



Organo Ufficiale
dell'Associazione Industriali
delle Carni ASS.I.C.A.

L'industria delle Carni

N. 1
Anno LX
Gennaio 2010
Poste Italiane - Spedizione
in abbonamento postale
DL 353/2003 (conv. in
L.27/02/2004 n°46) art.1,
comma 1, DCB Milano

€ 1,81

Mensile di attualità, opinioni e vita di settore

Centro Studi Confindustria: luci ed ombre sul futuro dell'economia



■ **Cambiamenti climatici: agricoltura, zootecnia ed emissioni di gas serra**

■ **Andamenti e previsioni nella UE per i prodotti trasformati a base di carne**

■ **Class action: entrata in vigore la disciplina dell'azione di classe**

■ **Export Paesi terzi: i requisiti minimi per gli stabilimenti italiani**

■ **Nuove disposizioni per i prodotti alimentari senza glutine**

■ **Natale 2009: vale 2 miliardi la tavola italiana nel mondo**

Il Prof. Ferruccio Fazio nominato Ministro della Salute

Il 13 dicembre 2009, con l'entrata in vigore della Legge 13 novembre 2009 n. 172 è stato istituito nuovamente il Ministero della Salute attraverso lo scorporo delle funzioni in materia di salute precedentemente esercitate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

Il Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, ha firmato, su proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri, on. Silvio Berlusconi, il decreto di nomina del Prof. Ferruccio Fazio a Ministro della Salute, nonché il decreto relativo al senatore Maurizio Sacconi, Ministro in carica, che ha assunto la denominazione di Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Il Prof. Ferruccio Fazio, già Viceministro con ampie deleghe alla salute nel Ministero della Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, ha giurato il 15 dicembre nelle mani del Presidente della Repubblica assumendo l'incarico di 45mo Ministro della Salute.

Breve curriculum del Professor Ferruccio Fazio con elencate le esperienze più significative e le prestigiose cariche ricoperte.

Primario e Senior Lecturer in Medicina e Radiologia, Università di Londra; Segretario del Comitato Nazionale per le Scienze Biologiche e Mediche del C.N.R.



Ferruccio Fazio

Rappresentante del Ministero dell'Università e della Ricerca nel Consiglio Sanitario Nazionale; Rappresentante Italiano, European Neuroscience Program, European Science Foundation; Presidente del Consiglio Scientifico, Centro Studi per la Neurofisiologia Cerebrale, Genova; Presidente dell'Associazione Italiana di Medicina Nucleare (A.I.M.N.).

È stato inoltre componente in numerose commissioni ed esperto scientifico a livello ministeriale (Ministero dell'Università e della Ricerca, Ministero della Salute), regionali e di enti pubblici e privati in Italia e all'estero.

È infine esperto di impianti complessi con alte tecnologie per la diagnosi e la cura dei tumori e delle malattie neurologiche.

Nel 1977 ha installato la prima PET in Europa all'Hammersmith Hospital di Londra e nel 1988 la prima PET clinica in Italia all'Ospedale S. Raffaele di Milano. Il Centro PET dell'Ospedale S.

Raffaele è tra i primi al mondo per la qualità e quantità delle prestazioni.

Inoltre, nel 2004 ha installato la prima Tomoterapia in Europa all'Ospedale S. Raffaele.

È Componente di numerosi Comitati Editoriali nazionali ed internazionali.

Ha pubblicato oltre 365 pubblicazioni sulle principali riviste internazionali di area medico-biologica.

Salvatore Petrolì è il nuovo Direttore Generale dell'INRAN

Il dott. Salvatore Petrolì è il nuovo Direttore Generale dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) ed è entrato in carica dal 18 dicembre 2009.

Nato a Napoli, laureato in giurisprudenza, proviene da una lunga carriera al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, in cui ha ricoperto diversi e prestigiosi incarichi, anche in ambito internazionale. È stato, tra l'altro, Addetto per le questioni agricole alla Rappresentanza permanente d'Italia presso l'Unione Europea a Bruxelles dal 1986 al 1994, Direttore della Direzione Generale delle politiche Comunitarie e Internazionali del Ministero delle Politiche Agricole nel 2000 e, successivamente, Direttore della Direzione Generale per le Politiche Agroalimentari. Nel 2005 gli viene conferito l'incarico di Direttore Generale della Trasformazione Agroalimentare e dei Mercati



Salvatore Petrolì

e dal 2008 diventa Capo del Dipartimento delle Politiche Europee e Internazionali.

“Fin dai primi anni in cui ho iniziato a lavorare per il Ministero delle Politiche Agricole – afferma Salvatore Petrolì – ho avuto modo di conoscere l'Istituto Nazionale per la Nutrizione e sono convinto che, per l'alto contenuto professionale dei ricercatori e di tutto il personale, esso possa tornare ad essere il punto di riferimento e di eccellenza sui temi dell'alimentazione, della nutrizione e dell'educazione alimentare.”

Grande soddisfazione anche da parte del presidente Carlo Cannella: “Con il nuovo direttore l'INRAN acquisisce una collaudata competenza nel settore amministrativo e gestionale che sicuramente contribuirà al rilancio dell'Ente, avviato fin dall'inizio del mio mandato”.

FOOD 4U e Mangia bene cresci meglio: al via l'edizione 2010 delle campagne di sensibilizzazione del MIPAAF

“Sono convinto che sia necessario continuare con costanza nell'azione di informazione e comunicazione rivolta ai cittadini, in particolare a più giovani, affinché i consumatori conoscano l'importanza di una sana alimentazione”. Con queste parole il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Luca Zaia ha commentato l'avvio delle due campagne FOOD 4U e Mangia Bene Cresci Meglio rivolte al mondo della scuola per l'anno 2010.

La campagna FOOD 4U nel 2010 arriva alla sua sesta edizione. Diretta agli studenti fra i 14 ed i 18 anni di 15 Paesi europei, oltre l'Italia, FOOD 4U ha ottenuto un grande successo, anche grazie alla sua diffusione sui social network più importanti. Il concorso prevede la realizzazione di spot pubblicitari che gli stessi studenti, oltre che inviare per la partecipazione alla rassegna, inseriscono



nel web, in particolare su Youtube, contribuendo così alla diffusione del tema di una alimentazione sempre più consapevole.

Gli studenti e insegnanti autori dei migliori spot saranno poi i protagonisti del Video festival di FOOD 4U 2010, che si svolgerà in Italia a settembre.

La campagna Mangia Bene Cresci Meglio, giunta alla sua quinta edizione consecutiva, è rivolta a tutte le scuole secondarie di

primo grado d'Italia e prevede la realizzazione da parte degli studenti, coadiuvati dagli insegnanti, di un annuncio pubblicitario. Le classi che avranno realizzato i 10 migliori annunci, saranno invitate ad un soggiorno premio, nel mese di maggio 2010, in una località italiana dove, oltre che presentare i loro lavori, parteciperanno a educational tour ed eventi inerenti la buona e sana alimentazione.



Direzione e amministrazione
Milanofiori Strada 4 Palazzo Q8
20089 ROZZANO (MI)
Tel. 02.8925901 (6 linee)
Fax 02.57510607

Direttore responsabile
Gianni Gorreri

Coordinamento redazionale
Alfredo La Stella

Redazione
Giada Battaglia
Silvia Bucci
Laura Falasconi
Tiziana Formisano

Luca Govoni
Gianluigi Ligasacchi
Monica Malavasi
Giovanni Pallavicini
Domenico Paris
Aldo Radice
Giorgio Rimoldi
Viviana Romanazzi
Michele Spangaro

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

Impaginazione
Studio ABC Zone
Via Angelo Moro 45
20097 San Donato Mil. (MI)
Tel. 02.57408447
Fax 02.57401807

Stampa
REGGIANI S.p.A.
Via Dante Alighieri, 50
21010 Brezzo di Bedero (Va)
Tel. 0332 549.533
Fax 0332 546.426

Pubblicità
ASSICA SERVICE Srl
Milanofiori Strada 4 Palazzo Q8
20089 ROZZANO (MI)
Tel. 02.8925901 (6 linee)
Fax 02.57510607
lastella@assicaservice.it

 ASSICATO ALL'USPI
UNIONE STAMPA
PERIODICA ITALIANA

La ripresa è iniziata, ma la crisi non è ancora superata

L'analisi del Centro Studi Confindustria: luci e ombre sul futuro dell'economia italiana

La crisi ha fatto calare la nebbia dell'incertezza sul futuro dello sviluppo economico, ma la ripresa c'è e, oltre la coltre della nebbia, le potenzialità di crescita racchiuse nei nuovi mercati e nelle innovazioni rappresentano la più importante opportunità per tornare su un sentiero di crescita economica robusta.

Nuovi mercati e innovazioni sono il faro che deve guidare le strategie dei policy maker e delle aziende. Questo, in sintesi, il messaggio lanciato dal Centro Studi Confindustria nell'ambito del consueto seminario di dicembre dedicato alle sfide dei nuovi mercati tra innovazioni e Paesi emergenti.

La ripresa, secondo gli esperti di Viale dell'Astronomia, dunque, non è una chimera è reale, ma in questo momento è ostacolata dalle conseguenze della crisi che si stanno manifestando in tutti gli aspetti della vita economica di imprese e famiglie. Nella finanza, che deve ricapitalizzarsi per operare con meno leva e dentro regole più stringenti. Sul mercato del lavoro, con una disoccupazione che salirà ancora per alcuni trimestri nell'Europa continentale, mentre negli USA è prossima al picco. Nei bilanci pubblici, che richiederanno anni di manovre per veder risanati i deficit e i debiti ricondotti su un sentiero di sostenibilità. Sui conti delle famiglie, che aumenteranno i propri risparmi per ridurre i debiti e ricostituire i patrimoni. Nelle scelte delle imprese per le quali il cosa, il quanto, il come e il dove produrre sono stati rimessi in gioco dalla forte spinta competitiva azionata dal crollo della domanda nei Paesi avanzati e dalla stringente pressione concorrenziale dei Paesi emergenti. Negli equilibri sociali turbati dalla alta disoccupazione.

Nonostante queste difficoltà e il fatto che il mondo che ci sarà restituito alla fine di questa crisi, la più importante degli ultimi ottanta anni, sarà profondamente diverso da quello al quale eravamo abituati, alcuni elementi oggettivi indicano chiaramente la fine della recessione.

- In primo luogo il Pil: tra il secondo e il terzo trimestre del 2009 il prodotto interno lordo è tornato a crescere in quasi tutte le maggiori economie industriali, grazie agli effetti delle politiche economiche espansive e al miglioramento della fiducia, che si sono tradotti in un recupero del commercio mondiale, nonché al maggior contributo delle scorte.
- In secondo luogo l'andamento dei principali indicatori anticipatori che puntano al consolidamento della ripresa.

Fondamentali per determinare l'intensità di questo rilancio dell'economia saranno, però, le evoluzioni di consumi e investimenti.

I primi, malgrado il rallentamento dovuto alle difficoltà del mercato del lavoro (una conseguenza della crisi non pienamente dispiegata in Europa), il cambiamento delle preferenze e la perdita di ricchezza, stanno mostrando timidi segnali di ripresa. Questo soprattutto negli USA, dove il miglioramento della borsa e del mercato immobiliare sta svolgendo un'importante azione di stimolo. Su questa variabile, comunque, stanno positivamente influenzando in tutti i Paesi il maggior risparmio per le famiglie proveniente dalla minore bolletta energetica e la favorevole evoluzione dei tassi di interesse.

I secondi, attualmente fermi, se da un lato risultano ancora penalizzati dai bassi margini di profitto e dell'ampia capacità produttiva inutilizzata, dall'altro dovrebbero trarre stimolo proprio dalle innovazioni. Per rilanciarsi sui mercati internazionali e conquistare fette di export, infatti, le aziende dovranno tornare a investire in progetti innovativi.

Sia i consumi sia gli investimenti continueranno però a risentire negativamente delle maggiori difficoltà di finanziamento.

Il miglioramento intervenuto nell'economia è, dunque, essenzialmente riconducibile a quello intervenuto nel clima di fiducia, rinsaldato dalle politiche economiche di straordinaria portata espansiva. Politiche che hanno temporaneamente migliorato la situazione di famiglie, imprese e mercati finanziari, ma che non hanno risolto il problema della stabilità finanziaria e hanno fatto lievitare i deficit nei bilanci pubblici come dimostrano le vicende di Dubai e Grecia.

I mercati finanziari rimangono, infatti, molto fragili, e la difficoltà di accesso al credito con il connesso rischio del verificarsi del fenomeno di selezione avversa è senza dubbio la più pesante delle eredità della crisi, soprattutto nell'anno da poco iniziato che vedrà i prenditori chiedere finanziamenti con bilanci decisamente peggiori rispetto al passato. Striscianti misure protezionistiche, inoltre, ostacolano i commerci internazionali svolgendo un'ulteriore azione frenante sul rilancio della crescita.

La crisi, dunque, continua a mordere l'economia nelle conseguenze e negli ostacoli al rilancio. Se, infatti, è vero che tecnicamente la recessione è finita lasciando il posto ad una ripresa che si è manifestata in un re-

cupero della domanda e della produzione, soprattutto industriale, è altrettanto vero che il suo profilo non assomiglia a quello dei cicli congiunturali passati quando le perdite di Pil, per quanto intense, venivano riassorbite nell'arco di quattro - cinque trimestri.

Nelle attuali circostanze occorreranno ad alcuni Paesi, tra cui l'Italia, anni per chiudere il divario spalancato dalla crisi tra i livelli di picco raggiunti nella precedente espansione e il punto di minimo toccato alla fine dello scorso inverno. In nessuna nazione avanzata si recupereranno i valori che si sarebbero raggiunti senza la crisi, e in alcuni settori il ritorno alle dimensioni produttive anti recessione non si verificherà del tutto.

Proprio sul tempo necessario a riprendere i livelli pre-crisi si gioca la scommessa della crescita futura.

Su questa incognita influiranno diversi fattori: alcuni di carattere temporaneo, altri strutturali.

tore immobiliare sosterrà la dinamica negli Stati Uniti, dove si è già concluso il processo di aggiustamento dei prezzi, mentre il recupero delle quotazioni azionarie - già in atto - inciderà positivamente su Regno Unito e Stati Uniti. In Italia, invece, il suo effetto sarà poco significativo, vista la bassa incidenza della ricchezza finanziaria sui bilanci delle famiglie.

Proprio a causa di questa eterogeneità nelle dinamiche e delle differenze strutturali esistenti fra i vari Paesi l'intensità del rimbalzo del Pil e della produzione industriale nonché i **tempi necessari al recupero delle precedenti posizioni** si stanno rivelando profondamente diversi da Paese a Paese e da settore a settore.

Secondo il Centro Studi Confindustria, tenuto conto dei tassi di crescita potenziali, all'Italia saranno necessari quattro anni (fino al 2013) per tornare ai livelli di Pil pre-crisi, dopo una perdita che nel biennio di recessione ha riportato la nostra economia indietro di quasi

PIL: ANNI PERSI E TEMPI LUNGI DI RIPRESA
(Anni di arretramento e ritorno ai livelli pre-crisi)

	anni persi (2009)	Tempi di recupero (anni)
Italia	8	Quattro
Giappone	5	Tre e nove mesi
Spagna	3	Tre e sei mesi
Regno Unito	4	Due e nove mesi
Eurolandia	4	Due e sei mesi
Germania	4	Due e sei mesi
Francia	3	Uno e sei mesi
Stati Uniti	3	Uno

Per il 2009-2010: previsioni CSC e OCSE; tassi di crescita dal 2012 pari alla media del tasso di crescita potenziale stimato dall'OCSE per il periodo 2012-2017.

Fonte: elaborazione CSC su dati ISTAT, Thomas Reuters, FED e Banca del Giappone.

Fra questi particolarmente rilevanti risultano le **politiche di stimolo fiscale** adottate e la **consistenza dei debiti accumulati**. Per quanto concerne le prime, il passato insegna che queste influiscono più sulla durata della crisi che sulla crescita successiva. Per quanto riguarda i debiti accumulati, invece, i Paesi dove questi risultano maggiori saranno costretti ad adottare nei prossimi anni politiche di rientro più incisive che freneranno lo sviluppo. In entrambi i casi l'Italia non appare favorita; il nostro Paese, invece, si avvantaggerà, come i Paesi più export oriented, della ripresa del commercio mondiale.

Un ruolo importante sarà giocato anche dagli andamenti del **mercato mobiliare e di quello immobiliare**. Il set-

otto anni. Sono lunghi anche i tempi di recupero per Giappone (tre anni e nove mesi) e Spagna (tre anni e mezzo). La Germania impiegherà due anni e mezzo, mentre la Francia già nella seconda metà del 2011 avrà compensato pienamente le perdite accumulate. Gli Stati Uniti saranno i più rapidi: solo un anno. Per l'attività manifatturiera, pur scontando ritmi di crescita conseguiti nel 2005-2007, il periodo recente migliore, non si ritornerà ai suoi valori pre-crisi prima del 2012 in Germania (la più veloce) e del 2017 in Italia (peggio andrà per Spagna, Francia e Regno Unito).

Fino a questo momento la gestione dei problemi originati dalla crisi ha costi-

Continua a pag. 4

Segue da pag. 3

tuito il principale obiettivo di tutte le amministrazioni, che hanno risposto essenzialmente mettendo in atto misure espansive straordinarie. Tali provvedimenti hanno arrestato il circolo vizioso creatosi tra mercati finanziari ed economia reale e invertito la rotta della fiducia nelle borse, ma non sono in grado di garantire sviluppo e benessere futuri. La ricerca di una soluzione ai problemi contingenti, per quanto necessaria e doverosa, rischia ora di far perdere a tutti gli attori economici, politici e sociali di vista l'orizzonte più ampio del rilancio delle economie e della crescita. Tale orizzonte è rappresentato dalle opportunità offerte dai nuovi mercati e dalle nuove tecnologie pervasive. Dalla crisi, infatti, è emerso un mondo profondamente mutato il cui baricentro appare spostato geograficamente verso i Paesi emergenti, soprattutto i quattro BRIC (Brasile, Russia, India e Cina), che forniscono e daranno il contributo di gran lunga maggiore all'incremento del Pil mondiale; tecnologicamente verso le innovazioni pervasive, trasversali ai settori materiali avanzati, nanotecnologie, micro e nano elettronica, biotecnologia, fotonica.

Il rapporto del CSC evidenzia come **l'ampliamento degli sbocchi commerciali e il progresso tecnico-scientifico costituiscano attualmente la principale fonte dell'aumento della ricchezza delle nazioni.** Questi fattori si rinforzano a vicenda e indicano la via maestra per uscire dalla crisi più in fretta e con uno slancio superiore a quello col quale vi si è entrati. L'analisi condotta dal CSC mostra come, a partire dal 2001, i Paesi emergenti abbiano originato la fetta più ampia nell'aumento del Pil globale e il loro reddito per abitante sia salito del 46% in termini reali, contro il 12% degli avanzati. In questi Paesi, inoltre, stanno lievitando i consumi interni. La spesa delle famiglie è oggi il 22% del totale mondiale e questa quota è destinata a salire rapidamente nei prossimi anni, grazie al forte incremento della popolazione abbiente (420 milioni di persone con oltre 30mila dollari di reddito annuo entro il 2030) e il boom della classe media (due miliardi di persone aggiuntive nel mondo intero, di cui il 75% in Cina e India) tanto più che la Cina spingerà proprio sull'acceleratore dei consumi domestici.

	2008	2009	2010	2011
Prodotto interno lordo	-1,0	-4,7	1,1	1,3
Consumi delle famiglie residenti	-0,9	-1,7	0,8	1,3
Investimenti fissi lordi	-3,0	-12,6	1,4	2,7
Esportazioni di beni e servizi	-3,7	-19,0	4,0	4,2
Importazioni di beni e servizi	-4,5	-14,7	3,8	4,5
Saldo commerciale ¹	0,0	0,5	0,4	0,4
Occupazione totale (ULA)	-0,1	-2,5	-1,4	0,5
Tasso di disoccupazione ²	6,7	7,6	8,7	9,0
Prezzi al consumo	3,3	0,8	1,4	2,0
Retribuzioni totale economia ³	3,3	1,7	2,2	2,4
Saldo primario della P.A. ⁴	2,4	-0,5	-0,3	0,0
Indebitamento della P.A. ⁴	2,7	5,4	5,3	5,0
Debito della P.A. ⁴	105,8	114,9	117,2	118,2

¹Fob-fob, valori in percentuale del PIL; ²Valori percentuali; ³Per addetto; ⁴Valori in percentuale del PIL
Fonte: elaborazione CSC su dati ISTAT

L'economia italiana

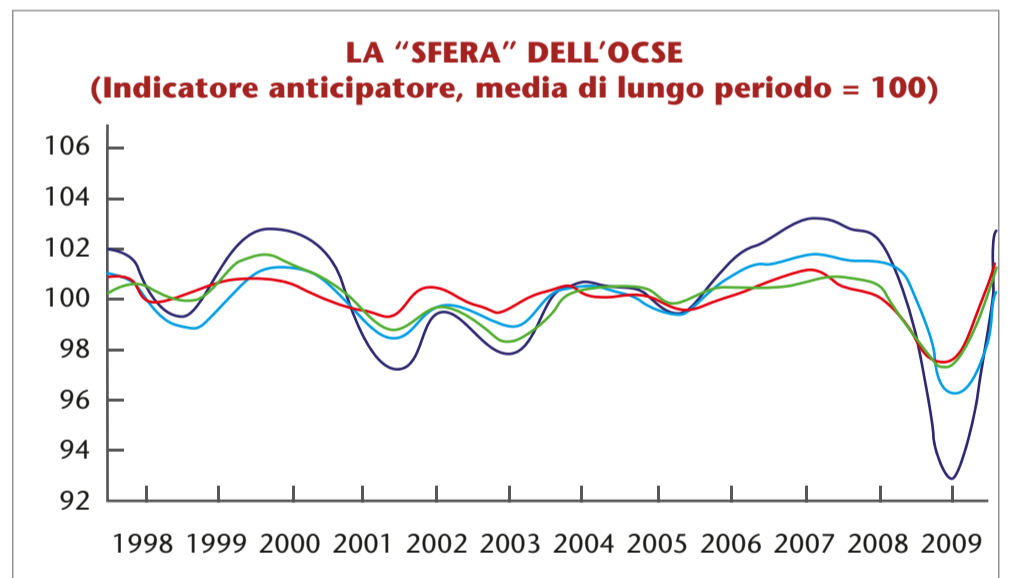
L'Italia era già in crisi prima della crisi. Non basterà superare la nottata della tempesta finanziaria per rimetterla in marcia, nonostante i segnali positivi provenienti da alcuni importanti indicatori come quello anticipatore dell'OCSE. Segnali che, comunque, hanno indotto gli esperti di Viale dell'Astronomia a rivedere ulteriormente al rialzo le previsioni diffuse a settembre e allora già nettamente superiori al consenso.

Secondo le nuove previsioni il Pil italiano chiude il 2009 con un -4,7%, un risultato acquisito al termine del primo trimestre, e salirà dell'1,1% nel 2010 e dell'1,3% nel 2011. La crescita trarrà forza essenzialmente dall'**export**: +4,0% e +4,2% nei prossimi due anni (dopo il -22,0% cumulato nel 2008-2009), grazie all'aggancio parziale, con l'usuale ritardo, al pieno risveglio della domanda globale (+9,5% e +7%, secondo il CSC). **Torneranno ad aumentare sia i consumi** (caduti per due anni di fila: mai era successo dal dopoguerra) **sia gli investimenti.** I primi saranno frenati l'anno venturo dall'ulteriore perdita di occupazione (-1,4% le unità di lavoro), che riguadagnerà terreno in quello seguente (+0,5%), quando invece il tasso di disoccupazione raggiungerà l'apice (9,0% medio annuo). Per i secondi aiuteranno gli incentivi fiscali

il futuro siano elementi irrinunciabili se si vuole rilanciare la crescita economica del nostro paese e permettere alle imprese di terminare quel processo di riposizionamento merceologico e riorientamento geografico iniziato già prima della crisi.

Per riprogettare il futuro, ha proseguito, è necessario però uno sforzo collettivo, l'intera società deve condividere la tensione all'innovazione e il Paese deve cambiare passo. La crisi, infatti, ha posto il mondo davanti ad un'importante discontinuità. I Paesi emergenti, grazie ad un'evoluzione demografica favorevole, deficit piccoli e grandi possibilità di aumento di reddito, consumi e investimenti rappresentano un'opportunità irrinunciabile. Capire e intercettare i bisogni e i consumi di questi Paesi diventa allora il sentiero da percorrere se si vuole veramente fare il salto di qualità, perché la ripresa passa per un maggiore export e perché c'è spazio per i nostri prodotti, per il nuovo Made in Italy (settori nuovi della meccanica strumentale ecc), su questi mercati. Questo, però, se da una parte significa migliorare la performance dell'industria manifatturiera, che in quanto culla dall'innovazione rimane centrale in questo processo di trasformazione, dall'altra significa modernizzare il sistema Paese risolvendo finalmente il problema della spesa pubblica impro-

(Tremonti-ter), oltre al rispolvero di progetti accantonati per l'incertezza e al ripristino di una produttività e di margini meno penalizzanti. **L'inflazione** rimarrà contenuta e in linea con quella dell'eurozona: +1,4% i prezzi al consumo nel 2010 e +2,0% nel 2011. In assenza di interventi correttivi, che il Governo ha indicato nei documenti ufficiali senza però specificarli, il deficit pubblico resterà al 5% e il debito passerà al 118% del Pil.



Fonte: elaborazioni CSC su dati Thomson Reuters

Un quadro tutto sommato rinfacciante che, però, non deve trarre in inganno. Per riportare l'Italia su un elevato sentiero di sviluppo, quello dal quale si è allontanata ormai da oltre quindici anni, con grandi perdite di benessere di cittadini, bilanci pubblici in affanno, redditività delle imprese bassa e calante, retribuzioni quasi stagnanti assieme alla produttività, infatti, non basterà farsi trainare dalla ripresa internazionale, **ma occorrerà cogliere le opportunità offerte dai nuovi mercati e dalle nuove tecnologie.**

Proprio all'importanza e alla necessità di questo cambiamento ha dedicato il proprio intervento la presidente di Confindustria.

Commentando il rapporto presentato dal Centro Studi ha rilevato come "individuare alcuni sentieri, capire i driver della crescita, riprendere a progettare

duttiva che continua a crescere, e dei servizi che non valgono quanto costano. Risolvere il problema della spesa pubblica e dell'inefficienza della pubblica amministrazione, inoltre, significa anche affrontare un problema di giustizia sociale perché, se vedere mantenere i privilegi di pochi è un fatto di per sé ingiusto, in tempi di crisi diventa addirittura odioso. Tutto ciò - ha sottolineato - deve avvenire in tempi ragionevoli, perché il tempo non è una variabile indipendente, e coinvolgere tutti gli attori politici economici e sociali. Siamo in un momento complicato, ha infine concluso, ma non dobbiamo rassegnarci a essere gli ultimi della classe perché la recessione ha annullato le posizioni precedenti. Siamo entrati in crisi che eravamo già in crisi potremmo uscirne vincitori".

	tasso % di crescita medio annuo (2005-2007)	recupero dei livelli pre-crisi
Germania	5,9	2012
Stati Uniti	1,9	2015
Giappone	3,6	2017
Italia	2,9	2017
Spagna	2,9	2018
Francia	1,2	2023
Regno Unito	0,2	nd

Fonte: elaborazioni e stime CSC su dati ISTAT, Eurostat, FED e Banca del Giappone

Ufficio Economico ASSICA

Produttività Automatica !

potente e dinamica

FCA 160/120



NUOVA !

La Pietra Miliare della tecnologia di clippatura !

- **Processi automatici autoregolanti:**
La Macchina Clippatrice Automatica più produttiva al mondo
 - **La Prima con lubrificazione centralizzata:**
Massima affidabilità e durata
 - **Ancora più veloce:** 160/250 battute al minuto
 - **Più flessibile:** Calibri da 38/24 fino a 160/120
 - **Nuovo gruppo forbici e nuove clip:**
Estremità di spalla più corta, più fette per salame
- if** Vincitrice del iF-design award 2009 per il miglior design industriale

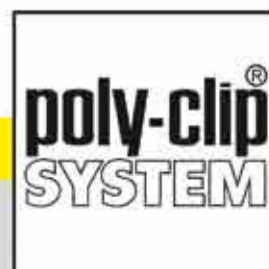


Il Sistema di trattamento igienico SAFETY-CLIP



innovativa · affidabile · leader di mercato

Poly-clip System S.r.l. · Via Bergamo 6 · 20053 Muggiò (MI)
Tel.: +39 039-2785600 · Fax: +39 039-2144489 · contact@polyclip.it · www.polyclip.com



Agricoltura, zootecnia ed emissioni di gas serra

Le forzature dei dati negli studi "pseudoscientifici" su carne e cambiamenti climatici

La riunione della Convenzione Quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti Climatici, tenutasi dal 7 al 18 dicembre scorsi a Copenhagen, ha riaperto anche nel nostro Paese il dibattito sull'impatto delle attività

Mario Monti e l'oncologo Umberto Veronesi, da anni su posizioni filo-vegetariane, oltre a medici e ricercatori (Gabriele Riccardi, endocrinologo, Camillo Ricordi, chirurgo, Joseph Sasson, sociologo, Barbara Buchner, ricer-

quantifica gli effetti sull'ambiente di tutti i processi in cui il prodotto viene coinvolto durante l'intero arco di vita: la produzione delle materie prime e degli ingredienti, la trasformazione, la distribuzione, il consumo, per finire con lo smaltimento degli eventuali residui, comprendendo nel conto anche tutti i trasporti necessarie alle varie fasi di produzione.

18%³.

In realtà **sovrastimando i processi negativi dal punto di vista ambientale** (per esempio applicando a tutta la produzione i modelli meno efficienti o aumentando a dismisura i trasporti necessari) e **sottostimando o ignorando quelli positivi** (per esempio non tenendo conto dell'assorbimento dei gas serra nella produzione di mangimi) si può ottenere virtualmente qualsiasi dato: alcuni ambientalisti radicali sono addirittura arrivati a "dimostrare" che più della metà delle emissioni di gas serra sarebbe colpa degli allevamenti⁴ (immaginiamo con particolare gioia dei produttori di combustibili e automobili), mentre altri hanno addirittura "calcolato" che un cane di media taglia avrebbe lo stesso impatto ambientale di un grosso SUV⁵ (e quindi propongono l'abbattimento di tutti gli animali domestici!).

Il limitato impatto degli allevamenti

Tutti questi sedicenti studi, che sono utilizzati da animalisti e vegetariani per le loro campagne denigratorie nei confronti dei consumatori di carne, colpiscono certamente la fantasia dei media ma - appena si approfondisce la questione - si scontrano con la realtà dei fatti.

Mentre, come abbiamo già ricordato, le Nazioni Unite stimano al 13,5% del totale delle emissioni di gas serra l'impatto dell'agricoltura mondiale, **a livello europeo, secondo il rapporto dell'Agencia Europea dell'Ambiente (EEA, 2009), nel 2007 il contributo del settore agricolo alle emissioni totali di gas serra è stato solo del 9,2%⁶**: agricoltura e allevamento si collocano al quarto posto tra le fonti gas serra dopo la produzione e l'utilizzo di energia e i trasporti.

Il settore zootecnico, con le emissioni dai processi di fermentazione enterica e di gestione delle deiezioni, **contribuisce per il 2,8% al totale⁷**.

Secondo le più recenti stime ufficiali per l'Italia⁸ (ISPRA, National Inventory Report, 2009) **il contributo del settore agricolo alle emissioni antropogeniche di gas serra è pari al 6,7%**. Anche qui al settore energetico (produzione e utilizzo di energia, trasporti) spetta un contributo prevalente.

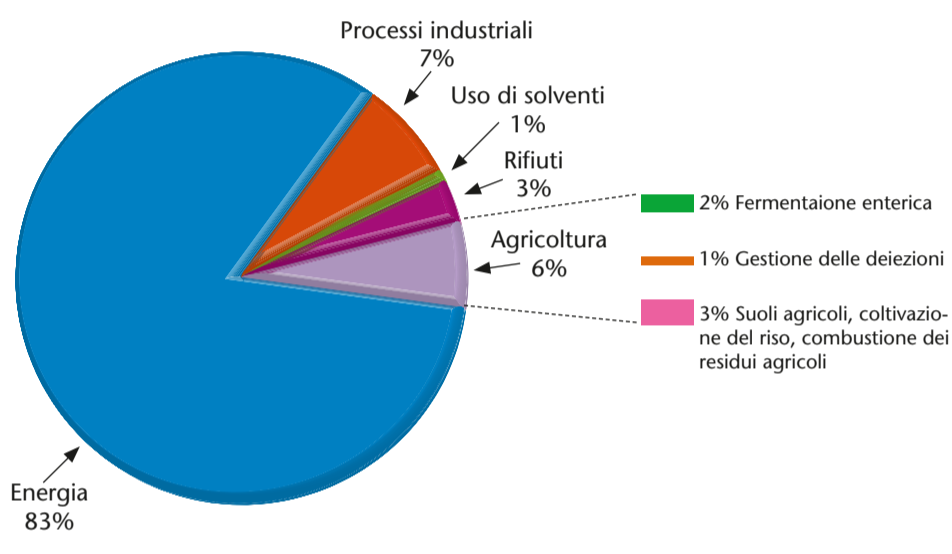
Come tutti i settori produttivi, inoltre, anche l'agricoltura e la zootecnia sono impegnati con le autorità nazionali e comunitarie per fare la propria parte per raggiungere gli obiettivi del pro-

Si tratta quindi di stime che si basano su una serie di ipotesi non sempre verificabili.

Per esempio, per il settore zootecnico occorre definire le variabili relative alla dieta media degli animali (pascolo, foraggi, scarti dell'industria alimentare), della distanza media che i prodotti utilizzati come mangimi devono percorrere, sul tipo di allevamento (intensivo, estensivo, stabulato), eccetera. Inoltre occorre stabilire quanta CO₂ viene sequestrata dalla piante utilizzate come alimento dagli animali: infatti questo valore andrà "scontato" in quanto questa anidride carbonica, già presente in atmosfera, era stata utilizzata dalle piante nel processo di fotosintesi¹.

È evidente che stimando in maniera diversa tutte queste variabili si possono ottenere risultati molto differenti: per esempio l'Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) delle Nazioni Unite, organismo che ha il compito di raccogliere e revisionare le stime delle emissioni di gas serra nell'ambito del protocollo di Kyoto, stima che l'intero settore agricolo mondiale (non solo zootecnico) contribuisce per il 13,5% all'emissione di gas serra². Mentre secondo un criticato report della FAO (altro organismo dell'ONU che si occupa di alimentazione) il contributo del solo settore zootecnico è addirittura del

ITALIA 2007: RESPONSABILITÀ DEI DIVERSI SETTORI PRODUTTIVI ALLE EMISSIONI DI GAS SERRA



Fonte: ISPRA, NIR 2009

umane sul clima. I lavori preparatori e lo sviluppo della discussione durante la Conferenza internazionale sono stati infatti l'occasione per una ampia trattazione sui media dei rischi legati al cambiamento climatico e dei possibili interventi per ridurre l'impatto delle attività umane sul riscaldamento globale. In questo contesto è stato trattato - spesso in maniera scorretta - anche il contributo del settore agrozootecnico alle emissioni di gas serra.

Come noto, infatti, associazioni, personalità e opinion leader del mondo del vegetarianesimo, dell'animalismo e, ultimamente, dell'ambientalismo sviluppano campagne, azioni, eventi per attaccare il consumo di prodotti carnei, drammatizzando scenari futuri, presentando dati ampiamente sovrastimati, estremizzando considerazioni di carattere etico, salutistico e ambientale.

Purtroppo, a queste campagne si è aggiunta da ultima Barilla che, dando risonanza a posizioni pseudo-scientifiche "radicalizzanti", sta evidentemente tentando di criminalizzare i prodotti carnei a fini commerciali, disincentivandone il consumo e spostando lo stesso verso altre tipologie di alimenti, in primis, naturalmente la pasta.

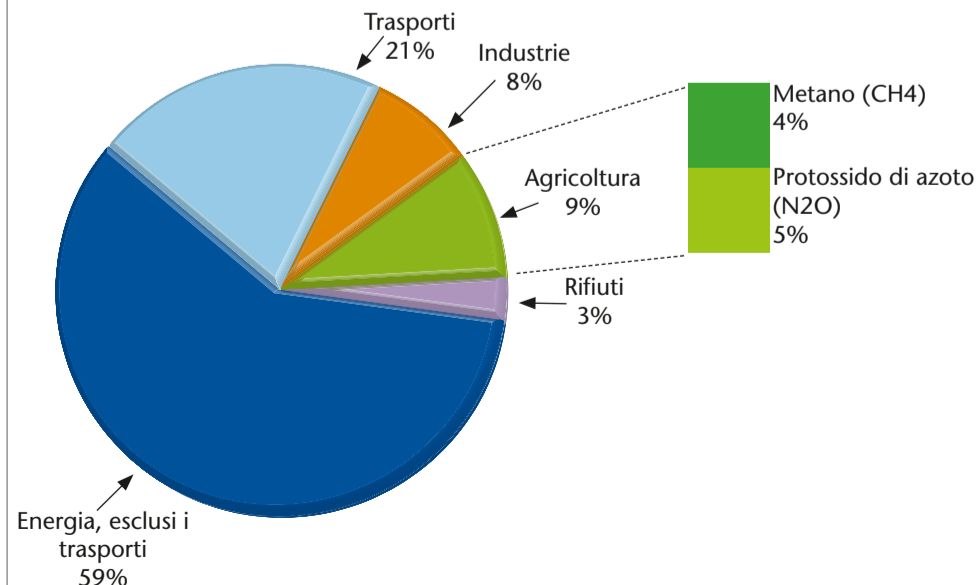
Per realizzare questa campagna, l'azienda pastaria ha creato con un cospicuo investimento finanziario una apposita fondazione, il **Barilla Center For Food and Nutrition (CFN)**, che annovera nel comitato scientifico personalità di spicco, come l'ex Ministro

catrice presso l'international Environment Agency di Parigi). Il Barilla CFN, oltre a organizzare il 3 dicembre scorso il Primo Forum sull'alimentazione e sulla nutrizione, ha prodotto alcuni documenti che presentano incongruenze e forzature delle analisi e dei dati (vedi box).

Calcolare l'impatto ambientale delle attività umane

Misurare l'impatto ambientale delle attività umane, infatti, è una attività tutt'altro che semplice. Il metodo comunemente usato è la **metodologia LCA** (Life Cycle Assessment - analisi del ciclo di vita) che

UNIONE EUROPEA NEL 2007: EMISSIONI DI GAS SERRA PER SETTORE



Fonte: Commissione Europea 2009

toocollo di Kyoto, tanto che, secondo i dati ufficiali dell'Unione Europea, **nel periodo 1990-2007, questi due settori hanno diminuito le loro emissioni di gas serra (metano e composti nitrati) del 20% (in Italia di circa l'8%)⁹**. Questo calo è stato determinato sostanzialmente da due fattori: il miglioramento dell'efficienza negli allevamenti bovini (sia da latte sia da carne) e la diminuzione dell'uso di fertilizzanti azotati in agricoltura¹⁰. **L'agricoltura e la zootecnia europea hanno l'obiettivo di diminuire le emissioni di gas serra nel 2020 di un ulteriore 10%** (rispetto al

2007). Dal canto suo l'Italia dovrebbe contribuire per un ulteriore calo del 13% delle proprie emissioni di origine agricola.

L'allevamento produttore di energia verde

Il settore agricolo e zootecnico europeo, quindi, è uno dei settori che più contribuisce a raggiungere gli obiettivi di Kyoto riducendo il proprio impatto ambientale. Ma non solo: esso sta diventando rapidamente un **produttore di energia verde, attraverso la generazione di biogas da reflui zoo-**

tecnici, che è raddoppiata in pochi anni.

Il CRPA, Centro Ricerche Produzione Animale, che sta svolgendo un censimento degli impianti, ha identificato 235 impianti di produzione di biogas da residui agricoli e zootecnici, di cui 59 in costruzione. Già oggi, **l'Italia è il terzo produttore europeo di energia da fonti rinnovabili provenienti dai reflui zootecnici e dagli scarti agricoli.**

Secondo stime prudenziali del CRPA, la produzione potenziale del settore è di circa 20 TWh/anno di Energia Elet-

trica (2700 MWe di potenza installata potenziale) o, in alternativa circa 6,5 Miliardi m³ di metano all'anno. **Si tratta dell'equivalente di due centrali nucleari o di tre medie centrali a carbone.** Con costi di impianto e gestione decisamente competitivi.

Infatti, non solo si utilizzano rifiuti del processo produttivo che non vengono immessi tal quali nell'ambiente (con un calo delle emissioni dirette), ma si risparmia sull'importazione e la combustione dei combustibili fossili, con

Continua a pag. 8

INCONGRUENZE E FORZATURE LOGICHE DELLO STUDIO BARILLA CENTER FOR FOOD AND NUTRITION

Il documento del Barilla Center for Food and Nutrition dal titolo "Cambiamento climatico, agricoltura e alimentazione", presentato lo scorso 3 dicembre a Roma, presenta alcune gravi incongruenze e forzature delle analisi e dei dati (anche in riferimento ad altre comunicazioni dello stesso Centro). Queste incongruenze emergono da una banale ed elementare lettura, senza la necessità di entrare nel merito delle discutibili basi scientifiche generali del documento.

A pagina 52 dello studio Barilla si legge: "La componente di Carbon Footprint si divide in due parti: quella cosiddetta Fossile, relativa all'emissione di CO2 in atmosfera, e quella cosiddetta Bio, che fa riferimento al fatto che durante il processo di produzione di un cibo specifico viene assorbita CO2 dall'atmosfera. Si consideri, ad esempio, che se da un lato al consumo finale di frutta è associato un determinato quantitativo di emissione di CO2, dall'altro lato la pianta da frutta assorbe CO2 nel processo di fotosintesi clorofilliana. Dove disponibile, si è evidenziato e stimato tale effetto nella tabella".

Indicatore	Grammi al giorno	Ecological footprint m2	Carbon footprint (fossil) g CO2	Carbon footprint (bio) g CO2
Pasta	200,0	2,8	343,9	-293,9
Riso	51,6	0,2	24,0	-77,4
Carne rossa	77,7	4,8	1.608,4	0
Carne bianca	33,3	0,1	60,3	0
Pesce	45,0	0,1	31,1	0
Verdura	252,0	1,8	126,8	0
Frutta	208,0	0,2	31,2	-208,0
Uova	21,0	0,2	31,5	-71,4
Dolci	33,0	0,7	66,0	-49,5
Acqua minerale	835,0	-	87,5	0
Latte e prodotti caseari	198,0	0,2	257,4	-1,2
Vino	91,0	1,3	203,8	0
Totali	2.056,6	12,3	2.872,0	-701,4

Fonte: Studio Barilla CFN "Cambiamento climatico, agricoltura e alimentazione" elaborazione The European House-Ambrosetti su dati INRAN e Studio LCE

Non è chiaro perché alla carne non venga assegnato alcun carbon footprint bio (assorbimento di CO2 nel processo produttivo) mentre viene assegnato alla pasta e ai dolci (prodotti da Barilla): se i cereali assorbono CO2 quando vengono coltivati per produrre farina, è chiaro che lo fanno anche quando diventano mangimi.

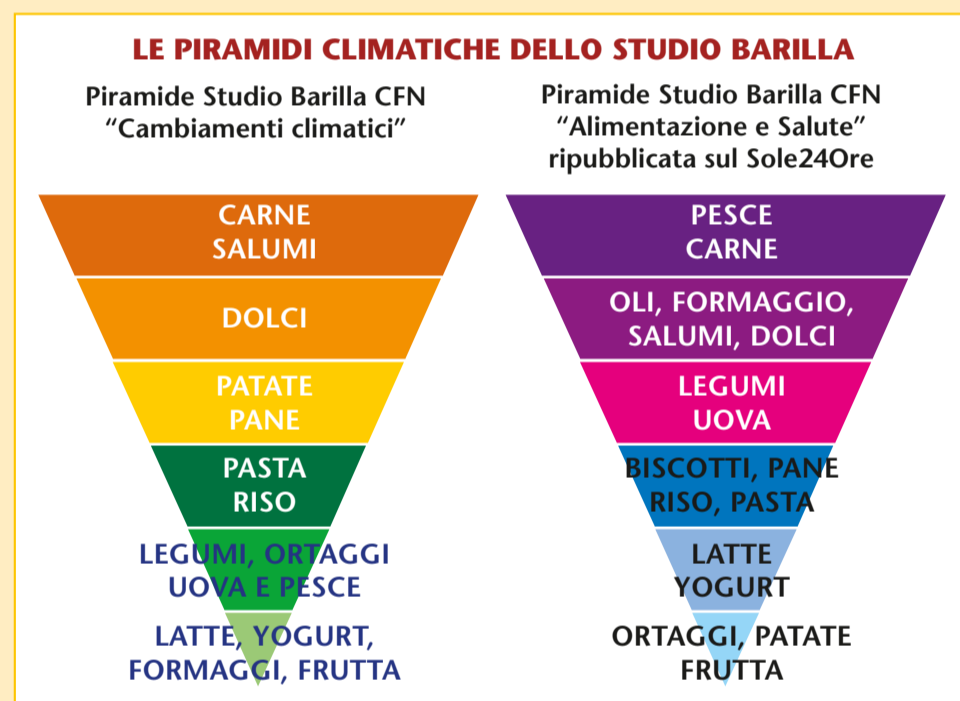
La cosa appare ancora più strana se si considera che latte e latticini e uova hanno un valore di carbon footprint bio.

Non è chiaro, infatti, perché le mucche da latte assorbano CO2, mentre le mucche da carne no o perché i polli assorbano CO2 solo quando fanno le uova e non quando producono carne (o per quale processo biochimico le uova assorbono CO2).

Come conseguenza di questa dubbia analisi, nella piramide ambientale pubblicata a pagina 56 del rapporto, la carne è il cibo più inquinante, mentre latte

e derivati e uova hanno un impatto ambientale uguale o addirittura inferiore a quello degli ortaggi (!)

Come è possibile che il latte e la carne, che derivano entrambi dal bovino, possano essere rispettivamente il cibo più inquinante e quello meno inquinante?



Se questo non bastasse, la piramide pubblicata nel report "alimentazione e salute" di Barilla CFN, è significativamente differente da quella dello studio "Cambiamento climatico, agricoltura e alimentazione" sempre di Barilla CFN/Ambrosetti.

Se confrontiamo le due piramidi ambientali, infatti, si può notare che:

- **Latte e yogurt passano dal primo al secondo posto** (al primo compaiono frutta e verdura, prima al secondo);
- **Il formaggio passa dal primo al penultimo posto** (non si comprende perché il latte abbia un basso impatto ambientale e il formaggio sia tanto più inquinante);
- **Il Pesce passa dal secondo posto addirittura all'ultimo posto;**
- **Legumi e uova passano dal secondo al quarto posto;**
- **Compaiono i biscotti** (ma – stranamente - non sono considerati dei dolci). Per motivi non chiari i biscotti (prodotto di punta di Barilla) non sono compresi nel gruppo dei dolci (cibo considerato molto inquinante) ma in quello del pane, della pasta e del riso (cibo che Barilla CFN calcola come poco inquinante);
- **I salumi vengono promossi dall'ultimo al penultimo posto.**

Le enormi differenze tra le due piramidi, che sono entrambe elaborate da Studio Ambrosetti per Barilla CFN **Studio Barilla "Cambiamento climatico, agricoltura e alimentazione"**, sollevano gravi dubbi sulla credibilità scientifica e sulla serietà dell'approccio analitico di questo studio.

Segue da pag. 7

vantaggi sia dal punto di vista economico che ambientale.

Cambiare la dieta per aiutare il pianeta?

Un'altra conseguenza di questi pseudostudi sull'impatto degli allevamenti è legato alle campagne dei gruppi di vegetariani e animalisti che propongano la riduzione del consumo di carne adducendo argomentazioni di carattere ambientale. Da ultimo, si segnala la conferenza stampa al Parlamento Europeo di Paul McCarty, in cui l'ex Beatles ha invitato a "mangiare meno carne per salvare l'ambiente".

Ma secondo il Joint Research Centre (JRC) dell'Unione Europea¹¹, **se tutti i cittadini europei adeguassero la loro dieta a quella mediterranea**

(che comprende quella italiana), arrivando a una diminuzione dei consumi di carne fino al 59%, l'impatto sulle emissioni nell'UE sarebbe minimo, compreso tra l'1% e il 2%.

Una riduzione molto minore di quella già ottenuta dal settore e di quanto potenzialmente raggiungibile nel prossimo futuro attraverso il miglioramento delle tecniche di produzione e la generazione di biogas.

Cambiare la dieta in Italia, inoltre, potrebbe essere pericoloso sotto il profilo di una nutrizione corretta ed equilibrata. Nel nostro Paese, infatti, **secondo i dati INRAN la carne totale media assunta in un giorno è 111 gr**, contro i 303 gr della dieta nordamericana (un terzo). **Ciò equivale a circa 20 grammi di proteine di origine ani-**

male al giorno. Tutte le conoscenze scientifiche e le linee guida delle organizzazioni sanitarie (OMS, INRAN, ecc.), indicano che, sui 70-140 grammi di proteine necessarie per persona il giorno, **almeno un terzo debba essere d'origine animale, anche come alimento protettivo.**

Pertanto il consumo medio di carne dell'italiano è oggi nei limiti fisiologici o al più è sotto a questi. Non solo, quindi, non vi sono assolutamente rischi per la sua salute, ma un ulteriore spostamento della dieta verso i cereali raffinati (il cui consumo è già sopra la media europea), esporrebbe la popolazione italiana a un rischio di alcune patologie, a partire dall'obesità e dal diabete.

Aldo Radice

NOTE

- 1 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories (2006).
- 2 IPCC Fourth Assessment Report (AR4) - Climate Change 2007: Synthesis Report (2008).
- 3 FAO - Livestock's Long Shadow, environmental issues and options (2006).
- 4 Worldwatch institute - Livestock and Climate Change (2009).
- 5 Robert Vale, Brenda Vale - Time to Eat the Dog?: The Real Guide to Sustainable Living (2009).
- 6 Commission Staff Working Document - The role of European agriculture in climate change mitigation - SEC(2009) 1093 final - Brussels, 23.7.2009; EEA Report - No 9/2009: Greenhouse gas emission trends and projections in Europe 2009, Tracking progress towards Kyoto targets.
- 7 Non sono inclusi in questa percentuale i contributi derivanti dalle attività agricole di coltivazione dei suoli direttamente connesse alla produzione zootecnica, che vengono invece, in accordo con la metodologia prevista dall'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change), inclusi nel settore "suoli agricoli", cui complessivamente spetta una responsabilità del 3,2%.
- 8 ISPRA - Italian Emission Inventory 1990-2007. Informative Inventory Report 2009.
- 9 EEA Report - No 9/2009: Greenhouse gas emission trends and projections in Europe 2009, Tracking progress towards Kyoto targets.
- 10 COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT - The role of European agriculture in climate change mitigation - SEC(2009) 1093 final - Brussels, 23.7.2009.
- 11 European Commission Joint Research Centre (Institute for Prospective Technological Studies) - "Environmental improvement potential of meat and dairy products"-2009.

Class action: entrata in vigore la disciplina dell'azione di classe

Il 1° gennaio 2010 è entrata in vigore la nuova disciplina dell'azione di classe (cd. Class Action) a tutela degli interessi dei consumatori. Si tratta delle disposizioni contenute nella L. 99/2009 art. 49 che hanno modificato profondamente il testo dell'art. 140-bis del Codice del Consumo introdotto dalla Legge Finanziaria per il 2008 per regolare l'azione collettiva risarcitoria, mai entrato in vigore in quanto ritenuto carente sia sotto l'aspetto procedurale che sostanziale. Le novità sono significative e riguardano l'intero impianto dell'istituto. La stessa rubrica dell'art. 140-bis non recita più "azione collettiva risarcitoria",

bensì "azione di classe". La sostituzione non ha valore meramente nominale, ma sintetizza il cambio di prospettiva operato dal legislatore poiché la class action si pone quale strumento di tutela non più di interessi collettivi "superindividuali", bensì di pretese individuali dal contenuto identico. Rispetto alla precedente stesura della norma, nella disciplina in vigore dal 1° gennaio 2010 sono stati accolti molti dei correttivi proposti da Confindustria. Il nuovo testo, infatti:

- stabilisce l'irretroattività dell'azione di classe (sono quindi interessati dal provvedimento gli illeciti commessi successivamente alla entrata in vigore

re della Legge Sviluppo, cioè successivamente al 15 agosto 2009);

- ne precisa l'ambito di applicazione, escludendovi le fattispecie di danni ambientali o alla salute;
- fissa l'importante principio della non replicabilità o unicità dei giudizi di classe (vietando la proposizione di ulteriori azioni di classe per i medesimi fatti e nei confronti della stessa impresa, dopo la scadenza del termine fissato dal giudice per le adesioni dei singoli all'azione collettiva);
- prevede un termine breve per le adesioni dei singoli alla causa, eliminando così pericolosi incentivi a porre in essere comportamenti opportunistici

a danno dell'impresa convenuta;

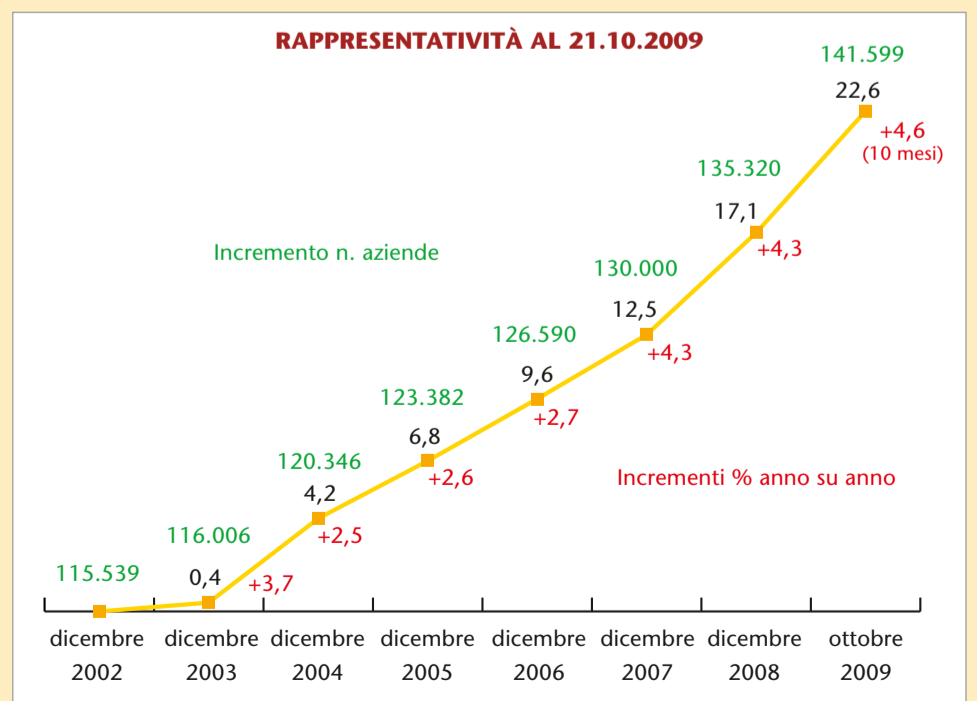
- rafforza il filtro preliminare di ammissibilità, in modo da garantire un'efficace selezione delle sole iniziative meritorie;
- concentra la competenza sulle azioni di classe in capo a un ristretto numero di tribunali, assicurando così specializzazione di fatto e qualità delle decisioni;
- semplifica il procedimento, rendendo vincolante l'esito del giudizio per tutti i soggetti aderenti, e stabilisce adeguati presidi diretti a coordinare gli effetti dell'eventuale condanna in primo grado con l'accoglimento dell'appello proposto dall'impresa.

IN FORTE CRESCITA LA RAPPRESENTATIVITÀ ASSOCIATIVA DI CONFINDUSTRIA

Sono stati presentati il mese scorso alla stampa i dati sulla crescita di Confindustria che evidenziano nell'ultimo biennio un incremento complessivo dell'8,9% delle imprese associate. È stata superata la soglia delle 141.000 aziende aderenti, con una spinta di sviluppo particolarmente forte negli ultimi 10 mesi che fanno segnare un +4,6% rispetto a dicembre 2008.

Ed è particolarmente significativo in un contesto di grande difficoltà economica e di sostanziale debolezza generale dell'associazionismo.

L'allargamento della base associativa riguarda sia i settori tradizionali sia quelli di più recente acquisizione come i servizi, i trasporti ed il turismo. Così il Presidente di Confindustria Emma Marcegaglia: "Viene premiato a mio avviso un grande lavoro di squadra che abbiamo sviluppato in questi mesi facendo convergere gli sforzi di tutti verso obiettivi di sviluppo condivisi e che sempre di più dovremo perseguire per consolidare quanto fatto e preparare la nostra organizzazione alle sfide del futuro".



Paolo De Castro torna alla guida della Fondazione Qualivita

Nominato anche il nuovo Consiglio di Amministrazione con esponenti del Ministero delle Politiche Agricole, dell'AICIG e delle Associazioni Agricole

Nominato il nuovo Consiglio di Amministrazione della Fondazione Qualivita che dal 2002, anno della sua costituzione, ha ampliato la sua operatività, passando da realtà nazionale ad un ruolo centrale per l'agroalimentare di qualità a livello europeo, nel settore della valorizzazione delle produzioni agricole DOP, IGP e STG.

Nel nuovo Consiglio di Amministrazione Roberto Bartolini, Stefano Berni, Maurizio Buffi, Corsino Corsini, Paolo De Castro, Giovanni Di Stasio e Fausto Ligas. Tutte specifiche professionalità, scelte dai soci fondatori come frutto delle esperienze produttive e amministrative più significative del territorio. Nel collegio dei sindaci revisori Claudio Antonelli, Sergio Carli e Guido De Giusti.

Il nuovo CDA ha provveduto alla nomina del Presidente.

Dopo tre anni Paolo De Castro torna alla guida della Fondazione senese che



Paolo De Castro

si occupa di tutela e valorizzazione dei prodotti a denominazione di origine europei. Paolo De Castro, attualmente presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Eu-

ropeo, ha presieduto Qualivita dal 2002 al 2006, anno in cui lasciò la presidenza per adempiere all'incarico di Ministro delle Politiche Agricole nel Governo Prodi. Sostituito da Luigi Verrini, membro del comitato scientifico DOP e IGP della Comunità europea, che ha brillantemente guidato Qualivita in questo triennio, torna oggi alla presidenza della Fondazione senese. Vice presidente è stato nominato Maurizio Buffi.

Il nuovo CDA della Fondazione Qualivita riunisce tutte le realtà agricole del nostro Paese, oltre alla presenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dell'AICIG, l'Associazione Italiana dei Consorzi Indicazioni Geografiche, sono rappresentate anche le Associazioni agricole nazionali. Questa nuova composizione faciliterà sicuramente i rapporti con le istituzioni sia nazionali che internazionali.

Il nuovo consiglio, ha approvato il pro-

gramma delle attività 2010 che prevede la realizzazione di numerosi progetti fra i quali Qualigeo Encyclopedia, un'opera in sei volumi, in lingua inglese, dedicata



ai prodotti agroalimentari a Indicazione geografica di tutto il mondo, che sarà presentata in occasione dell'Expo 2015, come contributo dell'Italia alla promozione di una cultura sul cibo legata ai territori, alla sostenibilità e soprattutto alla qualità.

Le iniziative del 2010 della Fondazione Qualivita sono sostenute con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalla Fondazione MPS.

L'agroalimentare di qualità italiano. Uno sguardo oltre la crisi

Presentazione del rapporto Qualivita 2009 sulle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP E STG

Il Rapporto Qualivita 2009 sulle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP e STG, è stato elaborato dai dati raccolti dall'Osservatorio socio economico della Fondazione Qualivita, sul complesso mondo dell'agroalimentare a denominazione geografica italiano.

Questa nuova pubblicazione, presentata a Roma il 14 gennaio, affronta l'analisi e l'interpretazione dei fenomeni più significativi del settore, nel tentativo di dare razionalità e giudizio all'intero comparto, ma soprattutto per disegnare traiettorie percorribili, nel quadro di incertezza generale che ha contrassegnato l'andamento economico di questi ultimi mesi.

L'Osservatorio Qualivita rileva e confronta i dati del settore agroalimentare di qualità fin dal 2003. Per questa settima edizione del Rapporto 2009 sulle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP e STG, sono stati scelti nuovi cri-

Rapporto 2009



teri di valutazione, affiancando all'interpretazione dei dati dell'Osservatorio Qualivita proposta da Mauro Rosati, segretario generale della Fondazione Qualivita, un'analisi di Alberto Mattiacci, professore ordinario di economia e marketing alla Sapienza di Roma. Attraverso questo nuovo sistema di interpretazione dei dati il Rapporto 2009, vuole essere uno strumento utile al sistema delle imprese aderenti al varie-

gato mondo dei prodotti a denominazione di origine, grazie ad una visione d'insieme che valuta sia le proiezioni numeriche rilevate gli scorsi anni, che gli avvenimenti che hanno caratterizzato il sistema agroalimentare, in questo periodo di crisi economica.

Il Rapporto contiene anche le classifiche dei prodotti a denominazione con maggior fatturato alla produzione e al

consumo, le province con il maggior numero di denominazioni registrate e le migliori performance delle produzioni del settore.

Per la prima volta nel Rapporto Qualivita 2009 è stata inserita una panoramica di stampa nazionale e internazionale, relativa al settore agroalimentare a denominazione di origine e a indicazione geografica, che evidenzia le criticità e i punti di forza del settore, ma soprattutto quanto ancora la comunicazione, sia talvolta confusa e fuorviante.

Nell'occasione (presentazione non ancora avvenuta al momento di andare in stampa) sarà anche presentato il protocollo di intesa siglato fra Fondazione Qualivita e Aicig, Associazione Italiana dei Consorzi Indicazioni Geografiche, che consentirà una migliore valorizzazione del sistema delle produzioni agroalimentari italiane, attraverso attività congiunte e sinergiche.

Andamento e previsioni nella UE per il settore dei prodotti trasformati a base di carne

Lo studio presentato lo scorso ottobre a Bruxelles

La società di ricerca e consulenza alimentare internazionale, GIRA, ha recentemente pubblicato un importante studio strategico sull'andamento futuro dei prodotti trasformati a base di carni rosse nella UE con particolare riferimento ai mercati, ai prodotti e ai produttori. Questa è la quarta volta dal 1993 che GIRA ha prodotto questo studio, che documenta e illustra i maggiori cambiamenti che sono attualmente in corso nei principali mercati, con le previsioni quantitative e qualitative per il 2012 e il 2017.

Produzione vendite e consumi

Secondo quanto riportato nello studio, le carni lavorate hanno rappresentato nel 2007 oltre il 40% del totale delle carni suine e bovine utilizzate nell'Unione europea su un rilevante quantitativo di 13,1 milioni di tonnellate. I primi nove Paesi produttori dell'UE studiati da GIRA rappresentavano 10,9 milioni di tonnellate di questo totale (83%) e ospitano tutte le più grandi aziende produttrici.

Questi 9 Paesi hanno mostrato nel periodo 2001-2007 una crescita costante che si è attestata intorno all'1,5% annuo. Tale trend dovrebbe proseguire fino al 2017 ma ad un livello leggermente inferiore (circa 1% annuo).

Nel periodo 2001 - 2007, secondo l'analisi GIRA, i 9 Paesi Top hanno mostrato andamenti differenti: la crescita è stata notevole in Germania, Spagna e Italia, mentre i due maggiori esportatori, la Danimarca e i Paesi Bassi hanno registrato una stasi. Nel Regno Unito, infine, la produzione è diminuita di pari passo con quella di suini, e il paese è ormai pericolosamente import-dipendente sia per i prodotti trasformati sia per quelli a base di carni suine.

Nei prossimi 10 anni, sempre con rife-

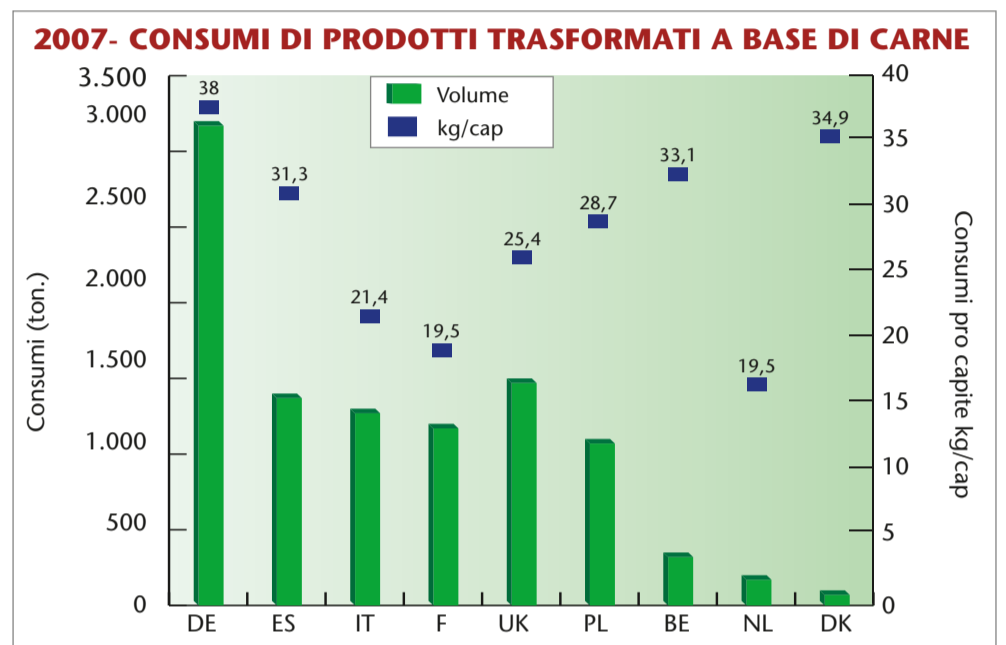
rimento ai volumi prodotti, la crescita più elevata in valore assoluto sarà realizzata dalla Germania che continuerà a beneficiare dei bassi costi della manodopera e della crescita delle esportazioni almeno nel medio termine. Il Paese che mostrerà il tasso di crescita più alto sarà, invece, la Spagna. Con riguardo alla tipologia di prodotti, l'incremento maggiore sarà registrato dai prodotti c.d. "Moderni" in particolare i prodotti freschi elaborati, ma anche il prosciutto crudo preaffettato evidenzierà una buona performance.

Tali previsioni risultano suffragate dall'andamento delle vendite. Infatti, mentre nella UE le vendite al dettaglio di carne fresca stanno raggiungendo una fase di stagnazione, il consumo di carne lavorata è ancora in crescita, e questa tendenza proseguirà nei prossimi 10 anni. Tale incremento riflette, tra l'altro, la generale tendenza consumer-driven alla praticità che spesso viene ben assicurata da cibi a base di carne, lavorati, pronti per essere consumati, acquistati al dettaglio per il consumo domestico o fuori casa.

Nel 2007 l'83% dei prodotti consumati nei primi nove Paesi produttori era a base di carni suine, il 13% di carni bovine, e il 4% di pollame. In generale, il 50% di tutte le carni suine e bovine consumate è stato assunto sotto forma di prodotti trasformati; tale percentuale sale al 61% se si considerano le sole carni suine, e scende al 25% se si considerano le sole carni bovine.

Anche per quanto concerne i consumi la Germania, con 3,1 milioni di tonnellate un valore più di due volte superiore a quello del secondo Paese classificato, è risultata essere il primo Paese fra i top 9 considerati, seguita da Regno Unito, Spagna, Italia, Francia, Polonia, Belgio Paesi Bassi e Danimarca.

Nel periodo di previsione (2007-2017), secondo l'analisi condotta, i consumi (in volume) dovrebbero crescere di un 1% l'anno, un tasso, questo, legger-



Fonte: GIRA "Country reports"

mente inferiore a quello che ha caratterizzato il periodo 2001-2007 (1,2%). A spingere i consumi di prodotti trasformati nei prossimi 10 anni saranno i seguenti driver:

- l'atteggiamento relativamente positivo dei consumatori verso i prodotti tradizionali e le specialità regionali;
- il piacere/gusto associato ai prodotti tradizionali (dimostrato dall'incremento di DOP/IGP);
- l'interesse mostrato dai consumatori per i convenience food, testimoniato dal forte sviluppo del self-service e dei prodotti preaffettati;
- lo sviluppo del consumo fuori casa in linea con le esigenze dei moderni stili di vita (cfr. l'aumento del consumo di snack);
- il minor tempo a disposizione per la preparazione dei pasti che favorisce l'uso di prodotti pronti all'uso (sostituti del pasto, prodotti cotti o stagionati già affettati);
- la richiesta di prodotti c.d. "sani": prodotti leggeri (con meno grassi, meno sale), prodotti a base di carni di pollame, prodotti con ingredienti naturali e senza additivi;
- il miglioramento del reddito disponibile in alcuni Paesi Ue e il conseguente spostamento della struttura dei consumi verso prodotti premium, articoli preconfezionati e prodotti moderni.

Freneranno, invece, la crescita dei consumi i seguenti fattori:

- i già elevati livelli di consumo che limiteranno la crescita della domanda;
- l'immagine non troppo positiva per gli effetti sulla salute di alcune categorie di prodotti soprattutto tradizionali;
- i recenti (2008) aumenti dei prezzi che penalizzerà soprattutto i prodotti premium e quelli a maggiore valore aggiunto;
- l'attuale crisi economica che avrà anche l'effetto di smorzare la crescita dei prodotti a maggiore valore aggiunto, con un probabile temporaneo ritorno a voci di prezzo inferiore (sia in termini di prodotti, sia in termini di qualità/branding).

Il commercio transfrontaliero delle carni trasformate

Fino a qualche anno fa, era un fatto generalmente accettato che le carni trasformate semplicemente non viaggiasero, dato che le preferenze di ciascun Paese in materia di consumi di carne e prodotti trasformati erano considerate molto diverse da quelle dei propri vicini. Così, con solo poche eccezioni (in sostanza, la pancetta esportata nel Regno Unito), il commercio transfrontaliero è stato insignificante.

Ma questo fatto sta cambiando. Lo studio GIRA mostra, infatti, come circa l'11% del consumo dei primi nove paesi produttori dell'Unione europea è ora riconducibile alle importazioni - e circa il 14% della loro produzione di carni lavorate viene esportato.

Secondo l'analisi condotta il principale paese importatore è il Regno Unito

2001-2007 VARIAZIONE ASSOLUTA PRODUZIONE PRODOTTI TRASFORMATI A BASE DI CARNE (.000 TON.)

Germania:	+ 455	Belgio:	+53
Spagna:	+204	Paesi Bassi:	-10
Italia:	+169	Danimarca:	-28
Francia:	+69	Regno Unito:	-75
Polonia:	+72		

Fonte: GIRA "Country reports"

(l'import rappresenta oltre un terzo del consumo del Paese), la cui domanda è riconducibile essenzialmente alla pancetta da affettare; il principale paese esportatore, invece, è la Germania. Le esportazioni tedesche, in particolare, risultano molto competitive grazie ai costi salariali estremamente bassi e ad un efficiente settore della macellazione. Con riguardo all'andamento delle esportazioni nei prossimi anni fino al 2017, i tassi di crescita più elevati saranno registrati da Spagna, Polonia e Italia. Le esportazioni spagnole saranno quelle che aumenteranno maggiormente, anche perché riferite ad una base 2007 piuttosto bassa, anche quelle italiane continueranno a mostrare una rapida crescita, grazie all'immagine molto positiva di cui godono i prodotti del Bel Paese all'estero. La Germania, infine, continuerà ad essere un forte esportatore di prodotti trasformati, anche se la sua performance potrebbe subire una

meglio rispondono agli attuali stili di vita;

- cambiamenti strutturali in particolare il fatto che i produttori di carni lavorate, sempre più frequentemente, stanno aprendo filiali e uffici di vendita all'estero, sia per vendere i propri prodotti (che saranno adattati alle esigenze dei loro clienti esteri) sia per approvvigionarsi di prodotti stranieri per i loro mercati interni.

Questo ultimo in particolare si è rivelato essere il driver più importante per l'internazionalizzazione dei mercati. L'incremento di efficienza e di volumi ottenuti come risultato del consolidamento industriale e la specializzazione di prodotto, come testimonia l'esperienza tedesca, fa sì che i produttori cerchino sempre più di utilizzare il loro vantaggio competitivo sui mercati esteri, ripartendo in tal modo i costi di ge-

stria di macellazione e trasformazione dei prodotti a base di carne, come abbiamo visto, si sono rivelati un importante driver per l'internazionalizzazione del settore. Fino a poco tempo fa, l'industria di trasformazione di prodotti a base di carne era fortemente frammentata e appariva sempre più schiacciata tra i fornitori - grandi aziende di macellazione concentrate rapidamente - e i clienti rivenditori molto grandi. Tuttavia, l'industria di trasformazione delle carni sembra finalmente aver preso in mano il proprio futuro - con risultati che cambieranno sensibilmente il volto di tutto il settore europeo delle carni trasformate nel prossimo decennio.

Il nuovo studio GIRA coincide con un periodo di importanti cambiamenti strutturali, sia nel mercato degli utenti finali - con la forte crescita delle vendite di carni tramite Hard Discount, etichette proprie dei rivenditori (private label), e catering/ristorazione - sia nelle stesse strutture dell'industria di trasformazione e dei fornitori.

I macellatori stanno assumendo posizioni sempre più importanti nella trasformazione. Il fenomeno limitato in precedenza a Danish Crown, è ora esteso ai macellatori tedeschi che danno un valore aggiunto ai loro prodotti attraverso le loro tradizionali filiali di lavorazione dei prodotti a base di carne. E i macelli stessi stanno aumentando il valore aggiunto conferito alla carne lavorata sotto forma di prodotti moderni a base di carne fresca, refrigerati o elaborati (Kebab, prodotti da barbecue, ecc.)

Stiamo assistendo agli inizi del consolidamento nell'industria di trasformazione, sia a livello nazionale sia a livello internazionale. Anche in questo caso, il mercato tedesco offre diversi esempi, il più recente è la fusione di due aziende di trasformazione di grandi dimensioni, Zimbo e Abrahams, entrambi acquistati dal rivenditore svizzero Bell.

Ma perché è la Germania - fino a poco tempo fa caratterizzata da una delle strutture produttive di carni lavorate

più frammentata in Europa - che sta radicalmente cambiando il volto dell'industria di macellazione e trasformazione della carne nella UE?

Ci sono essenzialmente due motivi:

- Il primo consiste nel fatto che, non essendovi alcun salario minimo in Germania, i macellatori e trasformatori tedeschi sono stati in grado di utilizzare manodopera a buon mercato proveniente dall'Europa centrale e orientale. Ciò ha conferito loro un grande vantaggio rispetto a tutti gli altri produttori dell'Europa occidentale.

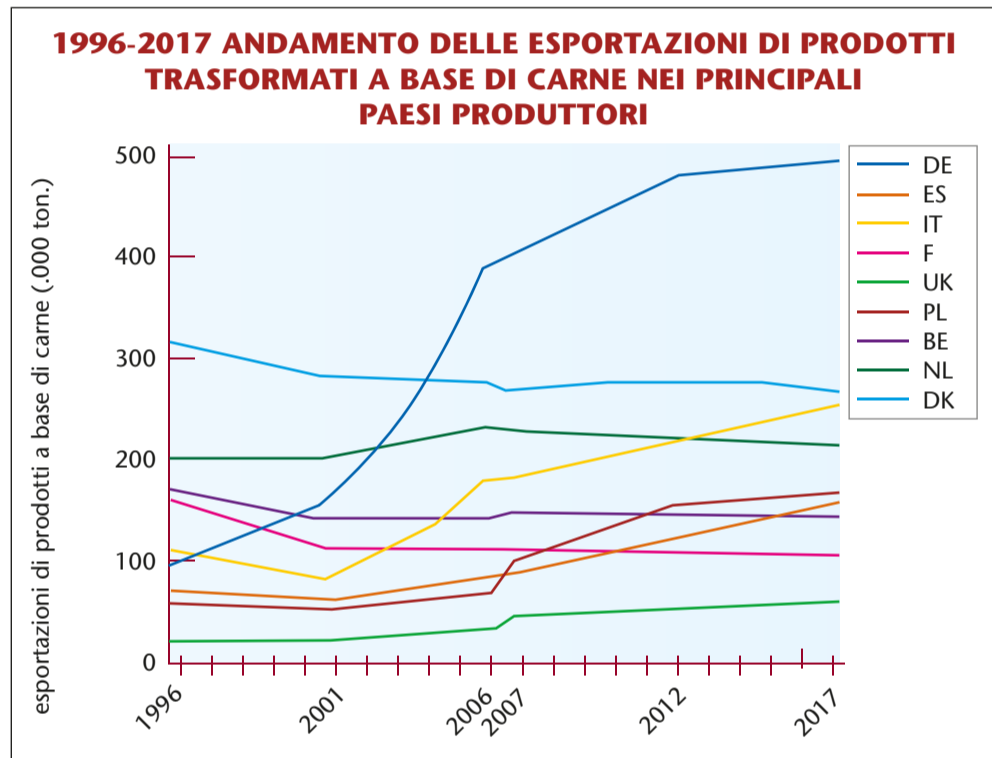
- Il secondo risiede nel fatto che il 44% delle vendite al dettaglio di carni trasformate in Germania (su un totale di oltre tre milioni di tonnellate) sono effettuate tramite hard discount. Questi distributori vendono volumi molto elevati di pochissime referenze, e in genere hanno solo due fornitori per ogni referenza o per ogni gamma di referenze. Inoltre, pagano ai loro fornitori prezzi migliori rispetto a quanto non possa fare il resto dei dettaglianti tedeschi.

Il risultato è stata la creazione di un numero ridotto di fornitori molto efficienti e molto grandi degli hard discount, e sono loro che stanno guidando ora il consolidamento nel settore.

Sulla scia di queste esperienze si è realizzata recentemente una operazione che può essere definita un vero "evento strutturale" e che è destinata ad accelerare ulteriormente il processo di cambiamento in corso, ovvero la fusione tra il leader del mercato spagnolo, Campofrio, con Groupe Smithfield di proprietà statunitense a formare la Campofrio Food Group. La neonata Groupe Smithfield è essa stessa una multinazionale di trasformatori di prodotti a base di carne, che ha riunito la maggior parte degli interessi europei nella trasformazione, il confezionatore di carni US Smithfield Foods e le società in precedenza di proprietà del gruppo Sara Lee - Aoste, Imperial e Stegeman. Il nuovo gruppo sarà di gran lunga il maggior produttore europeo di prodotti tipici trasformati a base di carne (in particolare se si esclude la pancetta, un prodotto specificamente britannico fornito dai gruppi danesi e olandesi), e la presenza tra i suoi azionisti di Oaktree, un grande fondo di private equity, dovrebbe significare che la sua crescita mediante acquisizioni continuerà.

La questione chiave per il nuovo gruppo è rappresentata dalla misura in cui sarà in grado di razionalizzare le fasi di produzione e approvvigionamento in tutta Europa, e allo stesso tempo l'attribuzione delle risorse a sostegno del brand e della commercializzazione a livello nazionale. Anche questo è un fenomeno la cui evoluzione sarà interessante seguire perché rappresenta un terreno del tutto inesplorato per il settore della lavorazione delle carni.

Laura Falasconi



Fonte: GIRA "Country reports"

battuta d'arresto qualora perdesse l'attuale vantaggio nel costo del lavoro, dovuto all'assenza di un salario minimo. Paesi Bassi, Danimarca e Belgio, invece, nella migliore delle ipotesi ristagneranno. Sulla performance di questi ultimi, peserà da un lato il fatto che vendono prodotti indifferenziati su mercati stagnanti, dall'altra la contrazione nel numero degli animali macellati.

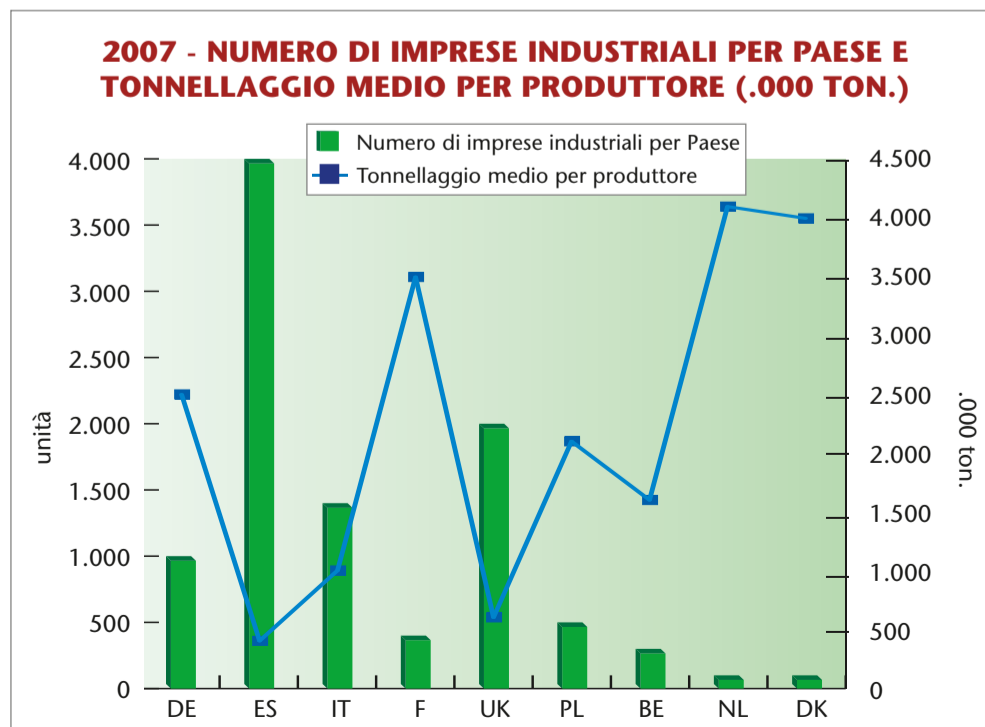
Secondo lo studio GIRA a determinare l'incremento del commercio transfrontaliero sono stati alcuni "nuovi" elementi:

- la commercializzazione e la crescente popolarità di alcuni prodotti nazionali e regionali in tutti i mercati europei. Questo in particolare è il caso dei prosciutti italiani (Parma, San Daniele, ecc), ma anche di prodotti valorizzati allo stesso modo dalla Spagna e Germania;
- la presenza di alcune catene, come il gruppo Lidl, che hanno iniziato a vendere prodotti di fabbricazione nazionale su tutta la rete europea di negozi;
- la realizzazione di prodotti a base di carne "Moderni"- componenti pasto pronto, prodotti industriali, ecc - che

stione ancora di più e riducendo la loro dipendenza dai rivenditori nazionali.

Cambiamenti nella struttura industriale

I cambiamenti intervenuti nell'indu-



Fonte: GIRA "Country reports"

RED ARROW

Smoke • Grill • Browning

MADE IN USA



Non ci accontentiamo mai... cerchiamo sempre il meglio

Il fumo liquido naturale RED ARROW
è la soluzione migliore per dare ai vostri
prodotti il gusto autentico dei più antichi
processi di affumicazione naturale.

La flessibilità nel processo e la varietà
di formulazione permettono di ottenere
risultati di sapore differenti, per soddisfare
infinite sfumature di gusto.

Azelis Italia srl - Operating Unit Giulio Gross
Via Leonardo da Vinci, 43 - 20090 Trezzano s/Naviglio (MI)
Tel. +39 02 48 479 1 - Fax +39 02 48 479 640
<http://www.azelis.it> - e-mail: ggd@giullogross.com



Big enough to do the job, small enough to care



Natale 2009: vale 2 miliardi la tavola italiana nel mondo

Il Convegno organizzato da Federalimentare lo scorso 15 dicembre a Roma

L'evento "Natale: la tavola italiana nel mondo", che si inserisce nel quadro del Progetto Speciale EXPO 2015 di Confindustria, è stato dedicato ai prodotti della tavola natalizia italiana, ed in particolare a come si sono evoluti negli anni, mantenendo l'imprescindibile legame con le tradizioni della nostra cultura alimentare.



Grazie al contributo dell'Industria Alimentare, alcuni prodotti e tradizioni locali sono diventati oggi uno stile di vita, un modo tipicamente italiano di festeggiare il Natale, che ci rappresenta ed è riconoscibile anche all'estero.

Una stima del Centro Studi Federalimentare quantifica per la prima volta il peso economico dell'export dei prodotti alimentari italiani consumati in questo particolare momento dell'anno attorno al 10% del totale dell'export del settore. Una cifra che, se non esistesse un fenomeno così diffuso d'imitazione o contraffazione del nostro Made in Italy alimentare, potrebbe addirittura arrivare a 6 miliardi di euro.

È in questo quadro che si pone la ricorrenza natalizia, con la spinta aggiuntiva di domanda che essa genera sulle tavole non solo italiane. Anche oltre frontiera, infatti, molte famiglie ritengono che le ricorrenze si festeggino meglio, e con più gusto, con una tavola imbandita, in tutto o in parte, con prodotti italiani.

Una recente indagine ("Xmas survey" 2009 di Deloitte) conferma infatti che all'estero ben 4 persone su 10 prevedono (41%, contro il 25% registrato nel nostro Paese), a Natale, di acquistare e mangiare prodotti stranieri, aprendo

concrete opportunità di mercato al nostro made in Italy alimentare.

Il Centro Studi Federalimentare ha indicativamente calcolato che l'export di prodotti alimentari trasformati, in occasione del Natale 2009, ha raggiunto i 2 miliardi di euro. Il calcolo è di massima, soprattutto a livello di singoli comparti. Ma le diverse approssimazioni si compensano a vicenda per confermare, comunque, la stima complessiva di 2 miliardi oltre il 10% di tutto l'export 2009 (che dovrebbe raggiungere poco meno di 20 miliardi di euro).

«È vero che il nostro settore ha resistito meglio degli altri comparti dell'economia Paese alla difficile congiuntura internazionale - ha dichiarato il Presidente di Federalimentare Gian Domenico Auricchio - grazie alle sue ben note doti anticicliche, ma è altrettanto vero che la forza del Made in Italy alimentare è legata innanzi tutto alla capacità dei prodotti della nostra tradizione gastronomica di penetrare nei mercati stranieri e nelle abitudini alimentari dei cittadini del mondo intero. In definitiva, il trend dell'export alimentare 2009 ha mostrato cali contenuti e in progressivo rientro, e ci autorizza a lasciarci alle spalle questo 2009, anno "horribilis", con un pizzico

di ottimismo.

Nei primi 8 mesi dell'anno l'export alimentare registra un calo molto contenuto, in valuta, del -4,3%, a fronte del trend economico molto più critico registrato in parallelo dall'export complessivo italiano (-23,8%).

Il Natale è anche evento in grado di esaltare la capacità, la creatività e lo spirito di iniziativa degli imprenditori alimentari italiani, nonché il forte ruolo di servizio svolto dall'industria alimentare italiana».

È da notare che dal 1998 ad oggi la crescita delle esportazioni alimentari natalizie può essere prudentemente stimata attorno al raddoppio (+100%): un incremento largamente superiore al +71,4% registrato in parallelo dall'export alimentare complessivo.

Va aggiunto che, nello stesso arco di tempo, l'export totale del Paese è cresciuto a una velocità decisamente minore e si è fermato al +23,0%. Sono cifre che dimostrano ancora una volta la capacità di crescita di un settore apparentemente maturo come l'alimentare, e "l'effetto trainante" che sa esercitare la ricorrenza natalizia sulle tavole di tutto il mondo. Come dire, che l'alimentare, oltre a fare molto bene la sua parte, ogni anno fa un vero e pro-

prio "regalo di Natale" alla bilancia commerciale del Paese.

L'industria alimentare italiana ha fatto negli ultimi anni scelte precise e consapevoli di responsabilità sociale per offrire cibi sempre più a misura di salute e benessere, migliorando e diversificando l'offerta di alimenti e venendo così incontro alle esigenze dei consumatori.

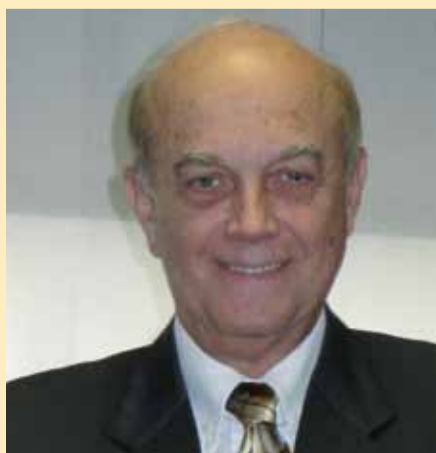
Oggi, la spesa annua dell'industria alimentare in R&D a favore dell'innovazione di prodotto e di processo è pari ad oltre 1,8 miliardi di euro (circa l'1,6% del fatturato dell'intero settore). Allo stesso tempo, la sicurezza è oggi un vero e proprio "pre-requisito" alla base di ogni scelta e strategia dell'industria alimentare italiana, che impegna, infatti, in attività di analisi e di controllo sulla qualità e la sicurezza dei prodotti circa 60.000 addetti (1/7 del totale) e sostiene costi e investimenti per oltre 2 miliardi di euro l'anno.

Ogni giorno vengono effettuate 2 milioni e 770 mila analisi di controllo dalle circa 6.500 aziende alimentari italiane: una media di oltre 400 analisi ad azienda.

Ma la fiducia verso i prodotti dell'industria arriva anche direttamente dai consumatori. Dalla ricerca "L'Italia a tavola a Natale. Tendenze di consumo e ruolo dell'industria alimentare" - realizzata dall'Osservatorio Italiano sull'alimentazione di Federalimentare in collaborazione con GPF - scopriamo che secondo gli italiani l'industria alimentare italiana, dagli anni '50 ad oggi, ha consentito di mangiare bene in senso completo (76,6%), nutrirsi in modo sano (64,3%) e soprattutto avere a disposizione una grande varietà di prodotti (91,8%).

AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA: INCONTRO-DIBATTITO ASSICA CON IL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE EUROPEA "SMOKE MANUFACTURERS AND PROCESSORS ASSOCIATION" (SMPA)

A fine anno ASSICA ha organizzato presso la propria sede di Milanofiori un incontro - dibattito con la partecipazione del Presidente dell'Associazione europea "Smoke Manufacturers and Processors Association" (SMPA), Dott. Charles Lohmeyer. Ciò in previsione dell'evoluzione normativa riguardante gli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati a essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, disciplinati dal Regolamento CE 2065/2003 che fissa le procedure comunitarie per la loro valutazione e autorizzazione.



Dott. Charles Lohmeyer

vrà redigere un elenco di fumi primari che saranno autorizzati per l'utilizzo, come tali, nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati da impiegarsi per gli stessi scopi.

SMPA è stata recentemente costituita in sede europea per interfacciare / comunicare con le Istituzioni, in particolare con la Commissione europea.

L'incontro, conclusosi con successo, ha permesso alle aziende associate di conoscere il punto di vista della categoria e le iniziative assunte nei confronti delle Autorità comunitarie.

Ai sensi di tale Regolamento la Commissione Europea do-

Export Paesi terzi: i requisiti minimi per gli stabilimenti italiani

Di recente il Ministero della Salute, congiuntamente con le Regioni, ha ritenuto necessario fissare in una nota i requisiti minimi che devono possedere gli stabilimenti italiani che intendono esportare "prodotti alimentari" verso i Paesi terzi, al fine di qualificarli maggiormente rispetto a quanto attualmente previsto dalla normativa comunitaria.

È richiesta l'applicazione negli stabilimenti di standard maggiormente aderenti ai requisiti internazionali, sulla base dell'esperienza maturata nelle diverse missioni di ispettori di Paesi terzi fin qui succedutesi in Italia con incrementata frequenza.

La nota risulta corredata da una lista di circa 500 stabilimenti che non costituisce un "elenco Paesi terzi unico", tanto è vero che gli elenchi degli stabilimenti italiani abilitati verso i diversi Paesi

terzi permangono e continueranno ad avere vita propria. Inoltre al momento l'elenco non comprende né tutti gli stabilimenti esportatori di prodotti alimentari (raggruppa essenzialmente impianti della filiera latte e carne) né tutti i Paesi (rimangono ad esempio esclusi gli impianti abilitati all'esportazione in Russia).

Come ha avuto modo di precisare il Ministero, l'elenco assume piuttosto il significato di un file operativo utile alle Autorità di controllo per verificare l'applicazione dei medesimi requisiti nei diversi impianti.

In sintesi il Ministero richiede che gli stabilimenti si assoggettino a buona parte dei requisiti attualmente vigenti per l'esportazione di prodotti a base di carne negli Stati Uniti (chi è già in lista USA non dovrà infatti fare niente di nuovo). In particolare:

Sistema ICARUS

I nostri stabilimenti esportatori devono essere registrati in una banca dati anagrafica presso l'Istituto Zooprofilattico di Teramo, nella quale saranno inseriti anche dati sui prodotti e sulle esportazioni in atto. L'obiettivo nel medio periodo è quello di estendere il sistema applicativo ICARUS oggi obbligatorio per i soli stabilimenti abilitati all'esportazione in USA.

(Il Sistema Informatico ICARUS è stato istituito per la standardizzazione dei dati delle prove di laboratorio e delle attività di verifica ispettiva generati dal controllo ufficiale e dall'autocontrollo aziendale negli stabilimenti autorizzati all'export verso gli Stati Uniti - Ndr).

Allo scopo è stato redatto un questionario diviso in diverse sezioni per la raccolta delle seguenti informazioni:

- a. anagrafica dello stabilimento;
- b. identificazione dei Paesi di destinazione;
- c. identificazione prodotti;
- d. lavorazioni associate, es. affettatura;
- e. riferimenti laboratori autocontrollo;
- f. riferimenti laboratorio ufficiale.

L'Istituto di Teramo sta già contattando gli stabilimenti inseriti in elenco al fine di raccogliere i dati d'interesse.

Applicazione delle procedure SSOP e HACCP

Il Ministero ha rappresentato che, ferma restando la necessità della piena attuazione delle procedure di autocontrollo previste dai Regolamenti CE 852 e 853, tutti gli stabilimenti devono applicare procedure scritte di sanificazione delle attrezzature, degli utensili e delle superfici a contatto (SSOP) e procedure HACCP, secondo quanto previsto dal Codex Alimentarius.

Verrà a tal fine richiesta l'applicazione delle procedure di sanificazione e delle procedure HACCP in conformità agli allegati 2 e 3 della nota ministeriale. Sempre mediante il sistema informativo ICARUS si dispone l'obbligo di ricertificazione annuale dell'impianto da parte del Servizio Veterinario competente a partire dal 2011.

La ricertificazione annuale dello stabilimento dovrà pervenire al Ministero della Salute entro il mese di febbraio di ogni anno, con riferimento all'anno solare precedente. Le ricertificazioni da parte dei veterinari ufficiali dovranno attestare il mantenimento dei requisiti per l'esportazione con specifico riferimento alle procedure di sanificazione ed alle procedure HACCP e riportare l'indicazione delle frequenze di controllo definita dalla ASL.

Il Ministero della Salute ha precisato inoltre che gli stabilimenti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- valutazione dell'attività di export effettuata dalla ditta per la definizione di appropriate frequenze di controllo ufficiale da parte della ASL, fatta salva la daily inspection, per gli stabilimenti abilitati alla esportazione verso gli USA;
- esistenza di una programmazione di controlli ufficiali sullo stabilimento con frequenza definita dalla ASL in base a quanto previsto al punto precedente.

In riferimento all'interesse generale acquisito, riportiamo di seguito il testo della nota ministeriale omettendo gli allegati.

Giorgio Rimoldi

Estensione dell'applicazione del sistema "ICARUS" (Prot. DGSAN 0033585- P- 23/11/2009)

Si informano gli enti in indirizzo che al fine di ottimizzare le attività di controllo presso stabilimenti che operano nel settore degli alimenti, si è ritenuto di estendere l'applicazione del sistema informatico ICARUS a tutti gli stabilimenti iscritti in almeno una lista per l'esportazione di prodotti alimentari verso i Paesi Terzi.

Al fine di effettuare la ricognizione dei suddetti stabilimenti si è proceduto alla predisposizione di un'unica lista (allegato I omissis), che comprende tutti quelli abilitati alla data odierna, e che sarà aggiornata annualmente dallo scrivente Ministero.

Al riguardo l'Istituto Zooprofilattico di Teramo prenderà contatto con le singole aziende per acquisire le informazioni necessarie all'attribuzione al veterinario ufficiale della password di accesso al sistema informatico.

Si rappresenta che, ferma restando la necessità della piena attuazione delle procedure di autocontrollo previste dai Regolamenti CE 852 ed 853/2004, tutti gli stabilimenti devono applicare procedure di sanificazione delle attrezzature, degli utensili e delle superfici a contatto conformi a quanto richiesto nella scheda riportata in allegato 2 e procedure HACCP conformi alla scheda in allegato 3.

Gli stabilimenti devono rispondere inoltre ai seguenti requisiti:

- valutazione dell'attività di export ef-

G.R. SYSTEM

Costruzioni,

dalle Piramidi ad oggi.

PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE
IMPIANTI PER LA MACELLAZIONE

CE

G.R. SYSTEM s.r.l. • Via Partigiani d'Italia, 6 • 43029 TRAVERSETOLO (PR) ITALY
Tel. 0521 342184 • Fax 0521 342185 • e-mail: gr.system@tiscali.it

fettuata dalla ditta per la definizione di appropriate frequenze di controllo ufficiale da parte della ASL, fatta salva la daily inspection, per gli stabilimenti abilitati alla esportazione verso gli USA;

- *esistenza di una programmazione di controlli ufficiali sullo stabilimento con frequenza definita dalla ASL in base a quanto previsto al punto precedente;*
- *ricertificazione annuale dello stabilimento che dovrà pervenire allo scrivente Ministero entro il mese di febbraio di ogni anno, con riferimento all'anno solare precedente; le ricertificazioni da parte dei veterinari ufficiali dovranno*

attestare il mantenimento dei requisiti per l'esportazione con specifico riferimento alle procedure di sanificazione ed alle procedure HACCP e riportare l'indicazione delle frequenze di controllo definita dalla ASL.

In relazione alle esigenze di ricertificazione si provvederà all'attivazione dell'applicativo del sistema informatico ICARUS, già in uso per gli stabilimenti abilitati all'esportazione di prodotti a base di carne verso gli USA, anche per gli altri stabilimenti di cui all'allegato I con gli appropriati adattamenti; le ricertificazioni per gli stabilimenti abilitati all'esportazione verso gli USA dovranno essere effettuate regolarmente nel 2010 per l'anno 2009; per tutti gli

altri stabilimenti dovranno iniziare dal 2011 per il 2010.

Il Ministero procederà ad estendere progressivamente l'applicativo ICARUS anche per la registrazione dei risultati di analisi di laboratorio effettuate in autocontrollo in relazione a modalità da stabilirsi con successive determinazioni.

Resta inteso che per tutti i Paesi terzi per i quali è prevista l'iscrizione in una lista per l'esportazione la presentazione delle domande di iscrizione dovrà essere effettuata dal responsabile dello stabilimento separatamente per ciascun Paese terzo verso il quale intende esportare.

La domanda deve essere presentata in conformità alle procedure specifiche previste per il singolo Paese terzo e cor-

redata dalla documentazione richiesta per ciascun Paese terzo.

Il parere favorevole della ASL dovrà riferirsi al rispetto dei requisiti richiesti dalla procedura per il singolo Paese terzo, nonché, in modo puntuale, al rispetto delle procedure di sanificazione e delle procedure HACCP in conformità a quanto indicato negli allegati 2 e 3.

Le domande devono procedere attraverso la ASL e la Regione di appartenenza dello stabilimento eventualmente anche via e-mail all'indirizzo p.noe@sanita.it; ove previsto il sopralluogo ministeriale, per ciascuna domanda deve essere documentato il pagamento della relativa tariffa prevista ai sensi del decreto 194/2008.

BREVI EXPORT

Necessaria attestazione veterinaria integrativa per le esportazioni verso la Cina

Nel settembre 2009 le Autorità di Pechino hanno avanzato a Italia, Canada, Danimarca, Francia e Spagna la richiesta di integrare i requisiti contenuti nei certificati sanitari in uso per le esportazioni di prodotti suini con una certificazione obbligatoria inerente l'influenza A/H1N1.

Le richieste cinesi si confermavano non proporzionate rispetto all'obiettivo di tutela della salute addotto a motivazione dalle Autorità di Pechino, ponendosi come vere e proprie misure protezionistiche. In particolare laddove chiedevano l'attestazione di indennità dei prodotti suini esportati in Cina a seguito di effettuazione di uno specifico test e la disinfezione prima della partenza dei

container utilizzati per la spedizione.

Dopo lunghe negoziazioni ed in virtù delle costanti pressioni del nostro Ministero della Salute e della nostra Rappresentanza diplomatica in Cina, le Autorità di Pechino hanno successivamente deciso di rivedere la loro posizione, mitigando le condizioni originariamente previste.

Si è però purtroppo confermata l'esigenza da parte cinese di integrare i certificati veterinari in uso per la spedizione di prodotti suini dai Paesi sopracitati, con un'attestazione veterinaria supplementare recante garanzie specifiche nei confronti della nuova influenza.

Nuove aperture sul mercato canadese

Dopo l'importante risultato registrato nel mese di settembre con l'apertura del mercato canadese ai prodotti della salumeria italiana quali culatelli, coppe, pancette, salami, ottenuti con carni suine italiane e stagionati 90 giorni, è stata ufficializzata da parte del nostro Ministero della Salute la possibilità di esportare dall'Italia verso il Canada anche prodotti a base di carne bovina, cotti e in scatola, quando ottenuti da materia prima di origine brasiliana.

Si tratta di un importante chiarimento ottenuto a seguito delle sensibilizzazioni

effettuate da ASSICA, che permette di salvaguardare il flusso di carni in scatola esistente dall'Italia, a rischio dopo la decisione canadese di stralciare le carni bovine dall'Accordo raggiunto con le Autorità di Bruxelles.

Per le prossime settimane si attende inoltre la formalizzazione della disponibilità canadese, già concordata con il nostro Ministero della Salute, di abbassare il limite di stagionatura per i salumi ottenuti da carni suine italiane a 30 giorni, rispetto ai 90 attuali.

Nel 2010 la missione statunitense in Italia per il riconoscimento di indennità nei confronti della malattia vescicolare

Il nostro Ministero della Salute ha richiesto alle Autorità di Washington di stabilire le nuove date dell'ispezione che sarà tenuta dai Servizi Veterinari statunitensi (APHIS/USDA) al fine di valutare lo status dell'Italia nei confronti della malattia vescicolare. L'ispezione, già programmata per il mese di dicembre 2009, era stata infatti rinviata all'ultimo momento per impedimenti economico-burocratici. È da ritenere quindi invariata la decisione politica già

espressa da APHIS di procedere con l'ispezione nel nostro Paese, tappa fondamentale per valutare le condizioni alle quali potrà essere riammessa l'esportazione dall'Italia di prodotti ottenuti con carne suina italiana stagionata meno di 400 giorni. Alla luce dell'importanza strategica che l'ispezione statunitense ha per il nostro settore, ASSICA sta sensibilizzando le competenti Autorità perché l'ispezione venga calendarizzata quanto prima.

BREVI SANITARIE

Benessere animale durante la macellazione: pubblicato il nuovo Regolamento

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 18 novembre scorso (L. 303/1) è stato pubblicato il Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Il Regolamento che sostituisce la Direttiva 93/119 sulla protezione degli animali al momento della macellazione, recepita in Italia con il Decreto Legi-

slativo 1° settembre 1998, n.333, ha come scopo di migliorare le norme relative al benessere degli animali durante l'abbattimento, consentendo allo stesso tempo una maggiore uniformità di applicazione delle norme UE negli Stati membri. Tale provvedimento, entrato in vigore a partire dal ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, si applicherà a partire dal 1° gennaio 2013.

Calendario dei divieti di circolazione per l'anno 2010

Sulla Gazzetta Ufficiale numero 2 del 4 gennaio 2010 è stato pubblicato il decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n° 1061 del 18 dicembre 2009, recante le direttive e il calendario per le limitazioni alla circolazione stradale fuori dai centri abitati per l'anno 2010, per i veicoli adibiti al trasporto di cose, di massa complessiva superiore alle 7,5 tonnellate.

Il calendario non presenta grandi novità rispetto a quello del 2009, infatti conferma esoneri e deroghe che già erano previste lo scorso anno.

Per i veicoli provenienti dall'estero e dalla Sardegna, muniti di idonea documentazione attestante l'origine del viaggio, l'orario di inizio del divieto è posticipato di ore quattro. Per i veicoli diretti all'estero, muniti di idonea documentazione attestante la destinazione del viaggio, l'orario di termine del divieto è anticipato di ore due; per i veicoli diretti in Sardegna muniti di idonea documentazione attestante la destinazione del viaggio l'orario di termine del divieto è anticipato di ore quattro.

Per i veicoli che circolano in Sardegna, provenienti dalla rimanente parte del territorio nazionale, purché muniti di idonea documentazione attestante l'origine del viaggio, l'orario di inizio del divieto è posticipato di ore quattro. La stessa deroga è prevista anche per i veicoli che circolano in Sicilia, provenienti da altre regioni d'Italia che si avvalgono di traghettamento, ad eccezione di quelli provenienti dalla Calabria, purché muniti di idonea documentazione attestante l'origine del viaggio.

ESENZIONI

Il divieto di circolazione non trova applicazione per i veicoli e per i complessi di veicoli, di seguito elencati, anche se circolano scarichi:

- per il trasporto di derrate alimentari deperibili in regime ATP;
- per il trasporto di prodotti deperibili, quali carni fresche, animali vivi destinati alla macellazione o provenienti dall'estero, nonché i sottoprodotti derivati dalla macellazione degli stessi.

Detti veicoli devono essere muniti di cartelli indicatori di colore verde delle dimensioni di 0,50 m di base e 0,40 di altezza, con impressa in nero la lettera «d» minuscola di altezza pari a 0,20 m fissati in modo ben visibile su ciascuna

delle fiancate e sul retro. Il divieto di cui all'art. 1 non trova applicazione altresì per i veicoli che com-



piono percorso per il rientro alla sede dell'impresa intestataria degli stessi, purché tali veicoli non si trovino ad una distanza superiore a 50 km dalla sede a decorrere dall'orario di inizio del divieto e non percorrano tratti autostradali.

Dal divieto sono anche esclusi, purché muniti di autorizzazione prefettizia:

- i veicoli adibiti al trasporto di prodot-

ne a quelli di deposito o vendita, nonché i veicoli ed i complessi di veicoli adibiti al trasporto di prodotti destinati all'alimentazione degli animali;

- i veicoli adibiti al trasporto di cose, per casi di assoluta e comprovata necessità ed urgenza, ivi compresi quelli impiegati per esigenze legate a cicli continui di produzione industriale, a condizione che tali esigenze siano riferibili a situazioni eccezionali debitamente documentate, temporalmente limitate e quantitativamente definite.

I veicoli di cui sopra, autorizzati alla circolazione in deroga, devono altresì essere muniti di cartelli indicatori di colore verde, delle dimensioni di 0,50 m di base e 0,40 m di altezza, con impressa in nero la lettera "a" minuscola di altezza pari a 0,20 m, fissati in modo ben visibile su ciascuna delle fiancate e sul resto.

Le richieste di autorizzazione prefettizia in deroga al divieto devono essere inoltrate, almeno dieci giorni prima della data in cui si chiede di poter circolare, di norma alla Prefettura – Ufficio Territoriale della provincia di partenza.

CALENDARIO DEI DIVIETI ART.1 DECRETO MINISTERIALE 18 DICEMBRE 2009

Si dispone di vietare la circolazione, fuori dai centri abitati, ai veicoli ed ai complessi di veicoli, per il trasporto di cose, di massa complessiva massima autorizzata superiore a 7,5 t, nei giorni festivi e negli altri particolari giorni dell'anno 2010 di seguito elencati:

- | | |
|---|---|
| a) tutte le domeniche dei mesi di gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, ottobre, novembre e dicembre, dalle ore 08,00 alle ore 22,00; | p) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 17 luglio; |
| b) tutte le domeniche dei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, dalle ore 07,00 alle ore 24,00; | q) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 24 luglio; |
| c) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 1° gennaio; | r) dalle ore 16,00 alle ore 24,00 del 30 luglio; |
| d) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 6 gennaio; | s) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 31 luglio; |
| e) dalle ore 16,00 alle ore 22,00 del 2 aprile; | t) dalle ore 16,00 alle ore 24,00 del 6 agosto; |
| f) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 3 aprile; | u) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 7 agosto; |
| g) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 5 aprile; | v) dalle ore 16,00 alle ore 24,00 del 13 agosto; |
| h) dalle ore 08,00 alle ore 14,00 del 6 aprile; | w) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 14 agosto; |
| i) dalle ore 16,00 alle ore 22,00 del 30 aprile; | x) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 21 agosto; |
| j) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 1° maggio; | y) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 28 agosto; |
| k) dalle ore 16,00 alle ore 22,00 del 29 maggio; | z) dalle ore 14,00 alle ore 22,00 del 30 ottobre; |
| l) dalle ore 07,00 alle ore 24,00 del 2 giugno; | aa)dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 1° novembre; |
| m) dalle ore 14,00 alle ore 24,00 del 26 giugno; | bb)dalle ore 16,00 alle ore 22,00 del 4 dicembre; |
| n) dalle ore 07,00 alle ore 24,00 del 3 luglio; | cc)dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 8 dicembre; |
| o) dalle ore 07,00 alle ore 23,00 del 10 luglio; | dd)dalle ore 16,00 alle ore 22,00 del 23 dicembre; |
| | ee) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 24 dicembre; |
| | ff) dalle ore 08,00 alle ore 22,00 del 25 dicembre; |

Nuove disposizioni in materia di prodotti alimentari senza glutine

Il Regolamento (CE) 41/2009 ha disciplinato a livello comunitario, l'utilizzo delle diciture che segnalano nei prodotti alimentari l'assenza di glutine, in modo da evitare di confondere i consumatori con i diversi tipi di indicazioni utilizzati a livello nazionale.

Le differenze tra le disposizioni nazionali relative alle condizioni per l'uso di tali indicazioni infatti, possono ostacolare la libera circolazione dei prodotti stessi e non garantire lo stesso elevato livello di protezione per i consumatori. Il provvedimento si applica ai prodotti alimentari dietetici **destinati** alle persone intolleranti al glutine, che rimangono nella categoria di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare disciplinata dal decreto legislativo 111/1992 e agli altri prodotti alimentari di uso corrente, **adatti** alle persone intolleranti al glutine in quanto privi di ingredienti derivanti da cereali o avena contenenti glutine.

Il regolamento è entrato in vigore il 10 febbraio 2009 e si applicherà dal 1° gennaio 2012.

Tuttavia, le etichette dei prodotti alimentari che sono già conformi alle disposizioni del regolamento potranno essere adeguate con le nuove diciture, dal momento dell'entrata in vigore del provvedimento.

Considerata la complessità del quadro normativo relativo ai prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, agli alimenti addizionati di vitamine e minerali e agli integratori alimentari, il Ministero della Salute ha emanato la circolare 5 novembre 2005 "Linee di demarcazione tra integratori alimentari, prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e alimenti addizionati di vitamine e minerali - Criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati ad una alimentazione particolare" per una corretta interpretazione delle norme specifiche applicabili.

Il provvedimento è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 277 del 27 novembre 2009.

Alle disposizioni specifiche per gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (dec. lgs. 111/1992 e dir. CE n. 39/2009) e per gli integratori alimentari, si sono aggiunti il regolamento (CE) 1925/2006 sugli alimenti addizionati di vitamine e minerali e il regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, applicabile a tutti gli alimenti, compresi quelli rientranti nelle categorie specifiche in questione.

Al fine di individuare la specifica normativa applicabile, la circolare ministeriale individua i criteri di demarcazione tra le varie tipologie di prodotti, fornendo le relative definizioni.

Prodotti dietetici: differenza rispetto ai prodotti di uso corrente

È considerato dietetico, un prodotto formulato con una composizione appositamente ideata per far fronte alle specifiche esigenze nutrizionali di una fascia particolare di consumatori. La sua composizione si distingue nettamente da quella di prodotti analoghi di uso corrente, per effetto di un significativo adattamento nutrizionale apportato per soddisfare esigenze alimentari particolari. Per esempio, pane, pasta senza glutine.

Quindi, un prodotto sia pure con un profilo nutrizionale elevato, finalizzato a realizzare una corretta alimentazione per il consumatore medio (per esempio, a ridotto contenuto calorico), non si può proporre come dietetico, se non è stato specificamente adattato ad esigenze nutrizionali particolari, sostituendo alimenti di uso corrente.

Anche l'apposizione degli altri claims nutrizionali previsti dallo stesso regolamento (CE) 1924/2006, ad esempio, "a basso contenuto calorico", "ricco in fibra", "a basso contenuto di sodio/sale" o "a bassissimo contenuto di sodio/sale", non sono di per se sufficienti a qualificare come dietetico, il prodotto.

Lo stesso discorso vale anche per i claims salutistici. La conformità di un alimento alle condizioni previste dal reg. 1924/2006 per un claim sulla salute, non comporta che lo stesso sia da considerarsi come dietetico, senza un adattamento nutrizionale della sua composizione in funzione di una destinazione particolare.

Anche la sola aggiunta di vitamine e minerali ad un prodotto, in applicazione del reg. 1925/2006, senza altri adattamenti della sua composizione, non comporta la sua qualificazione come dietetico.

Prodotti senza glutine

Particolare importanza riveste l'allegato 3 della circolare ministeriale, relativo all'uso della dicitura "senza glutine".

Il Ministero rifacendosi al Regolamento n. 41/2009 citato, distingue le due

diverse situazioni giuridiche per i prodotti dietetici e quelli di uso corrente, quali quelli del nostro settore, riportanti la dicitura "senza glutine".

• Prodotti dietetici

L'immissione in commercio dei prodotti dietetici senza glutine, è subordinata alla procedura di notifica preventiva dell'etichetta al Ministero e all'applicazione della disciplina del decreto legislativo n.111/1992.

Sono individuati due categorie di prodotti dietetici, adatti a soggetti intolleranti al glutine:

- 1) prodotti che presentano un tenore residuo di glutine non superiore a 20 mg/kg, cioè 20 ppm, definiti "senza glutine";
- 2) Prodotti con un tenore residuo di glutine non superiore a 100 mg/kg, cioè 100 ppm, definiti "con contenuto di glutine molto basso".

• Prodotti di uso corrente

Il Ministero richiama il principio per il quale l'etichettatura del prodotto non deve essere tale da indurre in errore il consumatore, vantando caratteristiche particolari che tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono.

Come previsto dal regolamento (CE) 41/2009, la dizione "senza glutine" è ammessa nell'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di alimenti di uso corrente con un residuo di glutine non superiore a 20 mg/kg, cioè 20 ppm a condizione:

- che siano comunque privi di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine (che in quanto allergeni devono comunque essere riportati in etichetta);
- che il processo produttivo sia stato realizzato con le garanzie che consentano di rispettare la condizione

per far uso di detta dizione.

Riguardo a quest'ultimo punto, il Ministero sottolinea la necessità che gli alimenti di uso corrente definiti "senza glutine" siano prodotti secondo un efficace piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire che il tenore residuo di glutine non superi i 20 ppm.

A tal fine, nel piano va inserito il punto critico relativo al glutine, prevedendone un controllo e una gestione adeguati, con particolare riferimento alle sostanze impiegate che possono apportare il glutine (additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, etc) al loro stoccaggio, al processo produttivo, ai piani di sanificazione e pulizia.

Questo aspetto è di particolare importanza perchè la presenza di glutine sopra la soglia dei 20ppm costituirebbe una non conformità tale da creare un potenziale pericolo per la salute dei consumatori intolleranti al glutine, con conseguente necessità di adottare i conseguenti provvedimenti a tutela.

Come ripetutamente richiesto da ASSICA (Associazione Industriali delle Carni), il Ministero ha confermato, che la nuova dicitura "senza glutine", sostituisce la dizione "non contiene fonti di glutine" precedentemente ammessa dal Ministero per i salumi con un tenore residuo di glutine non superiore a 20 ppm.

Alla luce delle disposizioni definite dal regolamento (CE) 41/2009, che non limita l'impiego della dizione "senza glutine" ai prodotti dietetici, il Ministero avvierà una revisione dei prodotti finora notificati e inclusi nel Registro nazionale.

Ciò per pervenire alla classificazione come dietetici solo dei succedanei di alimenti in cui la presenza di cereali contenenti glutine è caratterizzante e prevalente, se non esclusiva.

Silvia Bucci

**Per la pubblicità su
"L'Industria delle Carni" rivolgersi a:
ASSICA SERVICE S.r.l.
Milanofiori Strada 4, Palazzo Q8
20089 Rozzano (Milano)
Tel. 02 8925901 - Fax 02 57510607
e-mail: lastella@assicaservice.it**

Salame Cacciatore Dop: quando il gusto tipico italiano e la moderna interpretazione si incontrano

Al Blue Note di Milano una serata all'insegna del gusto e della buona musica, dove le ricette tradizionali sono state affiancate da abbinamenti originali

Il Consorzio Salame Cacciatore ha scelto il Blue Note, lo scorso 15 dicembre, per festeggiare il Natale insieme ai suoi ospiti e per far assaporare il famoso Salame Cacciatore DOP sotto una veste alternativa ma sempre all'insegna della qualità e della genuinità delle materie prime.



Sandro Gozzi, Presidente del Consorzio

In occasione del concerto della nota cantautrice Sarah Jane Morris, stella della musica internazionale e atteso ospite nel celebre tempio della musica milanese, gli ospiti del Consorzio hanno avuto infatti la possibilità di provare

nuovi e insoliti abbinamenti del salame realizzati appositamente dallo chef Donato Di Giuseppe per dimostrarne la versatilità in cucina.

Presenti alla serata il Presidente del Consorzio Salame Cacciatore, Sandro Gozzi e la nutrizionista Evelina Flachi che hanno presentato le attività del Consorzio e le caratteristiche nutrizionali del Salame Cacciatore DOP che ne fanno un alimento adatto per tutte le età e sicuramente indicato in una dieta varia ed equilibrata. I Salami Cacciatore provengono infatti da carni suine rigorosamente italiane e selezionate, sono ottenuti dai migliori tagli e rispetto al passato hanno un contenuto ridotto di grassi, sodio e conservanti.

Come ha sottolineato la dott.ssa Evelina Flachi, "il Salame Cacciatore è tra i salumi con la percentuale più alta di proteine (circa 28,5 g. in 100 g. di prodotto, rispetto ai 32 g. della Bresaola), il che lo rende, in un'alimentazione variata e personalizzata, un alimento prezioso per gli sportivi, gli adolescenti e le persone anziane che, in caso di inappetenza, con poche fette di questo prodotto possono assumere sostanze nutritive preziose e stimolare il gusto".

"Per gli sportivi è bene sottolineare - ha continuato la Flachi - che il Salame Cacciatore, come altri salumi, è una fonte naturale di creatina e carnitina,

due composti alla base degli integratori che alcuni atleti assumono per favorire l'aumento della massa muscolare".

Con la collaborazione dello chef il Consorzio ha dimostrato ai presenti come il salame non consiste soltanto nella classica fettina da consumare come spezza fame o per uno spuntino veloce, ma sempre più spesso viene utilizzato in cucina per realizzare ricette gustose dando vita a nuove occasioni di consumo di quello che è considerato il "peccato di gola" per eccellenza.



Un momento della degustazione

Con il sottofondo di note che hanno spaziato dal rock al blues, dal jazz al soul, in perfetto stile Blue Note, è stata presentata la "Tartina Blue Note", realizzata per l'occasione dallo chef del locale utilizzando il Salame Cacciatore DOP in veste di tartare, ricetta che ne nobilita il gusto e la consistenza originale mantenendo integre anche le proprietà delle carni e il sapore che lo contraddistingue. A testimonianza di come questo prodotto, pur restando fedele alla tradizione culinaria, sia anche capace di evolversi e adeguarsi ai cambiamenti delle abitudini alimentari dei consumatori.

"La serata natalizia, che ha unito la soddisfazione del palato al piacere di assistere ad uno spettacolo di musica internazionale di alto livello - ha concluso il Presidente Sandro Gozzi - ha chiuso un anno particolarmente positivo per il Consorzio con una produzione che ha segnato +2% rispetto all'anno scorso, con oltre 3.500.000 di Kg prodotti. Anche l'export ha registrato dei buoni risultati principalmente nell'Unione europea e soprattutto verso Belgio e Germania".

Nell'ambito dei salami DOP, i Salami Cacciatore sono al primo posto per consumo, con 3.500 tonnellate consumate dagli italiani ogni anno.

Tiziana Formisano

PROSSIME FIERE

• 7-10 febbraio 2010
TECNOBAR & FOOD

TECNOBAR&FOOD

Padova
Padova Fiere
Via N. Tommeseo, 59 - 35131 Padova
tel. +39 049 840111
mail@padovafiere.it
www.padovafiere.it
(Salone per le attrezzature e le forniture per esercizi pubblici e ristoranti)

• 2-5 marzo 2010
FOODEX

Tokyo (Giappone)
ICE Tokyo
tel. +813 34751401
fax +813 34751440
tokyo@tokyo.ice.it
www2.jma.or.jp/foodex/en/
(Alimentari e bevande)



• 8-12 febbraio 2010
PRODEXPO

Mosca (Russia)

ICE Mosca
tel. +7 495 9670275
fax +7 495 9670274
mosca@mosca.ice.it
www.expoentr.ru/en/
(17° edizione del salone agroalimentare e delle bevande)



• 22-26 marzo 2010
ALIMENTARIA BARCELONA

Barcellona (Spagna)
Fira de Barcelona - Reed Exhibitions
Disputació 119 - 08015 Barcelona
tel. +34 93 452 18 00
info@alimentaria.com
www.alimentaria-bnc.com
(Salone del food & beverage)



• 21-24 febbraio 2010
MIA

Rimini

Rimini Fiera
Via Emilia, 155 - 47900 Rimini
tel. +39 0541 744111
fax +39 0541 74420
l.todescato@riminifiera.it
www.saporerimini.it
(40° edizione dell'alimentazione fuoricasa)



• 8-12 aprile 2010
AGRIFOOD CLUB

Verona
Veronafiere
Viale del Lavoro, 8 - 37135 Verona
tel. +39 045 8298111
fax +39 045 8298288
info@veronafiere.it
www.agrifoodclub.it
(Salone dell'alimentare di qualità)



I SALUMI ITALIANI: TUTTI I MEDIA NE PARLANO

Dicembre, tempo di festa, di ricorrenze, di momenti in famiglia. Tavole imbandite con le specialità che ogni territorio ha per tradizione.

I salumi, come sappiamo, non mancano mai. Dallo zampone e il cotechino, tradizione per eccellenza del capodanno, ai salami, prosciutti, serviti negli antipasti. E la presenza dei nostri prodotti è molto sentita anche nelle trasmissioni televisive, che come è noto, in questo periodo sono pieni di servizi dedicati al Natale, ma non solo. Infatti **Occhio alla spesa**, trasmissione molto seguita che va in onda il mattino su Rai Uno, dedica ai nostri prodotti ben tre puntate, e così anche Rai Due, con **Prima colazione**, approfondisce il tema dell'alimentazione del mattino e di come sia importante il consumo dei salumi per avere un maggiore apporto proteico. Anche Retequattro si è occupato di noi, in **Vivere Meglio**, che con il conduttore Fabrizio Trecca, si preoccupa di dare consigli per una alimentazione sicura e corretta.

Italia Agricoltura, trasmissione di approfondimento di RAI TRE sull'agricoltura e l'agroindustria italiana, ha dedicato la puntata del 19 dicembre al Salame Cacciatore Dop. Nei mesi precedenti anche sul fronte radio sono arrivate molte soddisfazioni. **Radio Montecarlo** ha dedicato il 27 ottobre uno dei suoi spazi "RMC DOC" alla Bresaola della Valtellina ed uno il 20 dicembre allo Zampone e Cotechino Modena Igp; **Radio RAI UNO** nello spazio della trasmissione "**A Tavola**", ha intervistato il Presidente di IVSI, Nicola Levoni riguardo l'iniziativa "Made for Taste" (11 ottobre); Franz Senfter, per la trasmissione Habitat Magazine, per parlare di Speck dell'Alto Adige Igp. Sempre su Radio Uno, per lo speciale Agricoltura, alle 9.35 è andata in onda l'intervista a Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena, sulla tradizione, i consumi, i numeri di questi due prodotti d'eccellenza.

Rai Due **10 dicembre – RAI DUE – Prima colazione – ore 6.30**
I salumi nell'alimentazione del mattino. Un'abitudine più del Nord Europa, ma che sta prendendo piede anche in Italia, soprattutto tra gli sportivi.

Rai Uno **11 dicembre – RAI UNO – Occhio alla Spesa – ore 11.00**
Il guanciale, il lardo e la pancetta. Tutti i segreti di questi meravigliosi prodotti, diffusi in Italia e nel mondo.

4 **12 dicembre – RETE 4 – Vivere Meglio – 9.30**
In attesa del cenone uno spazio dedicato allo Zampone e Cotechino per ripercorrere la storia di due prodotti legati alla tradizione.

Rai Uno **17 dicembre – RAI UNO – Occhio alla spesa – ore 11.00**
La salsiccia, consumata e amata in tutta Italia, resta uno dei prodotti di carne suina più richiesti ed apprezzati.

Rai Tre **19 dicembre – RAI TRE – Italia Agricoltura – ore 11.45**
Italia Agricoltura propone notizie ed approfondimenti sull'agricoltura e l'agroindustria italiana. Si rivolge direttamente ai consumatori e ai produttori, raccontando le tipicità regionali, le sfide tecnologiche. In questa puntata tutti i segreti del Salame Cacciatore.

Rai Uno **31 dicembre – RAI UNO – Occhio alla spesa – ore 11.00**
Nella puntata di fine anno, il classico appuntamento con lo zampone e il cotechino. Prima del cenone, i consigli per scegliere quello garantito e i suggerimenti per cucinarlo.

Non solo dicembre è stato un mese ricco. Negli ultimi tre mesi, infatti, sono numerosi gli articoli pubblicati sulla stampa quotidiana e periodica. Il 7 gennaio, su **IL SOLE 24 Ore**, sono uscite le previsioni economiche sul nostro comparto per il 2009, a firma di Nicola Dante Basile. E poi approfondimenti su riviste a larga diffusione come **VIVERE**, il mensile di Famiglia Cristiana, che a novembre ha dedicato ben 4 pagine alla Mortadella Bologna. Un servizio ricco di informazioni e immagini, è anche quello uscito su **FOOD**, dove nel dossier salumi c'è stata una forte presenza di ASSICA con i dati economici nel settore, l'export e la produzione.

I Consorzi della salumeria italiana, sono stati ospiti di diverse testate con interviste ai Presidenti, focus sui prodotti, ecc. Per i quotidiani, **Avvenire, Il Giorno, Milano Finanza, Libero, Italia Oggi, La Gazzetta di Parma, La Voce di Mantova, Agrisole**; per i periodici, **Donna Moderna, Star Bene, Sapori e Piaceri, Vie del Gusto In Tavola**; per gli specializzati **Horeca, Food & Beverage, Nuova Distribuzione**.

IFFA

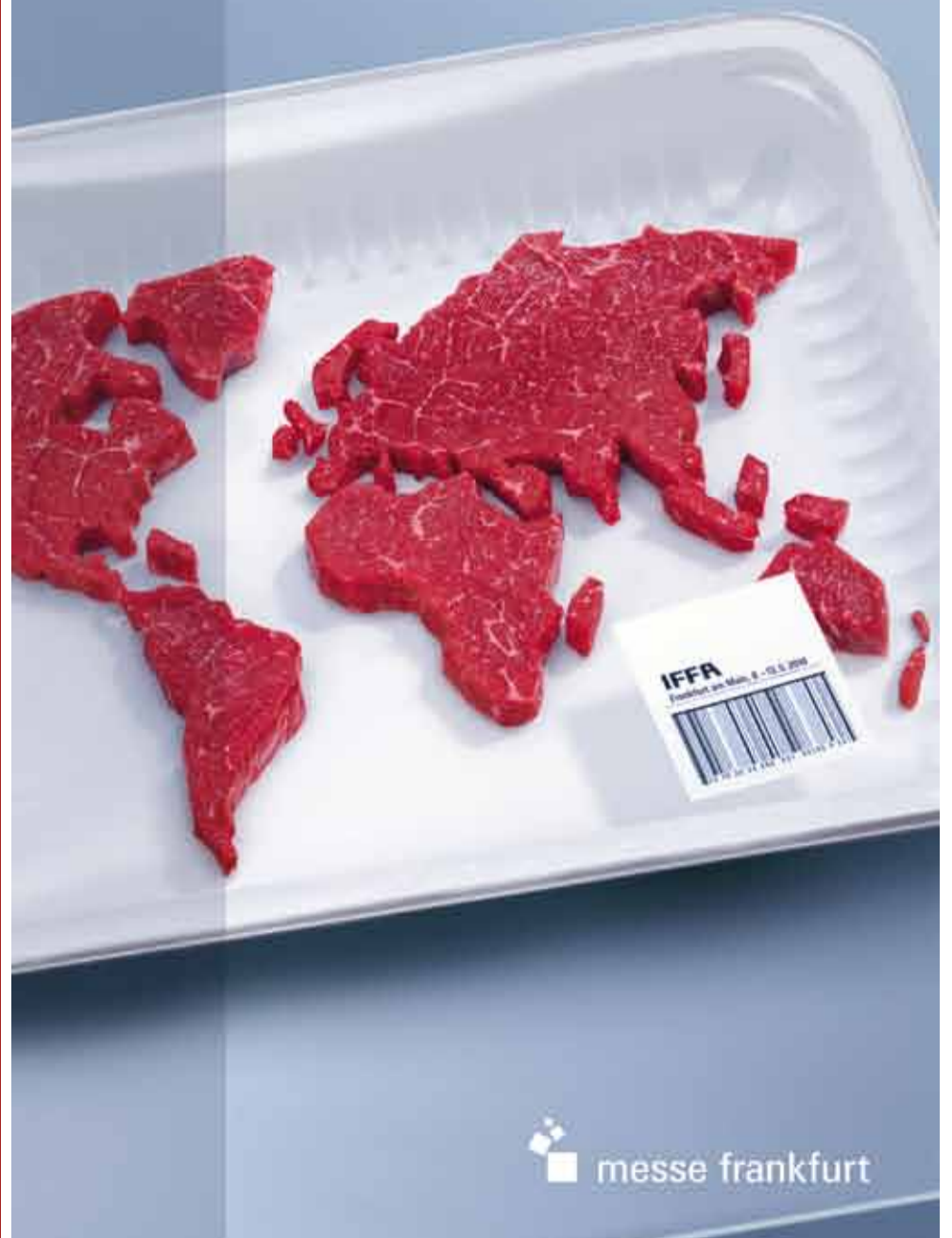
Fiera leader internazionale dell'industria della carne:
lavorazione, confezionamento, vendita

Frankfurt am Main 8-13.5.2010

IFFA è il punto d'incontro N. 1 dell'industria internazionale della carne. Qui troverete le più recenti tendenze e innovazioni nonché tecnologie, prodotti e servizi su misura. Unica perché tutti i leader del mercato e della tecnologia del settore sono qui e presentano con la loro offerta l'intera catena produttiva del settore della carne.

Siate anche voi alla IFFA a Francoforte nel 2010, quando si incontrerà l'industria della carne di tutto il mondo.

www.iffa.com



 messe frankfurt

Cookaround. La cucina degli italiani

Ricette pensate, cucinate e gustate dagli italiani nelle loro case

Passione per la cucina, quella di gusto. Qui sono direttamente gli italiani a rappresentare il gusto, chi meglio di loro potrebbe farlo?

Questo è un libro che racconta, attraverso tante ricette, ciò che gli italiani combinano nelle proprie cucine ogni giorno, dall'antipasto al dolce, passando per i primi e i secondi, di carne e di pesce.

Insomma, troverete l'anima di 10 anni di ricette pubblicate su Cookaround.com, il portale di gastronomi leader in Europa.



portata di tutti. E proprio alle materie prime sono dedicate ampie pagine di approfondimenti, così come si è dedicato spazio a trucchi, tecniche e consigli in cucina.

800 fotografie a colori tutte originali, più di 100 ricette tutte fotografate e spiegate passo passo vari approfondimenti su materie prime e tecniche di cucina. Perché la cucina non è italiana, ma DEGLI italiani.

dal 1999. Titolare anche del marchio Dietaround.com, leader nel settore dell'alimentazione equilibrata e di Drinkaround, il portale del bere bene, Cookaround è il primo tra i siti indipendenti in Europa e tra i primi a livello mondiale.

Ogni anno vengono visualizzate 170 milioni di pagine e tutti i mesi circa 2.000.000 di utenti navigano tra le pagine del portale e interagiscono nel forum dedicato.

Autori: Marco Colantuono e Luca Pappagallo

Pagine: 288

Editore: Castelvecchi

Prezzo: € 25,00

Pagine dal cuore semplice ma caldo, condite da un'attenzione particolare alle materie prime, rigorosamente alla

Cookaround
Cookaround si occupa di cucina, di gastronomia e tutto ciò che è buono

GUIDA AI RISTORANTI 2010

Torna puntuale anche quest'anno l'appuntamento con i consigli sui migliori luoghi del gusto scelti dal "Gastronauta" Davide Paolini.

Se infatti le guide gastronomiche generalmente si caratterizzano per i voti con i quali giudicano i ristoranti visitati, la "Guida ai Ristoranti" del Sole 24 ORE, curata da Davide Paolini, da anni segue invece una propria via originale di classificazione attraverso dei simboli particolari assegnati ai locali inseriti.

L'edizione 2010 della Guida ai Ristoranti de Il Sole 24 ORE, quindi, oltre a fornire le informazioni pratiche, seleziona e premia i migliori locali per ogni tipologia, senza elargire voti o stabilire graduatorie, ma accompagnandoli con un simbolo "originale" che ne evidenzia le peculiarità: dai ristoranti "intoccabili", ai classici intramontabili "Vai sul sicuro", alle nuove scoperte segnalate per la prima volta "Carramba che sorpresa".

Unica nel suo genere, la guida premia anche i locali "extra-large", ossia quelli che offrono grande qualità per un numero elevato di coperti. Un premio speciale anche alla provincia con la miglior ristorazione, rilevata nelle visite effettuate durante l'anno.

Novità dell'edizione 2010 è un nuovo simbolo: "dietro al banco". Con questa definizione la guida classifica positivamente quei locali che da botteghe di qualità (panetterie, macellerie, drogherie...) si sono trasformate in cucine con bottega, sfruttando così la conoscenza del prodotto e offrendo al cliente la possibilità di mangiare ed acquistare.



A cura di: Davide Paolini

Pagine: 520

Editore: Il Sole 24 ORE Business Media

Prezzo: € 19,50

PESIAMO CON OCCHI DIVERSI

Perché diverse sono le esigenze di pesatura e diversificate sono le nostre risposte. Perché unica è la nostra cura per il prodotto e personalizzato il nostro servizio post-vendita. Perché specialistica e globale è la nostra consulenza.



Ogni azienda a seconda del settore in cui opera ha esigenze diverse, per questo le nostre risposte sono sempre mirate e specifiche. L'elevata affidabilità dei nostri prodotti è unica per la costante ricerca e il know how acquisito in oltre cinquant'anni di attività. Il servizio pre e postvendita, con una presenza capillare su tutto il territorio nazionale, garantisce servizi immediati e specifici quali: verifica periodica per strumenti ad uso legale, manutenzione programmata e ordinaria. Il nostro Centro Sit fornisce tutti i servizi di taratura e relative certificazioni per chi opera in Garanzia della Qualità. Per questo Coop. Bilanciai è il Partner ideale per ogni azienda, perché guarda al mercato con occhi diversi.

COOP. BILANCI, VEDI LA DIFFERENZA



Società Cooperativa Bilanciai Campogalliano - 41011 Campogalliano (MO) Italy - www.coopbilanciai.it - cb@coopbilanciai.it

La passerella per la nostra collezione di carni

Carne su misura



I fornitori di carne belga vi offrono:



Carne di maiale



Carne di manzo



Carne di vitello

- ✕ **Carne fresca su misura:**
il taglio che desiderate ed una resa ineguagliabile
- ✕ **La freschezza direttamente a casa vostra:**
consegna rapida
- ✕ **Un know-how acquisito nel corso degli anni,**
generazione dopo generazione

Belgian
Meat
Office



www.belgianmeat.com

VLAM • Belgian Meat Office • Koning Albert II-laan 35 bus 50 • B-1030 Brussels

T +32 2 552 81 20 • F +32 2 552 80 01 • meatinfo@vlam.be

Sapore: gusti, riti e tendenze dell'alimentazione fuori casa

A Rimini dal 21 al 24 febbraio

La manifestazione dedicata a "wine, food and more", si svolgerà quest'anno sotto il cappello espositivo completamente inedito di SAPORE assieme alle storiche Mia, MSE, Oro Giallo e Pianeta Birra Beverage & Co. A Rimini Fiera dal 21 al 24 febbraio prossimi si aprirà una rinnovata edizione della mostra dedicata all'alimentazione fuori casa.

SAPORE è un nuovo evento che nasce per rappresentare in forma più organica, moderna e funzionale tutto il beverage, il food e il seafood per il canale Ho.Re.Ca.

Parte dall'esperienza di sei diverse realtà espositive (Mia, Frigus, Oro Giallo, MSE, DiVino Lounge e Pianeta Birra Beverage & Co), ridistribuendo le proposte delle imprese secondo due canali di consumo: bar e ristorazione.

Mangiare e bere fuori casa hanno nuovi riti, tempi e modalità di consumo che cambiano. E quando una ricerca ha fotografato l'esistente, ecco che nasce qualcosa di nuovo, spesso di prorompente.

SAPORE ha ridisegnato la proposta dell'alimentare extradomestico con questa consapevolezza, senza schematismi, per offrire all'operatore professionale un ventaglio di novità, di tendenze che possano arricchire la sua proposta.

sapore
TASTING EXPERIENCE
GUSTI, RITI E TENDENZE
24 ORE FUORI CASA

Alle novità SAPORE ha destinato un'area - SAPORE INNOVATION AREA - che raccoglierà tutti i nuovi prodotti presentati in fiera. L'area sarà suddivisa per canali di destinazione: bar, ristorazione, ristorazione collettiva e GDO. Una giuria di esperti selezionerà i migliori prodotti per ogni categoria, che verranno evidenziati in teche speciali, e a cui sarà assegnato il premio SAPORE INNOVATION AWARD 2010.

Anche il pubblico in visita alla fiera potrà votare i prodotti preferiti ed il risultato di questa giuria allargata verrà reso noto nel pomeriggio di mercoledì 24 febbraio.

Tutte le novità saranno inoltre illustrate nel SAPORE INNOVATION BOOK, che verrà distribuito gratuitamente a tutti i visitatori.

Nuovi prodotti quindi, ma anche nuove idee: gli operatori potranno toccare

con mano le proposte dei migliori studi di progettazione nell'area mostra Con-Temporary Taste: grazie a soluzioni progettuali mutevoli sarà possibile cambiare look, senza necessariamente dover rinnovare completamente il locale.

Se una fiera ha il compito di porre l'attenzione sul futuro, soprattutto in un frangente economico difficile e nel quale innovazione, creatività e coraggio imprenditoriale sono componenti fondamentali per rinvigorire il mercato, SAPORE è la risposta di Rimini Fiera.

MIA è la sezione di SAPORE, leader per l'alimentazione fuori casa, momento di verifica per un mercato che comporta in Italia un giro d'affari di 65,7 miliardi, ancora in crescita. Nel 2015 si prevede che il peso della ristorazione moderna crescerà del 45%, mentre cresceranno del 30% quella collettiva e del 25% quella tradizionale (fonte indagine Nomisma).

Nuove interessanti aperture verso la grande distribuzione sono rappresentate dal 3° GDO Buyers' Day, organizzato nella giornata di martedì con tavole rotonde e incontri con le aziende.

L'iniziativa sarà rivolta al concetto "fresco", anzi surgelato. Si farà il punto sulla cultura di consumo, e sulla psicolo-

gia dei consumatori sempre focalizzandosi sulle problematiche dell'alimento conservato con l'uso del freddo.

Un'occasione ormai tradizionale, dunque, per fare incontrare gli operatori della grande distribuzione, della ristorazione organizzata e degli operatori industriali e commerciali che operano sul lato dell'offerta.

Tipologia di visitatori:

- ristorazione (ristoranti indipendenti, pizzerie, catene e franchising, fast food, take away, società di catering, ristorazione collettiva);
- altri pubblici esercizi (hotel, bar, pub, birrerie, locali serali);
- trade (distributori, grossisti specializzati, import export, agenti);
- grande distribuzione (GDO, Cash & Carry, gruppi di acquisto);
- dettaglio alimentare;
- stampa, associazioni di categoria.

Si segnalano i seguenti appuntamenti:

- martedì 23 febbraio ore 10.00 convegno: "I mercati all'ingrosso del bacino del Mediterraneo: esperienza a confronto per l'armonizzazione delle filiere agroalimentari";
- martedì 23 febbraio ore 14.30 convegno: "L'internazionalizzazione del settore alimentare. Agevolazioni e contributi per promuovere il Made in Italy nel mondo".

IDENTITÀ GOLOSE 2010: INIZIATO IL CONTO ALLA ROVESCIA

Da domenica 31 gennaio a martedì 2 febbraio 2010, sesto appuntamento con IDENTITÀ GOLOSE - Congresso di cucina e pasticceria d'autore - organizzato al Milano Convention Centre in via Gattamelata 5.

Filo conduttore della manifestazione, giunta alla sesta edizione, sarà il Lusso della Semplicità.

La nuova frontiera della magnificenza gastronomica non va più intesa come un susseguirsi di piatti e di situazioni legate a ingredienti e accessori costosi, caviale e aragosta, foie gras e tartufo, posate dorate e obbligo di cravatta.

Il nuovo lusso è figlio di due fenomeni, una sempre più marcata attenzione alla qualità della vita in ogni suo aspetto, e l'alimentazione certo non può sfuggire a questo, è ripugnante sapere che tanti dedicano maggiore attenzione alla scelta dell'olio per l'auto che a quello per la loro insalata, e le angustie economiche che purtroppo spingono diversi a confondere un pasto da pochi euro con la buona tavola. Sempre c'è stata (e sempre ci sarà) una marcata differenza tra la necessità di nutrirsi e il piacere di una superba cena. Solo che non è più corretto e opportuno mangiare certi prodotti, stonano nel piatto del goloso, attento agli equilibri naturali del pianeta. Da qui una sempre più marcata preminenza data a un carota o un pomodoro, a un pacchero o una triglia,



una ricerca di visioni e realtà che tendono al primordiale, materie prime che per incarnare il nuovo lusso non basta siano di qualità eccelsa, ma devono essere anche rispettose dell'etica morale, salustica e ambientale. E tutto quello che ci arriva dal mondo delle scienze non fa che aiutare a ridurre gli sprechi e a esaltare il gusto. Un ritorno a una creatività basata sul prodotto, terreno ideale per gli interpreti della cucina d'autore di casa nostra perché siamo il Bel Paese ma anche il Buon Paese.

Quello che IDENTITÀ GOLOSE si propone di raccontare è il ritorno a una creatività basata sul prodotto, terreno ideale per gli interpreti della cucina d'autore di casa nostra. Alla sesta edizione del congresso sono attesi oltre 50 fra i maggiori protagonisti della cucina internazionale fra cui il grande Alain Ducasse. Non mancheranno poi gli appuntamenti con la regione e la nazione ospiti, rispettivamente l'Emilia Romagna, guidata da Massimo Bottura e Igles Corelli e la Slovenia di Tomaz Kavcic. Incontri ad alto livello anche con la grande pasticceria, il mondo della pasta e quello dell'olio, non solo di oliva.

E ancora degustazioni, incontri e dibattiti.

Informazioni e iscrizioni: www.identitagolose.it

PRODEXPO: LA GRANDE FIERA SPECIALIZZATA NEL FOOD IN RUSSIA E IN EUROPA ORIENTALE

Nel corso degli anni della sua esistenza, la mostra Prodexpo ha svolto un ruolo importante nello stimolare l'industria alimentare e delle bevande russa. Promuovere i prodotti alimentari di alta qualità per il mercato interno, e, soprattutto, all'estero.

Prodexpo, giunta alla diciassettesima edizione, è l'evento più importante dell'industria alimentare in Europa orientale. Le cifre della manifestazione sono in continua crescita.

Il numero di espositori e visitatori professionisti sono aumentati, come sono incrementate anche le aree espositive. Nel corso degli ultimi anni, la sezione dedicata al confezionamento, imballaggio, attrezzature e materiali gode ha visto una crescita costante, divenendo punto di riferimento per tutta l'area dell'Europa orientale.

Questo settore vede un crescente interesse da parte dei produttori di alimenti e bevande: l'imballaggio è diventato uno dei principali strumenti che aiutano a promuovere i prodotti presso i consumatori.

Questa tendenza ha portato alla decisione di separare una nuova fiera specializzata denominata ProdexpoPack2010: soluzioni di confezionamento per l'industria alimentare che si tiene contemporaneamente alla Prodexpo2010.

AL VIA LA 6° EDIZIONE DELLA FIERA DEDICATA ALLA MARCA COMMERCIALE

Il 20 e 21 gennaio il Quartiere fieristico di Bologna ospiterà la sesta edizione di MarcabyBolognaFiere (Private Label Conference and Exhibition) la manifestazione rivolta al mondo della marca commerciale che si è accreditata come appuntamento di eccellenza per la business community del settore.

Un mix di fattori caratterizza la manifestazione che si presenta come evento dalla spiccata vocazione commerciale e, parallelamente, con un ruolo di "piattaforma per la formazione e l'informazione del settore.

La fiera crea il coinvolgimento delle principali insegne della GDO e della DO che, oltre ad essere fra i protagonisti del Comitato Tecnico Scientifico, espongono a MarcabyBolognaFiere assicurando attualità e forte dinamismo all'evento.

Fra le novità dell'edizione 2010, che arricchiranno i contenuti della manifestazione: l'accordo siglato con ADM (Associazione distribuzione moderna) che renderà l'evento ancora più centrale rispetto al mondo della distribuzione e nell'affermazione della marca commerciale come fattore strategico di crescita della Distribuzione Moderna e la realizzazione di un'interessante INDAGINE SUL COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE, a cura del professor Giampaolo Fabris, che ne presenterà i risultati il 20 gennaio.

TECNOBAR&FOOD A PADOVA DAL 7 AL 10 FEBBRAIO

Torna dal 7 al 10 febbraio 2010 alla Fiera di Padova l'11esima edizione di TecnoBar&Food, il salone biennale dedicato alle attrezzature alberghiere, prodotti per bar, ristoranti, alberghi, pizzerie che rappresenta la fiera professionale dedicata agli operatori del settore ricettività di tutto il Nord Est, l'area turistica più importante d'Italia. Nel 2008 sono stati 500 gli espositori su 4 padiglioni, 30.000 mq. di superficie espositiva con oltre 24.000 visitatori professionali provenienti da Italia e dalle regioni dell'Est.

Il mercato dell'ospitalità è in continuo movimento, sempre alla ricerca di idee innovative per soddisfare le esigenze di un pubblico che ogni giorno cerca un'offerta articolata fatta di qualità, comfort, relax e servizio.

Salone Internazionale del Food & Beverage

Alimentaria 2010

Barcellona. Spagna
22 - 26 Marzo

Fira de Barcelona
Gran Via

Registrazione online:
www.alimentaria-bcn.com

Alimentaria Exhibitions
FIRA DE BARCELONA & IFBB EXHIBITIONS JOINT VENTURE
www.alimentaria-bcn.com

Si Le interessa esporre in Alimentaria si ponga in contatto con:
Ms. Valentina Prevignano, Tel: +39 02 43517083
email: valentina.prevignano@reedexpo.it

Do you
speak
Cibus?



CIBUS
PARMA 2010

15° Salone Internazionale dell'Alimentazione

10 - 13 Maggio

in contemporanea con:



FIERE di PARMA

FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

CARIPARMA
CREDIT AGRICOLE
Banca Ufficiale Fiere di Parma

Tel. 0521 996206/233
Fax 0521 996270
www.fiereparma.it
cibus@fiereparma.it