



Lettera  
del  
Presidente

*Cari Associati,*

*come ricorderete, lo scorso anno ho concluso la mia lettera prevedendo tra le tematiche di prioritario interesse del settore per il 2003 l'export, i rapporti interprofessionali di filiera e con i consorzi, la tutela delle denominazioni di vendita anche non geografica, la sicurezza alimentare. Proprio analizzando queste problematiche, che hanno effettivamente impegnato fortemente l'Associazione, che mai come quest'anno è stata caratterizzata da un forte dinamismo e da un'intensa attività strategica, mi trovo ad aprire questa lettera.*

*Il settore alimentare italiano, benché rappresenti potenzialmente il sistema agroalimentare di alta qualità più importante del mondo, lamenta da sempre una vocazione all'export modesta, inferiore rispetto a quella del sistema italiano nel suo complesso e della concorrenza dell'industria alimentare comunitaria. La insufficiente affermazione del Made in Italy alimentare, necessita, pertanto, di strategie nuove e di sforzi speciali e aggiuntivi rispetto ad altri comparti.*

*Per quanto riguarda in particolare il nostro settore, l'obiettivo di assicurare la presenza dei prodotti della salumeria italiana sui principali mercati mondiali è a portata di mano; continua a diminuire infatti il numero dei Paesi che si oppongono al loro ingresso.*

*Il nostro settore guarda con interesse ad Est, in particolare all'Estremo Oriente. Dopo essere sbarcata con successo in Giappone, la salumeria italiana ha acquisito nuove posizioni in Cina, Sud Corea, Taiwan e Singapore grazie al prezioso sostegno dell'Amministrazione pubblica italiana, resasi disponibile per realizzare congiuntamente ad ASS.I.CA. specifiche iniziative istituzionali, sotto l'efficace coordinamento del Ministero degli Esteri.*

*Nel 2003 il dossier "salumi italiani", considerato una priorità del Governo italiano in sede negoziale con la Cina, ha avuto un determinante impulso con la firma del Memorandum d'intesa per l'esportazione di prodotti a base di carne siglato in occasione della Missione svolta a Pechino dal Ministero della Salute, che ha permesso successivamente di redigere i certificati sanitari per l'esportazione dei prosciutti stagionati per 313 giorni. Per avviare concretamente le esportazioni dei prosciutti italiani è necessario ora ottenere la registrazione da parte delle Autorità cinesi degli impianti che hanno presentato istanza di abilitazione. L'Associazione si è inoltre impegnata per approfondire con le Istituzioni e con le aziende del settore le nuove opportunità commerciali per gli operatori che intendono avvicinarsi a questo importante mercato in via di sviluppo, dove è necessario introdurre la conoscenza della tradizione alimentare italiana.*

*Segnali importanti si sono avuti anche con le Autorità sud-coreane dove è in corso l'iter legislativo del provvedimento che, nel riportare le condizioni igieniche da applicare all'importazione di prodotti di carne suina dall'Italia, consentirà l'esportazione dall'Italia di prosciutti stagionati per 400 giorni e dei prodotti di salumeria cotti.*

*Nei primi mesi del 2004 si è inoltre sviluppata una Missione istituzionale della Regione Lombardia in Australia, cui ASS.I.CA. ha partecipato in rappresentanza del settore, nell'ambito della quale si sono potuti registrare importanti progressi per l'avvio delle spedizioni di prodotti della salumeria italiana, trovando conferme circa la possibilità di avviare a breve le esportazioni di prosciutti crudi stagionati e disossati per almeno 400 giorni. In concreto le esportazioni di tali prodotti potrebbero partire una volta entrato in vigore il documento redatto dalle Autorità australiane per la valutazione dei rischi veterinari correlati all'importazione di carni e prodotti suini e a seguito della soluzione di alcuni adempimenti burocratici.*

*Sul mercato statunitense, pur a fronte di significative difficoltà valutarie le esportazioni dei prodotti di salumeria italiana si sono consolidate nel 2003, anche grazie all'ottenuto incremento del novero dei prodotti esportabili. L'obiettivo è ora quello di liberalizzare le nostre spedizioni ottenendo la miglior applicazione possibile del principio della regionalizzazione veterinaria nei confronti del territorio italiano, in particolare per quanto riguarda la malattia vescicolare.*

*Espliciti apprezzamenti per la capacità del "sistema Italia" di rispondere adeguatamente ai requisiti imposti dalla legislazione statunitense agli stabilimenti esportatori di prodotti a base di carne sono emersi in occasione dell'importante Seminario internazionale, tenutosi a Parma nel*

*novembre 2003, cui hanno partecipato i Responsabili dei Servizi Veterinari dei Paesi della Comunità Europea.*

*Da tempo il settore si prefigge l'obiettivo di tutelare la produzione e la vendita di quei prodotti della salumeria italiana la cui denominazione non è protetta ai sensi della legislazione comunitaria. Rientra in tale progetto la **tutela** di importanti prodotti della salumeria italiana (il prosciutto cotto, il prosciutto crudo stagionato, il salame, ecc.) per i quali ci si ripropone di stabilire precisi standard di produzione, ai fini di un'efficace protezione del consumatore e nell'ottica di favorire una maggiore trasparenza concorrenziale e di garantire il livello qualitativo dei nostri prodotti.*

*Tale obiettivo, necessariamente destinato a realizzarsi attraverso un provvedimento di carattere nazionale, non ha potuto ancora concretizzarsi causa l'esigenza di individuare con precisione la base giuridica per avviare l'iter normativo, anche in riferimento alle nuove competenze legislative attribuite alle Regioni.*

*L'ASS.I.CA. ha quindi ritenuto necessario sensibilizzare le competenti sedi istituzionali perché nella Legge Finanziaria 2004 fosse introdotto uno specifico emendamento che autorizzasse l'emanazione di tale provvedimento nazionale, non essendo più utilizzabile allo scopo il precedente riferimento contenuto nella norma sanitaria che disciplina i prodotti a base di carne in recepimento della relativa direttiva comunitaria.*

*Realizzata attraverso la regolamentazione del metodo di produzione, la tutela delle denominazioni tradizionali, la salumeria italiana potrà essere ulteriormente valorizzata non appena verrà completato il progetto, anch'esso contenuto nella Finanziaria per il 2004, a favore del "made in Italy".*

*La salumeria rappresenterà agli occhi dei consumatori "lo stile alimentare italiano" fatto di ricette tradizionali, accurata tecnologia produttiva e materie prime selezionate.*

*Proprio perché è la "ricetta" italiana ciò che caratterizza i nostri salumi, siamo contrari alla proposta di legge che vuole rendere obbligatoria in etichetta l'origine delle materie prime dei prodotti. Anzi, questa proposta, se attuata, sarebbe controproducente per il "made in Italy". Infatti, si rischierebbe di privare del carattere di italianità proprio i prodotti che sono un simbolo nazionale ma che per diverse ragioni, devono utilizzare anche materie prime estere.*

*L'indicazione dell'origine delle materie prime può anche essere fuorviante per il consumatore perché con essa non si certifica la qualità come si vorrebbe imporre distorcendo la verità con la conseguenza di azzerare il ruolo del processo di trasformazione nella determinazione dello standard qualitativo. L'utilizzo di materia prima nazionale non implica automaticamente che il prodotto sia di migliore qualità. La qualità deriva dalla combinazione di diversi fattori che l'industria di trasformazione valorizza. L'indicazione di origine deve rimanere una scelta volontaria degli operatori che devono essere liberi di decidere se dichiarare in etichetta la provenienza delle materie prime dei loro prodotti.*

*Da tempo alcune delle principali denominazioni, grazie alle dirette istanze dell'ASS.I.CA., hanno ottenuto la registrazione come D **DOP** e **IGP**: culatello di Zibello, bresaola della Valtellina, prosciutto di Carpegna, mortadella Bologna, zampone e cotechino Modena, salamini italiani alla cacciatora e altri ancora. Auspichiamo che a breve si concluda l'istruttoria ministeriale per il salame Piemonte DOP aggiungendo questo tradizionale salume piemontese agli altri già registrati. Speriamo anche negli ulteriori sviluppi della procedura per la registrazione del dossier del salame Milano per cui abbiamo presentato la richiesta di IGP.*

*Purtroppo, sono ancora lontani da una positiva conclusione i dossier per il riconoscimento della coppa Parma e del salame Felino a causa del noto contrasto intercorrente tra l'ASS.I.CA. e le Associazioni fra Produttori per la Tutela del salame Felino e della Coppa Parma che hanno presentato analoghe richieste di riconoscimento di IGP. I contrasti derivano dalla definizione dell'area di produzione che le Associazioni individuano nella sola provincia di Parma.*

*Il Ministero, preso atto che dalla corposa documentazione presentata dall'ASS.I.CA. risulta una*

*realità produttiva del salame Felino e della coppa Parma eccedente sicuramente il ristretto ambito provinciale parmense, per mediare le contrapposte posizioni, ha formulato una proposta di riconoscimento che sostanzialmente coglie la rilevanza economica connessa alla tutela di queste denominazioni. La proposta, formalmente pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale, è stata impugnata davanti al Tribunale Amministrativo Regionale dalle Associazioni tra produttori per la tutela della coppa Parma e salame Felino che ne hanno chiesto l'annullamento.*

*Sicuramente è ancora lontana la conclusione della vicenda del riconoscimento comunitario di queste due rinomate denominazioni della salumeria italiana, iniziata nel 1994.*

*Per quanto riguarda l'ambito dei Consorzi di Tutela, molto intenso è stato nell'ultimo triennio l'impegno di ASS.I.CA. per la modifica dello Statuto del **Consorzio del Prosciutto di Parma**, al fine di adeguarlo alle normative introdotte in materia, in primis la legge comunitaria 526/99 ed i relativi decreti applicativi. Sin dall'autunno 2001, nonostante le sollecitazioni avanzate da alcuni produttori del "Parma" affinché fossero attuate le necessarie modifiche statutarie, il Consiglio di Amministrazione e l'allora Presidente hanno assunto un atteggiamento ostruzionistico e dilatorio, alimentando notevoli dissidi tra i consorziati e rischiando di compromettere seriamente sia il Consorzio sia il prodotto. ASS.I.CA., per difendere le legittime istanze di aziende che producono oltre il 40% del "Parma", ha supportato l'attività svolta da cinque membri del Consiglio di Amministrazione, nominati nel marzo del 2002 e rappresentanti aziende nostre associate. L'Associazione ha inoltre organizzato riunioni per informare e coinvolgere nel processo di rinnovamento del Consorzio tutti i produttori, anche non consorziati, richiamando l'attenzione del Ministero sulla questione ed ipotizzando soluzioni di compromesso con la componente più intransigente del Consorzio. Solo nel marzo di quest'anno, il gruppo di lavoro costituito da ASS.I.CA., dall'Unione Industriali di Parma e dalle Associazioni locali di categoria, lavorando con impegno, con un approccio più corretto verso la vicenda e con senso di responsabilità ha creato le premesse per giungere ad un compromesso sulle questioni più controverse: il testo definitivo del nuovo Statuto, seppur perfettibile in termini di rispondenza alla normativa, se approvato dall'Assemblea consentirà al Consorzio di esercitare legittimamente l'attività di tutela con il riconoscimento ministeriale.*

*Il compromesso raggiunto, pur necessario per evitare il permanere della latitanza del Consorzio su questioni strategiche per rilanciare "il Parma", tuttavia non raccoglie la nostra soddisfazione, proprio considerando i principi ispiratori dello Statuto. Infatti, è rimasto immutato il vizio d'origine, vale a dire il sistema elettorale delle liste contrapposte, retaggio dell'approccio "culturale" che caratterizza le imprese locali. Non si avranno risultati positivi e tangibili sulla gestione del prodotto se non verrà superato questo approccio, in quanto è indispensabile non l'isolamento e la chiusura, ma un dialogo a tutto campo, un aperto confronto, per dare senso e concretezza ad un "nuovo corso" nell'interesse di tutti i produttori. Rimane ancora irrisolta la problematica "dell'ultima ora", ossia quella relativa alla presenza ed alla rappresentanza degli allevatori, dei macellatori e dei confezionatori in seno al Consiglio di Amministrazione: il peso della rappresentanza di questi operatori della filiera, prevista dalla legge per assicurare al Consorzio il carattere interprofessionale, solleva una certa riluttanza nella maggior parte dei produttori, preoccupata di difendere il potere decisionale della lista di maggioranza eletta con un sistema elettorale maggioritario, non adatto ad un Ente nel quale scopi primari dovrebbero essere l'unitarietà di intenti e di obiettivi nell'interesse di tutto il settore e del prosciutto. L'azione di ASS.I.CA. anche su questa problematica è e sarà incessante, ma comunque ispirata ad evitare che il defatigante percorso intrapreso per il varo del nuovo Statuto consortile e la tempistica concordata a livello locale per il rinnovo delle cariche non subisca ritardi pregiudizievoli.*

*Significativo anche l'impegno profuso dall'Associazione nei rapporti con i due Istituti **IPQ** e **INEQ**, che proprio nel 2004 hanno rinnovato i rispettivi Consigli Direttivi; in particolare, l'Istituto di Parma per il prossimo triennio sarà presieduto da un nostro rappresentante, in un momento assai delicato, per le note questioni legate alla convenzione con il Consorzio del Prosciutto di Parma e per l'attuale fase di stallo che riguarda la direzione dell'Istituto. Per il vero,*

*sul Tavolo Interprofessionale Permanente (TIP) insieme a tutti i protagonisti della filiera avevamo valutato concretamente l'ipotesi di un accorpamento dei due Istituti, che precludesse ad un'autentica fusione da realizzare in tempi ragionevoli, affinché il mondo della salumeria DOP e IGP disponesse di un unico referente, considerando poi che le due realtà attuano sinergie operative sotto diversi profili. Lo scopo era anche quello di superare i dissidi che, inevitabilmente, sarebbero insorti per individuare l'Organismo terzo di controllo della futura DOP del "Gran Suino Padano". Purtroppo, il progetto si è arenato - per buona parte anche a causa delle tensioni sviluppatesi nel Consorzio del "Parma" e che, inevitabilmente, si sono riversate su IPQ - vanificando quel paziente equilibrio costruito in tre mesi di approfondito confronto. È bene rammentare, peraltro, che la volontà di giungere in prospettiva all'unificazione era già chiaramente scolpita nell'Accordo Interprofessionale siglato nel novembre del '97, accordo dal quale sono scaturiti i due attuali Istituti di certificazione.*

*Il 2003 ha visto incrementare significativamente le attività e l'importanza, soprattutto in ambito istituzionale, sia dell'ISIT che dei Consorzi gestiti in seno ad ASS.I.CA. **L'Istituto Salumi Italiani Tutelati**, con l'ingresso di 3 nuovi associati avvenuto nell'anno (i Consorzi delle DOP del culatello di Zibello, del prosciutto Veneto Berico Euganeo e dei salamini italiani alla cacciatora), ha implementato ulteriormente la propria compagine sociale e raggruppa oggi ben 11 consorzi, che tutelano 14 delle 26 DOP e IGP italiane della salumeria: una rappresentanza davvero significativa del comparto, dal momento che comprende tutte le più note e economicamente importanti produzioni tipiche ad eccezione del prosciutto di Parma e della bresaola della Valtellina (quest'ultima, però, è inserita già in alcune iniziative dell'Istituto). ISIT nel corso del 2003 ha potenziato notevolmente il proprio ruolo istituzionale, come è risultato evidente, ad esempio, dai positivi risultati raggiunti nell'ambito del nuovo decreto legislativo che definisce le sanzioni per le violazioni e gli abusi a carico dei prodotti DOP e IGP. L'Istituto, inoltre, ha visto raggiungere nell'anno alcuni importanti traguardi nell'ambito dell'attività di coordinamento tra i Consorzi. In primo luogo, è stata avviata in fase sperimentale all'inizio del 2004 la vigilanza collettiva, che consentirà ad un gruppo di agenti vigilatori collettivi di svolgere questa importante attività di tutela per più salumi DOP e IGP, consentendo notevoli sinergie ed economie di scala. Ma è soprattutto nel prossimo futuro che l'Istituto dovrebbe avere uno sviluppo davvero significativo. Infatti, si può ragionevolmente ipotizzare che il progetto in corso del "Gran Suino Padano" DOP, che consentirà la valorizzazione dei tagli di carne suina diversi dai prosciutti e che coinvolgerà le 11 regioni del centro-Nord Italia che rappresentano il bacino di provenienza della materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele, coinvolgerà significativamente l'Istituto. La nuova DOP, infatti, influenzerà in maniera incisiva non solo il settore della carne suina in generale, ma anche il comparto dei salumi tutelati. Inoltre, anche il progetto per tutelare alcune denominazione generiche della nostra salumeria (prosciutto crudo, cotto e salame) dovrebbe vedere un deciso coinvolgimento di ISIT o comunque dell'ufficio tutela delle produzioni di ASS.I.CA.*

*Per quanto riguarda i Consorzi gestiti in seno ad ASS.I.CA., il 2003 si è caratterizzato per la costituzione del Consorzio di tutela dei "Salamini italiani alla cacciatora", che va ad aggiungersi ai Consorzi della Mortadella Bologna e dello Zampone e Cotechino Modena. Il Consorzio, che ha iniziato la commercializzazione della DOP recentemente, raggruppa già una quarantina di aziende e sembra avere tutte le carte per diventare uno dei più importanti Consorzi del nostro comparto.*

*Per quanto attiene all'Unione europea, che ha vissuto il semestre di presidenza italiana, nell'arco degli ultimi dodici mesi, l'evento principale e di più ampia risonanza che ha caratterizzato il dibattito comunitario in senso ampio è stato senza dubbio l'allargamento. Dopo la crescita da 6 a 15 membri completata con successo, l'Unione europea ha dovuto prepararsi al più grande allargamento della sua storia, in termini di scopi e di diversità. 13 Paesi avevano avanzato la richiesta di entrare a farne parte come nuovi membri: per 10 di questi Paesi - Cipro, Estonia,*

Lettonia, Lituania, Malta, Polonia, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Slovenia e Ungheria - l'adesione si è completata il 1° maggio 2004. Bulgaria e Romania auspicano di poter fare il proprio ingresso nell'UE nel 2007, mentre la Turchia non sta ancora negoziando l'adesione. L'entrata nell'Unione di queste dieci nuove nazioni ha fatto aumentare la popolazione europea di 75 milioni di persone portando inevitabilmente a dei notevoli cambiamenti e ad un grande fermento che ha scosso alle fondamenta l'intero sistema istituzionale dell'Unione europea. Il cambiamento più importante e sotto gli occhi di tutti riguarda le transazioni commerciali da e per i 10 nuovi Paesi aderenti all'UE, le quali devono ora essere assoggettate alla disciplina IVA prevista per le operazioni intracomunitarie, con conseguente obbligo anche degli elenchi Intrastat. Inoltre le merci provenienti o dirette verso uno dei 10 Stati nuovi aderenti non sono più soggette ad alcuna formalità doganale e non sono più considerate importazioni od esportazioni, bensì acquisti o cessioni intracomunitarie. Conseguentemente a partire da tale data non viene più richiesto il certificato sanitario per le merci spedite verso queste nazioni che devono essere accompagnate dal solo documento di trasporto. Ciò consente di liberalizzare le spedizioni di carni e relativi prodotti dall'Italia verso tali Paesi dovendo le stesse assoggettarsi esclusivamente alla normativa vigente nell'UE. Altri cambiamenti importanti sono quelli istituzionali: la Commissione europea, il Consiglio dei Ministri dell'UE ed il Parlamento europeo hanno subito e subiranno pesanti trasformazioni. Infine un tema che come gli altri ha avuto ripercussioni con l'entrata dei nuovi Paesi ma più degli altri interessa ad ASS.I.CA.: la sicurezza alimentare come parte integrante della politica dell'UE in materia di salute e tutela dei consumatori. Il suo approccio "dalla fattoria alla tavola" ha dovuto pertanto essere adottato anche dai nuovi Paesi. A tale proposito sono stati compiuti progressi, ma non tutto è ancora stato fatto. Altro grande avvenimento degli ultimi dodici mesi è stato la riforma della Politica Agricola Comune (PAC) approvata dai Ministri dell'Agricoltura dei quindici Stati membri nella notte del 25 giugno 2003. La riforma cambierà completamente il modo in cui l'Unione europea sostiene il proprio settore agricolo. A questo proposito l'industria di macellazione e trasformazione delle carni suine è seriamente preoccupata per l'applicazione di tale riforma, basata essenzialmente sul principio del disaccoppiamento tra assegnazione del premio all'agricoltore e prodotto coltivato. In particolare, dato che la forza della suinicoltura italiana (ma anche dell'avicoltura) è principalmente basata sulla produzione interna di mais, il nostro Governo dovrebbe, nel dare attuazione alla riforma della PAC, introdurre dei meccanismi che leghino in qualche modo il premio del mais alla sua coltivazione. Infatti, in caso di disaccoppiamento totale, il mais rischia di subire una drastica riduzione delle aree investite, soprattutto in quelle meno favorite dal punto di vista climatico (centro e Sud Italia) con conseguente riduzione della produzione nazionale, stimata vicino al 15%. Una tale contrazione non permetterebbe più al nostro Paese di essere, in annate normali, intorno all'autosufficienza (11 milioni di tonnellate) con la necessità di importare dalla vicina Francia la parte mancante. In questo contesto, però, i prezzi del mais lieviteranno significativamente, portandosi sulla base di quelli praticati in Francia, ma con l'aggiunta dei costi di trasporto e mediazione (stimati in circa 40 euro / tonnellate). Tale aumento comporta un prezzo del 15% superiore a quello dei concorrenti europei, con conseguente incremento per la suinicoltura italiana del 7,5% del costo di alimentazione (pari mediamente al 60% del totale dei costi di produzione), visto che nella razione dei nostri suini il mais incide per circa il 50%.

Ho accolto con grande felicità la notizia della scelta di Parma come sede permanente dell'**Autorità per la Sicurezza Alimentare Europea**. Dopo due anni di estenuanti trattative, l'inaspettato accordo è stato raggiunto dai Capi di Governo dei quindici, sabato 13 dicembre 2003, durante il Consiglio europeo che ha segnato la chiusura dei sei mesi di presidenza dell'Italia al Consiglio dei Ministri UE. Si tratta di un risultato di notevole rilevanza, brillantemente ottenuto al termine di una lunga fase di negoziati, destinato ad avere ricadute significative ed estremamente positive per il nostro Paese, da sempre votato alla sicurezza e qualità delle proprie produzioni alimentari. La scelta di Parma, rivelatasi vincente nonostante le candidature di altre prestigiose città europee, inorgoglisce l'Industria alimentare italiana ed il settore delle carni

*trasformate che, in particolare, riconosce alla città emiliana il primato nella difesa delle proprie tradizioni all'insegna della qualità. L'esito della trattativa, confermata complessa e laboriosa in ragione dei significativi interessi in gioco, premia gli sforzi del Governo italiano e della sua Rappresentanza permanente a Bruxelles, cui va anche il nostro plauso per aver confermato con autorevolezza in sede internazionale il ruolo strategico attribuito al settore alimentare per lo sviluppo del nostro Paese.*

*A conferma dell'impegno del nostro settore e dell'industria alimentare nel suo complesso verso il raggiungimento di livelli di sicurezza il più elevati possibili, desidero citare i risultati di un'analisi svolta da Federalimentare, che ha stimato in oltre 1.600 milioni di euro - pari all'1,6% del fatturato totale - l'onere derivante all'industria dalle attività di autocontrollo. Al miliardo di analisi effettuate in autocontrollo, si devono aggiungere i 720.000 controlli ispettivi pubblici, che determinano un costo pari a 302 milioni di euro, pari allo 0,3% del fatturato del settore alimentare, che impegna, quindi, il 2% del proprio fatturato per garantire la sicurezza alimentare e gli standard di qualità dei suoi prodotti.*

*Tutto ciò ha un interessante effetto anche sulla percezione dei consumatori: dal Monitor Doxa sulla fiducia del consumatore nei confronti dell'industria alimentare italiana emerge che il 63% degli italiani ritiene che l'industria operi oggi in modo più responsabile rispetto ad alcuni anni fa, una netta maggioranza esprime la propria fiducia nei controlli fatti sia dai produttori (62%) che dagli enti pubblici (61%) e il 73% degli italiani ritiene che il progresso tecnologico abbia reso gli alimenti più sicuri.*

*Con l'entrata in vigore delle disposizioni legislative del Regolamento CE 178/2002, a partire dal 1° gennaio 2005, la **rintracciabilità** diviene obbligatoria per gli operatori dei mangimi e del settore alimentare che devono essere in grado di:*

- individuare i propri fornitori di materie prime, vale a dire chi abbia fornito cosa.*
- disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità richiedenti le informazioni a riguardo dei loro approvvigionamenti.*
- disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti, mettendo anche in questo caso a disposizione delle richiedenti Autorità le relative informazioni.*

*Ai sensi del Regolamento inoltre qualora un alimento o un mangime non risponda ai requisiti di sicurezza alimentare richiesti e non si trovi più sotto il suo controllo, l'operatore deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo ed informarne le autorità competenti, informando se del caso il consumatore del motivo del ritiro.*

*Per agevolare gli operatori del settore alimentare ad implementare efficacemente le nuove disposizioni ASS.I.C.A., in collaborazione con la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma, sta predisponendo le "Linee guida per l'applicazione di sistemi di rintracciabilità aziendale nel settore dei prodotti di salumeria" tenendo in debita considerazione quanto riportato da Federalimentare nelle analoghe Linee Guida sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari.*

*Deve infine ricordarsi la sottoscrizione da parte di ASS.I.C.A. del Patto per la sicurezza e qualità alimentare in Lombardia, che ha visto la luce nel 2003 sotto forma di accordo quadro tra la Regione e diversi soggetti firmatari della filiera agro - alimentare.*

*Con il Patto si è data concreta applicazione all'iniziativa congiunta intrapresa dalla Regione Lombardia ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per la realizzazione di un progetto pilota per la rintracciabilità delle produzioni agroalimentari. I risultati del lavoro intrapreso si attendono per il secondo semestre del 2004.*

*Il quadro giuridico che si delinea con l'applicazione delle nuove disposizioni in materia di **OGM** è complesso e di grande impegno per il settore alimentare. Rileviamo che per l'Industria delle carni, relativamente ai prodotti derivanti da animali nutriti con mangimi geneticamente*

*modificati non si applicano, per quanto concerne gli OGM, obblighi legislativi in materia di etichettatura e di tracciabilità.*

*Non è infatti prescritta l'indicazione della presenza / derivazione da OGM per i prodotti di origine animale (es. carne, latte, uova) ottenuti da animali nutriti con mangimi OGM o trattati con medicinali OGM. Con ciò confermando gli esiti dell'approfondita analisi scientifica espletata dall'Unione Europea che aveva potuto verificare l'assenza di trasferimento agli animali della proteina modificata.*

*La conferma che né le nuove disposizioni in materia di etichettatura né quelle in materia di tracciabilità previste sia dal Regolamento 1829/2003/CE che dal 1830/2003/CE si applicano ai prodotti ottenuti da materie prime derivanti da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati, è stata data, in risposta a specifico quesito ASS.I.CA., dalla Commissione Europea .*

*La risposta pervenuta conferma infatti che le produzioni ottenute da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati, in quanto prodotte "con" un OGM ma non "derivate da" un OGM, non rientrano né nel campo di applicazione del Regolamento 1829/2003 né in quello del Regolamento 1830/2003.*

*Il chiarimento avuto dalla Commissione acquisisce significativa importanza per gli operatori della filiera delle carni: macellatori, sezionatori elaboratori e trasformatori che utilizzano prodotti ottenuti da animali nutriti con mangimi GM sono infatti esenti dagli obblighi di etichettatura e tracciabilità e dai relativi controlli.*

*La normativa del settore alimentare è estremamente complessa ed in continua evoluzione. La Commissione europea ha previsto una serie di interventi diretti a modificare l'attuale disciplina in materia di **etichettatura**. Alcuni di questi interventi sono già stati realizzati. Tra essi ricordiamo la definizione merceologica di carne, che ha impegnato per il relativo adeguamento delle etichette l'Associazione e le aziende durante buona parte del 2003, i citati regolamenti sugli OGM e la direttiva sull'etichettatura degli allergeni. Ma il programma di lavoro della Commissione prevede ulteriori iniziative legislative, di grande importanza, con cui le aziende dovranno confrontarsi: la proposta di regolamento che disciplinerà l'apposizione sui prodotti di claims nutrizionali e salutistici e la proposta di modifica della direttiva sull'etichettatura nutrizionale al fine di rendere obbligatoria la menzione di alcuni nutrienti contenuti nell'alimento. Le due proposte perseguono il medesimo obiettivo cioè quello di migliorare e rendere più corretta l'informazione al consumatore, che è sempre più attento agli aspetti nutrizionali degli alimenti. Bisogna però evitare di discriminare aprioristicamente gli alimenti, che non si possono suddividere in buoni e cattivi. È importante invece sottolineare l'importanza di una dieta corretta ed equilibrata.*

*È evidente che in queste tematiche gli aspetti tecnici e legali sono strettamente connessi a quelli comunicazionali. Sono quindi necessarie competenze diversificate per affrontare adeguatamente le nuove proposte di regolamento europee.*

*Proprio in considerazione della crescente complessità delle problematiche e del loro impatto sulla gestione aziendale, gli organi direttivi dell'ASS.I.CA. hanno condiviso l'opportunità di aggiornare i criteri di convocazione della Commissione per i rapporti giuridico-sanitari, da tempo una tra le più attive in ASS.I.CA. Tale revisione prevede la facoltà per tutte le aziende associate di partecipare alle riunioni della Commissione, per indirizzare ad un maggior numero di interlocutori la tradizionale attività di informazione della Commissione e per avere l'opportunità di un confronto collegiale sui principali dossier.*

*La decisione di sospendere l'uso delle **proteine animali trasformate** nell'alimentazione degli animali da reddito ha determinato la necessità di trattarle e distruggerle in condizioni che garantissero il rispetto della salute umana/animale e dell'ambiente.*

*Nel maggio 2003 sono entrate in applicazione per tutti i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, ivi incluse le farine di carne, le disposizioni sanitarie del Regolamento 1774/2002, successivamente fatte oggetto di numerose modifiche in sede*

comunitaria.

ASS.I.CA. si è impegnata per agevolare la corretta applicazione del provvedimento approfondendo con le autorità sanitarie le problematiche di specifico interesse del settore. In particolare:

- ❑ la nuova classificazione dei sottoprodotti di origine animale e loro destino (materiale di categoria 1, categoria 2 e categoria 3);
- ❑ la correlazione esistente tra norma sanitaria ed ambientale;
- ❑ gli adempimenti per i conferitori di sottoprodotti di origine animale, nelle fasi di raccolta, di trasporto, ivi compresi le parti relative alla documentazione ed alla tenuta dei registri;
- ❑ la gestione dei “resi”;
- ❑ le modalità di smaltimento delle acque reflue da parte degli impianti di macellazione, cui sono connesse le problematiche dello svuotamento dei corpi suini.

Inoltre l'Associazione ha visto recepire alcune sue specifiche richieste, in particolare quella che conferma la liceità di conferire direttamente strutto alimentare prodotto in impianti autorizzati ai sensi del Decreto Legislativo 537/92 all'alimentazione zootecnica senza che lo strutto subisca ulteriori trasformazioni ai sensi del Regolamento 1774/CE.

Rimane da ridisciplinare l'uso complessivo delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali da reddito: consci della rilevanza economica e tecnica che tale divieto ha per le aziende del settore, stiamo monitorando con un ruolo proattivo, sia a livello nazionale e in particolare comunitario, la questione tenendo anche in debita considerazione gli effetti che sul mercato dei prodotti finiti potrebbe avere la liberalizzazione del loro utilizzo.

Copiosa e intensa l'attività ASS.I.CA. svolta nel contesto interprofessionale. Due, in particolare, le tematiche lungamente dibattute e approfondite nel confronto di filiera sviluppatosi nel 2003 ed ancora nei primi mesi del 2004: la classificazione delle carcasse e la stesura del Disciplinare “Gran Suino Padano” DOP.

La classificazione e la conseguente **valutazione delle carcasse** ancora non sono state applicate in Italia, quantunque la normativa comunitaria abbia da anni codificato tempi e procedure per la sua adozione anche nel nostro Paese. Si registrano tuttora forti resistenze da parte degli allevatori, che temono rilevanti pregiudizi economici nel passaggio dal pagamento a peso vivo a quello a peso morto, basato essenzialmente sulla resa quantitativa e qualitativa dei tagli e, quindi, sulla reale quantificazione del valore della carcassa. Peraltro, rimane aperta la tematica sull'identificazione dei valutatori, aspetto che sta condizionando non poco la predisposizione di un provvedimento complessivo che, finalmente, renda operativi i dettami stabiliti dalle disposizioni UE.

La stesura del Disciplinare “Gran Suino Padano” è senz'altro un'importante conquista per la filiera e rappresenterà, unitamente alla classificazione, una svolta epocale per l'intero settore: con il “Gran SUIP”, se questo sarà l'acronimo definitivo della nuova DOP, si realizza il progetto di valorizzazione di tutto il suino pesante, iniziato diversi anni fa. A tal proposito, sta per essere avviato il complesso ed insidioso iter per il riconoscimento della DOP a livello comunitario, mentre il MIPAF si è già impegnato per concedere il riconoscimento temporaneo a livello nazionale.

Un'annotazione particolare merita la questione relativa al mercato dei tagli presso la **Borsa Merci di Milano**: lo spostamento delle contrattazioni dalla piazza modenese a quella ambrosiana ha significato un'azione di rottura da parte degli operatori, ormai saturi dei soprusi consumati ai loro danni e giustamente desiderosi di riappropriarsi del proprio ruolo, quello di rilevare le mercuriali sulla base di un reale confronto di filiera. In tal senso, pur essendo nota la similitudine dei Regolamenti che disciplinano il funzionamento delle Commissioni camerali, tuttavia la Piazza di Milano era ed è in grado di favorire un sano confronto tra le parti, rispettando il ruolo e la funzione degli operatori medesimi. In questo contesto si inserisce la scelta fatta, tenuto conto inoltre che Milano è la sede storica dove ASS.I.CA. aveva sempre gestito la Borsa Merci e la

rilevazione dei prezzi del nostro comparto. Non va nemmeno sottaciuto l'impegno di ASS.I.CA. per rilanciarne il prestigio di questa Piazza, quale riferimento unico a livello nazionale per il nostro settore: l'affluenza degli operatori costantemente massiccia testimonia l'indubbio risultato dell'iniziativa assunta. Accenniamo al mercato del lunedì perché è tuttora aperta la "trattativa" con la Camera di Commercio di Milano affinché pure il mercato dei suini vivi si tenga nella giornata riservata al mercato dei tagli, come una sana logica di filiera vorrebbe: del resto, le riunioni della Commissione che si riunisce il venerdì sono scarsamente partecipate, mentre le rilevazioni sono poco attendibili, considerato che avvengono in un mercato che al venerdì ha sicuramente perso di significatività.

Ciononostante, permane la totale chiusura degli allevatori a spostare la seduta del venerdì, mentre le rappresentanze agricole insistono per mantenere l'attuale tripartizione dei mercati di riferimento (Modena, Mantova e Milano). A tal riguardo, al di là dei provvedimenti pronunciati dal TAR Lombardia e dal Consiglio di Stato, che hanno delegittimato il meccanismo adottato dalla Camera di Commercio di Mantova nella formazione dei Bollettini, imponendo a quest'ultima di rivedere sostanzialmente il suo stesso Regolamento camerale (provvedimenti dai quali traspare un "monito" anche per quelle Piazze che si comportano analogamente), sono i mutati scenari commerciali che impongono una decisa razionalizzazione delle Borse Merci oggi operanti in Italia: l'internazionalizzazione dei mercati, l'esigenza di programmazione aziendale, la contrattazione telematica, l'esigenza per le imprese di limitare e razionalizzare gli impegni extra-aziendali, sono tutti aspetti che sollecitano una diversa e più moderna configurazione degli assetti mercantili.

L'emanazione del decreto legislativo 231/2002 che ha recepito la direttiva 2000/35/CE relativa alla lotta contro i **ritardi di pagamento** ha segnato una svolta importante nei rapporti tra aziende produttrici e distribuzione. Ricordiamo che il decreto, la cui emanazione è stata ottenuta grazie a un costante impegno dell'ASS.I.CA. sul problema dei termini di pagamento, ha fissato, per i contratti aventi ad oggetto prodotti alimentari deteriorabili, a sessanta giorni decorrenti dalla consegna o dal ritiro dei prodotti medesimi il termine massimo entro il quale deve avvenire il pagamento. Questo termine legale è rafforzato dalla previsione di elevati interessi moratori, il cui tasso è inderogabile, decorrenti automaticamente dal giorno successivo la scadenza.

Come era facilmente prevedibile, la distribuzione ha opposto resistenza all'applicazione delle nuove disposizioni, che hanno imposto normativamente una riduzione dei termini di pagamento passando da una media di 113 giorni (dato ufficiale nazionale per il settore alimentare) ai 60 fissati dal decreto.

L'ASS.I.CA. ha sempre fatto presente alle aziende la necessità di mantenere nei confronti della distribuzione una linea di condotta coerente con gli importanti diritti acquisiti con la nuova disciplina.

L'emanazione del decreto del Ministro delle Attività Produttive, che definendo i prodotti alimentari deteriorabili ha confermato che tutti i prodotti del nostro settore sono da considerarsi tali, ha sicuramente rafforzato l'applicazione della nuova disciplina dei termini di pagamento.

Facendo un bilancio dopo circa un anno e mezzo dall'entrata in vigore della legge, possiamo fare una valutazione positiva dell'ambito di applicazione della nuova disciplina nei rapporti con la distribuzione organizzata. Seppure permangono alcune resistenze, soprattutto presso i dettaglianti di minori dimensioni, la grande distribuzione si è in massima parte adeguata alle nuove disposizioni. Gli accordi stipulati su richiesta delle stesse organizzazioni della distribuzione sembrerebbero confermare questo fatto. Infatti, Federalimentare e FAID-Federdistribuzione hanno firmato un protocollo d'intesa, successivamente esteso anche a Conad, Coop e Federcom, finalizzato a favorire l'applicazione del decreto legislativo 231/2002, in particolare per quanto riguarda l'osservanza dei termini di pagamento per i prodotti alimentari deteriorabili e a semplificare gli adempimenti operativi per le aziende. Contiamo che quanto prima anche i dettaglianti si adeguino alle regole sui termini di pagamento.

Negli ultimi mesi è andata crescendo l'attenzione del mondo scientifico, delle istituzioni,

dell'opinione pubblica e dei media sui possibili danni che **stili di vita** "non salutari" possono determinare alla salute dei cittadini, poiché è sempre più forte la convinzione scientifica che le malattie cronic-degenerative, prima causa di morte e disabilità a livello mondiale, siano in grande misura prevenibili con un'appropriate azione sui fattori di rischio e tra questi, appunto, gli stili di vita e gli stili alimentari. Proprio in quest'ottica, recentemente, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha elaborato la "Strategia globale su dieta, attività fisica e salute", un importante documento che introduce l'attività fisica e il movimento come componenti essenziali per stili di vita corretti, insieme a un'alimentazione equilibrata, riconoscendo il ruolo positivo dell'industria alimentare quale partner delle Istituzioni nella realizzazione di una strategia di ampia prospettiva volta a migliorare gli stili di vita.

La problematica è fortemente sentita nel nostro settore, tanto che in seno all'Associazione è stato istituito un gruppo di lavoro multidisciplinare - composto da esponenti del mondo scientifico ed esperti aziendali di marketing e comunicazione - con il compito di esaminare le tematiche legate alle nuove emergenze in tema di alimentazione.

Le aziende del nostro settore da sempre sono impegnate per migliorare i prodotti, soprattutto per quanto attiene i valori nutrizionali; come ASS.I.CA., quindi, è naturale condividere tutte le iniziative volte a favorire la diffusione di una corretta informazione alimentare ed educazione nutrizionale del consumatore, per perseguire, con coerenza ed efficacia, l'obiettivo di promuovere valide abitudini alimentari ed uno stile di vita sano e attivo.

A questo proposito, invito anche le aziende associate a rafforzare la propria comunicazione in questa direzione in sinergia con le indicazioni provenienti dal mondo scientifico o dalle istituzioni sul rapporto alimentazione - salute.

Un importante potenziamento dell'attività dell'Associazione, in tema proprio di comunicazione, è dato dalla prossima costituzione di un **ufficio stampa integrato**, una sorta di "agenzia di stampa" specializzata che, oltre a monitorare quotidianamente i mass media, rappresenti la voce del settore che comunica in modo organico e sistematico, coordinando gli uffici stampa degli enti del comparto.

Questa struttura, che fungerà da interlocutore ufficiale con l'esterno per tutto il settore, opererà a favore dell'Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani, di ASS.I.CA. e dei consorzi di tutela che gravitano nel suo mondo, consentendo non solo di creare delle sinergie e delle economie di scala a vantaggio di tutti gli associati, ma soprattutto di migliorare l'immagine del comparto evidenziando organizzazione ed efficienza.

Il 14 luglio scorso è stato sottoscritto fra le associazioni industriali alimentari e FLAI-CGIL, FAI-CISL e UILA-UIL l'accordo di rinnovo del CCNL 5/6/99 per l'industria alimentare, scaduto il 31 maggio 2003. Il rinnovo è giunto al termine di un negoziato difficile con due interruzioni e a fronte di una piattaforma articolata comprendente tra l'altro, una richiesta di aumento salariale medio di 100 euro e una serie di rivendicazioni caratterizzate da un notevole contenuto politico. Nonostante queste difficoltà, la delegazione datoriale ha saputo negoziare un accordo equilibrato per gli aspetti economici e adeguato per gli aspetti normativi alle esigenze organizzative delle imprese.

Tra i punti più significativi dell'accordo, ricordiamo le disposizioni in materia di orario di lavoro, di contratto a termine e di part-time. Per quanto riguarda gli aspetti economici, per il biennio giugno 2003-maggio 2005 è stato riconosciuto un aumento medio mensile lordo a regime pari a 96 euro, suddiviso in tre quote: la prima, pari a 40 euro con decorrenza 1° giugno 2003, la seconda di 40 euro a decorrere dal 1° marzo 2004 e la terza, pari a 16 euro, a decorrere dal 1° novembre 2004. L'intesa ha inoltre previsto il rafforzamento delle relazioni industriali mediante il potenziamento dell'Osservatorio Nazionale di Settore attuato mediante la costituzione di due specifiche Sezioni concernenti la materie dell'ambiente e sicurezza alimentare e della formazione.

Nel corso del 2003, è giunta ad una fase conclusiva l'attività dei due Gruppi di lavoro organizzati dall'ASS.I.CA. per seguire l'attuazione alla direttiva CE 96/61 sulla prevenzione e riduzione

*integrate dell'inquinamento (Integrated Pollution Prevention and Control - IPPC), attuata nel nostro ordinamento dal Dec. Lgs 372/1999. La normativa introduce il principio dell' "approccio integrato" quale mezzo per conseguire un'elevata protezione ambientale attraverso la riduzione integrata dell'inquinamento nelle varie componenti ambientali. Per realizzare questo elevato obiettivo di salvaguardia ambientale, in primo luogo devono essere individuate per ogni settore produttivo le "migliori tecniche disponibili" su cui dovrà essere fondata la domanda di autorizzazione ambientale, che sostituirà ogni autorizzazione, concessione o nulla osta in materia ambientale. Stante la complessità di questo sistema, si è reso necessario un diretto coinvolgimento del mondo industriale interessato che, per il nostro settore, è rappresentato dai macelli aventi una capacità di produzione di carcasse di oltre 50 tonnellate al giorno e dagli impianti industriali con una capacità produttiva di 75 tonnellate al giorno di prodotti finiti.*

*I due gruppi di lavoro, costituiti uno per i macelli suini l'altro per l'industria di trasformazione delle carni, a cui partecipano diverse aziende associate, nel 2000 hanno iniziato la loro attività finalizzata all'individuazione delle "migliori tecniche disponibili" per la riduzione dell'inquinamento, tenuto conto delle peculiarità e delle tecniche di lavorazione dell'industria nazionale di macellazione suina e di trasformazione delle carni.*

*Sono state inviate al Gruppo di Lavoro della Commissione Europea le indicazioni relative a consumi ed emissioni specifiche raccolte direttamente dalle aziende del settore; si è poi passati all'esame delle prime bozze del documento europeo BREF, proponendo modifiche e integrazioni. Il contributo italiano è stato significativo, apprezzato e recepito nel documento finale europeo che, per quanto riguarda il settore macelli, è già stato definitivamente approvato.*

*Diamo infine uno sguardo al **quadro economico** in cui abbiamo svolto le nostre attività.*

*Il quadro generale dell'economia nel 2003 ha evidenziato, malgrado la difficile situazione politica internazionale caratterizzata da eventi particolari quali la guerra in Iraq, l'acuirsi della crisi mediorientale, l'offensiva del terrorismo internazionale, l'epidemia di Sars, l'apprezzamento della moneta unica e vari scandali finanziari, il consolidamento della ripresa dell'economia mondiale iniziata nel 2002, registrando una fase espansiva e mettendo a segno un +2,6%.*

*Nell'area euro, l'andamento è stato piuttosto incerto, con una crescita modesta del Pil, aumentato in termini reali appena dello 0,4%.*

*Per l'economia italiana, secondo i dati ISTAT, è stato un altro anno difficile: la marginale crescita dello 0,3% rappresenta il minimo storico raggiunto dal Pil dal 1993, anno in cui il nostro Paese entrò in recessione. Tale debole avanzamento, inoltre, è stato originato, per il secondo anno consecutivo, dall'incremento dei consumi delle famiglie e dall'aumento delle scorte. I miglioramenti, dunque, hanno riguardato soltanto quelle variabili, consumi e scorte, in grado di apportare benefici solo nel breve periodo. Le esportazioni e gli investimenti variabili capaci di imprimere una vera accelerazione allo sviluppo economico hanno segnato il passo (-4,0% le prime e -2,1% i secondi).*

*Nonostante la debolezza dell'economia nell'area euro, secondo le stime della BCE, l'inflazione, misurata dall'indice armonizzato dei prezzi al consumo, ha subito un lieve calo (2,1% in media contro il 2,3% dell'anno precedente) mantenendosi leggermente oltre il limite superiore del 2% fissato come valore obiettivo per assicurare la stabilità dei prezzi.*

*Per quanto riguarda l'Italia, invece, si è attestata al 2,7%, nettamente al di sopra dell'1,7% programmato e in accelerazione rispetto al 2002 (2,5%). L'aumento della velocità dell'inflazione negli ultimi due anni, inoltre, è stato una caratteristica peculiare del nostro Paese non riscontrata nei principali partner europei.*

*Il nostro settore ha saputo ben confrontarsi con la difficile situazione congiunturale evidenziando, nei confronti del 2002, un miglioramento della produzione, del fatturato, dei consumi e delle esportazioni.*

*La produzione di carni suine è discretamente aumentata nel 2003 portandosi a 1,19 milioni di tonnellate (+1,6%), quella di conserve animali suine e grassi lavorati, dopo un 2002 non favorevole (-1,6%) è tornata a registrare un discreto aumento (+1,1%).*

*Per quanto concerne la componente conserve animali suine e grassi lavorati, i tre grandi aggregati che la compongono si sono mossi in modo difforme: la componente salumi (inclusa la produzione di bresaola) è cresciuta dell'1,1%, per un totale di 1,148 milioni di tonnellate; quella delle carni bovine in scatola, dopo la pesante crisi della BSE del 2001, ha fatto segnare un ulteriore importante recupero: +14,6% (per un totale di 34.652 tonnellate); quella dei grassi suini lavorati è riuscita a mantenersi sulle 242 mila tonnellate (perdita limitata al -0,8%).*

*In termini di valore l'insieme delle produzioni ha presentato un fatturato ingrosso di 7.556 milioni di euro, di cui 7.165 milioni provenienti dai salumi, 181 milioni dalla carne bovina in scatola e 228 milioni dai grassi suini lavorati (+1,3%).*

*La disponibilità di carne suina, tra fresca e trasformata, è ammontata nel 2003 a 1,784 milioni di tonnellate, con un aumento del 2,0% rispetto all'anno precedente.*

*La carne suina fresca, dopo la netta flessione della domanda nel 2002 (-4,1%) - nell'anno precedente però a causa del manifestarsi di casi di BSE anche in Italia i consumi avevano registrato un deciso incremento - è tornata nuovamente su livelli molto buoni facendo registrare un significativo +3,5%.*

*Il consumo pro-capite totale è quindi salito dai 30,2 chilogrammi del 2002 ai 30,8 del 2003 (+1,9%). All'interno di detta quota i consumi di carne fresca sono passati da 11,6 a 12 chilogrammi (+3,4%) mentre quelli di salumi da 18,6 a 18,8 (+1%).*

*Un dato, quest'ultimo, che conferma la presenza sempre più diffusa dei salumi nella dieta delle famiglie italiane anche come piatto principale.*

*La dinamica situazione economica internazionale e il rafforzamento dell'euro sulle principali valute internazionali non sembrano aver condizionato l'industria dei salumi italiani che, anzi, è riuscita a consolidare i buoni risultati conseguiti dalle esportazioni negli anni precedenti. Nel 2003 il settore delle carni trasformate suine e bovine e dei grassi suini lavorati ha registrato in quantità una modesta ripresa delle esportazioni (+0,9%), mentre le importazioni hanno evidenziato un andamento negativo (-1,6%).*

*Le esportazioni costituite prevalentemente da salumi (circa 84 mila tonnellate per un controvalore di 612 milioni di euro) hanno presentato tendenze diverse per le varie categorie di prodotti: a fronte di un buon andamento delle nostre spedizioni di conserve suine (+5,7% in quantità e +3,8% in valore) si è registrata un'ottima performance delle carni bovine in scatola (+11,6% e +11,2%), e una in flessione dei grassi lavorati diminuiti del 20,6% in quantità e del 19,6% in valore. Fra i salumi, da evidenziare le ottime performance di prosciutto crudo, che con un +10% in quantità e un +5,9% in valore è riuscito a ben penetrare sui mercati esteri, e pancette stagionate (+9,3% in quantità e +9,8% in valore). Da sottolineare, infine, anche la prova della bresaola, prodotto rivelazione degli ultimi anni, che con un +47% in quantità e +24,5% in valore si sta sempre più affermando sui mercati esteri.*

*Per quanto concerne le importazioni, da registrare sempre con riguardo al comparto salumi la crescita delle stesse arrivate a 27.760 tonnellate: una cifra che, rispetto all'anno precedente, ha evidenziato un rialzo del 6,1% in quantità, ma addirittura una flessione dello 0,7% in valore (92 milioni di euro)*

*Passando a trattare le tematiche di natura politico - istituzionale, desidero complimentarmi con il **Gruppo Giovani Imprenditori** - presieduto per il biennio 2003-2005 dal Dott. Nicola Levoni nel suo secondo mandato - che ha proseguito la propria attività con impegno e mettendo in evidenza quello spirito associativo che è principale manifestazione di una grande consapevolezza dei nostri Junior: creare le premesse per dare continuità e crescita all'Associazione e approfondire lo studio delle tematiche di settore a vantaggio dell'attività imprenditoriale e della gestione aziendale.*

*Ed è proprio all'interno del sistema associativo che si è concentrato l'impegno di quest'anno.*

*I Giovani hanno continuato la propria laboriosa partecipazione negli organi deliberanti dell'Associazione, ma non solo. Oggi, infatti, vantano pure una dinamica cooperazione con l'Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani dove sono rappresentati da un proprio delegato*

*nel Consiglio Direttivo e dove prevedono di apportare in futuro un sempre più attivo contributo. Tra le altre iniziative che il Gruppo ha promosso nel corso dell'anno, voglio citare gli incontri che i nostri Giovani - avvalendosi dell'iniziativa editoriale IVSI "Galassia Salumi" e proponendo il supporto di tecnici ed esperti delle proprie Aziende per illustrare ed integrare il prodotto multimediale - hanno tenuto con docenti ed alunni delle Scuole Medie inferiori della Regione Lombardia allo scopo di divulgare e promuovere la cultura dei salumi.*

*Ancora una volta il team direzionale del Gruppo, in sintonia con le direttive europee e dell'Industria alimentare italiana, ha confermato la grande attenzione che riserva alla «sicurezza alimentare» concretizzando, attraverso approcci tesi ad educare la popolazione sull'importanza delle scelte nutrizionali, una strategia in tema di corretta alimentazione che prioritariamente aiuti a tutelare la salute umana.*

*Infine una tematica prioritaria già ampiamente svolta nella relazione dell'Assemblea dello scorso anno, su cui ritengo di dover richiamare la vostra attenzione, è il processo dei trasferimenti di competenze alle Regioni, che sta comportando un moltiplicarsi dei soggetti istituzionali pubblici di riferimento per il settore, con un conseguente incremento dell'impegno e del coordinamento nazionale richiesti.*

*Allo stesso tempo va evidenziata l'accelerazione dell'integrazione europea e il rafforzamento del ruolo decisionale e di indirizzo dell'Unione. In questo contesto rimane ancora irrisolto il problema della rappresentanza delle industrie di trasformazione delle carni a livello comunitario, poiché la Federazione del CLITRAVI, che abbiamo contribuito a fondare nel 1957, costituisce ancora una rappresentanza eccessivamente fragile e dotata di risorse troppo limitate rispetto alla rilevanza del nostro comparto e delle problematiche di cui esso è portatore in ambito europeo.*

*Diversamente desidero esprimere il mio pieno apprezzamento per il determinante contributo del Presidente Rossi di Montelera al rinnovamento e alla crescita di **Federalimentare**, che in questo anno ha saputo porsi come interlocutore forte nelle più importanti sedi decisionali, acquisendo sempre maggiore credibilità e autorevolezza. Il mio mandato di Vicepresidente con delega per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione mi ha consentito di osservare direttamente l'impegno e la competenza nella gestione positiva e nell'interesse dell'Industria alimentare italiana delle problematiche di grande attualità e di primaria importanza nella politica economica del settore.*

*Da tutto quanto detto risulta evidente quanto sia intensa e articolata l'attività di ASS.I.CA. e quanto impegno, su molti fronti, sia richiesto a tutti coloro che vivono in prima persona l'Associazione. La complessità delle aree d'azione sulle quali attualmente ci si muove, il forte dinamismo e la presenza massiccia a "360 gradi" - se escludiamo l'anello della distribuzione l'ASS.I.CA. presidia l'intero "mondo" produttivo a noi collegato - rendono indispensabile raccordarsi in modo sempre più credibile e professionale con le istituzioni pubbliche e private ma anche garantire il costante coordinamento dei nostri rappresentanti all'interno di tutti gli Organismi interprofessionali che gravitano nella "galassia" ASS.I.CA.*

*Proprio per le esigenze operative e organizzative legate al notevole sviluppo dell'attività associativa, nel corso dell'anno si è reso necessario un potenziamento dell'organico e un ampliamento della Sede con l'acquisizione degli uffici soprastanti gli attuali, che abbiamo il piacere di inaugurare in occasione di questa Assemblea Generale e che testimoniano i consensi sin qui ottenuti dall'Associazione, rappresentando un auspicio per sempre maggiori successi delle Aziende associate e del settore.*

*Per quanto attiene al futuro, al di là degli accadimenti che dovessero verificarsi, il panorama sin qui illustrato delinea chiaramente i prossimi scenari che vedranno ASS.I.CA. particolarmente impegnata, presidiando e governando problematiche assai complesse quali l'apertura di nuovi mercati, la gestione della futura DOP del Gran Suino Padano, la tutela delle denominazioni generiche di vendita dei nostri prodotti tradizionali, l'attivazione di un ufficio stampa integrato, nell'interesse di tutto il settore.*