

ATTIVITÀ ASS.I.CA.
E POLITICA SETTORIALE

2004

EXPORT PAESI TERZI

Le iniziative istituzionali e la normativa

Il lavoro svolto congiuntamente alle nostre Amministrazioni pubbliche - in particolare con il Ministero della Salute, Direzione Generale Sanità Veterinaria e degli Alimenti - fa presagire per il 2005 l'apertura di un significativo numero di mercati di primaria importanza, grazie alla progressiva finalizzazione dei negoziati intrapresi negli anni scorsi. L'attenzione del nostro settore si è focalizzata principalmente ad introdurre la salumeria italiana in Oriente e a rafforzarne la presenza sul continente nord-americano, per garantire la libera circolazione delle nostre produzioni nell'ambito dei Paesi aderenti al NAFTA, ma significativi successi non sono mancati anche in altre aree geografiche, quali l'Oceania.

Il settore sta quindi vivendo un momento di straordinaria valenza strategica anche in relazione alla significativa importanza dei nuovi mercati che si stanno aprendo: per la prima volta oltre un miliardo e mezzo di consumatori, in gran parte cinesi, si potranno avvicinare al consumo potenziale dei nostri salumi.

Questo incentiverà l'esportazione verso i Paesi terzi, che si sta consolidando sempre più come attività strategica e necessaria per i futuri sviluppi del nostro settore, operante ormai a pieno titolo in mercati globali.

Nel contempo ciò assicura concrete prospettive di sviluppo agli operatori che sapranno cogliere quest'unica e irripetibile occasione di internazionalizzazione delle imprese. Tali prospettive sono altresì in grado di produrre benefici economici immediati per il settore, sia in termini di incrementato valore delle imprese che di capacità di attrarre investimenti.

Per sfruttare a pieno queste enormi potenzialità è necessario che il settore acquisti piena consapevolezza delle proprie possibilità, acquisendo una visione internazionale delle problematiche, migliorando la capacità di proporsi in maniere competitiva su mercati non solo geograficamente lontani, ma anche improntati a culture ed abitudini alimentari profondamente diverse da quelle italiane.

Contestualmente è necessario allargare l'offerta della nostra salumeria, affiancando ai prodotti leader per eccellenza i prosciutti tipici, altre produzioni a breve stagionatura con forte connotazione di italianità, come si è fatto, fino ad oggi, solo per alcuni importanti mercati (es. Giappone).

Al fine di concretizzare questo irrinunciabile obiettivo, ASS.I.C.A. si sta fortemente impegnando per eliminare le residue barriere veterinarie che si frappongono ancora all'esportazione di prodotti a breve stagionatura ed alla possibilità d'impiegare le carni suine nazionali.

È del tutto evidente come la presenza permanente della malattia vescicolare dei suini sul territorio italiano si confermi come uno tra i principali fattori limitanti le esportazioni di salumi, soprattutto stagionati, verso i Paesi terzi.

Possibili risposte per aggirare divieti e vincoli discendenti da tale presenza, potranno venire dai risultati della ricerca condotta dall'Istituto Zoo-profilattico di Brescia, con la compartecipazione di ASS.I.C.A. ed il finanziamento del Ministero della Salute, soprattutto se utili a definire con maggior precisione modalità e tempistiche che garantiscono l'inattivazione del virus responsabile della patologia nei salumi stagionati.

La libera commercializzazione dei prodotti di salumeria in ambito mondiale presuppone comunque l'irrinunciabile miglioramento dello status zoo - sanitario del nostro Paese nei confronti delle patologie del bestiame, riconosciute a livello internazionale in grado di porre ostacoli alle esportazioni da Paesi/regioni sul cui territorio risultano presenti. Per realizzare ciò risulta necessaria un'azione incisiva e costante da parte dei Servizi Veterinari.

È noto, infatti, che al fine di convincere le Amministrazioni dei Paesi terzi in merito all'assenza di rischi di propagazione di malattie animali potenzialmente correlati alle nostre esportazioni, le sole garanzie insite nel trattamento tecnologico applicato alle produzioni si sono rivelate spesso insufficienti. Tali garanzie devono necessariamente integrarsi con assicurazioni circa la provenienza delle materie prime e/o del prodotto da zone del nostro Paese riconosciute indenni dalla patologia (principio della regionalizzazione veterinaria / rintracciabilità delle produzioni).

Approfondimenti su tali problematiche sono in corso con il nostro Ministero della Salute, anche al fine di rispondere adeguatamente alle richieste di alcuni Paesi terzi in linea di principio favorevoli ad applicare la regionalizzazione veterinaria nei confronti della malattia vescicolare al territorio italiano.

Il coinvolgimento delle Autorità veterinarie nel processo di internazionalizzazione del nostro settore risulta indispensabile anche in riferimento ad altre richieste che le Amministrazioni dei Paesi terzi possono avanzare in conformità a norme e standard vigenti a livello internazionale (OIE/Codex Alimentarius). Va qui ricordato che per poter esportare prodotti di origine animale l'Italia, come gli altri Stati che aderiscono all'Organizzazione Mondiale del Commercio, deve dare evidenza oggettiva allo Stato importatore che non sussistono concrete possibilità di introdurre patologie animali o umane a seguito della decisione che lo stesso è chiamato ad assumere. Tra gli elementi in grado di influire sulla valutazione del rischio cosiddetto "risk assessment" da parte dello Stato importatore, rientra anche l'efficienza e la capacità di operare secondo standard internazionali delle Autorità di controllo dello Stato esportatore. È quindi chiaro che la valutazione positiva del sistema Italia nel suo complesso, Imprese e Servizi Veterinari per l'appunto, diventa presupposto indispensabile per poter affrontare con successo la sfida dell'internazionalizzazione del settore.

Oriente e Oceania **Cina**

In considerazione dei divieti ancora vigenti all'esportazione di prodotti di salumeria dall'Italia, nel 2004 si sono intensificati gli sforzi per giungere all'apertura del mercato cinese. L'azione del Governo e delle nostre rappresentanze diplomatiche, in primis l'Ambasciata d'Italia a Pechino, è risultata particolarmente incisiva permettendo di conseguire numerosi risultati eclatanti sul piano istituzionale, a conferma della primaria attenzione di cui beneficiano i nostri dossier presso l'Amministrazione pubblica. Tra i risultati propedeutici all'avvio delle esportazioni ricordiamo quelli conseguenti alla Missione in Italia del Ministro cinese Li Changyang, responsabile della Amministrazione Generale della Supervisione della Qualità e Ispezione (AQSIQ). Nell'occasione Italia e Cina hanno firmato due importanti accordi:

- il primo con Adolfo Urso, Vice Ministro con delega al Commercio estero, e con Paolo Bonazza Buora, Sottosegretario alle Politiche agricole finalizzato al riconoscimento e la valorizzazione dei rispettivi prodotti in possesso di indicazioni geografiche;
- il secondo con Girolamo Sirchia, Ministro della Salute, al fine di favorire la cooperazione tra Italia e Cina nel campo delle misure sanitarie e fito-sanitarie (SPS) secondo i principi stabiliti dall'Organizzazione mondiale del commercio, ai fini di promuovere le esportazioni di prodotti di origine animale.

La visita in Italia del Ministro cinese ha inoltre permesso di dare nuovo impulso alle negoziazioni intraprese a Pechino nel corso del 2003 con la Missione del Ministero della Salute, guidata dal Prof. Marabelli, che aveva portato alla sottoscrizione di un Memorandum d'intesa per la definizione di un percorso operativo ai fini di autorizzare l'export in Cina di tutti i prodotti della salumeria italiana. A seguito della visita si è infatti

sbloccato l'iter delle istanze dei nostri impianti di prosciutto crudo, secondo criteri condivisibili per l'intero settore. Nell'ambito di tale Missione, a coronamento di una specifica iniziativa dell'Ambasciata d'Italia Pechino, il Ministro cinese ha infatti visitato alcuni stabilimenti (prosciuttifici e salumifici) a Parma e San Daniele. Si è trattato di un evento di portata storica, reso possibile grazie al coordinamento realizzatosi tra ASS.I.C.A., Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio del Prosciutto di San Daniele e Istituto per il Commercio Estero. Le Autorità cinesi hanno così potuto verificare, ai massimi livelli istituzionali, le garanzie sanitarie insite nel processo produttivo del prosciutto crudo italiano, prendendo visione dell'alto livello di specializzazione tecnologica dei nostri prosciuttifici sia a Parma che a San Daniele.



Il Ministro cinese della Sanità Li Changyang

Nel dicembre 2004 si è poi avuta la Missione istituzionale in Cina del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi che ha permesso di siglare, con piena soddisfazione di ASS.I.C.A., l'Accordo per l'export salumi. A tale Missione ha partecipato anche il Presidente ASS.I.C.A., Vittore Beretta, in qualità di Vice Presidente di Federalimentare con delega alla sicurezza alimentare.



La missione italiana alla firma del Memorandum

L'Accordo, siglato nell'occasione dal Ministro Marzano, ha formalizzato l'accettazione da parte cinese delle importazioni di prosciutti crudi stagionati per più di 313 giorni e di salumi cotti (prosciutto cotto, mortadella e cotechino) dall'Italia.

LE TAPPE PER L'ESPORTAZIONE DI SALUMI IN CINA

I prodotti della salumeria italiana sono stati dal 2002 al centro di importanti trattative tra i Governi Italiano e Cinese.

2002: i primi contatti.

Luglio 2003: Memorandum tra i due Governi con rilevanti aperture per consentire l'export in Cina dei prodotti della salumeria italiana.

Luglio 2004: intesa di collaborazione tra Italia e Cina - primo passo verso l'apertura delle frontiere cinesi ai prodotti di salumeria italiana.

Agosto 2004: la firma di un addendum consente un ulteriore passo avanti all'entrata nel mercato cinese per il prosciutto crudo.

Dicembre 2004: firma da parte del Ministro Marzano dell'Accordo sanitario tra il Governo Italiano e quello Cinese per l'esportazione in Cina di salumi cotti (prosciutto cotto, mortadella e cotechino) e prosciutti crudi stagionati per più di 313 giorni dall'Italia.

Febbraio/Marzo 2005: visita ispettori CNCA/AQSIQ per autorizzare i 95 impianti italiani che hanno richiesto l'abilitazione ad esportare prosciutto crudo in Cina.

L'Accordo ha previsto la firma di due protocolli:

- uno per le carni suine stagionate (carne suina disossata che è stata trasformata per almeno 313 giorni con procedure simili per il prosciutto di Parma) che consente di fatto l'esportazione di tutti i prosciutti crudi stagionati per tale periodo ottenuti da maiali nati, allevati e macellati in Italia. Il periodo di stagionatura di 313 giorni è stato fissato dalle Autorità cinesi in riferimento a quanto stabilito in ricerca di protocolli internazionali, dovendosi intendere come il trattamento tecnologico riconosciuto sufficiente per inattivare il virus della peste suina classica. Tale periodo di stagionatura acquista significati innovativi e migliorativi rispetto a quanto richiesto da molti Paesi terzi, Stati Uniti in primis (400 gg.);
- l'altro per la carne suina trattata termicamente (carne suina disossata cotta ad una temperatura minima di 70°C che devono essere raggiunti a cuore per almeno 30 minuti o carne suina disossata sottoposta ad un trattamento termico che dia le stesse garanzie igienico-sanitarie), che consente l'esportazione di prodotti di salumeria cotti (prosciutti cotti, mortadelle, cotechini, etc.). Anche in questo caso le carni dovranno ottenersi da maiali nati, allevati e macellati in Italia.

Tali protocolli dovranno operare sotto l'egida della Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (DGSVA) del nostro Ministero della Salute, che ha provveduto a formulare i relativi certificati sanitari di scorta ai prodotti.

Per concretizzare gli Accordi intercorsi a livello politico, dando avvio formale alle esportazioni, in primis dei prosciutti crudi stagionati, ASS.I.C.A. ed i Consorzi di tutela del prosciutto di Parma e San Daniele si sono coordinati per superare le difficoltà insite nelle procedure applicate dalle Autorità cinesi per abilitare gli impianti all'esportazione.

L'Associazione si è impegnata per agevolare le aziende interessate all'esportazione a predisporre la documentazione richiesta dalle Autorità cinesi, sia per quanto riguarda il processo produttivo del prosciutto crudo stagionato 313 gg., sia per garantire uniformi modalità di compilazione del questionario richiesto dal competente Ente cinese (CNCA).

Inoltre si è garantito valido supporto alla Missione svolta congiuntamente dagli ispettori della General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ) e della Certification and Accreditation Administration (CNCA), nell'ambito della quale è stato ispezionato a campione un significativo numero di impianti (macelli/prosciuttifici per crudo) al fine di autorizzare la globalità dei 95 impianti italiani che avevano già presentato istanza con documentazione completa.

Il Ministero della Salute ed ASS.I.CA. si sono inoltre attivati per dare concretezza operativa al protocollo sui prodotti cotti, con la presentazione alle Autorità cinesi di un primo elenco di impianti italiani interessati all'esportazione.

Corea del Sud

In Estremo Oriente gli sforzi del settore si sono concentrati anche verso la Sud Corea, consapevoli delle notevoli potenzialità che questo mercato potrà avere per le esportazioni dei nostri prodotti di salumeria. Giunto a conclusione l'iter del provvedimento sud-coreano che ha sancito le condizioni igienico-sanitarie per l'importazione dall'Italia di prosciutti stagionati per almeno 400 giorni e salumi cotti con temperature superiori ai 69°C, già definiti da parte del nostro Ministero della Salute i certificati per l'esportazione, si attende entro il 2005 l'ispezione a campione da parte degli ispettori di Seoul di un congruo numero di impianti italiani che hanno chiesto di essere autorizzati all'esportazione.

Tale importante risultato si sta concretizzando a seguito dell' incisiva attività negoziale intrapresa dall'Amministrazione italiana negli anni scorsi, rilanciata dai lavori della VI^o Commissione Economica Mista Italia - Sud Corea tenutasi a Seoul nell'ottobre 2002, e poi proseguita attraverso lo specifico Tavolo di coordinamento del Ministero degli Esteri, che ha visto la partecipazione assidua di ASS.I.CA.

Anche in questo caso hanno giocato un ruolo centrale le negoziazioni bilaterali sugli aspetti veterinari e sanitari attivate dal Ministero della Salute - Direzione Generale Sanità Veterinaria e degli Alimenti- che hanno portato le Autorità sud-coreane ad accettare di applicare il principio della regionalizzazione veterinaria alle importazioni di prodotti suini dal nostro Paese. Ciò dopo che le Autorità sud-coreane avevano acquisito consapevolezza delle garanzie offerte dal sistema Italia, a seguito dell'ispezione preliminare svolta in Italia da rappresentanti sud-coreani nell'aprile 2003.

Australia

Anche l'Australia è in lista di attesa per importare salumi dall'Italia, grazie alle positive evoluzioni delle negoziazioni intraprese. L'Italia, cogliendo le opportunità discendenti dal risk assessment (analisi dei rischi veterinari correlati all'importazione di carni e prodotti suini) effettuato dalle Autorità di Canberra in via multilaterale, ha ottenuto la possibilità di esportare prosciutti di Parma e San Daniele stagionati per 360 giorni. A riguardo sono stati già concordati da parte del nostro Ministero della Salute con le Autorità australiane i certificati sanitari che dovranno scortare tali prodotti. Per avviare le esportazioni dall'Italia rimane necessario superare con profitto la già programmata ispezione degli ispettori australiani.

Permangono invece difficoltà a carico delle esportazioni dei prodotti di salumeria cotti, per i quali le Autorità australiane richiedono l'applicazione di trattamenti termici non compatibili con la tecnologia di produzione che caratterizza le nostre produzioni di salumeria.

Anche in questo caso ASS.I.CA. ha saputo sostenere le negoziazioni in corso partecipando in rappresentanza del settore alla Missione istituzionale-economica della Regione Lombardia, presieduta dal Governatore Formigoni.

Nuova Zelanda

Nei primi mesi del 2005, con l'emanazione dei nuovi certificati zoo-sanitari per l'esportazione verso la Nuova Zelanda, si è incrementato il novero dei prodotti di carne suina esportabili dall'Italia. In particolare sono stati ammessi all'esportazione:

- prodotti cotti sottoposti a trattamenti inferiori rispetto a quelli precedentemente autorizzati: minimo 70°C a cuore o superiore per un minimo 25 minuti;
- prodotti che durante la lavorazione sono stati sottoposti ad un procedimento in modo che la carne raggiunga un pH di 5 o inferiore (es. salame);
- prodotti ottenuti da carni suine importate nella Comunità Europea da un Paese terzo e successivamente destinati per l'esportazione in Nuova Zelanda.

Singapore

Nel corso del 2004 si è tenuta una seconda visita di ispettori di Singapore per autorizzare nuovi impianti all'esportazione di prodotti di salumeria dall'Italia.

L'apprezzamento che si sta consolidando nei confronti Autorità veterinarie italiane ed il riconoscimento delle garanzie offerte dal nostro sistema di produzione sta portando l'Agri-Food & Veterinary Authority (AVA) di Singapore a rivedere le procedure di autorizzazione previste per gli impianti italiani, conformemente alle richieste di ASS.I.CA. Se tale obiettivo si concretizzerà l'abilitazione degli impianti richiedenti in futuro potrà avvenire sulla base della mera trasmissione di documentazione, senza il bisogno di ulteriori visite ispettive preventive, con notevoli risparmi in termini sia economici che di tempo.

Nel 2005 sono stati altri avviati inoltre significativi contatti con le Amministrazioni di Paesi terzi dell'Estremo Oriente, Taiwan e India in primis, a conferma dell'importanza strategica che tale area riveste per il nostro settore, che saranno oggetto di ulteriori approfondimenti nei prossimi mesi.

Il continente americano

I primi mesi del 2005 sono stati forieri di importanti novità che hanno permesso di incrementare la presenza dei prodotti della salumeria italiana sul continente nord-americano. Grazie all'azione congiunta svolta con il Ministero della Salute, Direzione Generale Sanità Veterinaria e degli Alimenti, si sta concretizzando infatti l'obiettivo strategico da tempo individuato da ASS.I.CA.: realizzare la libera circolazione di un congruo numero di prodotti di salumeria in tutte le nazioni aderenti al NAFTA.

Tale obiettivo è già conseguito per gli USA, dove grazie all'eliminazione di buona parte degli ostacoli veterinari, dal febbraio 2003 risulta possibile esportare:

- prosciutti crudi stagionati per almeno 400 gg. ottenuti da cosce di suini nati e allevati in Italia (es. Parma e San Daniele);
- prosciutti crudi stagionati 400 giorni derivanti da suini o cosce suine di provenienza non italiana;
- prosciutti cotti, mortadelle e cotechini precotti;
- prodotti a base di carne suina disossati e successivamente stagionati per meno di 400 giorni (es. salami, speck) da impianti che utilizzano solo carni provenienti da alcuni paesi esteri.

A questi prodotti si sono recentemente aggiunti anche i tortellini, il cui ripieno sia costituito da carni suine cotte e/o prosciutti crudi stagionati, essendo stato recentemente approvato il certificato sanitario per l'esportazione di pasta farcita con carni suine e prodotti a base di carne suina. Per l'esportazione di tali prodotti dovrà garantirsi una filiera USA, dovendo gli ingredienti carnei essere idonei loro stessi all'esportazione negli USA e quindi provenire da stabilimenti autorizzati allo scopo ed essere ottenuti nel rispetto dei requisiti prescritti dalla normativa statunitense.

A completamento dei risultati conseguiti, ASS.I.CA. sta lavorando per ulteriori aperture del mercato statunitense ai nostri prodotti della salumeria, in particolare per quel che riguarda i prodotti stagionati meno di 400 giorni ottenuti con carni italiane, consapevole che si tratti di un obiettivo di medio-lungo periodo di non facile raggiungimento. Per poterlo realizzare è, infatti, necessario ottenere la ratifica delle pertinenti modifiche da apportare alla legislazione statunitense, previo riconoscimento di indennità nei confronti della peste suina classica e della malattia vescicolare del territorio delle Regioni dove risiedono i nostri impianti produttivi.

Nel frattempo l'attenzione si è concentrata su Messico e Canada.

Messico

Dopo più di vent'anni, le Autorità messicane hanno autorizzato nel febbraio 2005 l'importazione diretta in Messico di prodotti di salumeria dall'Italia, in particolare:

- prosciutti tipici e culatelli stagionati per 400 giorni;
- prodotti cotti di sola carne suina (mortadella, prosciutto cotto, cotechino).

Anche quest'importante risultato si è potuto concretizzare grazie all'azione congiunta svolta con le Autorità italiane, in particolare sono risultati vincenti il costante lavoro del Ministero della Salute e la determinazione dell'Ambasciata d'Italia a Città del Messico.

La luce verde alla salumeria italiana è arrivata dopo l'ispezione dei funzionari del Ministero dell'Agricoltura messicano svoltasi nel novembre/dicembre 2004 con verifica sul campo delle garanzie di sicurezza fornite dalla produzione italiana di salumi. Tra gli scopi dell'ispezione rientrava l'acquisizione di informazioni sulla situazione presente in Italia su alcune malattie d'interesse della specie suina (peste suina classica e africana, malattia vescicolare) ivi comprese le misure adottate dalle nostre autorità veterinarie per il loro controllo/eradicazione, nonché la valutazione dei processi tecnologici dei prodotti a base di carne da esportare in Messico.

L'ispezione messicana ha coinvolto circa 20 tra gli impianti italiani già abilitati all'esportazione verso gli USA, in ottemperanza a specifica richiesta del Governo messicano, che aveva dichiarato di poter accogliere solo istanze di unità produttive in possesso dei requisiti richiesti dalle Autorità statunitensi. Sono più di 80 gli impianti italiani autorizzati ad esportare, un numero di gran lunga superiore a quelli autorizzati dal Messico per altri Paesi comunitari e non.

La delegazione, guidata dal Dott. Assad Heneidi Zeckua - Vicedirettore Regionalizzazione e Analisi del rischio - Direzione Generale della Salute Animale del Senasica - Sagarpa ha avuto inoltre l'onore di essere accompagnata nella prima parte dell'ispezione, dalla Dott.ssa Gianfranca d'Ignazio, Responsabile dell'Ufficio economico dell'Ambasciata d'Italia a Città del Messico, a conferma della priorità data dalla stessa al dossier "salumi".

L'apertura del mercato messicano al culatello stagionato per almeno 400 gg. - avvenuta a seguito della confermata sicurezza del processo produttivo ai fini dell'esclusione di qualsivoglia rischio per la trasmissione di malattie animali correlato alla sua esportazione - apre possibilità interessanti per questo pregiato prodotto di salumeria anche verso altri Paesi terzi. Si tratta di un risultato che potrebbe, infatti, incidere positivamente sulle decisioni di altre amministrazioni di Paesi terzi. A riguardo ASS.I.CA. sta sostenendo nei confronti dell'Amministrazione USA analoga istanza di esportazione sulla base delle garanzie insite nel trattamento di stagionatura di 400 gg.

Canada

Anche con il Canada si sono formalmente concluse le trattative che consentiranno di ampliare significativamente la gamma di prodotti di salumeria esportabili, in precedenza limitata al prosciutto di Parma intero stagionato per 400 giorni. In particolare, grazie all'incremento del numero degli stabilimenti italiani abilitati e alla definizione di specifici

requisiti con le Autorità di Ottawa, si stanno per avviare le esportazioni di:

- prosciutti di San Daniele stagionati 400 giorni da stabilimenti abilitati;
- prosciutti stagionati ottenuti da cosce non italiane;
- prosciutti tipici e non affettati;
- prodotti cotti a 70°C per 30 minuti (es mortadelle, prosciutti cotti, cotechini etc.).

All'ottenimento di questo risultato hanno contribuito significativamente le negoziazioni poste in essere tra le Autorità comunitarie e la Canadian Food Inspection Agency per dare concretezza ai contenuti dell'Accordo di equivalenza veterinaria stipulato tra Bruxelles ed Ottawa negli anni scorsi.

Uruguay e Perù

Per quanto riguarda il continente americano vanno inoltre sottolineati eventi d'interesse per le esportazioni del nostro settore verso i Paesi dell'America latina, Uruguay e Perù.

Le Autorità uruguaiane nel corso del 2004 hanno temporaneamente disposto la sospensione delle importazioni di prosciutto crudo dall'Unione Europea, come misura cautelativa in considerazione della presenza in Italia, ma anche in Portogallo, di casi di peste suina africana e malattia vescicolare suina. Al fine di ripristinare il flusso commerciale di prosciutti crudi dall'Italia è stato necessario, su richiesta delle Autorità di Montevideo, realizzare una verifica ispettiva in Italia che ha riguardato sia gli stabilimenti di produzione abilitati ad esportare in Uruguay che le garanzie fornite sulla materia prima (tracciabilità). I positivi risultati dell'ispezione hanno consentito alle Autorità uruguaiane di acquisire nozioni dirette sulle garanzie offerte dal sistema italiano, con pronta riapertura dei flussi di esportazione dei nostri prodotti a base di carne suina, confermando i criteri già applicati per l'esportazione verso gli USA.

Con la redazione dei nuovi certificati sanitari per l'esportazione dall'Italia in Perù di prodotti a base di carne suina si sono confermate le condizioni per l'esportazione dei seguenti prodotti di carne suina ottenuta (in macelli italiani autorizzati dalle Autorità peruviane) da animali nati, allevati in Italia in aree riconosciute indenni dalla malattia vescicolare, dalla peste suina classica e dalla peste suina africana:

- prosciutti crudi stagionati per 400 gg. disossati;
- prosciutti disossati e cotti a 70°C per almeno 10 minuti;
- insaccati e prodotti simili di carne e/o frattaglie e/o sangue di suini cotti a 70°C per almeno 10 minuti.

Tra le novità apportate l'eliminazione dell'obbligo di approvazione biennale per gli impianti di macellazione e gli stabilimenti industriali di trasformazione delle carni autorizzati.

L'area europea

I Paesi dell'Est Europa rappresentano uno sbocco importante, soprattutto per l'esportazione di tagli anatomici della carcassa suina di difficile collocazione sul mercato interno (es. lardello, frattaglie). L'esportazione di tali produzioni contribuisce a valorizzare la carcassa suina nella sua interezza, con ovvi benefici sulla dinamica dei prezzi dei tagli più nobili. Le problematiche più significative dal punto di vista veterinario hanno riguardato la Russia, a seguito della decisione assunta da tale Paese di sospendere le importazioni di carni e prodotti a base di carne in provenienza dall'Europa a partire dal 1° giugno 2004.

Tale evento, frutto di una decisione politica assunta con l'obiettivo di sensibilizzare l'Unione Europea ed i principali Stati membri sugli effetti discendenti per la Russia dal recente processo di allargamento, è stata giustificata con la necessità di poter disporre di un unico certificato veterinario per l'importazione di carni e prodotti derivati dall'Europa,

in sostituzione dei diversi modelli utilizzati dai singoli Stati membri. A seguito delle negoziazioni politiche e tecniche intraprese dalla Commissione Europea sono entrati in vigore dal 1° gennaio 2005, i nuovi modelli di certificato unico per l'esportazione verso la Federazione Russa di animali e prodotti di origine animale.

Su richiesta delle Autorità di Mosca tali certificati si sono dovuti redarre su carta filigranata, prodotta dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, per ostacolare fenomeni di contraffazione, e si è dovuta mettere in atto una procedura di registrazione dei certificati emessi. Nonostante le indicazioni/linee guida fornite per la compilazione dei certificati da parte dell'Unione Europea e dal nostro Ministero della Salute, si sono avuti problemi generalizzati nelle esportazioni verso la Russia che hanno interessato prodotti di nostro interesse.

Tali problemi sono emersi a seguito delle difficoltà segnalate da alcuni servizi veterinari nella sottoscrizione sia dei certificati di scorta alle merci che dei certificati pre-export, previsti in caso di prodotti da esportare da materie prime di altri Paesi comunitari o in caso di richiesta da un altro Paese comunitario ai fini dell'esportazione verso la Federazione Russa.

ASS.I.CA. si è attivata presso le competenti sedi istituzionali, segnalando tempestivamente i problemi riscontrati sul territorio, fra i quali la necessità di chiarire la liceità di esportazione di:

- prodotti ottenuti con carni estere prima della data di entrata in vigore dei nuovi certificati pur in mancanza del certificato pre-export di scorta alle materie prime;
- prodotti ottenuti con materie prime di provenienza extra-comunitaria (es. bresaola).

Su quest'ultimo punto il Consiglio dell'Unione Europea ha esplicitato la legittimità di utilizzare carni ed altri prodotti di origine animale importati da Paesi non aderenti alla Comunità europea per la produzione di prodotti a base di carne da esportare verso la Russia, nel rispetto delle condizioni stabilite dalle Autorità di Mosca per l'importazione diretta dagli stessi Paesi fornitori (es. carni bovine dal Brasile).

La vicenda Russia ha riportato all'attenzione la problematica delle certificazioni veterinarie di scorta ai prodotti esportati verso i Paesi terzi, monitorata dall'Associazione per i possibili ostacoli ai flussi commerciali. Il fenomeno, in parte derivato dalle richieste particolarmente stringenti che si è costretti ad accettare in fase negoziale, si complica causa le disomogeneità di interpretazioni che frequentemente si possono riscontrare a livello territoriale.

La tematica è destinata a rimanere d'attualità, soprattutto se Amministrazioni di altri Paesi terzi confermeranno le intenzioni di ottenere dall'Unione europea modelli unici di certificazione veterinaria per l'importazione di animali e relativi prodotti, in sostituzione dei certificati veterinari, frutto di accordi bilaterali con i singoli Stati membri.

Sempre per quanto riguarda l'Est Europa nei mesi scorsi si è ricevuta un'importante segnalazione da parte della nostra Ambasciata in Georgia che ha confermato la possibilità di esportare dall'Italia carni suine e prodotti a base di carne suina, con la sola esclusione della Regione Sardegna. L'Ambasciata ha altresì segnalato la possibilità di esportare dall'Italia intera carne bovina, pollame e prodotti derivati nel rispetto di specifiche ed onerose procedure.

Bulgaria

Purtroppo, invece, rimane ancora in vigore il provvedimento, adottato nel mese di agosto 2004 dalla Bulgaria, di divieto delle importazioni di carne suina e prodotti a base di carne suina dall'Italia, a causa della presenza di alcuni focolai di peste africana e di malattia vescicolare sul nostro territorio. In questi mesi ASS.I.CA. ha ripetutamente sollecitato l'azione del Ministero della Salute italiano, che è quindi intervenuto sia presso il

competente Ministero anche attraverso la Commissione europea, e sui servizi veterinari bulgari, evidenziando come la disposizione adottata sia in contrasto con le norme comunitarie che la Bulgaria in vista della sua prossima entrata nell'UE deve rispettare. Tali norme per quanto riguarda la peste suina africana (e classica) presente nella sola Regione Sardegna prevedono l'applicazione del principio della regionalizzazione veterinaria mentre e, per la malattia vescicolare, della Direttiva 92/119/CEE.

Prossima infine sembra essere la soluzione di alcuni problemi registratisi all'esportazione di carni suine e relativi prodotti da alcune Regioni italiane verso la Croazia. L'interessamento dell'Ambasciata d'Italia a Zagabria ha permesso di ottenere la concreta disponibilità del Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e delle Risorse Idriche croato ad avviare, nel più breve tempo possibile, i passi necessari alla revoca dei provvedimenti restrittivi delle importazioni di carne suina e di prodotti a base di carne suina provenienti da alcune Regioni del Centro-Sud Italia, adottati per la presenza di focolai di malattia vescicolare e peste classica.

Svizzera

La problematica dell'applicazione dell'Ordinanza svizzera sulle dichiarazioni agricole del 26 novembre 2003 (RS 916.51) è stata costantemente seguita dall'Associazione in riferimento alle negative implicazioni discendenti dall'obbligo di riportare all'atto della consegna al consumatore per i prodotti a base di carne provenienti dall'Unione Europea la dichiarazione "può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali".

In riferimento alle precisazioni contenute nel promemoria di esecuzione dell'Ordinanza elaborato dalle Autorità elvetiche - che non assoggetta a tale obbligo gli insaccati ottenuti da carni macinata sia crudi che cotti -, l'applicazione dell'Ordinanza poteva risultare pregiudizievole per i prodotti di salumeria in pezzi ed, in particolare, in anche in ragione dei flussi esportativi in essere, per i prosciutti di Parma e San Daniele.

ASS.I.CA., dopo aver provveduto a portare a conoscenza di tale problematica le Aziende associate con una specifica riunione nel maggio 2004 - cui hanno partecipato in qualità di invitati i rappresentanti dei Consorzi di Parma e San Daniele - ha attivato una serie di iniziative principalmente rivolte a sensibilizzare le competenti Autorità (Ufficio Federale del Ministero dell'Agricoltura di Berna, Ambasciate d'Italia a Berna e di Svizzera a Roma, Direzione Agricoltura della Commissione Europea, Ministero delle Politiche Agricole e Ministero della Salute).

Inizialmente le sensibilizzazioni istituzionali sono state rivolte ad ottenere una proroga di un anno dell'Ordinanza elvetica, consapevoli del fatto che tale soluzione avrebbe permesso di farne coincidere l'applicazione con il Regolamento 1831/CE/2003, che introduce, per l'appunto a partire dal 1° gennaio 2006, nella legislazione comunitaria ed italiana analogo divieto di utilizzare antibiotici e sostanze antimicrobiche in genere per promuovere la crescita degli animali da reddito. Questa soluzione è stata inizialmente privilegiata perché avrebbe potuto escludere dalla necessità di apporre l'indicazione tutte le produzioni di salumeria italiane.

A fronte della manifesta impossibilità da parte elvetica di accogliere tale istanza, ASS.I.CA. ha promosso ulteriori approfondimenti con gli Organismi incaricati dal MIPAF per il controllo sulle produzioni tutelate (IPQ/INEQ) e con le Autorità regionali lombarde e del Ministero della Salute, che hanno permesso di formulare due soluzioni complementari, rispettivamente applicabili ai prodotti ottenuti: 1) da suini appartenenti al circuito delle produzioni tutelate; 2) da suini italiani diversi, non appartenenti cioè al circuito di cui sopra.

1) prodotti di salumeria ottenuti dai suini appartenenti al circuito della produzione tutelata

A seguito dello specifico quesito rivolto da ASS.I.CA. agli Istituti Parma Qualità e Nord Est Qualità, soggetti giuridici incaricati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali italiano per il controllo delle produzioni DOP e della filiera produttiva a monte (fasi di allevamento, macellazione e sezionamento), si è ottenuta una loro dichiarazione a firma congiunta, successivamente trasmessa alle Autorità elvetiche.

Tale dichiarazione richiama i contenuti dei protocolli ufficiali approvati ed omologati dal nostro Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che elencano puntualmente ciò che risulta possibile impiegare nell'alimentazione di tali suini sulla base dei disciplinari registrati e fatti osservare ai sensi del Regolamento CE/2081/92, sottolineando la conformità delle sole integrazioni minerali e vitaminiche tra quelle ammesse a fini alimentari.

ASS.I.CA. ha quindi richiesto alle Autorità elvetiche, essendo rispettate le condizioni previste dall'Ordinanza RS. 916.51, di confermare l'estraneità di tutte le produzioni ottenute da suini italiani appartenenti al circuito di produzione DOP - in particolare i prosciutti di Parma e San Daniele - dall'obbligo di riportare la dichiarazione ivi prevista, affinché si potesse confermare quanto prima alla nostra clientela che tali produzioni risultano essere ottenute mediante metodi equivalenti a quelli applicati in Svizzera.

2) prodotti di salumeria ottenuti da suini italiani diversi, non appartenenti cioè al circuito delle produzioni tutelate.

ASS.I.CA. si è resa promotrice di un'iniziativa per consentire anche alle produzioni di salumeria ottenute da suini italiani non appartenenti al circuito produttivo DOP di essere esonerate dall'obbligo di riportare la dichiarazione di cui all'Ordinanza. Con le autorità sanitarie è stato infatti concordato un protocollo di controllo applicabile su base volontaria da parte degli operatori interessati a produrre, macellare, sezionare e trasformare suini allevati senza l'utilizzo di antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche finalizzate ad aumentare prestazioni degli animali.

Nel mese di gennaio 2005 l'Ufficio Federale dell'Agricoltura (UFAG) di Berna ha risposto alle richieste ASS.I.CA. con una lettera in cui in sostanza veniva ribadito che potevano essere riconosciute direttive di produzione di diritto privato come equivalenti al divieto di un metodo di produzione solo qualora l'importatore svizzero avesse inoltrato una domanda in tal senso. Con tale risposta l'UFAG, oltre ad invitare di fatto le Aziende italiane a presentare istanze di esonero dalle prescrizioni in materia di etichettatura, ha inoltre attribuito all'Istituto Parma Qualità e l'Istituto Nord-Est Qualità il compito di corredare le direttive di produzione dei prodotti DOP e IGP.

A riguardo invece della possibilità segnalata da ASS.I.CA. di concordare con le Autorità veterinarie italiane dichiarazioni specifiche, soprattutto per le produzioni di salumeria ottenute da suini non appartenenti al circuito delle produzioni tutelate, l'UFAG ha precisato che tali dichiarazioni non risulterebbero di per sé sufficienti ai fini dell'esonero dall'obbligo della dichiarazione.

La problematica, purtroppo, non può ancora considerarsi risolta sul piano istituzionale, in quanto le Autorità elvetiche, a seguito di un mutato approccio politico, hanno sostenuto un'interpretazione che non rifiuta di considerare l'impostazione dell'impianto normativo caratterizzante i disciplinari di produzione delle denominazioni protette, ivi inclusi i prosciutti DOP. Vale infatti il principio secondo il quale quello che non è previsto nei disciplinari di produzione è assolutamente vietato, configurandosi gli stessi come "disciplina positiva".

Orbene le Autorità svizzere si sono al momento rifiutate di considerare equivalenti alla legislazione elvetica i disciplinari di produzione, in ragione dell'assenza di un'esplicitazione del divieto di utilizzo di sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni dei suini. ASS.I.CA. si sta attivando, di concerto con IPQ/INEQ, per sensibilizzare nuovamente le rappresentanze politiche e diplomatiche perché siano riconosciute le nostre legittime posizioni.

LEGISLAZIONE COMUNITARIA, NAZIONALE E TEMATICHE LEGALI

Sicurezza alimentare, rintracciabilità e normativa igienico - sanitaria

Fervono i preparativi per il trasferimento dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare nella sede permanente di Parma. Il percorso programmato prevede, infatti, dopo l'inaugurazione ufficiale, il raggiungimento della completa operatività per l'autunno 2005.

Per garantire i rapporti con l'Autorità, il Governo italiano ha insediato ufficialmente nel dicembre 2004 il "Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA)", istituito con l'Intesa Stato Regioni e Province autonome nel mese di giugno. Il nuovo Comitato, presieduto dal Ministro della Salute, è composto da rappresentanti designati dal Ministero della Salute, dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, e dalle Regioni e delle Province Autonome. Esso è chiamato infatti a svolgere i seguenti compiti:

- 1) garantire i rapporti con l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare;
- 2) promuovere e coordinare la definizione di metodi uniformi di valutazione del rischio alimentare;
- 3) proporre i metodi per la pianificazione dei programmi di monitoraggio e di sorveglianza:
 - per la vigilanza e controllo della sicurezza dei prodotti agro-alimentari;
 - per la verifica per la corretta applicazione della normativa relativa alla sicurezza alimentare ed alle biotecnologie;
- 4) monitorare le attività di sorveglianza nel settore della sicurezza alimentare, valuta e comunica i risultati.

Per la parte tecnica il Comitato è supportato da una Consulta Scientifica composta da esperti, che dovrà formulare pareri, tra l'altro, in materia di additivi alimentari, aromatizzanti, materiali a contatto, mangimi e prodotti destinati all'alimentazione animale, OGM, prodotti biologici, dietetici, allergie e nutrizione umana residui e contaminanti della catena alimentare, benessere animale, metodi di produzione conservazione, confezionamento e trasporto dei prodotti agroalimentari.

Sempre per quel che riguarda la sicurezza alimentare deve segnalarsi per il settore carni la pubblicazione dell'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento concernente criteri per la predisposizione dei Piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli.

Il provvedimento, redatto sulla base delle linee guida sviluppate dal Codex Alimentarius Commission's Committee on Food Hygiene, rappresenta uno strumento di supporto per lo sviluppo del piano di autocontrollo e dell'HACCP da parte delle industrie che lavorano le carni, avendo l'Unione europea introdotto l'obbligo dell'autocontrollo senza però fornire indicazioni omogenee circa le modalità di esecuzione delle suddette procedure. Il

documento include le Linee guida per la predisposizione di piani di autocontrollo, in materia igienico sanitaria, nelle industrie alimentari del settore delle carni e le Linee guida per l'identificazione e per la gestione dei pericoli nel settore della produzione di carni. Queste ultime si rivolgono agli operatori del settore per agevolare l'analisi dei pericoli nell'ambito dell'implementazione di un sistema di autocontrollo basato sui principi di HACCP, ed alle autorità di controllo deputate alle verifiche dello stesso. Vengono in particolare descritte le caratteristiche dei potenziali pericoli legati alla macellazione e sezionamento delle principali specie da reddito, ed identificate, per ciascuna filiera, le principali misure di gestione dei pericoli per quanto riguarda il processo di macellazione e di sezionamento, indicando per ciascuno di esso le relative misure preventive.

La rintracciabilità

Nei 25 Paesi dell'Unione Europea, dal 1° gennaio 2005, si applicano le medesime prescrizioni per garantire la sicurezza alimentare nei confronti dei consumatori. Con l'applicazione degli articoli da 14 a 18 del Regolamento 178/2002/CE, sono stati armonizzati infatti a livello comunitario i requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi, nonché gli obblighi per gli operatori dei rispettivi settori. In tale contesto, sempre da tale data, è divenuta obbligatoria per gli operatori del settore alimentare e dei mangimi la rintracciabilità finalizzata alla sicurezza alimentare.

Secondo quanto stabilito nel Regolamento 178/2002/CE è necessario considerare tutti gli anelli della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare. In tale prospettiva gli operatori del settore alimentare e dei mangimi risultano assoggettati al rispetto degli stessi requisiti legislativi e considerati responsabili per la sicurezza alimentare nelle fasi poste sotto il loro controllo. Secondo quanto definito dal regolamento per rintracciabilità si intende "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione".

In particolare gli operatori del settore alimentare e dei mangimi 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.

Come si può notare il Regolamento 178/2002/CE non impone l'obbligo per gli operatori di possedere una procedura di collegamento tra le materie prime introdotte ed i prodotti finiti commercializzati. Pur rimanendo tale decisione libera scelta dell'operatore, non si possono comunque sottovalutare gli effetti sulle modalità di ritiro del prodotto che la mancanza di una qualsivoglia procedura è in grado di ingenerare, e cioè l'annullamento dei vantaggi che un ritiro mirato del prodotto dal mercato comporta in termini di minor danno economico ed immagine per l'operatore e la clientela.

Ai sensi del Regolamento, infatti, 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. Inoltre, qualora il prodotto sia già arrivato al consumatore, quest'ultimo dev'essere informato in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro.

Gli alimenti o i mangimi immessi sul mercato della Comunità o che lo saranno con ogni probabilità devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la

rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche. A riguardo risulta fondamentale determinare con precisione il lotto di produzione e collegarlo in maniera efficace con la clientela.

Il Seminario ASS.I.CA.

Consapevole dell'importanza ed attualità della problematica ASS.I.CA. ha organizzato nell'ottobre 2004 a Parma, nell'ambito della manifestazione fieristica CIBUS TEC, il Seminario *“La Rintracciabilità per i prodotti di salumeria - Linee Guida per l'applicazione”* al quale hanno partecipato le Imprese del settore delle carni e le Autorità veterinarie. Nell'ambito del seminario sono intervenuti autorevoli relatori ed in primis il Sottosegretario del Ministero della Salute con delega alla sicurezza alimentare, Senatore Cesare Corsi, che ha annunciato l'apertura a Parma, presso la sede della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, di un ufficio decentrato del Ministero della Salute che avrà il compito di interfacciare le esigenze della neo-costituita Autorità per la Sicurezza Alimentare Europea.



Al Seminario sono state inoltre illustrate in anteprima le “Linee Guida per la rintracciabilità aziendale nei prodotti di salumeria”, frutto del lavoro svolto dalla Stazione Sperimentale per le Industrie delle Conserve Alimentari in Parma, con la collaborazione di qualificati esperti delle Aziende associate ad ASS.I.CA.

Scopo delle Linee Guida è quello di indicare criteri e modalità applicative per la predisposizione di sistemi aziendali di rintracciabilità ai fini di rispondere sia ai requisiti del Regolamento 178/2002/CE che a quelli discendenti dai regolamenti comunitari in materia di OGM. Nel privilegiare gli aspetti operativi le Linee Guida dedicano un'ampia sessione alle modalità di attuazione della rintracciabilità per i prodotti di salumeria, con esempi specifici per prodotti stagionati e cotti (sia interi che macinati).

In considerazione delle valenze metodologiche di carattere generale, il documento costituisce comunque un valido riferimento per le imprese del settore delle carni trasformate in genere.

Nel corso del Seminario, Federalimentare ha illustrato la posizione dell'Industria alimentare italiana ed europea sulla rintracciabilità presentando in anteprima le "Linee Guida per la gestione delle non conformità" specificatamente dedicate agli aspetti concernenti l'art. 19 del Regolamento 178/2002/CE. Tali Linee Guida, in riferimento agli obblighi discendenti per gli operatori della filiera alimentare nelle ipotesi di non-conformità ai requisiti di sicurezza, riportano esempi delle procedure aziendali che su base volontaria e con gli opportuni adeguamenti, possono venire adottate per la gestione complessiva delle non-conformità.

Le indicazioni da parte dell'Industria alimentare europea sull'applicazione della rintracciabilità sono state tenute in debito conto da parte delle Autorità comunitarie.

Nel dicembre 2004 dal Comitato permanente per la catena alimentare e della salute animale sono state predisposte le "Linee Guida comunitarie relative all'implementazione degli articoli 11,12, 16,17, 18, 19 e 20 del Regolamento 178/2002/CE sulla legislazione generale degli alimenti".

Tali Linee Guida sono state proposte dall'Unione europea al fine di facilitare la comprensione e l'applicazione del regolamento per tutti gli operatori della catena alimentare. Nel documento sono stati approfonditi gli aspetti riguardanti gli obblighi per gli operatori, la rintracciabilità, il ritiro/riciamo e la notifica di alimenti e mangimi, in relazione alle prescrizioni di sicurezza alimentare per gli alimenti ed i mangimi, e per concludere l'importazione/esportazione degli alimenti e dei mangimi.

I nuovi Regolamenti sull'igiene, i criteri microbiologici ed il controllo ufficiale

Dopo quasi 5 anni dalla sua presentazione da parte della Commissione europea, il progetto di semplificazione della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti, più comunemente conosciuto come "pacchetto igiene" e che durante l'iter legislativo ha modificato la sua composizione originaria, ha finalmente visto la luce con la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee (in prosieguo: "GUCE") di tre provvedimenti che si applicheranno a partire dal 1° gennaio 2006. Questi, sostituendosi alla normativa attualmente vigente, sono destinati ad avere significativo impatto sull'organizzazione produttiva delle filiere di origine animale, ivi inclusa quella suina. Si tratta in particolare del:

- Regolamento 852/2004/CE del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (sostituirà direttiva CE 93/43 recepita in Italia con il decreto legislativo 155/97). Il testo stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, basandosi in particolare sui seguenti principi:
 - a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - b) la sicurezza degli alimenti deve essere garantita lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
 - c) il rispetto della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
 - d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica;
 - e) il riconoscimento dei manuali di corretta prassi come strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
 - f) la necessità di determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
 - g) la necessità di garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

- Regolamento 853/2004/CE del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale (sostituirà per il nostro settore le direttive comunitarie recepite in Italia con decreti legislativi 286/94 sulle carni fresche - 309/98 sulle carni macinate e preparazioni di carne - 537/92 sui prodotti a base di carne e gli altri prodotti di origine animale). Il testo integra il Regolamento che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari di cui sopra. Si segnalano, tra gli altri, tre aspetti fondamentali:
 - a) la rintracciabilità degli alimenti continua ad essere considerata un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli stessi. Oltre a conformarsi alle norme generali del Regolamento 178/2002/CE¹, gli operatori del settore alimentare, responsabili di stabilimenti soggetti al riconoscimento a norma del citato Regolamento, devono assicurare che a tutti i prodotti di origine animale che essi immettono sul mercato sia stata apposta una bollatura sanitaria od un marchio d'identificazione;
 - b) i requisiti strutturali stabiliti dal Regolamento si applicano a tutti i tipi di stabilimenti. Cade dunque la distinzione tra stabilimenti di prodotti a base di carne aventi e non aventi struttura e capacità di produzione industriale che permetteva a questi ultimi di beneficiare di deroghe strutturali permanenti;
 - c) viene ritenuta opportuna la flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti ed in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. Tuttavia la flessibilità, particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, non deve compromettere gli obiettivi di igiene alimentare.
- Regolamento 854/2004/CE del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Il terzo Regolamento, denominato in gergo "igiene 3", è in realtà un provvedimento che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, dando applicazione al Regolamento 882/2004/CE del Parlamento e del Consiglio che stabilisce i principi generali del controllo ufficiale per tutti i prodotti alimentari ed i mangimi (Food & Feed) i cui contenuti sono di seguito illustrati.

Strettamente correlata ai provvedimenti illustrati, che ne costituiscono la base legale, è un'altra proposta di Regolamento della Commissione europea, destinata ad acquisire particolare interesse per il nostro settore, mirante a stabilire criteri microbiologici per i prodotti alimentari. In questa proposta verranno stabiliti anche i criteri circa la presenza di *Listeria Monocytogenes* nei prodotti pronti per il consumo. ASS.I.CA., che segue da vicino gli sviluppi del dossier, si è attivata sia con le Autorità nazionali che comunitarie per supportare tale iniziativa, auspicando nel più breve tempo possibile l'armonizzazione a livello europeo dei differenti approcci legislativi vigenti negli Stati membri. L'Associazione ha inoltre segnalato quanto l'adozione del documento risulti necessaria per consolidare la posizione assunta dall'Unione europea a livello internazionale e ad indirizzare la relativa discussione nell'ambito del Codex Alimentarius.

Il testo, in via di definizione, entrerà in applicazione a partire dal 1° gennaio 2006 e tiene conto delle posizioni dell'industria della lavorazione delle carni. In particolare l'Associazione si è adoperata affinché la Commissione esplicitasse che le legislazioni

1 Regolamento che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

nazionali potranno rimanere in vigore anche dopo l'entrata in applicazione del Regolamento (la normativa italiana sulla Listeria M. si integra con la proposta di Bruxelles prevedendo limiti circa l'eventuale presenza del microrganismo per i soli prodotti alimentari da consumarsi previa cottura). Questo sarà possibile se:

- a) notificate prima del 1° gennaio 2006;
- b) scientificamente giustificate;
- c) non sono di ostacolo agli scambi commerciali;
- d) sono diverse da quelle previste dal Regolamento comunitario.

Uno Stato membro non potrà dunque mantenere in vigore a livello nazionale delle disposizioni più o meno restrittive rispetto a quelle che si andranno a fissare con il nuovo Regolamento. Dal 1° gennaio 2006, a seguito dell'armonizzazione, non sarà più possibile adottare, a livello nazionale, nuove norme in materia di criteri microbiologici salvo per ragioni di emergenza alimentare.

La Commissione sta attualmente portando a termine l'inventario delle disposizioni nazionali in materia che ogni singolo Stato membro intende mantenere dopo l'entrata in vigore del Regolamento comunitario. Sulla base di tale compendio di norme si procederà ad una costante revisione del Regolamento integrandolo con quanto già esistente a livello nazionale.

Per quanto riguarda invece l'obbligo di ricerca di salmonella nelle carcasse di suino l'ASS.I.CA. si è adoperata affinché il riscontro di tale microrganismo debba valutarsi da parte della Autorità di controllo ai soli fini dell'accettabilità del processo, senza quindi provocare l'applicazione di disposizioni restrittive sulle carcasse testate o, peggio, facenti parte dello stesso lotto di produzione. In altri termini le misure correttive in caso di risultati insoddisfacenti nell'ambito di tali ricerche, dovranno essere solo quelle indicate nel Regolamento in via di definizione (miglioramento delle condizioni igieniche di macellazione) e non quelle previste da altre disposizioni comunitarie ("recall" come da Regolamento 178/2002/CE).

- Regolamento 882/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Con questo Regolamento è stato compiuto un riesame organico delle esistenti norme comunitarie in materia in precedenza adottate separatamente per il settore dei mangimi, per quello degli alimenti e per il settore veterinario. Il testo, che si applicherà a partire dal 1° gennaio 2006, copre l'intera gamma delle attività di controllo sulla sicurezza dei mangimi e degli alimenti, ed altri aspetti legati alla protezione dei consumatori.

Ai sensi del Regolamento 882/2004/CE di cui sopra, i controlli verranno organizzati come segue:

- a) su base regolare e con frequenze basate sul rischio;
- b) senza preavviso (come regola generale);
- c) in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione;
- d) riguarderanno anche l'import/export.

Si prevede inoltre la possibilità che lo Stato membro deleghi alcune tipologie di controlli ad Istituti terzi riconosciuti ai sensi delle norme CEN 45004, nel rispetto dei seguenti criteri:

- a) solo compiti specifici;
- b) descrizione accurata dei compiti;
- c) gli Istituti terzi non potranno prendere decisioni e saranno soggetti ad audit da parte delle stesse Autorità competenti.

Infine il Regolamento stabilisce le nuove norme in materia di finanziamento delle ispezioni e dei controlli veterinari (c.d. *Redevances*) che si applicheranno dal 2007.

A riprova di una legislazione dell'Unione europea in continuo movimento, la Commissione intende modificare gli allegati dei Regolamenti di cui sopra (misure applicative e transitorie) prima della loro applicazione. Esiste già un documento di lavoro che è stato oggetto di numerosi interventi dell'ASS.I.CA. al fine di sostenere le posizioni avanzate a difesa del settore.

Additivi ed aromi

L'ASS.I.CA. sta seguendo con attenzione l'evolversi degli orientamenti comunitari in materia di aromi ed additivi. Per questi ultimi la Commissione intende abrogare la direttiva quadro sugli additivi alimentari (89/107/CEE), sostituendola con un Regolamento del Parlamento e del Consiglio sugli additivi alimentari autorizzati per l'utilizzo negli alimenti e negli additivi stessi con relative condizioni d'utilizzo. La proposta verrà presentata ufficialmente a fine 2005.

Lavori in corso anche per quanto riguarda gli aromi: la prima bozza di proposta di Regolamento sugli aromi ed alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti utilizzati nei o sui prodotti alimentari atti a sostituire la Direttiva quadro 88/388/CEE sugli aromi per uso alimentare è stata fatta circolare per la prima volta dall'esecutivo comunitario nel 2002. Una versione rivista del testo è uscita ad inizio 2003, seguita da una nuova versione nel giugno del 2004. Nell'autunno dello stesso anno la Commissione sembrava intenzionata a proporre un'unica "Super Direttiva" che coprisse additivi, enzimi ed aromi. Si decise in seguito di abbandonare tale approccio ed è recentissima la presentazione di un'ulteriore bozza di Regolamento quadro sugli aromi.

Nitriti e nitrati

Il 20 marzo 2003 la Corte di Giustizia dell'UE ha emanato una sentenza che ha riconosciuto alla Danimarca il diritto di continuare ad applicare disposizioni più restrittive in materia di impiego di nitriti e nitrati nei prodotti a base di carne rispetto a quelle stabilite dalle direttive comunitarie. A parte i disagi verificatisi per le nostre Aziende esportatrici in Danimarca, che hanno dovuto garantire la conformità dei loro prodotti al provvedimento prontamente emanato dal Governo danese in materia, la sentenza della corte ha di fatto costretto la Commissione europea a presentare una proposta di modifica delle vigenti disposizioni comunitarie in materia di impiego di nitriti e nitrati. Tale proposta, presentata nell'ottobre 2004, prende spunto da un parere scientifico dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) del novembre 2003 che in sintesi conferma l'efficace azione antimicrobica svolta dai nitriti, in particolare per quel che riguarda la capacità di inibire la crescita delle spore del *Clostridium Botulinum*. L'ASS.I.CA. ha seguito da vicino lo sviluppo del dossier, lavorando a stretto contatto con i Servizi della Commissione europea nella stesura del testo finale della proposta per sostenere la validità dei contenuti scientifici del parere. Nel testo della proposta l'esecutivo comunitario propone i seguenti limiti:

- Nitrito: 100 mg/kg per i prodotti a base di carne sterilizzati e 150 mg/kg per tutti gli altri;
- Nitrato: 150 mg/kg per i prodotti a base di carne non trattati termicamente, mentre non ne verrebbe più permesso l'uso per quelli trattati termicamente.

La proposta, durante l'iter legislativo che la sta portando in Consiglio ed al Parlamento europeo, è stata oggetto di ulteriori interventi ASS.I.CA. al fine di sensibilizzare le Autorità competenti nazionali e comunitarie in merito ad alcuni aspetti potenzialmente ancora in grado di creare dei problemi al settore. In particolare l'Associazione sta lavorando affinché si riconosca che la presenza di nitrato anche in quantità elevate nei prodotti cotti in cui si impiega solo nitrito è del tutto normale data l'instabilità della

molecola di quest'ultimo che poi si trasforma in nitrato. Tale fenomeno, in grado di provocare problemi a livello di controllo ufficiale, trova conferma in uno studio effettuato dalla Stazione Sperimentale per le conserve alimentari di Parma.

L'attuazione nazionale del regolamento 1774/2002/CE in materia di sottoprodotti di origine animale

Il Regolamento 1774/2002/CE ha stabilito rigorose norme sanitarie per la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la trasformazione, al magazzinaggio, la manipolazione, la trasformazione e l'uso o l'eliminazione di tutti i sottoprodotti di origine animale.

Al fine di garantire uniformità applicativa sull'intero territorio nazionale e di fornire indicazioni operative, i Ministeri della Salute, dell'Ambiente, delle Politiche Agricole e Forestali d'accordo con le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano hanno emanato le Linee guida per l'applicazione del Regolamento 1774/2002/CE.

Vengono così superate le difficoltà che avevano portato le singole Regioni a deliberare, in modo non sempre uniforme, in materia assicurando un riferimento comune a livello nazionale.

Il provvedimento è finalizzato in particolare ad uniformare la gestione dei sottoprodotti e a chiarire le modalità di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano definendo il coordinamento con la normativa ambientale.

Sempre a livello nazionale, con il decreto legislativo 21 febbraio 2005, n. 36 sono state introdotte le sanzioni amministrative pecuniarie per le violazioni del citato Regolamento 1774/2002/CE e per le violazioni del decreto ministeriale 16 ottobre 2003 del Ministero della Salute relativo alla gestione del materiale specifico a rischio.

Il testo finale del provvedimento recepisce gran parte delle richieste avanzate da ASS.I.C.A. presso le preposte Commissioni parlamentari, la Presidenza del Consiglio dei Ministri ed al Ministro dei Rapporti con il Parlamento.

In particolare, rispetto al testo originale, risultano sensibilmente attenuati gli importi delle sanzioni e, soprattutto, viene eliminata la chiusura dello stabilimento da 15 a 90 giorni, prevista in caso di reiterazione delle violazioni, anche se queste riguardavano l'inosservanza di obblighi solo formali.

All'accertamento delle violazioni amministrative sopra descritte e all'applicazione delle conseguenti sanzioni amministrative pecuniarie provvedono le Regioni e le Province autonome nell'ambito delle proprie competenze.

Il provvedimento fa sempre salva la riserva di legge penale e quindi le sanzioni amministrative sono applicabili salvo che il fatto presenti gli estremi del reato con conseguente applicazione delle relative sanzioni penali.

Le principali fattispecie che vengono riguardano le violazioni in tema di raccolta, trasporto e magazzinaggio di sottoprodotti di origine animale, violazione degli obblighi di documentazione (mancata tenuta del registro delle partite da parte di coloro che spediscono, trasportano o ricevono sottoprodotti di origine animale, la mancata registrazione o registrazione in modo non conforme a quanto prescritto dal regolamento) e le violazioni in materia di trasformazione ed eliminazione dei sottoprodotti di origine animale. Sanzionata anche la violazione del divieto di alimentazione di animali con proteine animali trasformate derivanti da animali della specie (cannibalismo).

A titolo di misura cautelare, nel caso di violazioni relative ai sottoprodotti di origine animale più a rischio (di categoria 1 e 2), sono sempre prescritte il sequestro e la distruzione del materiale in questione, con spese a carico del soggetto che ha commesso l'illecito.

Benessere animale

Si conferma di estrema rilevanza a livello europeo la tematica del benessere animale,

anche per la costante spinta dell'opinione pubblica. Si tratta di una questione con la quale bisognerà sempre più fare i conti, tenuto conto dell'importanza che i consumatori vi attribuiscono. Il trattato di Amsterdam, in vigore dal maggio 1999, stabilisce, nel "Protocollo sulla protezione ed il benessere degli animali", nuove regole fondamentali circa l'azione dell'Unione europea in materia di protezione animale. Tale documento riconosce ufficialmente che gli animali sono degli esseri sensibili ed impone che, nel formulare ed attuare le politiche agricole, la Comunità e gli Stati membri tengano pienamente conto delle esigenze di benessere degli animali, rispettando nel contempo le disposizioni legislative o amministrative e le usanze degli Stati membri. In particolare, nella legislazione si deve tener conto dell'impatto sulla qualità e sicurezza dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

A livello normativo, si registra la pubblicazione del Regolamento 1/2005/CE del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate. Il testo sancisce un miglioramento delle condizioni di trasporto degli animali di allevamento, e lascia invariate le disposizioni attuali in materia di tempi e densità di viaggio. Si Ricorda che nel luglio del 2003, la Commissione aveva presentato un testo in cui proponeva, tra le altre cose, una riduzione della durata dei tempi di trasporto, ma la problematicità dell'argomento (notevoli gli interessi in gioco) aveva portato al fallimento dei negoziati nell'aprile del 2004. Anche grazie all'intervento dell'ASS.I.CA., che si è adoperata ripetutamente per portare all'attenzione delle competenti Autorità nazionali e comunitarie le esigenze del settore, le misure previste dal nuovo Regolamento che entrerà in vigore nel 2007, si possono ritenere complessivamente soddisfacenti: da una parte gli operatori dovranno investire nei camion per migliorare le condizioni di viaggio degli animali e formare gli addetti al trasporto, dall'altra però avranno la garanzia che almeno fino al 2011 rimarranno inalterati gli attuali tempi di viaggio, così come la densità degli animali. Non è poco, visto che negli ultimi anni, sotto la spinta di movimenti animalisti e di Paesi con evidenti interessi economici, si è corso il rischio di non poter più trasportare gli animali oltre 8 ore di viaggio, con conseguenze drammatiche per macelli o allevamenti da ingrasso situati in aree deficitarie e periferiche della Comunità. In sostanza il nuovo Regolamento sancisce il principio che il benessere degli animali durante il trasporto non è tanto legato alla durata del viaggio, quanto - come più volte sostenuto da ASS.I.CA. - a condizioni migliori del viaggio stesso.

Le principali novità sono le seguenti:

- la durata e la densità di carico rimarranno invariate: le regole attuali per il trasporto a lunga distanza (24 ore per i suini) non cambieranno. Secondo la "clausola di pace" definita nel compromesso la Commissione si impegna a presentare un rapporto entro quattro anni dall'entrata in vigore del testo, vale a dire entro il 2011, eventualmente accompagnato da proposte legislative sulle due questioni più sensibili (durata e densità di carico);
- gli animali molto giovani e le femmine gravide non potranno viaggiare: a differenza di quanto accade attualmente non sarà possibile trasportare per più di 100 km gli animali molto giovani (suini con meno di tre settimane, agnelli con meno di una settimana, vitelli con meno di 10 giorni, cavalli con meno di quattro mesi). Non sarà inoltre possibile trasportare le femmine durante la settimana che precede e che segue il parto;
- sistema di navigazione satellitare e banca dati elettronica: a partire dal 2007 tutti i camion nuovi dovranno essere provvisti di un tale sistema. Tale requisito si applicherà a tutti i camion a partire dal 2009. Prima di cominciare il servizio tutti i mezzi adibiti al trasporto animali dovranno essere registrati in una banca dati elettronica;
- miglioramento del confort: tra i nuovi requisiti citiamo in particolare la ventilazione meccanica, il regolamento termico, il sistema d'allerta nella cabina del conducente,

l'installazione di abbeveratoi e di riserve d'acqua;

- trasporti locali: sono previste delle deroghe per trasporti fino ad una distanza massima di 65 km dal luogo di partenza a quello di arrivo.

Alimentazione animale e OGM

ASS.I.CA. ha più volte affrontato con le Autorità comunitarie la questione “proteine animali ” da destinarsi ad uso zootecnico, portando alla loro attenzione:

- 1) l'esigenza di valorizzare le proteine trasformate suine, che prevede di ottenere le proteine trasformate da destinare all'alimentazione animale esclusivamente dalle parti commestibili della carcassa suina processate in impianti abilitati alla produzione di alimenti per il consumo umano;
- 2) la possibilità di conferimento diretto ad uso zootecnico del cicciolo da parte degli impianti alimentari che lo producono.

Tuttavia tali istanze, benché giudicate fondate dal punto di vista igienico-sanitario, si sono confermate realizzabili solo a seguito dell'eliminazione del divieto attuale che vieta la somministrazione di proteine animali trasformate agli animali da reddito.

Infatti tale divieto (cd. “feedban”) è tutt'ora vigente nell'Unione europea per effetto del Regolamento 999/2001/CE recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili. Non si prevede un termine al divieto, che formalmente quindi risulta indeterminato ma nello stesso tempo transitorio e soggetto a costanti revisioni.

Con il Regolamento 1774/2002/CE che stabilisce le regole sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, si sono aperte nuove prospettive per il possibile utilizzo in futuro delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali da reddito. Nel 2003 si è avuta una prima revisione del divieto summenzionato, ma solo quando si realizzerà l'implementazione soddisfacente in tutti gli Stati membri della legislazione in materia e non appena diventeranno disponibili i necessari strumenti di controllo (test per distinguere le proteine dei ruminanti da quelle dei non ruminati) si dovrebbe procedere alla revisione del divieto di somministrazione di:

- a) farine di pesce ai ruminanti;
- b) proteine avicole agli animali da reddito diversi dai ruminati (evitando il cannibalismo);
- c) proteine suine agli animali da reddito diversi dai ruminati (evitando il cannibalismo).

In tema di alimentazione animale è stata accolta con soddisfazione l'adozione del Regolamento sull'igiene degli alimenti per animali con relativa registrazione dei prodotti. L'ASS.I.CA. ha da sempre sostenuto che la sicurezza del prodotto finale è responsabilità di tutti gli anelli della filiera. Troppo spesso l'industria di trasformazione è stata penalizzata a causa di problemi verificatisi a monte della catena alimentare: in tutte le recenti crisi alimentari, i trasformatori sono risultati vittime tanto quanto i consumatori, avendo acquistato materie prime destinate alla trasformazione ritenute sane e commerciali e certificate come tali. Per tanto, una riforma seria ed efficace sull'alimentazione degli animali, che sia in grado di garantire tanto gli stadi successivi della filiera quanto il consumatore, non può essere stata seguita ed attesa dall'Associazione che con estremo interesse.

Si tratta del Regolamento 183/2003/CE del 12 gennaio 2005. Gli elementi principali del testo, il quale si applicherà dal 1° gennaio 2006, sono i seguenti:

- applicazione a tutte le tappe della produzione di alimenti per animali, compresa la produzione primaria (nelle aziende agricole);
- gli operatori devono conformarsi alle esigenze in materia di igiene definite nel

Regolamento;

- estensione dell'attuale sistema di registrazione a tutte le imprese nel settore dei mangimi (dalla produzione primaria alla commercializzazione degli alimenti per animali);
- mantenimento dell'attuale sistema di riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi che intendono immettere sul mercato certe sostanze sensibili o mangimi contenenti tali sostanze;
- obbligo di seguire i principi HACCP (Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) per tutti gli operatori del settore dei mangimi diversi da quelli che operano al livello della produzione primaria;
- viene incoraggiato lo sviluppo, in particolare per la produzione primaria nelle Aziende agricole, di manuali nazionali di buona pratica e di manuali per l'applicazione dell'HACCP e creato un registro a livello comunitario di tali manuali. Viene prevista la possibilità di armonizzare i manuali per l'applicazione dell'HACCP a livello comunitario;
- le importazioni da Paesi terzi devono soddisfare requisiti almeno equivalenti a quelli stabiliti dal Regolamento e prevedere lo sviluppo di misure dettagliate di attuazione conformemente al Regolamento sui controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti.

In merito agli alimenti geneticamente modificati l'adozione della Direttiva 2001/18/CE (con cui sono state riviste le disposizioni sulla disseminazione deliberata di OGM nell'ambiente, rafforza i controlli per l'autorizzazione all'immissione sul mercato di nuovi prodotti geneticamente modificati e stabilisce l'obbligo di specifica etichettatura in grado di segnalare che il prodotto contiene OGM) non era risultata condizione sufficiente per superare la moratoria applicata di fatto alle procedure d'autorizzazione di messa sul mercato degli OGM. Diversi Stati membri da una parte, ed il Parlamento europeo dall'altra, avevano continuato a mantenere la loro opposizione alla sospensione della moratoria. Per superare tale situazione è stato necessario giungere all'adozione della nuova disciplina comunitaria in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti GM. Il Regolamento 65/2004/CE, il quale stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati, rappresenta l'ultimo capitolo in tal senso.

Con la pubblicazione del suddetto regolamento, recante i codici unici di identificazione, dal 16 aprile 2004 è divenuta obbligatoria l'applicazione della maggior parte degli articoli del Regolamento 1830/2003/CE, che prescrive le nuove regole sulla tracciabilità riferite specificatamente ai prodotti OGM e loro derivati.

Fra gli adempimenti richiesti in materia di tracciabilità ed etichettatura si segnala che, ciascun operatore che immette in commercio prodotti contenenti OGM o costituiti da OGM (es. soia e mais geneticamente modificati) è tenuto a includere tra le informazioni da conservare/trasmettere, l'identificatore unico assegnato ad ogni OGM per indicarne la presenza.

Si ricorda comunque che, le disposizioni relative all'etichettatura ed alla tracciabilità nei Regolamenti 1829/2003/CE, 1830/2003/CE e 65/2004/CE non si applicano agli alimenti ed ai mangimi con una presenza accidentale OGM autorizzati sotto la soglia dello 0,9% (0,5% per gli OGM non ancora autorizzati) a condizione che gli operatori siano in grado di dimostrare di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza.

Inoltre esse non si applicano ai prodotti derivati da animali anche se nutriti con mangimi geneticamente modificati (carne, latte) a fronte della confermata impossibilità di trasmissione del materiale transgenico.

Ulteriori conferme a proposito sono giunte dai risultati di una ricerca della Southern Illinois University (SIU) che conferma la sicurezza d'uso per la specie suina di mangimi ottenuti con mais geneticamente modificati, ai fini della salute umana e della protezione ambientale.

In particolare gli Autori della ricerca non hanno rilevato tracce di materiale genetico “estraneo” nelle carni e nel sangue di 56 suinetti alimentati con mais geneticamente modificato, ad ulteriore conferma che il materiale transgenico, degradandosi rapidamente, non sopravvive al processo digestivo.

La ricerca SIU acquista specifica importanza inoltre per l’approccio olistico che la caratterizza: sono stati infatti focalizzati tutti gli aspetti riferibili al singolo animale nelle diverse fasce d’età (ricerca della presenza di materiale transgenico nelle carni, nel contenuto del tratto intestinale, nel sangue, nelle feci).

I lavori statunitensi, in riferimento all’assenza di ritrovamenti di materiale transgenico nel grosso intestino e nelle feci, confermano altresì l’assenza di potenziali rischi per l’ambiente discendenti dalla paventata eliminazione di tale materiale parte dell’animale.

Sempre per quanto riguarda l’alimentazione animale, nell’ultimo anno abbiamo assistito a notevoli passi avanti nell’inquadramento normativo degli antiparassitari. Passo decisivo è stata la pubblicazione in GUCE del Regolamento 396/2005/CE del PE e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE. Il testo sostituisce le quattro Direttive del Consiglio (76/895, 86/362, 86/363 e 90/642) sui livelli massimi di residui (LMR) per i pesticidi. Lo scopo è quello di stabilire disposizioni comunitarie autorizzate relative ai livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale ed animale, e di far intervenire l’EFSA nel campo della valutazione scientifica dei rischi. Attualmente, infatti, gli Stati membri possono stabilire propri LMR, nei casi in cui non ne esistano a livello comunitario. Si ricorda che il LMR (Limiti Massimi di Residui) è il limite superiore autorizzato di un residuo in un prodotto destinato all’alimentazione umana od animale ed il cui superamento non è necessariamente inquietante per la salute pubblica. I LMR determinano le quantità massime, normalmente inoffensive, dei residui di pesticidi agricoli in caso di applicazione corretta e legale dei prodotti. Il testo adottato è un Regolamento quadro ed ora dovranno essere fissate delle misure d’applicazione. Bisognerà tra l’altro stabilire una lista di prodotti (di origine vegetale ed animale da utilizzare come alimenti o mangimi freschi, trasformati e/o composti, in o su cui potrebbero essere presenti residui di antiparassitari) per i quali fissare dei LMR, raccogliere l’insieme dei LMR attualmente utilizzati a livello nazionale e di selezionare i più appropriati per un utilizzo su scala comunitaria, ed infine identificare i pesticidi per i quali non è necessario fissare dei limiti. Tutto questo dovrebbe perfezionarsi in un arco di tempo di 18 mesi, alla fine dei quali, il Regolamento sarà completamente applicabile.

Etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari

Indicazione di origine dei prodotti alimentari

Il 31 Luglio 2004 la Camera dei Deputati ha approvato il disegno di legge n° 3010 (“Conversione del decreto legge 24 giugno 2004, n.157, recante disposizioni urgenti per l’etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca”) che all’art.1 bis introduce nell’etichettatura, l’indicazione obbligatoria dell’origine dei prodotti alimentari identificando come luogo di origine/provenienza dei prodotti trasformati, la zona di coltivazione o allevamento della materia prima utilizzata.

Tale articolo non compariva nel testo originale del decreto legge che faceva riferimento, per altre specifiche problematiche, ad alcuni prodotti alimentari (latte e passata di pomodoro) ma è stato inserito con un emendamento nel corso dell’esame in Commissione Agricoltura del Senato. Nel corso dell’iter parlamentare, l’ASS.I.C.A. e Federalimentare sono intervenute a tutti i livelli, per sensibilizzare esponenti politici e istituzionali sulla questione. In seguito a queste iniziative nel corso della discussione alla Camera, ci sono stati forti resistenze contro l’approvazione del provvedimento. L’articolo 1 bis non è stato condiviso da alcuni Onorevoli che avendo recepito le forti sensibilizzazioni dell’industria

alimentare, si sono dichiarati decisamente contrari al provvedimento e si sono astenuti al momento del voto finale.

Tuttavia il provvedimento è stato approvato nel testo licenziato dal Senato. L'approvazione è stata determinata da due fattori decisivi. In primo luogo, una forte volontà politica del Governo, nella fattispecie del Ministro dell'Agricoltura, che ha accolto le note istanze della Coldiretti e dai tempi ristrettissimi per la discussione dello stesso. Infatti, il decreto legge in cui è stato inserito la disposizione in questione, doveva essere convertito in legge entro 60 giorni dalla sua pubblicazione, pena la sua decadenza e questi termini sono stati ulteriormente ridotti a causa della sospensione dei lavori parlamentari per la pausa estiva. Una modifica apportata dalla Camera al testo licenziato dal Senato avrebbe comportato un ulteriore passaggio al Senato e pare, che ciò non fosse compatibile con i tempi dei lavori parlamentari prima della chiusura estiva.

L'anomalia dell'art. 1 bis sta nell'identificazione dell'origine/provenienza dei prodotti alimentari con la stessa origine/provenienza della materia prima agricola. In questo modo l'origine del prodotto trasformato non è il luogo dove si è realizzato il procedimento produttivo ma è il luogo di provenienza della materia prima agricola.

L'identificazione dell'origine/provenienza del prodotto alimentare trasformato con l'origine/provenienza della materia è infondato anche sul piano normativo e in contrasto con le disposizioni comunitarie. In particolare, con il Reg. CEE n. 2913/92 che istituisce il Codice doganale comunitario, gli Accordi WTO (1.1.1995) e il Codex Alimentarius identificano l'origine di un prodotto "nel luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale".

L'art. 1 bis rischia di danneggiare il comparto alimentare. Infatti se l'origine del prodotto è quello della materia prima agricola, viene annullato tutto il valore aggiunto che l'industria, tramite le sue ricette, la sua tradizione e la sua capacità innovativa, apporta al prodotto trasformato.

È completamente negato il ruolo centrale dell'industria di trasformazione che attiva il processo di produzione, come se la trasformazione non esistesse, con una palese distorsione della realtà, contraria alla logica perché è ovvio che l'origine/provenienza di un prodotto trasformato non può che essere il luogo in cui è avvenuta la trasformazione/produzione prima della sua immissione in commercio. Anche lo stesso "made in Italy" che il Governo sta cercando di rilanciare con diverse iniziative, viene messo in pericolo. Applicando il principio per cui il luogo di origine/provenienza di un prodotto trasformato è quello della materia prima, verrebbero privati del carattere di italianità moltissimi dei prodotti che sono un simbolo nazionale e che sono divenuti famosi e prestigiosi grazie alla combinazione di diversi fattori che l'industria di trasformazione ha saputo ottimamente realizzare a prescindere dalla materia prima italiana che frequentemente è carente o presenta caratteristiche inadeguate.

Il settore alimentare si è tempestivamente attivato per opporsi al provvedimento. Su mandato di tutte le Associazioni alimentari, la Federalimentare ha presentato esposto alla Commissione europea, trasmettendolo per conoscenza, anche alla DG Agricoltura, Direzione H, legislazione agricola, denunciando la violazione del diritto comunitario da parte della Repubblica italiana in relazione all'art. 1 bis. Il 26 ottobre scorso la Commissione europea ha formalmente comunicato al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali e alla Rappresentanza Permanente d'Italia presso l'Unione europea, la non conformità del legge 204/2004 con il diritto comunitario. Secondo la Commissione, la legge avrebbe dovuto essere notificata allo stato di progetto e l'assenza di notifica preventiva comporta la inopponibilità della legge ai terzi e l'obbligo per il giudice nazionale di disapplicarla d'ufficio. Inoltre l'obbligo generalizzato di indicazione in etichetta dell'origine dei prodotti decretato unilateralmente da uno Stato membro, è in contrasto con l'art. 28 del Trattato relativo alla libera circolazione delle merci e con la direttiva 2000/13/CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

Gli stessi principi sono stati confermati anche nella comunicazione che il Direttore

Generale della DG Agricoltura della Commissione europea Silva Rodriguez ha inviato in risposta ad una lettera del Presidente di Confindustria Montezemolo.

Dal canto suo il Ministero delle Attività Produttive, avendo ricevuto segnalazione che le Autorità di controllo di alcune Regioni, avevano iniziato a richiedere alle aziende l'indicazione in etichetta dell'origine dei prodotti, ha precisato che l'operatività degli obblighi concernenti l'indicazione dell'origine ed i conseguenti controlli sono subordinati all'entrata in vigore del decreto di cui all'art. 1 bis, comma 3 della legge.

È auspicabile che quanto prima, nell'interesse dell'industria alimentare, venga eliminata dall'ordinamento nazionale l'art. 1 bis della legge 204/2004 la cui anti giuridicità è già stata dichiarata dalla Commissione europea.

Etichettatura delle sostanze allergeniche

Dovrebbe essere prossimo il recepimento nell'ordinamento nazionale della c.d. direttiva allergeni, 89/2003/CE e successive modificazioni, finalizzata a migliorare l'informazione per i consumatori che soffrono di allergie o intolleranze alimentari. Con le nuove disposizioni, viene meno la possibilità di non menzionare nell'elenco degli ingredienti, alcune sostanze che possono essere causa di allergie e intolleranze nei consumatori con relativo pericolo per la salute umana. In pratica, ogni ingrediente o sostanza utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari e residuati nel prodotto finito, anche se in forma alterata, dovranno venire menzionati in etichetta con il loro nome specifico qualora appartengono o siano derivati da potenziali allergeni. L'elenco delle sostanze potenzialmente allergeniche sono riportate in un allegato alla direttiva.

In base alla direttiva, entro il 25 novembre 2004 dovevano essere emanate le disposizioni nazionali per consentire, a partire da tale data, la commercializzazione di prodotti conformi alle disposizioni in oggetto. A decorrere dal 25 novembre 2005 sarà vietata la vendita di prodotti non conformi alle nuove disposizioni, ad eccezione dei prodotti etichettati prima di tale data. Il decreto legislativo nazionale di recepimento è stato notificato alla Commissione europea che non ha formalizzato alcuna osservazione.

Recentemente l'elenco delle sostanze allergeniche è stato modificato dalla direttiva 2005/26/CE che ha identificato un elenco di ventidue ingredienti o di sostanze alimentari escluse dalla disciplina prevista per gli allergeni, in via transitoria, sino al 25 novembre 2007. Tramite la procedura prevista dalla direttiva, la Commissione europea, consultata l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha ritenuto di poter escludere fino al 25 novembre 2007 dal regime degli allergeni un elenco di ingredienti in quanto non dovrebbero provocare effetti indesiderati nei consumatori sensibili.

La Federalimentare con il contributo delle Associazioni, ha elaborato, in accordo con la Confederazione delle Industrie Agroalimentari in Europa (CIAA) le Linee Guida che approfondiscono gli aspetti applicativi della direttiva allergeni.

Abrogazione dell'obbligo di riportare la data di produzione

Il Ministero della Salute - Direzione Generale della Sanità Veterinaria Alimenti ha chiarito che l'ordinanza ministeriale 14 febbraio 1968 è da ritenersi tacitamente abrogata a seguito dell'emanazione del decreto legislativo 20 febbraio 2004 n. 54 recante "Attuazione della direttiva 2002/60/CE recante disposizioni specifiche per la lotta contro la peste suina africana" e di conseguenza viene meno l'obbligo di riportare la data di produzione sulle carni suine preparate crude.

L'obbligo di riportare la data di produzione era finalizzato a garantire la rintracciabilità della partita di carne utilizzata ai fini della profilassi della peste suina africana, nel caso in cui si verificassero focolai di infezione. In seguito all'emanazione del decreto legislativo n. 54/2004, il Ministero ha ritenuto di modificare la sua precedente posizione, espressa da ultimo in una nota del 1998 con cui aveva ribadito, la vigenza dell'ordinanza 14 febbraio 1968, nonostante il decreto legislativo 109/1992 avesse già abrogato tutte le disposizioni in materia di etichettatura diverse o incompatibili.

Si tratta di un chiarimento importante che permette di superare le ripetute contestazioni originate dall'attività di controllo sulla materia.

L'etichettatura nutrizionale

Sempre in tema di etichettatura alimentare, la Direzione generale Salute e tutela dei consumatori della Commissione continua a rimandare la presentazione di una proposta di revisione della direttiva 90/496/CEE sull'etichettatura nutrizionale. Pare comunque scontata l'etichettatura obbligatoria di almeno un certo numero di nutrienti. La Commissione sta prendendo in considerazione l'obbligatorietà della dichiarazione di energia, grassi (di cui saturi), carboidrati (di cui zuccheri), sale/sodio. ASS.I.C.A. ha già fatto sapere alla Commissione che preferirebbe fosse resa obbligatoria solo la dichiarazione di energia, proteine, carboidrati e grassi lasciando fuori il sale e riservando la possibilità di un'etichettatura volontaria di qualsiasi altro nutriente senza far scattare l'obbligo di dichiarare i nutrienti del "gruppo 2" come previsto dall'attuale direttiva 90/496/CEE.

Claims nutrizionali e salutistici

È ormai datata 16 luglio 2003 la proposta di Regolamento presentata dalla Commissione europea per la disciplina delle indicazioni sulle virtù nutrizionali (nutrition claims) e relative alla salute (health claims) concernenti i prodotti alimentari. L'obiettivo dichiarato è quello di stilare una lista armonizzata di indicazioni precisando le condizioni specifiche della loro utilizzazione. Il principio base sul quale si basa la proposta è il seguente: tutto quello non espressamente autorizzato sarà proibito. Tale situazione rappresenta l'esatto contrario di quello che succede attualmente dove tutto quello non espressamente proibito viene permesso con la sola condizione di non trarre in inganno il consumatore, condizione peraltro soggetta a diverse interpretazioni da parte degli Stati membri. Le conseguenze pratiche sono:

- indicazioni nutrizionali: saranno definiti parametri comuni di riferimento (contenuti minimi o massimi delle sostanze), ai fini dell'evidenziazione di virtù nutrizionali. Si potranno utilizzare solamente le indicazioni in allegato (modifiche possibili via procedura di comitologia ma previa consultazione dell'EFSA);
- indicazioni di salute: si propone di sviluppare un elenco positivo di tutte le informazioni "consolidate", che potranno venire mantenute per evidenziare i valori salutistici degli alimenti. Le informazioni innovative, invece, verranno sottoposte a una procedura di autorizzazione che comprenderà l'approvazione scientifica da parte dell'EFSA;
- divieti: si intende vietare la diffusione di quei messaggi che, in quanto espressi in termini eccessivamente generici o non corroborati da approvazione scientifica, potrebbero dare luogo a confusione nei consumatori. Si propone inoltre di vietare i riferimenti ad approvazioni da parte di categorie mediche o professionali, poiché potrebbero influenzare le scelte dei consumatori (con eventuale turbativa della libera concorrenza tra prodotti simili);
- profili nutrizionali: la Commissione potrà decidere di limitare e, se del caso, di proibire "a priori" le indicazioni relative ai cibi che non risponderanno ai "profili nutrizionali" da essa stessa stabiliti.

È proprio su quest'ultimo punto che ruota tutta la proposta: infatti l'eventuale adozione del testo è solo una prima fase del processo dato che l'articolo 4 prevede un ulteriore passo stipulando che "entro 18 mesi dall'adozione del Regolamento, la Commissione deve stabilire profili nutrizionali specifici che gli alimenti in generale o alcune categorie di alimenti devono rispettare per poter recare delle indicazioni nutrizionali o di salute. Tale profili nutritivi devono essere stabiliti in riferimento in particolare all'ammontare di a) grasso, grassi saturi ed insaturi; b) zuccheri; c) sale/sodio."

Si tratta di un dossier tra i più "caldi" degli ultimi anni, sul quale si è accesa un acceso dibattito che sta accompagnando la proposta lungo l'iter legislativo attraverso Consiglio e Parlamento. Per ora il primo round è stato vinto dal Parlamento europeo che si è recentemente pronunciato a favore della soppressione dell'intero articolo 4. Se tale

orientamento verrà confermato in plenaria, sarà difficile fare una previsione in merito ad un ipotetico testo finale.

Dal canto suo ASS.I.CA. ha da subito sensibilizzato le Autorità nazionali e comunitarie affinché si eviti di discriminare aprioristicamente, sulla base del profilo nutrizionale, gli alimenti i quali non si possono suddividere in “buoni” o “cattivi”. L’Associazione, in linea di principio, ha sollevato forti perplessità sulla prevista possibilità di comparare i prodotti alimentari in base alle proprietà nutrizionali degli stessi in quanto può essere fuorviante per il consumatore ed alterare la concorrenza delle Aziende sul mercato.

ASS.I.CA. si è anche mossa affinché l’applicazione del Regolamento includa anche i prodotti non preconfezionati o generalmente venduti previo frazionamento. Questo perché in tale categoria rientrano anche prodotti di largo consumo, ad esempio prosciutti crudi e cotti. È opportuno che anche in questi casi sia data alle aziende produttrici la stessa possibilità di fornire ai consumatori le informazioni relative agli aspetti nutrizionali e sulla salute.

Gli interventi ASS.I.CA. contro le pubblicità denigratorie della salumeria italiana

La pubblicità nel settore alimentare presenta aspetti di particolare delicatezza: se si considerano le disposizioni normative in materia di pubblicità, emerge che l’unico settore, oltre quello dei farmaci, che ha proprie autonome, specifiche disposizioni normative al riguardo, è quello alimentare. La peculiarità del settore alimentare che giustifica una particolare trasparenza nei confronti del consumatore in materia pubblicitaria, comporta anche la necessità di sostenere particolari forme di correttezza tra le aziende appartenenti o meno al medesimo settore.

Frequentemente gli spot pubblicitari realizzano un’indiretta comparazione tra il prodotto reclamizzato e quello di un altro settore ma è necessario che ciò avvenga nel rispetto delle norme del codice di autodisciplina pubblicitaria senza denigrare il prodotto utilizzato nel confronto.

La necessità di attuare forme di comunicazione corrette è ancora maggiore se si considera che, anche per i prodotti alimentari, è ammessa la pubblicità comparativa diretta con conseguenti maggiori rischi di immagine del prodotto concorrente comparato.

Oltre a ciò un’altra importante considerazione richiama ad una massima correttezza nell’uso del mezzo pubblicitario.

La società attuale riceve continuamente messaggi mediatici ed è diventata particolarmente attenta ad una corretta alimentazione. I consumatori, pertanto, tendono a cambiare i propri orientamenti e le proprie scelte in funzione dei messaggi informativi recepiti e dei profili nutrizionali indicati dagli esperti.

Questo contesto, considerato che il mercato nazionale del consumo alimentare è “maturo” e non sarà facilmente incrementabile, comporta che la crescita di un settore può avvenire probabilmente solo riducendo quella di un altro.

A fronte di questa situazione di estrema concorrenzialità è necessario che l’industria alimentare si autodisciplini per evitare la propria attività pubblicitaria realizzi distorsione di concorrenza e diffonda affermazioni arbitrarie non obiettive a danno delle caratteristiche dei prodotti concorrenti.

ASS.I.CA., per i motivi enunciati, è da sempre particolarmente attenta a tutte le questioni inerenti la pubblicità in cui vengono coinvolti prodotti del nostro settore. Nel corso di quest’anno l’Associazione è intervenuta in diversi casi per interrompere campagne pubblicitarie lesive dell’immagine dei prodotti di salumeria: si tratta di episodi completamente diversi per il tipo di situazione rappresentata ma uniti per gli aspetti di denigrazione che comportavano.

Particolarmente insolito, considerando il tipo di campagna pubblicitaria e la committente è il caso che si verificato a luglio 2004.

Il Comune di Londra, nell’ambito di una campagna finalizzata a sensibilizzare gli utenti della metropolitana ad un corretto e civile uso della stessa, aveva diffuso un manifesto che riportava l’immagine di un salumiere italiano, seduto in una carrozza della metropolitana

londinese con appesi intorno salumi di ogni tipo (prosciutti, salami, ecc.) tipicamente italiani, su alcuni dei quali era anche evidente il tricolore, accompagnata dalla seguente esortazione “Please, don’t eat smelly food in the underground” (“Per favore non consumate cibi puzzolenti”). Veramente curiosa, per non dire altro, la scelta degli ideatori della campagna pubblicitaria londinese di presentare come alimenti di odore non piacevole proprio i salumi italiani che hanno acquisito ovunque fama e prestigio per la loro fragranza e gradevolezza!

ASS.I.CA. è intervenuta nei confronti dell’amministrazione londinese ingiungendo l’immediata cessazione della campagna pubblicitaria, considerandola gravemente lesiva dell’immagine dei prodotti di salumeria italiana.

Parallelamente il fatto è stato segnalato al Ministero degli Esteri, al Ministero dell’Attività Produttive, all’Ambasciata italiana a Londra, all’ICE di Londra e di Roma chiedendo un loro intervento. A sua volta, l’Ambasciata ha comunicato che aveva già provveduto ad inviare lettere di protesta al Sindaco di Londra e agli altri responsabili della metropolitana londinese.

A livello comunitario, ASS.I.CA. ha anche chiesto al Governo italiano di intervenire con urgenza presso la Commissione europea affinché ai sensi del Regolamento CE n. 2679/1998, adottasse necessari provvedimenti per interrompere la campagna.

La reazione immediata e compatta delle Autorità Italiane, ha provocato l’immediata interruzione della campagna. L’ufficio del Sindaco di Londra ha inviato le sue scuse ad ASS.I.CA. ed ha aperto un’inchiesta sulla vicenda.

L’episodio è stato anche ripreso da parecchi organi di stampa nazionali e internazionali con un esito per noi positivo in quanto veniva ribadita la qualità e la reputazione dei salumi italiani.

L’ultimo episodio che ha richiesto l’intervento dell’Associazione riguarda la pubblicità di un prodotto concorrente con quelli del nostro settore. Il messaggio pubblicitario in questione consisteva in un’informazione sulle carni acquistate da una società multinazionale della ristorazione, derivanti da bovini nati e cresciuti in Italia e con l’affermazione che in questo modo il consumatore non riceveva “porcate”. A tale espressione seguiva una risata e un ripetuto grugnito che evocava il suino.

ASS.I.CA. ha chiesto la cessazione dello spot ritenendolo denigratorio per le carni suine. Infatti il termine “porcate” chiaramente riferito al suino con la riproduzione del suo verso aveva un effetto dispregiativo per le carni di maiale con conseguenza negative per esse soprattutto considerando la contrapposizione con le carni bovine pubblicizzate che si realizzava nello spot.

Infatti nel messaggio era evidente, anche se indiretto un effetto comparativo tra carni di specie diverse. Poiché è chiaro che le carni di suino sono concorrenti con quelle di bovino, la pubblicità denigratoria era atta a produrre negative ripercussioni sull’immagine delle carni suine presso i consumatori.

Per questi motivi, ASS.I.CA. dopo l’invio di una diffida rimasta inevasa, ha presentato ricorso al Giurì della pubblicità chiedendo la cessazione del messaggio pubblicitario.

In seguito alla notifica del ricorso, la società in questione ha chiesto ad ASS.I.CA. di ritirarlo impegnandosi definitivamente e incondizionatamente a non mandare più in onda lo spot che era ancora in programmazione. ASS.I.CA. ha accettato la proposta ed ha rinunciato al ricorso essendo venuta meno la materia del contendere. Anche in questo caso, l’accordo delle parti è stato formalizzato con apposita ordinanza emessa dal Presidente del Giurì che ha dichiarato estinto il procedimento.

La positiva soluzione di questi episodi risulta importante perché dimostra agli operatori del settore della comunicazione l’attenzione dell’ASS.I.CA. nei confronti delle pubblicità in cui sono coinvolti i nostri prodotti segnalando ad essi l’opportunità di rispettarli e di evitare di utilizzarli in raffronti negativi in violazione delle norme del codice di autodisciplina pubblicitaria.

La tutela delle produzioni

La tutela nazionale dei prodotti di salumeria

La Legge finanziaria per il 2004 ha specificatamente previsto la possibilità di definire per decreto nazionale le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita dei prodotti della salumeria italiana, la cui denominazione non è protetta ai sensi della legislazione comunitaria causa l'impossibilità di stabilire un legame sufficientemente preciso con il territorio in cui vengono prodotti.

Con tale provvedimento sono state accolte le richieste da tempo avanzate dal nostro settore per assicurare migliori condizioni di trasparenza del mercato, garantendo nel contempo la corretta informazione dei consumatori. Ovviamente, in virtù della natura di provvedimento nazionale, il nuovo decreto si potrà applicare al solo mercato italiano.

ASS.I.C.A. ha prima lavorato congiuntamente con la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma per definire i contenuti tecnici del decreto, impegnandosi successivamente perché si completasse positivamente il suo iter istituzionale.

Concluso positivamente il vaglio da parte dei competenti Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali, il nuovo decreto è stato notificato nel dicembre 2004 alle Autorità di Bruxelles in ottemperanza a quanto prescritto dalle normative comunitarie. Ciò in termini pratici comporta che, a seguito delle valutazioni effettuate dalla Commissione europea, sia possibile per il Governo italiano adottare il decreto a partire dal giugno 2005. Dal punto di vista tecnico, il decreto in via di emanazione prevede la tutela delle seguenti denominazioni:

- prosciutto cotto di alta qualità;
- prosciutto cotto scelto;
- prosciutto cotto;
- prosciutto crudo stagionato;
- salame.

Le tre tipologie di prosciutto cotto corrispondono a fasce di prodotto, con caratteristiche qualitative differenti. La denominazione "prosciutto cotto" è riservata al prodotto che possiede alcuni requisiti minimi elencati nel decreto, al fine di impedirne l'utilizzo da parte di produzioni similari, ma con caratteristiche qualitative inferiori. Il prosciutto cotto dev'essere in particolare ottenuto da coscia suina. La denominazione "prosciutto di alta qualità" rappresenta il top di gamma e viene riservata ai prodotti in possesso di oggettivi elementi qualitativi (es. limitate possibilità di utilizzo di ingredienti/requisiti di processo). Mentre la denominazione "prosciutto cotto scelto" identifica una qualità di prodotto intermedia, la cui ingredientistica risulta in comune con il prosciutto cotto base, con materie prime carnee e processo tecnologico sovrapponibili a quelli del prosciutto cotto di alta qualità.

Le tre le tipologie di prosciutto cotto potranno essere discriminate sulla base di un parametro analitico di facile determinazione anche da parte di soggetti terzi: il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD %), che assume valori più alti per la qualità base e via via decrescenti per le tipologie di qualità più elevata.

Per quanto riguarda il "prosciutto crudo stagionato", si intende tutelare le produzioni diverse dai prodotti tipici - beneficiari della DOP - da produzioni similari con minori caratteristiche qualitative. La denominazione è riservata al prodotto stagionato, non affumicato, ottenuto da coscia suina sottoposta a salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata che presenta caratteristiche fisico - chimiche facilmente misurabili.

Anche la denominazione "salame" è finalizzata a tutelare il prodotto che possiede requisiti minimi elencati nel decreto, al fine di impedirne l'utilizzo da parte di produzioni similari, ma con caratteristiche qualitative inferiori. La carne impiegata potrà essere

ottenuta da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino ed eventualmente di altre specie animali, con proibizione comunque della possibilità di utilizzare carni separate meccanicamente.

Il decreto elenca infine i controlli che dovranno essere eseguiti per ciascuna tipologia di prodotto disciplinata ed il piano di campionamento da utilizzare in autocontrollo d parte delle Aziende produttrici.

Tutela del “made in Italy”

La legge 350/2003 (Finanziaria 2004) ha introdotto una serie di misure volte a realizzare azioni a sostegno del made in Italy anche attraverso l’istituzione di un apposito marchio. La legge finanziaria rinvia a successivi provvedimenti la predisposizione di ulteriori strumenti normativi per rendere operative la tutela e la promozione dei nostri prodotti. ASS.I.CA. naturalmente valuta con particolare favore tutte le iniziative dirette a valorizzare e nel contempo a difendere dalle contraffazioni, le produzioni delle aziende italiane. Ovviamente si deve tenere presente che per il settore alimentare il concetto stesso di “made in Italy” si basa non tanto sull’origine delle materie prime impiegate, quanto sulla “ricetta” e sulle tecniche di lavorazione e sulla tradizione produttiva. Per quanto riguarda il nostro settore, i prodotti di salumeria che non hanno un riconoscimento DOP/IGP, potranno essere valorizzati con la dicitura “made in Italy” o eventualmente dall’apposizione del marchio. Questa possibilità di valorizzazione potrà essere ulteriormente incrementata con la realizzazione del progetto di tutela della salumeria tipica italiana.

Affinché il principio alla base del “made in Italy” sia correttamente applicato e costituisca un effettivo strumento di promozione e valorizzazione per l’industria alimentare, è necessario prevedere che sia apposto solo alle merci prodotte sul territorio nazionale secondo quanto disposto dal Regolamento CE che prescinde dalla materia prima e identifica il luogo di origine di un prodotto con quello in cui è avvenuta l’ultima lavorazione sostanziale.

Ciò considerata l’attuale tendenza delle imprese italiane, anche alimentari, a delocalizzare la produzione in altri Paesi per contenere i costi.

Le istanze DOP/IGP

Non è giunta ancora a conclusione l’istruttoria ministeriale della nostra istanza per la tutela del salame Piemonte DOP.

ASS.I.CA. aveva presentato, rispettivamente nel 2001 e 2002, le istanze per il riconoscimento DOP di due tradizionali prodotti piemontesi: il salame Piemonte e il salame Cotto Piemonte. Nonostante la valutazione favorevole della Regione, acquisita al termine delle istruttorie regionali, l’iter presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali è stato ostacolato dalla successiva presentazione dei dossier salame Cuneo e salame cotto Cuneo da parte del CONSATI Cuneo (Consorzio per la tutela e la valorizzazione della salumeria tipica cuneense).

Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ritenendo che le domande per il riconoscimento dei salami Cuneo fossero in conflitto con quelle dei salami Piemonte ha sospeso l’iter di approvazione dei salami Piemonte chiedendo agli interessati di individuare, con il coordinamento della Regione, una soluzione in grado di soddisfare i diversificati interessi degli operatori.

Sulla base dell’indagine realizzata dall’ASS.I.CA. anche su richiesta della Regione, tra le aziende produttrici di salame cotto e salame crudo Piemonte al fine di verificare l’entità delle relative produzioni e la loro distribuzione a livello regionale. La situazione del salame (crudo) Piemonte, infine, si è risolta con il riconoscimento della zona di produzione sull’intera regione. Rimaneva ancora in discussione la questione del salame cotto la cui produzione, secondo gli esiti dell’indagine, è presente in quantità significative, nelle province di Alessandria, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli.

Nonostante i dati di produzione, il Ministero ha chiesto all’ASS.I.CA. il ritiro del dossier del salame cotto Piemonte e contestualmente, ha dato indicazione al CONSATI di

comprendere nella zona di produzione del salame cotto Cuneo, oltre all'omonima provincia, anche le province di Torino e Vercelli. Non condividiamo la posizione del Ministero ma riteniamo comunque che una tutela, sia pure su base provinciale piuttosto che regionale, sia comunque auspicabile.

Il dossier salame Piemonte è stato integrato sulla base delle indicazioni segnalate dal Ministero e a questo punto auspichiamo che il Ministero quanto prima concluda l'iter amministrativo e trasmetta il dossier alla Commissione europea.

Per quanto riguarda il salame cotto, non ci risultano essere state adottate dal CONSATTI ulteriori iniziative.

Rimangono ancora ferme le istanze per la registrazione IGP del salame Felino e della coppa Parma a causa dei contrasti esistenti con le Associazioni fra produttori per la tutela del salame Felino e della Coppa Parma derivanti dalla diversa ampiezza dell'area di produzione. Per le associazioni fra produttori per la tutela del salame Felino e della coppa di Parma, la zona di produzione è limitata alla provincia di Parma mentre l'ASS.I.CA. ha indicato un'area più vasta, individuata in base alla realtà produttiva accertata tramite apposite indagini realizzate tra le aziende.

Il Ministero preso atto che dalla corposa documentazione presentata dall'ASS.I.CA. risulta una realtà produttiva del salame Felino e della coppa Parma eccedente sicuramente il ristretto ambito provinciale parmense, dopo aver consultato le Organizzazioni agricole, le Regioni interessate, la Conferenza Stato regioni e la Confindustria, ha formulato una proposta riconoscimento, formalmente pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale, nell'intento di mediare le contrapposte posizioni. La proposta pur essendo riduttiva rispetto alla posizione di ASS.I.CA., dimostra tuttavia che il Ministro ha sostanzialmente colto la rilevanza economica connessa alla tutela di queste denominazioni.

Le Associazioni tra produttori per la tutela della coppa Parma e salame Felino hanno impugnato davanti al TAR di Parma le proposte di riconoscimento dell'IGP per il salame Felino e coppa Parma presentate dal MIPAF chiedendo l'annullamento previa sospensione degli effetti in via cautelare. Il TAR di Parma ha in primo grado accolto le domande di sospensiva presentate dalle Associazioni di produttori. Contro le ordinanze di sospensione, il Ministero, ASS.I.CA. e le Regioni Lombardia e Piemonte hanno proposto ricorso al Consiglio di Stato. Il Consiglio di Stato ha accolto i ricorsi e ha annullato l'ordinanza di sospensione pronunciata dal TAR di Parma riconoscendo la natura "endoprocedimentale" della proposta ministeriale.

A questo punto dovrà essere discusso il merito della causa cioè la legittimità delle proposte di riconoscimento formulate dal Ministero e, trattandosi di provvedimenti emanati da un'autorità centrale, è stata riconosciuta la competenza del TAR del Lazio cui viene trasferito il procedimento.

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

La questione "salame Napoli"

Questa denominazione riveste particolare importanza per il settore: il salame Napoli viene prodotto in grandi quantità sia per il mercato nazionale che per l'esportazione in parecchie regioni del centro nord. Grazie allo sviluppo della produzione, il salame Napoli ha acquisito l'attuale notorietà ed è divenuto uno dei salumi più conosciuti dai consumatori. È, infatti, il 2° salame per quantità esportate dopo il salame Milano.

Fino ad oggi, l'unica iniziativa per tutelare la denominazione è stata dell'ASS.I.CA. che presentò al Ministero la domanda di registrazione nel luglio 1994 con la procedura semplificata, proprio all'epoca iniziale dell'applicazione del Regolamento 2081/92.

La domanda non venne inoltrata dal Ministero ai competenti uffici comunitari in quanto la denominazione salame Napoli non era inserita negli Accordi bilaterali stipulati dall'Italia con altri Paesi europei per la protezione delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni di origine e di altre denominazioni geografiche e l'inserimento negli

accordi bilaterali all'epoca era considerata dal MIPAF, la prova minima a sostegno della procedura semplificata in assenza di tutela giuridica nazionale.

Ciò nonostante, ASS.I.CA. ha sempre manifestato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali il proprio interesse per questa denominazione pur essendo consapevole delle difficoltà che proprio la diffusione della sua produzione nel territorio nazionale, può comportare ai fini di una eventuale registrazione. È infatti ovvio che la registrazione non può non tenere conto dei diritti acquisiti dalle aziende che da anni producono salame Napoli contribuendo alla sua notorietà.

Sulla base di questa impostazione, ASS.I.CA. si è opposta alla richiesta di registrazione del "salame di Napoli DOP" presentata dal Comitato di Produttori campano che ha individuato la zona di produzione nella regione Campania.

ASS.I.CA. ha presentato opposizione al Ministero allegando una corposa documentazione comprovante che la produzione di salame Napoli è diffuso da anni in parecchie regioni del centro nord e anche 10 Regioni hanno inviato comunicazioni scritte al Ministero per opporsi all'istanza di registrazione a tutela delle realtà produttive situate nei loro territori.

Purtroppo su questo dossier, il Ministero ha assunto una posizione a favore dei produttori campani senza tenere in considerazione le nostre osservazioni e quelle delle Regioni e, al termine di una istruttoria nazionale su cui si possono avanzare diverse riserve, il dossier è stato trasmesso alla Commissione europea.

ASS.I.CA. intende sostenere la sua posizione in tutte le sedi competenti per dimostrare che il progetto di tutela del salame Napoli DOP nei termini proposti è insostenibile perché è in contrasto con le finalità del Regolamento 2081/92 e lede i consolidati diritti delle aziende produttrici.

"Made in Europe"

Da tempo la Commissione ha fatto circolare un documento di riflessione sull'opportunità di introdurre un marchio o un'etichetta di origine (facoltativo od obbligatorio) "Made in EU" per le merci prodotte in territorio comunitario e sull'utilità di rendere obbligatoria l'indicazione del Paese di origine per tutte le merci provenienti dai Paesi terzi. Per ora sembra non ci sia un sostegno sufficiente per l'introduzione di un marchio d'origine obbligatorio per i prodotti UE. Tuttavia, la maggior parte dei settori interessati ritengono che un compromesso ragionevole sia un marchio di origine facoltativo per le merci del Mercato unico ed obbligatorio per quelle dei Paesi extracomunitari (applicazione di tale obbligazione solo per quei settori e prodotti sensibili - tra cui non ci sarebbero i prodotti agricoli ed alimentari - e per i quali è stato espresso un interesse a livello europeo. In sostanza un sistema simile a quello in vigore in Canada e Giappone).

La normativa ambientale

L'attuazione del sistema IPPC sulla prevenzione e la riduzione integrate dell'inquinamento

Si è finalmente concluso, dopo 4 anni, l'iter normativo e tecnico relativo alla attuazione nazionale della direttiva UE 61/1996 sulla IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control) e che rivoluziona totalmente la materia delle autorizzazioni e dei controlli in campo ambientale attraverso il nuovo strumento dell'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).

Anche il secondo dei due Gruppi di lavoro organizzati dall'ASS.I.CA., quello relativo all'industria di trasformazione delle carni, ha ultimato i suoi lavori.

Nel 2000, infatti, sono stati costituiti due gruppi di lavoro di cui facevano parte diverse aziende associate, uno per i macelli suini, l'altro per l'industria di trasformazione delle carni, la cui attività era finalizzata all'individuazione delle "migliori tecniche disponibili" (BAT) per la riduzione dell'inquinamento, tenuto conto delle peculiarità e delle tecniche dell'industria nazionale di macellazione suina e di trasformazione delle carni. Per il nostro settore sono interessati i macelli con una capacità di produzione di carcasse di oltre 50 tonnellate al giorno e gli impianti industriali con una capacità produttiva di 75 tonnellate

al giorno di prodotti finiti.

Nel 2003 si è concluso il lavoro relativo al settore della macellazione delle carni e il documento finale europeo relativo ai macelli è stato definitivamente approvato dal Forum Europeo IPPC di Bruxelles, il 21 ottobre 2003.

La redazione del documento per l'industria alimentare ha presentato maggiori problematiche rispetto a quello dei macelli proprio a causa della complessità del settore che sicuramente non si presta a inopportune semplificazioni.

Con la riunione del Technical Working Group tenutasi a Siviglia, a metà febbraio 2005, è stato redatto nella sua stesura definitiva il BRef relativo all'industria alimentare (Food, Milk and Beverages), che verrà nei prossimi mesi proposto alla definitiva discussione dell'IPPC Forum di Bruxelles.

La delegazione italiana a Siviglia è stata parte molto attiva nella redazione del documento europeo; in particolare si è distinta nella direzione di ribadire che se Ambiente e risorse sono due valori di assoluta rilevanza, essi non possono prescindere per quanto riguarda lo specifico settore alimentare da fattori altrettanto basilari come Sicurezza del consumatore e Qualità del prodotto.

Anche a livello nazionale, si sono conclusi i lavori dei Gruppi tecnici ristretti nominati dalla Commissione Interministeriale (Ministeri Ambiente, Salute e Attività Produttive), il cui compito era individuare le migliori tecniche disponibili e di realizzare le Linee Guida per ciascun settore da mettere a disposizione delle Regioni come base per le pratiche di concessione dell'Autorizzazione Integrata Ambientale. Tra i vari gruppi tecnici settoriali, sono stati costituiti il Gruppo Tecnico per l'Industria alimentare e il Gruppo Tecnico per gli Allevamenti e i Macelli. Per ASS.I.C.A. ha partecipato ad entrambi i Gruppi Tecnici il dott. Leoni della Stazione Sperimentale di Parma, affiancato durante i 4 anni di lavoro anche da diversi tecnici delle industrie associate.

Le Linee Guida per i macelli sono state approvate dalla Conferenza Stato/Regioni ed è prossima la loro pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. Il documento e tutto il nuovo sistema ambientale incentrato sull'autorizzazione integrata, sono stati presentati all'Assemblea del Gruppo macelli in una apposita riunione tenutasi a febbraio 2004 presso la Stazione Sperimentale di Parma. L'illustrazione del nuovo sistema è stato seguito con molta attenzione dalle aziende presenti, alcune delle quali avevano contribuito alla stesura del documento partecipando direttamente al Gruppo di lavoro dell'ASS.I.C.A.

La stesura del documento relativo all'industria alimentare, ora trasmesso all'esame della Conferenza Stato/Regioni, è stata rallentata dalla particolarità del settore che si presenta estremamente variegato in termini di produzioni, numero e di dimensioni di imprese e dall'assenza del BRef comunitario.

Conclusa l'attività dei Gruppi di lavoro e definite le Linee Guida nazionali, a questo punto, l'attuazione del sistema IPPC comporta il diretto coinvolgimento delle Regioni e degli enti locali. Le Regioni stanno stabilendo per ogni settore industriale il calendario delle scadenze per la presentazione delle domande di autorizzazione integrata ambientale e la relativa modulistica. Diverse Regioni hanno modificato i calendari prorogando le scadenze perché il termine entro il quale dovevano concludersi le procedure per il rilascio dell'autorizzazione integrata ambientale, originariamente fissato per il 30 ottobre 2005 è stato prorogato al 30 ottobre 2007 dal nuovo decreto legislativo di recepimento della direttiva IPPC.

È auspicabile che il principio dell'approccio integrato introdotto dalla normativa IPPC per conseguire un'elevata protezione ambientale non introduca nuovi vincoli all'operatività degli impianti e si traduca in una effettiva semplificazione delle procedure amministrative per il rilascio delle autorizzazioni ambientali.

Il nuovo decreto legislativo IPPC

Altra importante novità è costituita dalla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del 22 aprile 2005 del decreto legislativo n. 59/2005 di recepimento completo della direttiva 61/1996 e di contestuale abrogazione del precedente decreto legislativo 372/1999 in

materia di IPPC.

Il provvedimento si è reso necessario in quanto la citata direttiva era stata recepita nel nostro ordinamento in materia parziale trovando applicazione solo agli impianti esistenti. Le principali novità del D. Lgs 59/2005 sono così riassumibili:

- estensione delle disposizioni ai nuovi impianti ed alle modifiche sostanziali degli impianti esistenti purché riferibili ad attività elencate nell'allegato I al decreto e a determinate soglie dimensionali;
- indicazione esemplificativa delle autorizzazioni assorbite nell'Autorizzazione Integrata Ambientale;
- adeguamento delle previsioni di cui agli articoli 216 e 217 del RD del 1934 recante norme sanitarie.

Nello stesso decreto, è stato adeguatamente recepito il messaggio della Commissione: è possibile raggiungere un livello elevato di tutela dell'ambiente soltanto se le autorità responsabili compiono gli sforzi necessari per attuare correttamente la legislazione e si impegnano a interagire in maniera costruttiva con i gestori degli impianti e con gli altri soggetti interessati.

In linea generale, gli aspetti salienti della nuova disciplina consistono:

- nell'approccio integrato, che supera il tradizionale approccio settoriale (aria, acqua, suolo,...) per la valutazione degli effetti di una determinata attività sull'ambiente;
- nella previsione di una autorizzazione ambientale integrata rilasciata da un'unica Autorità competente (in luogo delle numerose autorizzazioni settoriali rilasciate da diverse Autorità) che avrà una durata predeterminata);
- nella data limite del 30 ottobre 2007 entro la quale devono essere soddisfatte le prescrizioni contenute nell'autorizzazione ambientale integrata rilasciata agli impianti esistenti;
- nella richiesta che l'attività produttiva venga svolta sulla base dell'adozione delle "migliori tecniche disponibili";
- nel mantenimento del Registro Nazionale delle Emissioni Inquinanti (INES) già operante in Italia.

Rispetto al precedente Decreto 372/99, una delle principali novità introdotte, consiste nell'esplicitazione nell'allegato II dell'elenco delle autorizzazioni ambientali già in atto da considerare sostituite dalla autorizzazione ambientale integrata:

- emissioni in atmosfera;
- scarichi idrici;
- smaltimento degli apparecchi contenenti PCB-PCT;
- raccolta ed eliminazione oli usati;
- utilizzo dei fanghi derivanti dal processo di depurazione in agricoltura nei casi in cui tale attività sia tecnicamente connessa ad una attività IPPC.

Questa unificazione delle procedure di autorizzazione potrà costituire una vantaggiosa semplificazione amministrativa-burocratica anche per la Aziende "sotto soglia", cioè non obbligate agli adempimenti previsti dalla normativa.

Altre novità consistono nella previsione di una durata della validità dell'autorizzazione ambientale integrata più lunga per le imprese eco-certificate (rispetto alla durata base di 5 anni sono previsti 6 anni per le imprese certificate secondo lo standard ISO14001 e 8 anni per le imprese registrate secondo lo schema comunitario EMAS); nel coordinamento con la disciplina delle "industrie insalubri" (prevedendo che il Sindaco esprima il proprio parere nell'ambito della procedura di rilascio dell'autorizzazione ambientale integrata, ad evitare ritardi e contrasti tra le diverse Autorità competenti); nella definizione di modifica sostanziale, raccordandola con la definizione comunitaria recentemente introdotta con la direttiva che disciplina la partecipazione del pubblico ai procedimenti autorizzativi.

La legge delega per il riordino della normativa ambientale

Con l'attuazione della legge 15 dicembre 2004, n. 308 "Delega al Governo per il riordino, il coordinamento e l'integrazione della legislazione in materia ambientale e misure di diretta applicazione", la normativa nazionale in materia di ambiente subirà una completa ristrutturazione.

Il provvedimento si compone di due parti ben distinte. La prima contiene una delega al Governo per l'emanazione entro diciotto mesi, uno o più decreti legislativi di riordino, coordinamento e integrazione delle disposizioni legislative in quasi tutti i settori della normativa ambientale mentre la seconda contiene disposizioni di diretta applicazione, introdotte nel percorso parlamentare, che modificano singoli aspetti della disciplina vigente.

La legge fissa sia i principi generali sia i criteri direttivi specifici per le singole materie che il Governo dovrà rispettare nell'esercizio della delega.

Tra i principi generali si segnalano quelli tendenti a:

- agevolare la diffusione della certificazione ambientale delle PMI;
- semplificare le procedure autorizzatorie;
- privilegiare la riduzione alla fonte dell'inquinamento e il recupero dei rifiuti;
- la maggiore efficienza dei controlli ambientali, nonché la certezza delle sanzioni;
- l'affermazione dei principi comunitari di prevenzione, di precauzione e del principio "chi inquina paga".

Tra i criteri direttivi specifici notevole importanza hanno quelli in materia di IPPC. Si segnala inoltre una previsione che esula dal sistema IPPC e che potrebbe condurre a una radicale riforma dell'intero sistema delle autorizzazioni ambientali, nel senso di accorpate in un unico provvedimento di autorizzazione le diverse autorizzazioni ambientali, nel caso di impianti non rientranti nel campo di applicazione della direttiva 96/61 IPPC, ma sottoposti a più di un'autorizzazione ambientale settoriale.

La delega ambientale era da tempo attesa dai settori industriali, in quanto finalizzata al riordino organico della normativa vigente ed alla semplificazione delle molte norme, sovrappostesi nel tempo, che rendono difficile la comprensione dei testi legislativi, si prestano a più interpretazioni, lasciano ampi margini di incertezza per gli operatori.

L'edizione 2004 della banca dati "La Normativa dell'Industria delle Carni"

ASS.I.CA. in attuazione del suo impegno nell'approfondimento delle normative del settore alimentare e nella informazione alle aziende, ha realizzato nel 2004 l'aggiornamento della banca dati "La Normativa dell'Industria delle Carni" diffusa nel 2001, che a sua volta rappresentava lo sviluppo moderno del Codice commentato edito nell'anno '96.

L'opera, in entrambe le versioni, sia cartacea che su supporto magnetico, contiene la normativa e la giurisprudenza relativa al settore delle carni e prodotti derivati ed ha riscosso gli apprezzamenti degli operatori che hanno potuto disporre di uno strumento operativo per la consultazione e la ricerca.

Grazie ai nuovi strumenti di editoria informatica, è stato possibile riportare i testi di legge e le circolari ministeriali in versione integrale con gli allegati tecnici facilitando la consultazione anche dei commenti dell'Associazione o degli Enti pubblici e di ricerca e della giurisprudenza applicativa che viene automaticamente richiamata.

È stato così fornito agli operatori del settore uno strumento di consultazione completo e al passo con le esigenze dell'industria che richiede un rapido aggiornamento per avere certezze normative e per orientare adeguatamente le proprie scelte operative.



LA RICERCA

Nell'ambito dell'attività di ricerca della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma (SSICA), segnaliamo due sperimentazioni avviate su tematiche di significativa importanza per la filiera suina.

A seguito della divulgazione dei contenuti di una sperimentazione commissionata dal Consorzio del Budello naturale all'Università di Modena e Reggio Emilia, avente come oggetto l'idoneità alimentare di budelli artificiali e sintetici (collagenici, collati, cellulosici, poliammidici), la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari in Parma ha avviato nel 2005 una sperimentazione per approfondire le caratteristiche degli involucri per salumi. L'iniziativa risulta di particolare attualità anche in riferimento agli aggiornamenti intervenuti a partire dal 1° gennaio 2005 a carico della normativa comunitaria sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento 1935/2004/CE), che si applica ai soli involucri non facenti parte dei prodotti alimentari e non destinati ad essere consumati con gli stessi. Tra gli scopi della sperimentazione avviata la redazione di schede tecniche da utilizzare da parte delle Aziende utilizzatrici per uniformare i requisiti all'acquisto di tali materiali. Sempre la SSICA ha effettuato nel 2004 un monitoraggio su segnalazione di ASS.I.C.A. che ha potuto confermare la sicurezza delle produzioni suinicole nei confronti della problematica "aflatossine". In riferimento alle segnalazioni di incrementata contaminazione dei cereali utilizzati per l'alimentazione del bestiame, si è messo a punto uno specifico metodo di indagine che ha consentito di escludere il coinvolgimento della filiera suina da tale problematica, a conferma dei dati disponibili in letteratura. Il monitoraggio ha permesso di valutare l'assenza di aflatossine nei fegati di suini, organi bersaglio di questi animali.

Problematiche veterinarie

A seguito del finanziamento ricevuto dal Ministero della Salute, l'Istituto Zoo-profilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna ha avviato con ASS.I.C.A. nei primi mesi del 2005 il progetto di ricerca finalizzato a valutare la "Persistenza del virus della malattia vescicolare del suino in prodotti italiani di salumeria stagionati non cotti ma stabili".

La sperimentazione acquista specifico interesse per il settore in quanto la mancata eradicazione della malattia vescicolare dal territorio nazionale costituisce uno dei principali, se non il prioritario ostacolo alla commercializzazione dei prodotti italiani di salumeria in ambito mondiale.

Il lavoro intrapreso si propone diverse finalità, tra le quali:

- a) ottenere dati scientificamente validati di riferimento sulla persistenza del virus della malattia vescicolare nei prodotti a base di carne suina non soggetta a trattamento termico;
- b) determinare parametri misurabili, come esito del processo tecnologico di produzione che possano condizionare la sopravvivenza del virus nei prodotti;
- c) disporre di un metodo diagnostico innovativo, applicabile alla ricerca specifica di virus della malattia vescicolare in campioni clinici (PCR quantitativa).

Il disegno sperimentale è simile a quello già collaudato nelle ricerche scientifiche sulla persistenza del virus della peste suina africana, peste suina classica, afta epizootica e malattia vescicolare che hanno avuto l'effetto di avviare le esportazioni di prosciutto di Parma verso gli Stati Uniti d'America ed in altri importanti Paesi terzi. Nella sperimentazione è coinvolto anche il Centro Comunitario di Riferenza per la Malattia Vescicolare, con il compito di validare i risultati ottenuti.

L'obiettivo è quello di ampliare la gamma dei prodotti esportabili verso i principali Paesi terzi, qualora l'entità del trattamento di stagionatura in grado di inattivare il virus risultasse compatibile con i procedimenti utilizzati per la produzione dei prodotti della salumeria italiana. In particolare la sperimentazione verterà sui seguenti prodotti:

- a) salame macinato fine e grosso: pezzatura piccola e grande;

- b) coppa;
- c) pancetta arrotolata;
- d) culatello;
- e) fiocco.

ASS.I.CA. partecipa attivamente alla realizzazione di questa ricerca, in ragione della sua importanza strategica per lo sviluppo del settore, essendosi impegnata a fornire sia risorse umane nell'ambito delle competenze tecnologico - produttive richieste, sia le attrezzature necessarie. Il progetto, di durata biennale, dovrebbe terminare entro il 2006.

È giunta infine a conclusione nel 2004 l'indagine condotta dall'Istituto Superiore di Sanità con la partecipazione di Aziende associate ASS.I.CA. finalizzata a valutare l'esposizione del consumatore italiano a microrganismi potenzialmente patogeni in riferimento al consumo di insaccati a breve stagionatura.

LE TEMATICHE DEL LAVORO

Rinnovo del biennio economico del CCNL 14-7-2003 per l'industria alimentare

Il 19 aprile è stata avviata la trattativa per il rinnovo della parte economica del Ccnl 14 luglio 2003 per gli addetti all'Industria alimentare, che riguarda oltre 37.000 imprese e più di 400.000 addetti. Le Organizzazioni sindacali di categoria Fai-Cisl, Flai-Cgil e Uila-Uil hanno illustrato le richieste contenute nella piattaforma. Il Vice Presidente di Federalimentare, Francesco Ferrari, che coordina la delegazione industriale, ha fatto presente che la richiesta di 106 euro risulta incompatibile, per quantità e qualità, con i parametri concernenti il calcolo degli aumenti retributivi fissati dal Protocollo 23 luglio 1993 e con le pattuizioni convenute nel precedente rinnovo, e non tiene conto delle difficoltà che il settore sta attraversando sotto il profilo economico e congiunturale (con riferimento ad una serie di fattori, quali ad es. perdita di competitività, diminuzione della produttività, incremento dei prezzi delle materie prime, diminuzione della capacità di esportazione e conseguente aumento dell'import da Paesi terzi, andamento delle retribuzioni rispetto al trend dell'inflazione, costo del lavoro, ecc.). È stata tuttavia manifestata la volontà di ricercare soluzioni di comune soddisfazione, confermando la tradizione di buone relazioni industriali che ha sempre caratterizzato il settore.

Rinnovo CCNL dei dirigenti di aziende industriali

Il 24 novembre 2004, Confindustria e Federmanager hanno sottoscritto il testo completo dell'accordo di rinnovo del Ccnl 23 maggio 2000, scaduto il 31 dicembre 2003, sulla base degli impegni che le medesime parti avevano assunto mediante le pattuizioni dello scorso 28 settembre concernenti gli elementi essenziali del rinnovo del contratto collettivo.

Il nuovo contratto nazionale, che durerà cinque anni (1° gennaio 2004 – 31 dicembre 2008) tanto per la parte economica che per quella normativa prevede interventi rivolti essenzialmente al rafforzamento degli istituti contrattuali che disciplinano la previdenza integrativa, l'assistenza sanitaria e la formazione professionale.

In questo quadro, l'assoluta novità è costituita dalle tutele per i dirigenti che si dovessero trovare in situazione di disoccupazione e per i quali sono previsti due interventi: un fondo bilaterale per il sostegno del reddito ad integrazione del trattamento di disoccupazione spettante per legge. Il secondo, sempre riferito a situazioni molto delicate che, normalmente, coinvolgono dirigenti ultracinquantenni, attraverso la costituzione, in virtù delle novità introdotte dalla legge Biagi, di un'agenzia per l'incontro fra la domanda e l'offerta di lavoro a favore di dirigenti disoccupati o dipendenti da aziende in liquidazione. Sul versante economico, la connotazione totalmente innovativa è data dal fatto che il contratto collettivo non determina più la crescita del "minimo tabellare" ma, stante la peculiarità del rapporto di lavoro dirigenziale, la dinamica retributiva resta affidata al rapporto diretto tra impresa e dirigente, mentre il contratto collettivo si limita a prevedere un "trattamento minimo complessivo di garanzia" annuo.

Quindi un trattamento “di garanzia” che, in funzione di una serie di valutazioni tecnico-economiche, prevede due valori differenziati in base all’anzianità di servizio (al di sopra o al di sotto dei 6 anni di anzianità: rispettivamente 52 mila e 62 mila euro lordi l’anno) ed il loro incremento nell’arco di vigenza del contratto (i primi due importi valgono a partire dal 2004 per aumentare rispettivamente a 55 mila ed a 70 mila euro annui lordi, a partire dal 2007). A questo nuovo modello contrattuale, si accompagna un insieme di nuove tutele di carattere assicurativo, assistenziale e previdenziale: in alcuni casi si tratta di miglioramenti adottati per istituti già tipici del contratto dirigenti, in altri di novità assolute quali quelle riferite agli interventi a favore dei dirigenti in stato di disoccupazione.

Sono state quindi sensibilmente migliorate le prestazioni sanitarie integrative, assicurando il mantenimento in equilibrio della situazione economico e finanziaria dell’apposito Fondo (FASI). Anche per la previdenza complementare viene garantito un maggiore impegno economico da parte delle imprese e dei dirigenti al fine di realizzare un affidabile “secondo pilastro” di natura totalmente privatistica (PREVINDAI) rispetto alla previdenza pubblica.

Orario di lavoro

Con l’entrata in vigore il 1° Settembre 2004 del decreto legislativo n. 213/2004 recante “Modifiche e integrazioni al decreto legislativo 8 aprile 2003 n. 66, in materia di apparato sanzionatorio dell’orario di lavoro” sono state introdotte specifiche sanzioni per fattispecie precedentemente non sanzionate e riformulate sanzioni già previste sotto il vigore della precedente normativa. Si devono quindi intendere definitivamente abrogate tutte le precedenti disposizioni sanzionatorie previste da leggi e regolamenti nella materia disciplinata dal decreto legislativo 66/2003.

Nel contempo viene modificato anche il contenuto di alcune disposizioni di merito specialmente in materia di ferie e di lavoro notturno.

Le principali novità contenute nel decreto riguardano la disciplina delle ferie dove viene confermato il diritto del lavoratore ad un periodo annuale di ferie retribuito non inferiore a quattro settimane. Salvo diversa previsione dei contratti collettivi, almeno due settimane, consecutive in caso di richiesta del lavoratore, devono essere fruito entro l’anno di maturazione mentre le restanti due settimane possono essere fruito nei diciotto mesi successivi al termine dell’anno di maturazione. Per l’industria alimentare il termine generale dei 18 mesi per la fruizione delle ferie non godute è stato ampliato mediante specifico Accordo di settore del 20 giugno 2001 che resta valido il quale prevede che “eventuali residui di ferie relativi a periodi successivi al 31 dicembre 2000 possano essere legittimamente fruiti entro il 30° mese successivo al termine dell’anno di maturazione delle stesse”. L’inadempienza del datore al nuovo sistema di riconoscimento delle ferie fa scattare la sanzione che va da 130 a 780 euro per ogni lavoratore e per ciascun periodo violato.

Le altre fattispecie che vengono sanzionate riguardano la violazione del limite orario della prestazione settimanale, l’inosservanza delle modalità di comunicazione alla Direzione provinciale del lavoro, la violazione delle disposizioni in materia di riposo giornaliero e di riposo settimanale previsti dal decreto legislativo n. 66/2003, la violazione del limite di legge all’effettuazione di lavoro straordinario pari a 250 ore annuali e delle disposizioni in materia di lavoro notturno.

INTERPROFESSIONE E SUO SVILUPPO STRATEGICO

Nel 2004 ASS.I.CA. ha ulteriormente intensificato la propria attività in ambito interprofessionale, rafforzando il confronto con gli altri soggetti della filiera suinicola per l’analisi e la gestione di problematiche di notevole valenza strategica.

L’area interprofessionale ha infatti evidenziato in questi ultimi anni un significativo sviluppo e sembra destinata ad acquisire ancora maggior importanza nel prossimo futuro, dal momento che risulta ormai evidente che sempre più problematiche del comparto influenzano tutti i diversi soggetti della filiera.

Le principali questioni sono state sviluppate anche questo anno all'interno del Tavolo Interprofessionale Permanente (TIP), attraverso un costante e costruttivo confronto con i diversi attori della filiera.

Progetto “Gran Suino Padano” DOP

Il progetto del “Gran Suino Padano” DOP rappresenta senza dubbio la questione di maggior rilevanza strategica trattata. La DOP, infatti, abbraccerebbe potenzialmente circa 8 milioni di suini (circa il 60% dei suini macellati in Italia), allevati e macellati in 11 regioni del centro-nord Italia. Si prospetta, pertanto, come la DOP di maggior volume nell'ambito della filiera suinicola. Inoltre, la valorizzazione dell'intera carcassa suina comporterà effetti decisamente positivi su tutto il settore suino. Innanzitutto, qualificherà anche le carni suine destinate al consumo fresco, qualificandole e valorizzandole nei confronti di quelle di importazione. La valorizzazione di altri tagli suini dovrebbe poi consentire una migliore distribuzione del prezzo della materia prima, diminuendo la “pressione” sulle cosce e apportando conseguentemente benefici anche ai circuiti dei prosciutti DOP. Infine, l'utilizzo di materia prima DOP potrà rappresentare un'utile valorizzazione anche per i salumi non tutelati. Il progetto della DOP, che ha visto nel corso dell'anno il sostegno e la condivisione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha recentemente concluso il proprio iter a livello nazionale ed il disciplinare è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (19 maggio 2005). Il dossier verrà pertanto inviato a Bruxelles, per procedere agli accertamenti a livello comunitario ai fini del riconoscimento come DOP, decorsi 30 giorni dalla data di pubblicazione, salvo eventuali opposizioni.

In attesa della conclusione della procedura di riconoscimento a livello europeo, le imprese coinvolte nel progetto ritengono comunque di richiedere a breve la tutela nazionale provvisoria del “Gran Suino Padano”, che consentirebbe di anticipare sul territorio nazionale la certificazione e commercializzazione del prodotto. Fondamentale, quindi, sarà l'ultimazione del piano di controllo, essenziale per ottenere la protezione nazionale e la certificazione del prodotto. In visione di questo anticipo dell'ingresso sul mercato, le imprese coinvolte hanno anche deciso di costituirsi quanto prima in consorzio di tutela, ai sensi della normativa nazionale (L.526/99). Per questa ragione, il TIP ha già predisposto delle schede di statuto condivise dalla filiera interessata. A breve, verrà redatto sulla base di queste uno statuto consortile, che potrebbe consentire al Consorzio di ottenere il riconoscimento pubblico del Ministero. Appare pertanto ragionevole ipotizzare l'ingresso sul mercato di questa nuova e importante denominazione tutelata già entro l'anno 2005.

Sviluppi negli organismi di controllo INEQ e IPQ

Sempre nell'ambito del tavolo interprofessionale (TIP), vi sono stati significativi sviluppi nell'ambito dei due organismi di controllo INEQ e IPQ, di cui ricordiamo ASS.I.C.A. è socia fondatrice. In primo luogo, è stata realizzato dal TIP quanto previsto in un precedente accordo interprofessionale del 1997: una maggiore e più funzionale integrazione di alcune attività degli istituti. Sono infatti state predisposte e approvate recentemente una serie di deleghe al Comitato Unico che consentiranno, attraverso un maggiore trasferimento di competenze e poteri a questo organo unificato, di ottimizzare la gestione delle diverse DOP e IGP controllate dai due enti di certificazione. Ulteriori sviluppi in questo senso dovrebbero essere favoriti nel prossimo futuro anche dal progetto del “Gran Suino Padano”, che coinvolgerà intensamente entrambi gli organismi di controllo (anche se formalmente risulta essere IPQ l'ente designato). Ciò accelererà il programmato passaggio ad un sistema di certificazione nazionale unificata delle DOP e delle IGP, previsto appunto nell'accordo del 1997.

Con stretto riferimento a IPQ, vanno inoltre segnalati i brillanti risultati ottenuti dal nuovo presidente Gianni Mozzoni, rappresentante di un'azienda ASS.I.C.A. Grazie anche all'aiuto dell'Associazione, è stata infatti recentemente rinnovata la convenzione con il Consorzio del Prosciutto di Parma per il controllo della DOP. Inoltre, dopo che l'istituto era rimasto sprovvisto della direzione per oltre un anno, è stato nominato il nuovo direttore Fausto Palmia.

Problematiche commerciali (bollettini CCIAA e carcasce)

L'impegno di ASS.I.C.A. in ambito interprofessionale è stato notevole, in particolare a riguardo di tematiche quali la classificazione delle carcasce e, quella più ricorrente, legata all'attività delle Camere di Commercio nella rilevazione dei prezzi.

La Normativa Comunitaria per l'adozione della classificazione, e relativa valutazione, delle carcasce suine stenta a trovare applicazione in Italia, nonostante già da anni ne siano stati codificati tempi e procedure.

Nel corso dell'anno 2004, per ovviare alla questione rimasta aperta sull'individuazione dei classificatori, aspetto che ha molto condizionato la predisposizione di un provvedimento complessivo che renda operativi i dettami stabiliti dall'UE, il MIPAF, con DM 30/12/2004, ha definito l'iter per ottenere l'abilitazione per i classificatori di carcasce suine. Oggi, ciononostante, l'applicazione della normativa Europea non decolla a seguito delle resistenze poste in essere dagli allevatori che temono ripercussioni economiche nel passaggio al sistema di pagamento a peso morto, unico e virtuoso sistema per incentivare il miglioramento della qualità ed arrivare ad una completa trasparenza del mercato in termini di qualità/prezzo.

Nel contesto interprofessionale, altro problema ricorrente fra gli impegni di ASS.I.C.A. è quello relativo all'attività delle Camere di Commercio e delle Commissioni di rilevazione dei prezzi. Allevatori e macellatori trovano utile per le rispettive attività sottoscrivere accordi annuali di compravendita dei suini, rendendo di fatto fittizio il mercato. Questo rende effettivamente difficile la fissazione settimanale dei prezzi, la cui definizione deriva dai bollettini settimanalmente emessi dalla Camera di Commercio.

Il problema è sorto in seguito alle anomalie riscontrate nell'attività della Camera di Commercio di Mantova, nel cui mercato dei suini viene compravenduto circa l'80 % del patrimonio suinicolo nazionale.

La contestata attività nella rilevazione dei prezzi da parte dell'Ente Camerale ha portato all'approvazione, da parte del Consiglio di Stato, delle sentenze del TAR di Brescia, che aveva nel 2001 disposto l'annullamento di alcuni bollettini emanati dalla Camera di Commercio, su espressa richiesta da parte degli allevatori, che ne contestavano la legittimità, in quanto contenenti "prezzi determinati".

Per ovviare a queste difficoltà è nata a Mantova la proposta di riservare una parte della produzione di suini alle contrattazioni settimanali, che ha portato alla firma di un accordo tra Camera di Commercio di Mantova, parte agricola ed ASS.I.C.A., nel quale viene definita la quantità di suini da lasciare effettivamente libera per le contrattazioni settimanali. In questo modo la Camera di Commercio potrebbe rilevare i prezzi liberamente fissati dalle parti e, contemporaneamente, svolgere il proprio servizio nel rispetto delle sentenze sopraccitate.

Lasciare "libera" da contratto una determinata quantità di suini implica l'anomala, ma necessaria, richiesta alle aziende della filiera suinicola di modificare il proprio modo di operare rinunciando ad un sistema, quale quello della stipula dei contratti annuali, consolidato ed utile alla gestione e programmazione sia degli allevamenti sia delle aziende di macellazione. Sarebbe inoltre necessario dare regolare concretezza all'accordo, fissando una serie di regole articolate ed obiettive per disciplinare le modalità di raccolta delle informazioni e dei dati utili per rilevare i prezzi concordati nel libero mercato.

Sono proprio questi motivi che rendono difficoltoso il rispetto dell'accordo menzionato.

Considerando le complicità legate all'attuazione del sistema di quote a libera contrattazione, si potrebbe piuttosto arrivare alla compravendita dei suini con la contrattazione settimanale, consentendo alla Camera di Commercio di rilevare i prezzi praticati sul mercato e risultanti dalle trattative tra gli operatori, approfondendo il metodo oggettivamente più attendibile per la corretta rilevazione delle contrattazioni intervenute tra allevatori e macellatori.

L'ipotesi che pare più opportunamente perseguibile è quella di un sistema che attribuisca agli operatori il compito di determinare il prezzo di compravendita, mediante delegazioni composte dai rispettivi rappresentanti di categoria: di fatto un sistema imperniato su accordi inerprofessionali. Seguendo l'approccio di questa ipotesi si manterrebbe in vita la stipula dei

contratti annuali e, sulla base di un accordo interprofessionale, si dovrebbe costituire una Commissione che, con precisi dati informativi e documenti di riferimento, stabilisca, con il segretariato o coordinamento della Camera di Commercio, le modalità ed i conseguenti prezzi indicativi per la settimana successiva.

Sempre sul tema dei bollettini prezzi, altro obiettivo di ASS.I.CA. - per altro non ancora conseguito ma per il quale ASS.I.CA. non intende demordere - è quello di portare dal Venerdì al Lunedì il mercato dei suini presso la Borsa Merci di Milano, così da unificare il momento di rilevazione dei prezzi di tutto il settore suinicolo.

IL CONSORZIO DI PARMA

Un importante risultato conseguito da ASS.I.CA. nel 2004 è stato l'accordo raggiunto per lo statuto del Consorzio del Prosciutto di Parma, approvato dal MIPAF nel mese di dicembre.

Dopo oltre quattro anni di discussioni tra le aziende produttrici, l'Associazione è riuscita a mediare con la precedente gestione consortile un testo statutario che, seppur necessari, a nostro giudizio, di ulteriori e significativi miglioramenti, ha consentito al Consorzio di riottenere il riconoscimento ministeriale e di procedere al rinnovo del Consiglio di Amministrazione.

Proprio in riferimento al rinnovo del CdA, si deve sottolineare che la lista di candidati promossa e sostenuta da ASS.I.CA. ha recentemente ottenuto la maggioranza assoluta nelle elezioni assembleari (il sistema elettorale del Consorzio si basa infatti sul sistema delle liste contrapposte).

Sono stati eletti, conseguentemente, 11 consiglieri sostenuti dall'Associazione su un totale di 18 membri del Consiglio in rappresentanza dei prosciuttifici. Sulla base dei criteri di rappresentanza fissati nel nuovo statuto per tutta la filiera, ASS.I.CA. ha anche destinato in CdA un rappresentante delle imprese di macellazione e un rappresentante delle aziende dedite al confezionamento del preaffettato, portando così a 13 sul totale di 21, i propri rappresentanti nel CdA del Consorzio di Parma. Il Consorzio sarà pertanto caratterizzato da una nuova gestione consortile che sarà chiamata a svolgere un compito non facile. La passata gestione, infatti, aveva assunto una politica che alimentava dannosi contrasti interni, privi di reali contenuti ideologici e che miravano esclusivamente a mantenere il controllo del potere gestionale.

Questa gestione ha condotto il consorzio in una condizione di isolamento rispetto alla filiera e agli enti del comparto e ha contribuito indubbiamente alla crisi economica in cui riversa attualmente il prosciutto. Il nuovo CdA mirerà pertanto a ricreare unitarietà e condivisione all'interno del Consorzio.

È deleterio infatti alimentare contrapposizioni e divisioni tra le imprese, che necessitano invece di un coinvolgimento attivo nelle decisioni del Consorzio. Il Consorzio è infatti patrimonio di tutti i produttori e, in quanto tale, le risorse economiche e le energie intellettuali di tutti devono essere dedicate e concentrate sul prodotto. L'obiettivo è quello di raggiungere una piena tutela qualitativa e d'immagine della DOP e di risollevarla economicamente, per far recuperare redditività alle aziende. Fondamentale sarà effettuare strategie di marketing realmente efficaci e puntare molto sull'estero, con iniziative mirate sui mercati emergenti di maggior interesse.

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, sarà fondamentale l'instaurazione di rapporti costruttivi con la filiera suina e con gli altri enti del Comparto, allo scopo di creare, ancora una volta, condivisione e partecipazione.

Infine, attenzione verrà rivolta anche al nuovo statuto, fortemente voluto dalla precedente gestione. Anche se questo è il frutto di una mediazione tra le parti interessate, limita comunque le scelte attraverso il meccanismo delle liste elettorali e alimenta contrapposizioni e contrasti.

LA UE E I RAPPORTI CON I PAESI ADERENTI

Come consuetudine l'ufficio ASS.I.C.A. di Bruxelles ha continuato a svolgere il proprio ruolo di collegamento tra le problematiche e le esigenze nazionali da un lato, e l'attività e gli orientamenti delle Istituzioni comunitarie dall'altro. Il continuo monitoraggio e l'analisi della normativa comunitaria di riferimento, abbinati alla tempestiva informazione, a favore degli uffici di Milano e Roma sulle priorità e sugli sviluppi delle azioni dell'UE e relative implicazioni per il settore, si sono combinati con la funzione di rappresentanza, di veicolo e portavoce dei problemi e degli interessi dell'industria di trasformazione delle carni presso le competenti Autorità comunitarie (Commissione europea, Consiglio dei Ministri, Parlamento europeo), ed in tutte le sedi rilevanti (Rappresentanza italiana presso l'Unione europea, Associazioni e Confederazioni europee, ecc.). Poiché la definizione normativa e regolamentare dei temi legati direttamente ed indirettamente al nostro settore avviene con sempre maggior frequenza a livello europeo, ASS.I.C.A. ha da sempre prestato grande attenzione e "monitorato" con costante impegno le evoluzioni politiche e legislative comunitarie. Tale approccio è testimoniato dall'Ufficio di Bruxelles che assicura ormai da tredici anni una presenza concreta ed attiva in loco.

A testimonianza di un'Unione europea in continuo movimento, lasciatisi alle spalle il successo dell'allargamento completato il 1° maggio del 2004 che ha portato i Paesi aderenti all'Unione da 15 a 25, nell'ultimo anno numerosi altri grandi temi orizzontali hanno caratterizzato il dibattito comunitario in senso ampio. L'evento principale, e di più ampia risonanza, è stato senza dubbio la firma della Costituzione europea il 29 ottobre 2004 a Roma. Altro tema, determinante per il futuro dell'Unione, è la riforma del Patto di stabilità e crescita approvata dal vertice dei Capi di Stato e di governo del 22-23 marzo 2005. Sempre importantissimi per l'avvenire dell'Europa a 25 sono il dibattito sulle prospettive finanziarie 2007-2013 e le proposte della Commissione europea relative al rafforzamento della politica di sviluppo rurale dell'UE con lo scopo di semplificarne le modalità d'attuazione (luglio 2004) e quella relativa all'istituzione del 7° Programma Quadro in materia di ricerca (6 aprile 2005).

Per quanto riguarda più da vicino il nostro settore, nel corso dell'ultimo anno sono stati raggiunti traguardi significativi e normative di interesse "verticale" sono state aggiornate, modificate o introdotte ex novo. Si sono registrate novità in ogni campo, dalla sanità pubblica a quella animale, passando per le tematiche di natura commerciale e per terminare con quelle di carattere ambientale.

La Costituzione europea

I 25 Capi di Stato e di Governo rappresentanti 470 milioni di europei, hanno prima voluto, ed in data 29 ottobre 2004, anche sottoscritto la nuova Carta, indicando nella Costituzione varata in Campidoglio il nuovo vincolo che unisce i popoli europei. Un legame che, in attesa delle ratifiche nazionali dà sostanza alla cittadinanza comune che unisce i 25 Paesi e popoli dell'Unione, consentendo loro di riconoscersi in un'unica comunità di valori.

Nonostante l'impossibilità di un'analisi approfondita dell'intero testo in questa sede, si ritiene opportuno sottolineare che la Costituzione innova profondamente alcuni aspetti relativi al quadro istituzionale dell'Unione:

- il Consiglio europeo si erge ad istituzione distinta dal Consiglio dei Ministri e sarà presieduta da una personalità nominata, a maggioranza qualificata, per un periodo di due anni e mezzo (rinnovabile una volta);
- a partire dal 2009, il numero di seggi del Parlamento europeo non potrà essere superiore a 750, con un minimo di 6 ed un massimo di 96 per Paese. La ripartizione dei seggi sarà fissata da una decisione all'unanimità del Consiglio europeo;

- a partire dal 2014, la Commissione sarà composta da un numero di membri corrispondenti ai due terzi del numero degli Stati membri sulla base di un meccanismo di rotazione egualitario. Il Consiglio europeo potrà decidere, all'unanimità, di modificare tale numero. Fino a tale data, il Collegio sarà composto da un membro di ogni Paese;
- viene istituita la figura del Ministro degli Affari esteri dell'Unione. Il nuovo Ministro sarà incaricato di condurre la politica estera e di sicurezza comune dell'Unione. A tale effetto egli presiederà il Consiglio Affari esteri, presenterà le proposte necessarie e riceverà mandati esecutivi da parte del Consiglio. Allo stesso tempo sarà Vice Presidente della Commissione ed a tale titolo avrà la responsabilità di tale istituzione nel campo delle relazioni esterne e del coordinamento degli altri aspetti dell'azione esterna dell'Unione, in modo da assicurarne la coerenza;
- La Banca Centrale Europea diventa un'istituzione, sempre mantenendo la sua personalità giuridica e la sua indipendenza nei confronti delle altre istituzioni e degli Stati membri.

Per quanto riguarda la questione della presidenza delle formazioni del Consiglio¹ la Costituzione prevede un sistema di rotazione egualitario tra gli Stati membri, le cui condizioni saranno precisate da una decisione del Consiglio europeo a maggioranza qualificata. La CIG² ha preparato un progetto di decisione che sarà adottato all'entrata in vigore della Costituzione e che prevede un sistema che si avvicina molto alla situazione attuale, vale a dire un sistema di presidenze per squadra -3 Stati membri per un periodo di 18 mesi - organizzato nel senso che ogni Stato presiederà tutte le formazioni del Consiglio per un periodo di 6 mesi, con l'assistenza degli altri due Paesi sulla base di un programma comune. Si può constatare che in linea di principio il metodo comunitario dovrebbe risultare rafforzato da diversi fattori: a) la quasi generalizzazione della codecisione per l'adozione delle leggi e delle leggi quadro; b) l'estensione dei casi in cui saranno previste decisioni a maggioranza qualificata; c) il riconoscimento delle diverse missioni della Commissione, compreso il quasi monopolio dell'iniziativa legislativa³ e della funzione esecutiva⁴, come anche l'attribuzione a tale istituzione del compito di adottare i regolamenti delegati che completano e/o modificano gli elementi non essenziali della legge sotto il controllo dei co-legislatori; d) il riconoscimento del principio della programmazione interistituzionale su iniziativa della Commissione.

Le questioni relative alla definizione ed al campo d'applicazione della maggioranza qualificata sono state tra quelle più dibattute alla CIG, la quale in questo campo ha portato dei cambiamenti sensibili al trattato CE.

A partire dal 2009⁵, la maggioranza qualificata sarà fondata sul principio della doppia maggioranza, di Stati membri e della popolazione: verrà raggiunta con il voto favorevole di almeno il 55% degli Stati membri (comprendente almeno 15 Stati membri) rappresentanti almeno il 65% della popolazione dell'UE. Per evitare che un numero troppo limitato di Stati tra quelli più popolati possa impedire l'adozione di una decisione, viene previsto che una minoranza di blocco debba comprendere almeno quattro Stati membri, in mancanza di tale situazione la maggioranza qualificata si considererebbe

1 Conferenza Intergovernativa a cui hanno partecipato i rappresentanti dei Governi, della Commissione e del Parlamento europeo, e che ha adottato le decisioni finali.

2 Da notare il mantenimento della disposizione che prevede che il Consiglio non possa rigettare, se non all'unanimità, una proposta della Commissione.

3 Si noti che come succede attualmente, il Consiglio potrà vedersi conferire delle competenze esecutive in casi specifici debitamente giustificati.

4 Il regime attuale come previsto dal Trattato di Nizza e dal Trattato di adesione del 2003 continuerà ad applicarsi fino al 31 ottobre 2009. Tale regime prevede l'attribuzione di un numero di voti determinato ad ogni Stato membro e la soglia della maggioranza qualificata a 232 voti comprendendo il voto favorevole di almeno la metà degli Stati membri.

5 Il sistema attuale prevede già un numero più elevato di Stati membri (due terzi invece della maggioranza) per formare la maggioranza qualificata nel caso in cui il Consiglio non deliberi su proposta della Commissione.

raggiunta anche se il criterio della popolazione non venisse rispettato. Inoltre la soglia degli Stati membri viene portata al 72% nel caso in cui il Consiglio non deliberi su proposta della Commissione o del Ministro degli affari esteri⁶.

Patto di stabilità

Il Consiglio straordinario dei ministri Ecofin del 20 marzo 2005 ha adottato una relazione contenente delle proposte per una riforma del Patto di stabilità e crescita con l'obiettivo di rafforzarlo e chiarirne l'attuazione al fine di migliorare il coordinamento e la sorveglianza delle politiche economiche in conformità dell'articolo 99 del trattato e di evitare disavanzi eccessivi come previsto dall'articolo 104, paragrafo 1 del trattato. Tali proposte sono state successivamente approvate dal vertice dei capi di Stato e di governo del 22-23 marzo u.s.

Il patto di stabilità e crescita, basato sugli articoli 99 e 104 del trattato, è un elemento essenziale del quadro macroeconomico dell'Unione economica e monetaria. Imponendo agli Stati membri di coordinare le loro politiche di bilancio e di evitare disavanzi eccessivi, esso contribuisce a raggiungere la stabilità macroeconomica nell'UE e svolge un ruolo fondamentale nell'assicurare un'inflazione contenuta e tassi di interesse bassi, apporti essenziali per ottenere una crescita economica sostenibile e la creazione di posti di lavoro. La relazione del Consiglio Ecofin si articola su tre sezioni, ognuna con una serie di proposte volte, rispettivamente:

- 1) al miglioramento della governance economica nell'ambito dell'Unione economica e monetaria;
- 2) al rafforzamento del pilastro preventivo del Patto (in particolare nell'ambito del processo di sorveglianza e coordinamento delle politiche economiche previsto dal regolamento 1466/97 - vale a dire dei programmi di stabilità o convergenza presentati ogni anno dagli Stati membri);
- 3) al miglioramento dell'attuazione della procedura per disavanzi eccessivi (prevista dal Trattato e le cui modalità di attuazione sono disciplinate dal regolamento 1467/97).

La riforma è naturalmente frutto di un compromesso tra punti di vista diversi. Se da un lato, si può constatare un certo allentamento dei vincoli, in particolare per quanto riguarda la procedura per disavanzi eccessivi nel quale il vincolo del 3% è stato in qualche modo disteso, dall'altro lato risulta rafforzato l'approccio "rigorista" nella prevenzione dei disavanzi, segnatamente con una forte attenzione al risanamento nei periodi di buona congiuntura. A seguito delle decisioni prese dal vertice europeo, la Commissione europea⁷ dovrà presentare prossimamente delle proposte di modifica della legislazione in vigore. Di seguito vengono riportate le modifiche principali per le tre sezioni citate.

Miglioramento della governance

Sulla base dell'esperienza di attuazione delle regole vigenti del Patto, il Consiglio ha proposto di rafforzare la cooperazione e lo scambio d'informazioni, in particolar modo per ciò che concerne le statistiche, tra Commissione, Consiglio e Stati membri e, dall'altra, di potenziare il coinvolgimento degli Stati membri per migliorare l'attuazione a livello nazionale.

È previsto un potenziamento dell'efficacia del sostegno reciproco e della pressione reciproca tra Stati membri che hanno adottato l'euro (con una valutazione, ogni anno prima dell'estate, dell'andamento di bilancio a livello nazionale e delle relative implicazioni per la zona euro nel suo complesso), un coinvolgimento maggiore dei

⁶ La Commissione europea ha presentato le sue proposte di riforma del Patto, in parte riprese dall'accordo del Consiglio Ecofin, nella comunicazione "Rafforzare la governance economica e chiarire l'attuazione del Patto di stabilità e di crescita" del 3 settembre 2004 - COM(2004)581.

⁷ Costo totale degli impegni giuridici sottoscritti durante l'esercizio in corso. Nel bilancio 2005, la procedura di bilancio ha fissato tale importo a 116,55 miliardi di euro (1,1% Rnl).

parlamenti nazionali nell'ambito del processo di sorveglianza (presentazione ed eventuale dibattito sui programmi di stabilità e relativo parere del Consiglio), un miglioramento della qualità delle statistiche, con possibilità di sanzioni (non precisate) per gli Stati che non presentino correttamente i dati.

Rafforzamento del pilastro preventivo

Date le difficoltà di numerosi Stati membri nel raggiungere l'obiettivo a medio termine di un saldo di bilancio "prossimo al pareggio o in attivo", si propone di riequilibrare il patto per garantire un approccio più reattivo alla politica fiscale, con un risanamento di bilancio più incisivo in fasi congiunturali positive e più margine di manovra in periodi negativi. Risulterà quindi necessario introdurre delle modifiche al regolamento n. 1466/97 del Consiglio, del 7 luglio 1997, sia per ciò che concerne il rafforzamento della sorveglianza delle posizioni di bilancio che per la sorveglianza e il coordinamento delle politiche economiche.

In particolare si prevede in primo luogo che gli obiettivi a medio termine vengano differenziati e possano divergere dall'obiettivo di una posizione di bilancio "con un saldo prossimo al pareggio o in attivo" per singoli Stati membri sulla base dell'attuale rapporto debito/Pil e della crescita potenziale (garantendo nel contempo un margine di sicurezza sufficiente affinché venga rispettato il limite del 3% del Pil per il disavanzo). La relazione precisa tuttavia che per i Paesi altamente indebitati e con bassa crescita potenziale (quali l'Italia) l'obiettivo di medio termine dovrebbe rimanere quello attuale, ovvero del saldo di bilancio prossimo al pareggio o in attivo. Tali obiettivi di medio termine potranno essere rivisti in occasioni di grandi riforme e comunque ogni quattro anni.

In secondo luogo, in periodi di crescita superiore a quella potenziale, gli Stati membri che non hanno ancora raggiunto il loro obiettivo di medio termine dovranno consentire sforzi significativi, con una riduzione del disavanzo pari allo 0,5% del Pil all'anno.

Infine, le riforme, in particolare quelle relative al sistema pensionistico, potranno essere prese in considerazione nel definire il percorso di risanamento dello Stato verso il proprio obiettivo a medio termine, ma solo quelle riforme con effetti diretti di riduzione della spesa a lungo termine. Dovrà comunque essere garantito "un margine di sicurezza rispetto al limite del 3%".

Miglioramento dell'attuazione della procedura per disavanzi eccessivi

Sono questi gli aspetti della riforma del Patto di stabilità e di crescita sui quali l'accordo è stato più difficile, anche perché l'avvio di una procedura per disavanzi eccessivi ha assunto un impatto politico forte in alcuni Stati membri, che superano il tetto del 3% quali Germania e Francia, o che sono molto vicini al limite come l'Italia. Le novità sono quelle riportate di seguito.

In merito "*all'avvio della procedura per disavanzo eccessivo*" la relazione della Commissione dovrebbe opportunamente riflettere l'evoluzione della posizione economica a medio termine (in particolare la crescita potenziale, le condizioni congiunturali dominanti, l'attuazione delle politiche nel contesto dell'agenda di Lisbona e delle politiche intese a promuovere la ricerca, lo sviluppo e l'innovazione) e l'evoluzione della posizione di bilancio a medio termine (in particolare l'impegno per la stabilizzazione dei bilanci nei periodi di congiuntura favorevole, la sostenibilità del debito, gli investimenti pubblici e la qualità globale delle finanze pubbliche). Saranno inoltre tenuti nella dovuta considerazione tutti gli altri fattori che, secondo gli Stati membri interessati, sono significativi per valutare complessivamente in termini qualitativi il superamento del valore di riferimento. A questo riguardo, sarà riservata particolare attenzione agli sforzi di bilancio intesi ad aumentare o a mantenere a un livello elevato i contributi finanziari a sostegno della solidarietà internazionale e della realizzazione degli obiettivi delle politiche europee, segnatamente l'unificazione dell'Europa, se ha ripercussioni negative sulla crescita e sul bilancio di uno Stato membro.

Per quanto riguarda invece "*le circostanze eccezionali per il superamento del 3%*", è permesso un disavanzo superiore al 3% se risulta da un tasso di crescita negativo o "da

un periodo prolungato di crescita molto bassa”. Ad ogni modo, nel caso di superamento, comunque temporaneo, il tasso disavanzo/Pil dovrà restare “vicino al valore di riferimento” (3%).

Infine la norma per “*il tempo di rientro*” non cambia. Tuttavia, “in caso di circostanze particolari il termine iniziale per la correzione di un disavanzo eccessivo potrà essere fissato un anno dopo”. Inoltre, i termini per la correzione dei disavanzi eccessivi potranno essere riveduti e prorogati qualora durante una procedura per i disavanzi eccessivi si verificano eventi economici negativi impreveduti con notevoli effetti sfavorevoli di bilancio. In definitiva appare positivo il nuovo approccio sul Patto di stabilità e di crescita, che diventerebbe più flessibile e, nei limiti del possibile, orientato ad un riequilibrio tra le esigenze di stabilità finanziaria e quelle di crescita. A fronte di una maggiore flessibilità in periodo di rallentamento dell'economia, la riforma imporrà la richiesta di potenziare gli sforzi di risanamento in periodo di crescita.

Prospettive finanziarie 2007-2013

Le prospettive finanziarie dell'Unione europea sono uno strumento con cui le istituzioni della Comunità (Commissione, Consiglio e Parlamento) concordano anticipatamente le maggiori priorità di bilancio per un determinato periodo e definiscono un quadro per le spese comunitarie. Esse definiscono gli importi massimi (massimali) e la composizione delle spese prevedibili e si suddividono in rubriche. A ciascuna rubrica sono assegnati gli stanziamenti di impegno⁸ per ciascun anno. È indicato inoltre l'importo massimo indicativo di stanziamenti di pagamento⁹ espresso in percentuale del reddito nazionale lordo¹⁰ (Rnl) della Comunità che deve rientrare nel massimale per le risorse proprie¹¹, fissato anch'esso in percentuale dell'Rnl.

Il dibattito in corso non verte sul massimale delle risorse proprie, pari a 1,24% Rnl UE, che rimarrà invariato ma sul livello degli stanziamenti d'impegno che alcuni Stati membri vorrebbero limitare all'1% Rnl UE, pari a 815 miliardi di euro sul periodo di sette anni delle prospettive finanziarie, mentre la Commissione propone un livello pari all'1,24% Rnl UE (1025 miliardi).

	Proposta Commissione europea	“Rigoristi” (D, F, UK)
1. Massimale risorse proprie (pagamenti)	1,24% Rnl UE	1,24% Rnl UE
2. Stanziamenti d'impegno (% media 2007-13)	1,24% Rnl UE (tot. 2007-13: 1.025 mld)	1% Rnl UE (tot. 2007-13: 815 mld)
3. Stanziamenti di pagamento (% media 2007-13)	1,14% Rnl UE (tot. 2007-13: 929 mld)	Non dichiarato inferiore a 1%

⁸ I pagamenti derivanti dall'esecuzione degli impegni giuridici sottoscritti durante l'esercizio in corso e/o durante gli esercizi precedenti. Nel bilancio 2005, l'importo è stato fissato a 106,3 miliardi di euro (1,004% Rnl).

⁹ Nozione statistica che, a iniziare dall'esercizio di bilancio 2002, ha sostituito quella di Prodotto nazionale lordo (Pnl) come base di riferimento contabile del bilancio UE. Il Rnl UE-25 è attualmente pari a circa 10.600 miliardi di euro.

¹⁰ Importo massimo delle risorse finanziarie messe a disposizione del bilancio comunitario - viene fissato da una decisione del Consiglio presa all'unanimità e ratificata dagli Stati membri (art. 269 del Trattato). La decisione in vigore è la 2000/597 che fissa:

- a 1,24% Rnl UE il massimale per gli stanziamenti di pagamento;
- a 1,31% Rnl UE il massimale per gli stanziamenti d'impegno.

¹¹ Se si considera la media comunitaria pari a 100, gli inglesi sono passati da 91 nel 1984 a 111 nel 2003 (solo il Lussemburgo li supera), mentre la Germania, con l'arrivo dei Länder orientali è precipitata da 110 a 99, e la Francia è rimasta stabile a 104.

Dopo alcuni tentennamenti, il Governo italiano ha ufficializzato il proprio sostegno alla proposta della Commissione europea (1,24% stanziamenti d'impegno e 1,14% stanziamenti di pagamento). L'Italia ha precisato che non potranno essere accettate soluzioni di compromesso che comportino tagli alla politica di coesione che ha come scopo il conseguimento dell'obiettivo previsto dal trattato di ridurre il divario tra i livelli di sviluppo delle varie regioni.

La proposta della Commissione (14 luglio 2004) di correggere per il prossimo quadro finanziario (2007-2013), generalizzandolo, il meccanismo correttore che dal 1984 consente al Regno Unito di riequilibrare, tramite un rimborso, il peso del suo contributo netto al bilancio comunitario, rappresenta uno dei più importanti campi di battaglia sui quali si sta combattendo la "guerra" per il finanziamento dell'UE a 25 Paesi. Tale rimborso (cosiddetto "rimborso al Regno Unito") vale per Londra circa 4,3 miliardi di euro l'anno, una cifra che, con il nuovo sistema a regime, risulterebbe più o meno dimezzata. Secondo la proposta, gli Stati membri avrebbero diritto ad un rimborso solo nel caso in cui il loro contributo netto al budget (differenza tra il dare ed avere dalle casse comunitarie) superi lo 0,35% del Rnl. A quel punto scatterebbe il diritto al rimborso del 66% del contributo, limitato però ad un massimo di 7,5 miliardi di euro l'anno, che tutti gli Stati membri dell'Unione sarebbero chiamati a finanziare in base alla loro quota di Rnl. Per il Regno Unito verrebbe previsto un periodo transitorio di 4 anni per permettergli di attutire l'impatto con il nuovo sistema.

La revisione del regime attuale s'impone per un insieme di ragioni oggettive. Innanzitutto, rispetto al 1984, quando la "correzione" in favore del Regno Unito è stata decisa, la situazione budgetaria è radicalmente cambiata. All'epoca, le spese agricole coprivano più della metà di quelle comunitarie, e gli inglesi ne beneficiavano in maniera molto modesta. In pratica, essi pagavano per l'agricoltura degli altri, della Francia in primis. Oggi, le spese per i mercati agricoli sono sensibilmente diminuite; una parte crescente del budget della Politica Agricola Comune (PAC) è consacrata allo sviluppo rurale (di cui il Regno Unito beneficia quanto gli altri), ed il budget della PAC è programmato per rappresentare non più di un terzo circa del budget europeo complessivo. L'UE spende meno per l'agricoltura a vantaggio di altre politiche di cui il Regno Unito è beneficiario sullo stesso piano degli altri Stati membri: coesione economica e politica regionale, infrastrutture, ricerca, relazioni esterne.

Inoltre, altro elemento importantissimo da prendere in considerazione: sul piano economico, la situazione britannica è globalmente più favorevole. Un tempo, il Regno Unito rappresentava la terza potenza economica dell'UE, dietro la Germania e la Francia, ed addirittura l'Italia si vantava di averlo sorpassato. Oggi, il reddito britannico per abitante è diventato il primo dell'Unione¹². Il mantenimento dello Status quo è impensabile soprattutto ora che sono entrati nell'Unione dei Paesi sensibilmente meno favoriti, che si troverebbero nella situazione di versare un contributo al Paese più prospero.

In definitiva la riuscita dei negoziati dipenderà dalla presa di coscienza, da parte di tutti, del fatto che le prospettive finanziarie non costituiscono una distribuzione dei finanziamenti all'uno o all'altro, ma uno strumento al servizio delle politiche definite in comune: strategia di Lisbona (ricerca, competitività, reti transeuropee, ecc.); coesione economica (politica regionale), salvaguardia della natura ed equilibrio territoriale (politica agricola, zone rurali, ambiente); peso dell'Europa nel mondo e nuove frontiere (politica estera, politica di difesa, cooperazione allo sviluppo, spazio comune di libertà, sicurezza e giustizia).

Sviluppo rurale

Nel luglio del 2004 la Commissione ha adottato una proposta destinata a rafforzare la politica di sviluppo rurale dell'UE ed a semplificarne notevolmente le modalità di attuazione. La Commissione desidera che la politica di sviluppo rurale dell'UE svolga un ruolo più importante nell'ambito della nuova Politica Agricola Comune (PAC) riformata.

¹² Il termine "bioeconomia" comprende tutte le industrie ed i settori economici che producono, gestiscono o sfruttano, in un modo o nell'altro, risorse biologiche e relativi servizi, industrie di produzione e di consumo, come l'agricoltura, i prodotti alimentari, la pesca, la silvicoltura ecc.

La proposta aumenterà i finanziamenti UE portandoli ad un totale di 13,7 miliardi di euro l'anno sul periodo 2007-2013.

Tra le principali caratteristiche della nuova politica riveste particolare interesse il Fondo Europeo di Sviluppo Rurale (FESER) quale unico strumento di finanziamento e di programmazione ed il rafforzamento dell'impostazione di tipo ascendente ("bottom up"): Gli Stati membri, le regioni e i gruppi d'azione locale avranno maggiore voce in capitolo per quanto riguarda l'adeguamento dei programmi alle esigenze locali.

I tre obiettivi principali sono:

- Asse 1: migliorare la competitività dell'agricoltura e della silvicoltura (come per esempio migliorare e potenziare le infrastrutture relative allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura; sostenere gli agricoltori che partecipano ai sistemi qualità dei prodotti alimentari). Un minimo pari al 15% della dotazione nazionale deve essere speso per l'Asse 1. Il tasso di cofinanziamento UE è pari ad un massimo del 50% (75% nelle regioni di convergenza);
- Asse 2: ambiente e gestione del territorio agricolo (pagamenti versati agli agricoltori nelle zone di montagna per compensare gli svantaggi naturali; pagamenti NATURA 2000; misure agroambientali). Le misure agroambientali resteranno obbligatorie. I beneficiari devono rispettare i requisiti obbligatori UE e nazionali per l'agricoltura e la silvicoltura. Un minimo pari al 25% della dotazione nazionale deve essere speso per l'Asse 2. Il tasso di cofinanziamento UE è pari ad un massimo del 55% (80% nelle regioni di convergenza);
- Asse 3: migliorare la qualità della vita e la diversificazione (diversificazione verso attività non agricole; supporto alla creazione di micro-imprese; incentivazione del turismo; ammodernamento dei villaggi) Un minimo pari al 15% della dotazione nazionale deve essere speso per l'Asse 3. Il tasso di cofinanziamento UE è pari ad un massimo del 50% (75% nelle regioni di convergenza).

In ciascun programma, secondo la proposta della Commissione, deve figurare un elemento Leader per l'attuazione delle strategie di sviluppo locale dei gruppi d'azione locale. Un minimo pari al 7% del finanziamento nazionale del programma è riservato a Leader; il 3% del finanziamento complessivo per il periodo sarà tenuto in riserva e assegnato nel 2012/2013 agli Stati membri che hanno ottenuto i migliori risultati.

7° Programma quadro in materia di ricerca

La proposta di Decisione che istituisce il 7° Programma Quadro in materia di Ricerca, adottato dalla Commissione europea il 6 aprile 2005, stabilisce all'art. 2 quali sono gli obiettivi e le attività che nel periodo 2007-2013 dovrebbero ricevere un supporto finanziario dall'UE pari a 72.726 milioni di euro. Tali obiettivi che prendono il nome di «Cooperazione», «Idee», «Persone» e «Capacità» prevedono:

Cooperazione

44.432 milioni di euro per 9 aree tematiche tra le quali citiamo i Prodotti alimentari, agricoltura e biotecnologie i quali disporranno di 2455 milioni di euro, ed il cui obiettivo è quello della creazione di una bioeconomia europea basata sulla conoscenza¹³ associando scienza, industria ed altre parti interessate, per sfruttare opportunità di ricerca nuove e emergenti che riguardano problematiche sociali ed economiche come la crescente richiesta di alimenti più sicuri, più sani e di migliore qualità e di un uso e una produzione sostenibili di risorse biologiche; il rischio in aumento di malattie epizootiche e zoonotiche e di disturbi legati all'alimentazione; le minacce alla sostenibilità e alla sicurezza della produzione agricola e ittica dovute soprattutto ai cambiamenti climatici e la crescente

13 L'ultima Assemblea Generale tenutasi a Praga dall'11 al 13 maggio 2005 ha deliberato in favore della fusione del TL ed APH in un unico gruppo che prenderà il nome di "TL e sicurezza alimentare" e del cambio di denominazione del gruppo "materie prime", il quale prenderà il nome di "Catena di approvvigionamento".

domanda di prodotti alimentari di elevata qualità, nel rispetto del benessere degli animali e dei contesti rurali.

Idee

11.862 milioni di euro per progetti presentati da ricercatori su temi di loro scelta e valutati in base al criterio della qualità scientifica (“eccellenza”). Tali progetti saranno attuati da un nuovo organismo che si chiamerà Consiglio europeo delle ricerche (CER). Nelle intenzioni della Commissione europea, il CER dovrà essere composto da un consiglio scientifico assistito da una specifica struttura esecutiva. I membri dovranno essere eletti dalla Commissione europea tra rappresentanti della comunità scientifica europea i quali dovranno agire a titolo personale e con indipendenza. I compiti da assegnare al CER, secondo quanto stabilisce la proposta di Decisione proposta dalla Commissione europea, comprenderanno l’elaborazione di un programma di lavoro annuale, l’istituzione di una procedura per la valutazione *inter pares*, il monitoraggio e il controllo di qualità dell’esecuzione del programma dal punto di vista scientifico.

Persone

7.129 milioni di euro per finanziare le azioni “Marie Curie” destinate ai ricercatori in tutte le fasi della loro carriera, dalla formazione iniziale alla formazione continua fino allo sviluppo professionale. Il sostegno offerto prevede l’assunzione di ricercatori nella fase iniziale della loro carriera, l’organizzazione di azioni di formazione aperte anche ai ricercatori esterni alla rete e agli accademici di lunga esperienza e/o responsabili industriali a vario livello. È, fra l’altro, previsto anche il sostegno ai programmi di cooperazione di lungo termine tra istituti accademici e organizzazioni industriali.

Capacità

7.486 milioni di euro da destinare a migliorare la capacità di ricerca e di innovazione soprattutto tra le PMI attraverso, in particolare: l’ottimizzazione dell’uso e lo sviluppo delle infrastrutture per la ricerca; il potenziamento delle capacità di innovazione delle PMI e della loro capacità di trarre benefici dalle attività di ricerca; il contributo ad una “migliore regolamentazione”; il monitoraggio e l’analisi delle politiche pubbliche e delle strategie industriali nel campo della ricerca.

Promozione prodotti agricoli

ASS.I.CA. continua ad impegnarsi affinché la promozione delle caratteristiche qualitative e dei consumi dei prodotti tipici della nostra industria salumiera sia presa sempre più in considerazione dalle Istituzioni comunitarie competenti e che rispecchi una politica unitaria che eviti dispersione di risorse e frammentazione delle iniziative. Quest’esigenza di investimenti pubblicitari-funzionali è particolarmente sentita nel nostro settore il quale non può contare, quale sostegno alla vendita, su una politica di prezzi vantaggiosa (l’indirizzo produttivo è orientato alla qualità), ma deve investire in promozione per diffondere la cultura e l’immagine delle proprie produzioni, specie a supporto delle esportazioni che rappresentano l’elemento dinamico e positivo anche per le medie e piccole imprese. Altrettanto dicasi per quanto riguarda la comunicazione sul mercato interno ed estero dei prodotti ad indicazione geografica (DOP/IGP) che la Commissione europea giustamente intende portare all’attenzione dei cittadini europei. ASS.I.CA. si è spesso attivata per far capire all’esecutivo comunitario, che ad un settore così importante per l’economia agricola nazionale, come quello delle carni suine e dei salumi, la Comunità non può destinare risorse limitatissime o addirittura nulle. Si è evidenziato che la salumeria italiana è l’unica al mondo che è stata capace di internazionalizzare, nonostante il protezionismo sanitario, i propri mercati di vendita, divenendo così un punto importante del nostro “made in Italy”. Inoltre si ritiene fondamentale, qualora esistessero le risorse, che l’Unione europea rilanci l’immagine generale del settore zootecnico attraverso l’informazione dei numerosi atti normativi in vigore ed in preparazione in grado di dare più credibilità al settore stesso e di assicurare un livello di sicurezza alimentare come mai si è visto in Europa.

L'OMC giudica valido il sistema UE di protezione delle indicazioni geografiche

Il gruppo speciale OMC (Organizzazione Mondiale del Commercio) in materia di protezione delle indicazioni geografiche ha confermato che il sistema in vigore a livello comunitario è conforme alle regole del commercio internazionale. Non è stato dunque dato seguito alle obiezioni sollevate da USA ed Australia, in particolare per quanto riguarda la tesi secondo la quale le regole comunitarie in vigore sarebbero discriminanti nei confronti delle indicazioni geografiche legate a certe zone geografiche di Paesi terzi. A tal proposito il gruppo OMC ha comunque invitato la Commissione a chiarire le regole applicabili in materia, per permettere ai gruppi di produttori dei Paesi terzi di presentare direttamente le loro domande, senza dover passare attraverso i propri governi centrali. Inoltre l'OMC ha confermato la legittimità della coesistenza delle indicazioni geografiche con alcuni marchi commerciali già esistenti, anche alla luce degli Accordi internazionali sulla protezione dei diritti di proprietà intellettuale (ADPIC).

L'attività nel quadro delle Associazioni europee

L'Associazione ha attivamente partecipato con autorevolezza ed impegno sia ai lavori dell'Associazione Europea delle Industrie Trasformatrici di Carne (CLITRAVI) che a quelli della Confederazione Europea delle Industrie Agro-Alimentari (CIAA).

Il Clitravi

In ambito Clitravi, la nuova Presidenza ha avviato, nell'arco dell'anno appena trascorso, un processo di riflessione in merito al ruolo ed agli obiettivi futuri dell'Associazione. Tale processo risulta necessario anche alla luce della tendenza, in alcune delegazioni, a difendere interessi e problemi ai margini dei prodotti rappresentati (prodotti a base di carne e preparazioni di carni), creando una flessibilità eccessiva degli scopi associativi. In merito al presente ed al futuro della nostra Associazione europea, ASS.I.CA. ha prontamente fatto pervenire le proprie osservazioni, non ravvisando, per esempio, né la necessità, né l'opportunità di fondere il Clitravi con altre Associazioni di filiera come proposto da alcune delegazioni. Il Clitravi deve continuare a rappresentare in sede comunitaria i produttori di carni e prodotti in via esclusiva, confermando il suo mandato istituzionale. Tale operazione avrebbe come solo risultato quello di annacquare la rappresentanza dell'Associazione allontanandola troppo dalle categorie di prodotto rappresentate. L'Associazione diventerebbe più generalista dovendosi occupare di un numero superiore di problematiche derivate dall'allargamento della base associativa la quale porterebbe con sé un conseguente allargamento delle competenze. Inoltre verrebbe messa in pericolo l'efficienza dell'Associazione. Infatti non è detto che aumentando le entrate aumenti anche l'efficienza ma potrebbe verificarsi anche il contrario in quanto le problematiche che si vanno ad aggiungere potrebbero essere superiori alle entrate che si ottiene. Allargare il raggio delle competenze per via di una maggiore rappresentatività potrebbe paradossalmente portare a potenziare la struttura per mantenere invariata l'efficienza e non per migliorarla. Tuttavia ASS.I.CA. ritiene che eventuali sinergie possono essere create, a fronte di una riscontrata presenza di omogeneità di interessi, per valorizzare la filiera suina, sempre nell'ottica di tutelare primariamente i trasformatrici di carni. ASS.I.CA. ha inoltre fatto presente in sede Clitravi che la pluralità delle tematiche trattate e degli interlocutori istituzionali impone la necessità di avere nel medio termine una struttura dedicata esclusivamente alla rappresentanza dell'industria dei prodotti di carne. Da un punto di vista più "tecnico" i lavori si sono svolti prevalentemente nel quadro dei quattro gruppi di lavoro permanenti: "Tecnico e Legislativo" (TL), "Salute Pubblica ed Animale" (APH), "Materie Prime" e "Nutrizione". I primi due si sono prevalentemente occupati dell'elaborazione di una politica settoriale su tematiche igienico-sanitarie, soffermandosi sulla difesa dell'identità del settore della trasformazione delle carni nell'ambito del già menzionato processo di semplificazione della legislazione veterinaria, e sono stati il teatro di riunioni con le competenti autorità comunitarie su temi

di interesse specifico per il nostro settore come i nitriti e nitrati nei prodotti a base di carne, i controlli ufficiali sugli alimenti e mangimi, ed i criteri microbiologici per i prodotti alimentari. L'altro gruppo di lavoro, quello denominato "materie prime" ha seguito con costante impegno, e confrontandosi periodicamente con esponenti della DG Agricoltura, l'andamento del mercato della carne suina e le possibili misure correttive per risolvere la crisi dei prezzi della materia prima. È stato inoltre seguito con particolare attenzione il benessere animale ed in particolare le questioni relative al trasporto. Si è poi consolidata, in seno al gruppo di lavoro "Nutrizione" presieduto dal Prof. Parolari della Stazione Sperimentale per le Conserve Alimentari di Parma, la preoccupazione in merito all'evolversi, soprattutto a livello internazionale, delle tematiche legate alla nutrizione. C'è da parte di tutti il timore di un'ingiustificata penalizzazione dell'industria delle carni sull'altare della nutrizione. Il gruppo ha esaminato attentamente l'evoluzione della problematica e tracciato una strategia di difesa basata su argomentazioni scientifiche. Il gruppo ha inoltre permesso ai suoi membri di discutere e di rimanere aggiornati sulle novità e sull'evolversi delle questioni legate alla nutrizione in campo europeo ed internazionale, soffermandosi spesso sull'elaborazione di una posizione associativa in merito alle indicazioni nutrizionali e di salute da apporre sui prodotti alimentari ed all'etichettatura nutrizionale.

La CIAA

In sede CIAA, si sono invece discussi e monitorati i dossier ritenuti d'interesse strategico per tutto il settore alimentare. Il principale impegno ASS.I.CA. nell'ambito della Confederazione europea della Industrie Agro-Alimentari si è concretizzato nella partecipazione a diversi gruppi di lavoro tra i quali il gruppo "informazione dei consumatori" e "claims" che si sono soffermati essenzialmente su questioni di etichettatura (allergeni, indicazioni nutrizionali e di salute, messaggi nutrizionali, ...).

ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (I.V.S.I.), delegato da ASS.I.CA. a svolgere l'attività di comunicazione, è chiamato sempre più ad esercitare un ruolo strategico e di fondamentale importanza per la crescita del settore, sia in Italia sia all'estero. In Italia, infatti, è compito dell'I.V.S.I. garantire al settore una buona visibilità e un clima favorevole verso i salumi e i prodotti carnei così da consentire il mantenimento dell'attuale fetta di mercato alimentare che il comparto ha saputo conquistarsi in questi anni. Accanto al presidio del mercato interno, l'Istituto agisce anche all'estero con iniziative di marketing collettivo volte a favorire la crescita oltre confine, diversificare i mercati di sbocco delle aziende del settore e aumentare così il bacino dei consumatori, mitigando la competizione interna.



Il Presidente Francesco Pizzagalli

Per svolgere i propri compiti e perseguire la mission istituzionale, l'I.V.S.I., nel corso del 2004, è stato impegnato sia nello svolgimento del programma di comunicazione a favore dei salumi italiani sul territorio nazionale - realizzato anche con il contributo del Ministero

per le Politiche Agricole e Forestali - sia, sul fronte estero, nella partecipazione alla fiera Prodexpo di Mosca e al programma di promozione dell'agroalimentare italiano negli Stati Uniti, promosso dall'Istituto per il Commercio con l'Estero. All'inizio del 2005, inoltre, l'I.V.S.I. ha partecipato alla fiera Winter Fancy Food di San Francisco e al Festival Montréal en lumiere in Canada.

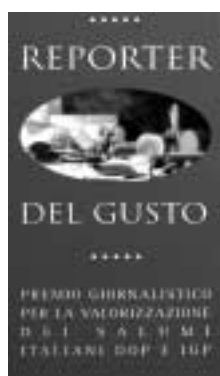
Le attività di comunicazione in Italia

L'Ufficio Stampa e le iniziative per i media

Sul territorio italiano, tra le attività svolte dall'Istituto nel 2004 si evidenzia quella del Centro Informazione media e, in particolare, la creazione di un Ufficio Stampa Integrato, ossia di una struttura dedita a "curare" i rapporti con i media per favorire la diffusione organica e puntuale di notizie riguardanti il settore e provenienti, oltre che dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, dall'ASS.I.C.A. e dai Consorzi di tutela dell'I.S.I.T. interessati a questa attività. Attraverso l'Ufficio Stampa Integrato - di cui si parla più ampiamente nelle pagine successive - si creerà un rapporto stabile, duraturo e professionale con gli operatori dell'informazione, si sensibilizzeranno i media attorno alle tematiche e agli obiettivi del settore, si costruirà una rete puntuale di comunicazione e di informazione e si ideeranno eventi e iniziative che sappiano attirare l'interesse dei media: l'obiettivo è diventare una fonte di informazione ed un player credibile e accreditato nel panorama mediatico.

Data l'importanza di poter disporre di una fotografia esauriente e quotidiana di come evolve il settore, anche nel 2004 si è garantito il presidio della scena informativa attraverso un costante e quotidiano monitoraggio delle notizie apparse sugli organi d'informazione. Inoltre, sono stati intensificati i contatti con le redazioni radiotelevisive e della carta stampata e sono state promosse interviste con esperti dell'area scientifica e con i vertici associativi per favorire l'uscita di articoli e/o servizi radiotelevisivi sui prodotti di salumeria e sul comparto. Complessivamente, nel 2004, l'ufficio stampa radiotelevisivo ha ottenuto un buon risultato di comunicazione con 60 passaggi radiotelevisivi (38 TV e 22 radio), per un totale di 76.381.400 contatti certificati. Inoltre, la diffusione di molteplici comunicati stampa ha favorito la redazione di articoli sul settore e sui prodotti di salumeria, come testimonia la consistente rassegna stampa apparsa su varie testate che ha prodotto 30.305.561 contatti certificati.

Premio giornalistico Reporter del Gusto



Tra le attività dirette ai media, nel 2004 l'Istituto ha promosso il primo Premio giornalistico - intitolato "Reporter del Gusto" - per promuovere una maggiore informazione sul vasto panorama enogastronomico ed economico legato ai salumi italiani. Al concorso hanno partecipato i redattori e i collaboratori (pubblicisti e professionisti) di quotidiani nazionali, quotidiani e periodici locali, periodici nazionali, televisioni nazionali, televisioni locali e radio. La giuria presieduta da Franco Abruzzo, Presidente dell'ordine dei giornalisti della Lombardia, ha selezionato i contributi informativi migliori e il 3 marzo 2005 si è svolta la premiazione dei giornalisti "Reporter del Gusto 2004".

Un filmato racconta i salumi tipici

Finalizzate sempre all'attività rivolta ai media, nel 2004 sono state effettuate riprese nei luoghi di produzione dei salumi tutelati con l'obiettivo di realizzare dei filmati atti a divulgare la migliore immagine dei salumi italiani e compatibili con le esigenze tecniche e narrative dei media televisivi. Per questo motivo sono stati realizzati una serie di "archivi video" relativi ai diversi comparti produttivi con presentazione delle caratteristiche salienti dei salumi (materie prime, caratteristiche nutrizionali, storia, tradizione e territorio, certificazione, marchi DOP e IGP, sicurezza alimentare, utilizzazione gastronomica dei salumi e modalità di conservazione).



Copertina del DVD sui salumi italiani

Il girato delle riprese è stato opportunamente catalogato, per singolo prodotto, ed è la base, già ampiamente utilizzata, per favorire l'attività di P.R. radiotelevisive. Queste immagini, infatti, vengono messe a disposizione delle redazioni televisive che ne possono trarre "immagini di copertura" e sequenze neutre per interviste, servizi e reportage.

Le stesse immagini, con l'aggiunta di alcune scene che prevedono la presenza di un narratore/testimonial, hanno consentito la creazione di una serie di filmati istituzionali sui vari salumi italiani. Questi verranno utilizzati in occasione di eventi, sia in Italia sia all'estero - quali fiere, seminari, corsi di degustazione - e verranno distribuiti anche alle aziende dell'Associazione per favorire la loro attività estera; i filmati saranno infatti tradotti in almeno 4 lingue: inglese, francese, spagnolo e tedesco.

Sapori e salute: la newsletter per i medici

Per quanto riguarda l'attività svolta nell'area medico-scientifica, questa è da sempre considerata strategica da parte dell'Istituto sia per sfatare i pregiudizi nutrizionali ancora esistenti sui salumi, sia per valorizzare le produzioni salumiere facendo conoscere le loro valenze qualitative, il ruolo che devono avere in una corretta ed equilibrata alimentazione e le garanzie in termini di sicurezza alimentare offerte dai salumi italiani.

Alla luce di quanto sopra, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha mantenuto le collaborazioni con i consulenti scientifici ed ha sviluppato, a partire dall'autunno 2004, una serie di newsletter indirizzate agli opinion maker scientifici, target group intermedio di valenza strategica per l'attività di informazione al consumatore sui salumi. Sovente, infatti, medici e nutrizionisti hanno una conoscenza sommaria delle produzioni di salumeria ma, al tempo stesso, godono di un alto patrimonio di credibilità presso i consumatori, che seguono attentamente i loro suggerimenti. Si è dunque creato, in collaborazione con la società specializzata Edra, un sistema di newsletter elettroniche, sotto la testata "Sapori e Salute". Questi contributi informativi sono stati inviati, a cadenza mensile, agli oltre 70.000 dietologi, pediatri, geriatri, medici sportivi e nutrizionisti registrati alla piattaforma Medikey. Tale iniziativa, di particolare importanza, continuerà per tutto il 2005. Nell'ambito delle attività rivolte all'area medico-scientifica, inoltre, è stata ripresa una collaborazione con le società ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica) e SIMG (Società Italiana Medici di Medicina Generale) per il progetto "Prevenzione e Nutrizione". I medici di base partecipanti a questo progetto hanno ricevuto una serie di materiali informativi con l'obiettivo di fornire una traccia di risposta alle domande più frequenti che i pazienti pongono sui cibi, o sull'alimentazione. L'Istituto ha partecipato a questa iniziativa al fine di far conoscere ai medici di famiglia e, attraverso questi, ai loro pazienti le qualità nutrizionali dei salumi.



Newsletter elettronica Sapori e Salute

Concorso nazionale per futuri chef



Il vincitore del concorso premiato da Paola Ricas

Per quanto riguarda l'attività rivolta al consumatore, nella prima metà del 2004 si è svolto il "Concorso Nazionale per futuri Chef", riservato agli studenti delle scuole alberghiere di tutta Italia e promosso con il contributo della Regione Lombardia. L'iniziativa aveva come obiettivo la diffusione della conoscenza dei salumi e della carne suina e di una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e, non da ultimi, gastronomici di questi prodotti. Per il Concorso - gli studenti erano chiamati a creare una ricetta a base di salumi: tra tutti i partecipanti sono stati selezionati 10 alunni che hanno partecipato alla giornata conclusiva, svoltasi il 13 maggio 2004 presso la Scuola de La Cucina Italiana. In questa giornata, la giuria presieduta da Paola Ricas, direttrice del mensile "La Cucina Italiana" ha decretato come vincitore del Concorso Emanuele Rinaldi ideatore della ricetta "Rosetta gratinata su letto di virsuli e bagoss".

Le dieci ricette finaliste sono state pubblicate on line sui siti www.salumi-italiani.it e www.buonalombardia.it per essere votate dai navigatori Internet. I risultati sono stati molto soddisfacenti: quasi duemila i voti espressi dai visitatori che hanno, per la maggior parte, anche manifestato il loro interesse a ricevere materiale informativo sui salumi.

Concorso Scatta chi gusta: la tradizione dei salumi sposa le tecnologie digitali

Nel corso del 2004 l'Istituto ha promosso il concorso "Scatta chi Gusta", iniziativa che ha avvicinato la tradizione dei salumi italiani alle nuove tecnologie digitali: un binomio originale che ha permesso di aumentare e diffondere il consumo dei salumi italiani tra i giovani, una fascia di target molto attenta ai progressi tecnologici, che sta tuttavia riscoprendo il piacere dei sapori della tradizione italiana. Oltre 540.000 MMS sono stati inviati a un target composto da uomini e donne di età compresa tra i 15 e i 35 anni, utenti di cellulare con fotocamera: costoro sono stati invitati a inviare immagini che ritraessero scene di consumo di salumi. Ogni settimana sono stati premiati da una giuria di esperti gli "scatti" più originali, quelli più divertenti o curiosi. Inoltre, tutte le immagini sono state pubblicate in una apposita gallery e sono state votate dai navigatori: alla fine del concorso sono stati premiati sia l'autore della foto che ha ricevuto più voti, sia uno dei votanti, estratto a sorte. La visibilità di questa iniziativa è stata garantita, oltre che dagli MMS, da oltre 30.000 e-mail spedite a un target selezionato, dalla segnalazione sui principali siti dedicati a concorsi e giochi oltre che da azioni mirate di P.R. e Ufficio stampa radiotelevisivo che hanno prodotto una ventina di passaggi radio-TV (6 televisivi e 14 radiofonici). Oltre 9.000 voti sono stati espressi dai navigatori e si è registrato un notevole aumento di visibilità del sito www.salumi-italiani.it.



Concorso "Scatta chi gusta"

La visibilità di questa iniziativa è stata garantita, oltre che dagli MMS, da oltre 30.000 e-mail spedite a un target selezionato, dalla segnalazione sui principali siti dedicati a concorsi e giochi oltre che da azioni mirate di P.R. e Ufficio stampa radiotelevisivo che hanno prodotto una ventina di passaggi radio-TV (6 televisivi e 14 radiofonici). Oltre 9.000 voti sono stati espressi dai navigatori e si è registrato un notevole aumento di visibilità del sito www.salumi-italiani.it.

“Eat show” al Salone del Gusto di Torino

Dal 21 al 25 ottobre 2004, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha organizzato una serie di corsi di degustazione - ribattezzati Eat Show - al Salone del Gusto di Torino (Slow Food). Lo spazio dell'Istituto era collocato nello stand dei salumi italiani DOP e IGP, coordinato dall'I.S.I.T.

Questo spazio, dotato di video al plasma e impianto di amplificazione, è stato adibito a sala per corsi. Si è inoltre realizzato un Info Point collettivo per la registrazione dei partecipanti e la distribuzione dei materiali informativi. 13 sono stati i corsi organizzati in collaborazione con i Consorzi di tutela aderenti all'I.S.I.T.: ogni Eat show, della durata di circa 40 minuti, è stato strutturato come una chiacchierata, un piccolo talk show che ha coinvolto un esperto del prodotto, un rappresentante degli Istituti di controllo (INEQ e IPQ) oltre che altri ospiti (chef, esperti enologi, nutrizionisti) individuati dall'Istituto o indicati dai consorzi. Infine, tutti gli Eat Show si sono conclusi con una degustazione curata da uno chef fantasioso. Il 22 ottobre, inoltre, si è tenuta una full immersion nel gusto, nelle tradizioni, nei “segreti” della salumeria italiana per 40 giovani giornalisti.

Con questa iniziativa è stato sperimentato con successo un modello originale di interazione con i consumatori, i giornalisti e gli opinion leader, replicabile in nuove iniziative future.



Eat Show al Salone del Gusto

www.salumi-italiani.it: in testa nei motori di ricerca

Nell'ambito delle iniziative dirette ai consumatori si evidenziano, inoltre, il costante aggiornamento del sito web dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, www.salumi-italiani.it, arricchito di immagini e informazioni, curiosità, notizie e suggerimenti di varia natura sui salumi. Il sito è stato il veicolo di altre importanti iniziative: Concorso Scatta chi Gusta, Concorso Nazionale per Futuri Chef, newsletter per la classe medico-scientifica e newsletter del Premio giornalistico Reporter del gusto (tutte attività che hanno generato nuove sezioni del sito).

L'opera di rinnovamento di questo strumento continuerà anche nel 2005, con l'obiettivo di comunicare, in maniera più diretta e impattante, le novità riguardanti i salumi italiani. Si mette in risalto che www.salumi-italiani.it è sempre tra i primi siti indicati dai principali motori di ricerca (risultati ricerca “salumi italiani”: 1° su Google, MSN, Yahoo, Altavista, Arianna e Virgilio).

Infine, si segnala il publireddazionale di una mezza pagina su Agrisole n. 14, uscito il 9 aprile 2004 - con una tiratura di oltre 28.000 copie certificate - per informare il lettore sull'impegno dell'Istituto a favore dei salumi italiani, presentati sullo sfondo in un'immagine d'insieme corredata di box informativi sui temi della nutrizione, tipicità e tradizione.

Le iniziative all'estero

Campagna USA: “The taste of Italian Style”

In riferimento alle attività realizzate sui mercati internazionali, nel 2004 l'Istituto ha partecipato al Programma di promozione dell'agroalimentare italiano negli Stati Uniti, promosso dall'Istituto per il Commercio con l'Estero, che ha visto anche il coinvolgimento di ASSITOL, del Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena, del Consorzio del Grana Padano e del Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Nello specifico, sul mercato americano sono state programmate: una campagna stampa,

materiale informativo, una serie di eventi e incontri con giornalisti e operatori del settore e promozioni presso ristoranti e punti vendita.

La campagna stampa “The taste of Italian Style” - che ha abbinato le eccellenze dei cibi tricolore con il “design italiano”, altro elemento portante del made in Italy - è stata ideata dall’agenzia Cayenne ed è stata pianificata sulle riviste Gourmet, House & Garden e Saveur. Inoltre, è stata realizzata una brochure-ricettario per il consumatore, stampata in 4.000 copie e distribuita nelle diverse occasioni promozionali. La brochure, ha riproposto il tema dell’abbinamento con il design italiano presentato nella campagna.



La brochure della Campagna “The taste of Italian Style”



Il ricettario Italian Salumi

Nel novembre 2004, a New York, presso la Executive Dining Room della Condè Nast di Times Square, è stato organizzato un evento di presentazione dei quattro prodotti oggetto della promozione, finalizzato ad illustrare le differenze qualitative ed organolettiche delle produzioni italiane rispetto alle produzioni locali o estere presenti sul mercato e che ha visto la partecipazione di una settantina di giornalisti e operatori del settore. Inoltre, per presentare e far degustare i salumi e gli altri prodotti oggetto della promozione ad un target mirato, nel mese di dicembre sono stati organizzati tre seminari, nelle città di New York, San Francisco e Boston, e si sono organizzate delle settimane gastronomiche presso un paio di punti vendita Whole Foods Market e presso Grace’s Marketplace e Citarella, entrambi a New York. Infine, nel mese di dicembre si è svolta la

promozione presso 14 ristoranti di alto livello nella zona di Fort Lauderdale (Florida); a supporto di questa iniziativa, sono state realizzate anche locandine per le vetrine ed una serie di pagine pubblicitarie sul quotidiano della zona.

Fiera Prodexpo: i salumi in vetrina a Mosca

Nel 2004 l’Istituto ha anche partecipato, dal 9 al 13 febbraio, alla fiera Prodexpo di Mosca, una delle vetrine alimentari più importanti della Russia, con uno stand espositivo, posizionato nell’ambito dell’area italiana. La partecipazione aveva una duplice finalità: presentare l’intera gamma della salumeria italiana, attraverso le degustazioni dei vari salumi offerte da un giovane promoter e la distribuzione di materiale informativo-promozionale in lingua russa; favorire l’attività commerciale delle aziende promuovendo l’incontro degli operatori italiani con quelli russi.



La brochure russa

Uno sguardo al 2005

Dopo un 2004 segnato da un'intensa attività, anche per il 2005 si prospetta un programma qualitativamente e quantitativamente rilevante.

Le iniziative programmate mirano a potenziare principalmente tre aree di intervento, considerate strategiche:

- l'ufficio stampa integrato, al fine di essere sempre più presenti sui media e diventare un punto di riferimento affidabile e corretto per gli operatori dell'informazione;
- l'area medico-scientifica, a difesa del settore contro eventuali "demonizzazioni" che potrebbero derivare da una crescente attenzione di istituzioni, media e consumatori verso tematiche quali l'obesità, i corretti stili di vita, la sicurezza alimentare ecc.;
- l'estero, perché una crescita del settore può derivare solamente da un incremento delle esportazioni, data la saturazione del mercato interno.

Naturalmente il potenziamento di queste aree non penalizzerà il consolidato rapporto con i consumatori.

Tra le iniziative programmate in questo ambito, la più rilevante è sicuramente l'organizzazione di degustazioni dei salumi tipici, e la distribuzione di materiale informativo, in diversi locali alla moda di Milano, Torino, Bologna, Roma, Bari e Palermo; l'iniziativa verrà svolta in collaborazione con l'Unione Nazionale Consumatori.

Accanto al programma di comunicazione 2005, l'Assemblea dell'Istituto, tenutasi ad aprile 2005, ha approvato il nuovo Statuto, segnando un punto di svolta nella vita dell'I.V.S.I.

La modifica delle norme statutarie è un passaggio solo apparentemente formale; in realtà costituisce un passo significativo dell'Istituto nell'adeguamento ai nuovi scenari del settore, un passo che consentirà di sviluppare positive sinergie con il mondo della salumeria italiana e dei Consorzi di tutela.

Il settore, infatti, è cresciuto molto negli ultimi anni, divenendo sempre più complesso ed articolato; per questo, si è avvertita la necessità di una politica di comunicazione e di promozione dei salumi coordinata e tale da consentire di sfruttare le possibili sinergie, contenendo i costi e ottimizzando i risultati.

L'UFFICIO STAMPA INTEGRATO

L'informazione integrata

Gli ultimi mesi del 2004 sono stati dedicati alla costruzione degli strumenti principali per avviare una nuova e più forte politica di comunicazione e informazione. Siamo tutti convinti che il ruolo dell'informazione sia senza dubbio importante per ogni politica di sviluppo.

La nostra scelta è stata quella di mettere in atto un sistema strategico d'informazione che, con caratteristiche professionali e di duttilità, permettesse di rispondere a più esigenze interne, ma, nel contempo, sapesse convogliare le diverse informazioni che provengono dai punti rete della nostra organizzazione complessa e restituirle al mondo dei media in maniera semplificata e comprensibile. C'è, infatti, da sottolineare che - soprattutto negli ultimi tempi - nel mondo dell'informazione stampata, radio televisiva e on-line, si sono ampliati notevolmente gli spazi dedicati all'informazione sull'alimentazione, sugli stili di vita, sui consumi.

L'Ufficio Stampa

L'Ufficio Stampa, che è stato istituito nell'ultima parte dell'anno passato, ha iniziato in questi ultimi mesi a operare.

La sua azione si muove su tre fondamentali direttive. La prima è quella di contribuire a rendere maggiormente funzionale l'informazione interna attraverso strumenti di relazione

e tecnologici che permettono di condividere i patrimoni informativi tra i diversi enti del nostro settore (ASS.I.C.A., I.S.I.T., I.V.S.I., Consorzi etc.), di semplificare e velocizzare tempi e procedure e nel contempo di riversare sulla struttura stessa tutta una serie d'informazioni provenienti dall'esterno. Permettendo così un "sapere" maggiore, una conoscenza più puntuale di tutto quanto costituisce gli ambiti d'interesse della nostra attività.

La comunicazione esterna viene realizzata operativamente attraverso un'attività classica di ufficio stampa, con comunicati stampa o video o audio, tramite la fornitura di immagini ai diversi media.

Viene svolto altresì un attento lavoro di relazione con i giornali mirato a suscitare interessi e provocare articoli o servizi. Ma l'ufficio stampa ha anche impostato una politica "preventiva" contro le informazioni inesatte che possano essere di danno al settore.

Essenews

La novità di maggior rilievo in questo quadro è la creazione di un'agenzia di stampa. La testata telematica si chiama: Essenews, agenzia di notizie. Si tratta di uno sforzo significativo dal punto di vista redazionale, di un vero e proprio giornale on-line con dotazioni e sistemi informatici particolarmente raffinati, che realizza un autorevole canale informativo.

Ma l'agenzia risponde anche all'esigenza dell'informazione interna. Infatti, tramite un modello informatico di semplice utilizzo tutti i funzionari e i responsabili di ASS.I.C.A., di I.S.I.T., di I.V.S.I., dei Consorzi possono inviare informazioni in tempo reale all'ufficio stampa che le trasforma in notizie da diffondere ai media.

Sulle pagine telematiche di Essenews è ospitata una rassegna stampa consultabile dagli utenti interni. L'agenzia diviene anche più semplicemente un canale di facile utilizzo per ricevere o inviare informazioni di servizio.

L'Industria delle Carni

Il mensile di attualità, opinioni, vita di settore, che compie 55 anni, ha ritrovato una nuova giovinezza. Infatti, da qualche numero si è rinnovato dal punto di vista grafico con una impaginazione più moderna, più ricca di immagini. Dal numero di giugno, proprio in occasione dell'Assemblea ASS.I.C.A., IDC sarà on-line e quindi consultabile su Essenews. Ciò permetterà di aumentare notevolmente il numero dei lettori e quindi i contatti di IDC con il mondo dell'informazione. Lo sforzo della redazione e della direzione de "L'Industria delle Carni" è anche quello di proseguire nella ricchezza delle informazioni, nell'ampliare i punti d'interesse, nel rendere più immediato e visibile il lavoro, i valori e le qualità del nostro settore e della nostra Associazione.



Il nuovo sito ASS.I.CA.

All'interno dell'attività di innovazione e razionalizzazione e degli strumenti per la comunicazione, sia rivolta all'esterno, sia rivolta agli Associati, riveste un ruolo decisamente importante il nuovo sito Internet dell'Associazione. Questo nuovo progetto ha permesso, in primo luogo, di rinnovare e aggiornare la veste grafica e i contenuti istituzionali del sito rivolto al pubblico. Ma la novità più rilevante non ha riguardato l'aspetto esterno del sito: www.assica.it utilizza oggi tecnologie avanzate che permettono



La home page del sito ASS.I.CA.

una forte interattività con gli utenti e con chi si occupa dell'inserimento dei contenuti. Le maggiori novità riguardano, infatti, l'area riservata ai soci ASS.I.CA. Attraverso un sistema di user-id e password, ogni Associato potrà accedere alla nuova area in cui sono archiviate tutte le circolari dell'Associazione, suddivise per categoria. Grazie a un potente motore di ricerca, inoltre, è possibile individuare rapidamente tutte le comunicazioni relative a un determinato argomento. In secondo luogo gli Associati potranno trovare nell'area riservata una nuova sezione in cui saranno disponibili i principali indicatori economici del settore (produzione, export, prezzo delle materie prime, eccetera), aggiornati periodicamente. Questi dati, aggregati ed elaborati, rappresentano, infatti, un utile strumento di informazione strategica per le aziende.

L'I.S.I.T. E I CONSORZI DI TUTELA



Il 2004 ha visto un ulteriore sviluppo dell'I.S.I.T. e dei tre Consorzi di tutela istituiti in seno all'Associazione, evidenziando ancora una volta la crescente importanza che le produzioni tipiche stanno assumendo nell'ambito del comparto salumi. Oggi l'Italia conta ben 28 salumi tutelati, grazie ai recenti riconoscimenti del lardo di Colonnata IGP e del salame d'oca di Mortara IGP. Si incrementa, pertanto, l'importanza in ambito comunitario della salumeria tipica italiana (DOP e IGP) che, secondo stime ASS.I.CA., rappresenta oggi circa l'80% in valore di tutti i salumi tipici riconosciuti con il reg. CEE 2081/92.

Nonostante la crisi economica del nostro Paese, che ha colpito in maniera incisiva anche il settore alimentare, i salumi tipici tutelati hanno visto in generale un incremento o comunque mantenimento dei volumi produttivi. In particolare, le DOP e IGP gestite nell'ambito dell'Associazione hanno visto un generale incremento sia delle produzioni che delle vendite e hanno dimostrato un significativo aumento della notorietà, la cosiddetta "brand awareness".



Stefano Tedeschi, Presidente I.S.I.T.

L'Istituto Salumi Italiani Tutelati

A conferma della crescente importanza del comparto dei salumi tipici, l'Istituto Salumi Italiani Tutelati - l'ente nato in seno ad ASS.I.CA. nel 1999 e che svolge azioni di coordinamento strategico e operativo tra i Consorzi di tutela della salumeria italiana - ha riconfermato anche nel 2004 il proprio trend positivo di sviluppo.

Anche se la compagine sociale dell'Istituto è rimasta invariata (11 Consorzi che rappresentano complessivamente 14 DOP/IGP), il 2004 ha segnato un avvicinamento all'Istituto da parte dell'Associazione della Bresaola della Valtellina e del Consorzio salame Cremona. La prima ha partecipato al progetto sperimentale di vigilanza collettiva svolta da I.S.I.T., mentre il secondo ha beneficiato della consulenza dell'Istituto per lo sviluppo dei piani di controllo sulla IGP "salame Cremona".

Le attività e i risultati ottenuti nel 2004 da I.S.I.T. evidenziano la tendenza assunta dall'Istituto in questi ultimi 2 anni: da un lato, l'Istituto vede continuamente incrementare il proprio "peso" politico nei confronti delle istituzioni pubbliche (in particolare, Ministeri di competenza e Amministrazioni regionali); inoltre, prosegue e si enfatizza l'interesse da parte dei consorzi aderenti a effettuare un coordinamento collettivo a carattere sia strategico che operativo. Si mantiene, peraltro, l'attività di supporto che l'istituto tradizionalmente svolge per le nuove produzioni DOP e IGP.

È ormai assodato, infatti, che le istituzioni vedano nell'Istituto un valido e preparato interlocutore in tema di prodotti DOP e IGP, come è stato dimostrato recentemente nell'ambito della predisposizione del decreto sulle sanzioni dei prodotti tutelati, dove I.S.I.T. ha svolto un'intensa attività di concertazione con il MIPAF.

Il continuo incremento delle iniziative di coordinamento collettivo strategico, peraltro, evidenzia chiaramente la sempre maggiore consapevolezza da parte dei Consorzi di tutela del comparto dell'utilità di affrontare le diverse problematiche, in particolare quelle più "politiche", in maniera possibilmente collettiva, in modo sia da aumentare il "peso" delle proprie opinioni e richieste sia da adottare criteri e interpretazioni univoche.

Il coordinamento collettivo svolto da I.S.I.T. a carattere più operativo, infine, è espressione del crescente interesse da parte dei consorzi associati all'Istituto di realizzare utili attività comuni, in modo da creare positive sinergie e instaurare significative economie di scala. Ma, indubbiamente, questo aumento di attività di coordinamento operativo scaturisce anche dal consolidamento dello "spirito" collettivo e collaborativo dei Consorzi aderenti all'Istituto.

Di seguito si espongono, divisi per macroaree di attività, le principali iniziative svolte da I.S.I.T. nell'anno, gli obiettivi raggiunti e si offre una panoramica dei progetti in corso e di prossima realizzazione.

Attività svolte in ambito nazionale

Attività di coordinamento strategico per i Consorzi di tutela aderenti

Sul fronte del coordinamento strategico, il 2004 ha proseguito la tendenza già evidenziata nel 2003, caratterizzandosi per l'impegno dell'Istituto su problematiche di rilevanza non solo politica ma anche commerciale. Gli stessi consorzi, in molti casi, si sono fatti promotori di analisi collettive su problematiche relative al commercio. Le singole aziende che aderiscono ai consorzi, infatti, non riescono in alcuni casi a contrastare efficacemente le attuali tendenze del mercato alimentare, in particolare l'incremento del "potere" della Distribuzione in Italia, che ha raggiunto ormai una posizione di "dominanza". Approcci collettivi e condivisi, in particolare in questi ambiti commerciali, risultano essere notevolmente efficaci.

"Pratiche commerciali svalORIZZANTI"

Nel corso del 2004 I.S.I.T. ha condotto una serie di approfondimenti su talune modalità commerciali relative ai prodotti DOP-IGP. È infatti emersa la considerazione che l'interesse crescente della Distribuzione verso questi prodotti di qualità si coniuga, in alcuni casi, con modalità che possono risultare lesive dell'immagine del prodotto DOP-IGP: ad esempio la vendita sotto costo, l'aggiudicazione di spazi di vendita con la modalità dell'asta, un price-

placing particolarmente basso. Oltre a un monitoraggio di queste prassi, l'I.S.I.T. ha anche elaborato alcune strategie di reazione per la tutela del valore legato a queste particolari produzioni. Queste strategie sono al momento in fase di approfondimento presso le sedi amministrative competenti.

*“Private Label” e
“Take Away”*

Dopo aver svolto numerosi approfondimenti dedicati all'analisi del fenomeno “private label” e aver concertato una posizione comune tra i consorzi aderenti in merito alla questione, I.S.I.T. si è fatto promotore del recepimento da parte dei consorzi di una disciplina di etichettatura per queste produzioni “per conto terzi”. Nel corso del 2004 hanno predisposto una normativa di etichettatura “ad hoc” i Consorzi della Mortadella Bologna, del Cacciatore e dello Zampone e Cotechino Modena, mentre altri consorzi stanno attualmente procedendo al recepimento delle linee guida dell'Istituto.

La Distribuzione ha accolto, in alcuni casi condividendola, la nuova etichettatura “private label” già dall'inizio del 2004. Anche questo caso dimostra pertanto la reale efficacia di queste azioni collettive dei Consorzi.

*Decreto legislativo
relativo alle
disposizioni
sanzionatorie in
applicazione del
Reg. 2081/92.*

Numerosi sono stati gli interventi da parte di I.S.I.T. relativamente all'iter legislativo del Decreto in tema di sanzioni nella produzione e commercializzazione di DOP e IGP. Il provvedimento, che rappresenta un fondamentale tassello per completare l'articolato quadro giuridico relativo ai prodotti DOP e IGP, ha subito nel corso degli ultimi due anni numerosi tentativi di modifica da parte delle parti economiche coinvolte. Grazie al continuo monitoraggio, alla tempestività di azione e alla serietà delle argomentazioni esposte, l'I.S.I.T. ha contribuito affinché il decreto legislativo fosse finalmente pubblicato in Gazzetta ufficiale nel mese di dicembre, senza subire significative modifiche rispetto all'iniziale stesura condivisa dai Consorzi.

*L. 526/99 e
riconoscimento
“pubblico” dei
Consorzi di Tutela*

Nell'ambito del quadro normativo di riferimento dei Consorzi di tutela delle DOP e IGP (L.526/99 e decreti applicativi), anche nel corso del 2004 I.S.I.T. ha svolto una significativa attività di concertazione con il MIPAF. L'Istituto, in particolare, ha monitorato costantemente gli aggiornamenti al quadro legislativo che sono stati svolti e ha presidiato le proposte di modifica suggerite da alcune associazioni di categoria in ambito Federalimentare. Inoltre, dopo numerosi mesi di concertazione con il MIPAF, l'I.S.I.T. ha ottenuto una deroga alla normativa che consentirà ad alcuni consorzi che tutelano diverse produzioni DOP e IGP di ottenere il riconoscimento pubblico. La richiesta di questa deroga era stata avanzata da I.S.I.T. per conto dei Consorzi dello Zampone e Cotechino Modena e dei salumi Piacentini DOP. Il decreto che prevede la deroga è stato recentemente approvato dal Ministero ed è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale. A breve, pertanto, anche questi consorzi con diverse produzioni tutelate potranno essere riconosciuti dal ministero. Ricordiamo che, grazie anche alla consulenza dell'Istituto, sono al momento 4 i consorzi in ambito I.S.I.T. che hanno ottenuto il riconoscimento ministeriale: il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, quello dello Speck Alto Adige, quello del Mortadella Bologna e quello del Cacciatore.

**Attività svolte in
ambito europeo**

Il 2004 ha visto proseguire l'attività di I.S.I.T. anche in ambito internazionale, e in particolare europeo. Ciò evidenzia chiaramente quanto oggi, come diretta conseguenza dei processi di internazionalizzazione e globalizzazione che stiamo vivendo, l'approccio e la risoluzione delle problematiche del comparto debba sempre più spesso spaziare oltre i confini nazionali.

*Regolamenti
comunitari su
finanziamenti UE
per DOP e IGP*

L'Istituto ha svolto azioni di sensibilizzazione nell'ambito dei regolamenti comunitari che prevedono finanziamenti per i prodotti DOP e IGP, al fine di consentire ai salumi tutelati, precedentemente esclusi, di poter accedere ai finanziamenti UE previsti per il mercato interno. Nel corso del 2004, la modifica dei regolamenti in questione è stata

definitivamente approvata con la conseguenza che, d'ora in avanti, anche i prodotti a base di carne a marchio DOP-IGP potranno presentare istanze di finanziamenti comunitari per azioni promozionali svolte all'interno dell'Europa, e pertanto anche sul territorio nazionale. Il risultato è indubbiamente di grande rilievo, soprattutto se si considera che tali finanziamenti possono arrivare a coprire il 70% delle spese per queste iniziative e che le tradizionali fonti di finanziamento pubblico per i consorzi (MIPAF e Regioni) hanno visto negli ultimi anni un incisivo ridimensionamento degli importi elargiti. L'Istituto sta ora concertando tra i consorzi progetti di promozione collettiva che possano avviarsi già a partire dal 2005.

Estensione tutela DOP e IGP ai Paesi del WTO

In questo ambito, I.S.I.T. ha seguito l'evoluzione degli accordi che si stanno definendo a livello WTO per l'estensione della tutela delle denominazioni DOP e IGP oltre i confini comunitari. Ciò consentirebbe di vedere tutelati i nostri prodotti di salumeria in oltre 140 Paesi, e non più solo gli attuali 25 dell'UE, evitando così ai produttori di sostenere gli elevati costi di registrazione dei marchi e delle denominazioni all'estero. L'Istituto, anche grazie all'appoggio di ASS.I.C.A., ha monitorato lo sviluppo della questione ed ha svolto azioni di collaborazione con le istituzioni italiane competenti. Il recente parere sul reg. CEE 2081/92 del "panel" WTO richiesto da USA e Australia, che ha confermato la legittimità delle DOP e IGP anche in ambito internazionale, riapre la complessa trattativa dell'estensione della tutela di queste produzioni.

Attività di coordinamento operativo

Oltre a queste attività di natura più politica e strategica, l'Istituto ha svolto anche alcune azioni di coordinamento, nei confronti dei Consorzi aderenti, di natura più operativa. L'obiettivo, come negli anni passati, è stato di consentire utili sinergie e vantaggiose economie di scala.

Vigilanza collettiva

Nel corso del 2004, dopo numerosi approfondimenti e verifiche svolti, è stato completato un primo piano sperimentale di vigilanza collettiva, che ha coinvolto 15 prodotti DOP e IGP. Il progetto ha previsto l'intervento del servizio Vigilanza del Consorzio del prosciutto San Daniele. Questa attività sperimentale ha fornito fondamentali informazioni sulla diffusione territoriale delle diverse DOP e IGP, sulle principali frodi a loro carico, ecc. Le informazioni, oltre a essere state utili ai diversi consorzi per avviare le dovute azioni legali, sono risultate fondamentali per la predisposizione di un piano di vigilanza collettivo più dettagliato e mirato che è stato avviato all'inizio del 2005. Quello della vigilanza collettiva è senza dubbio uno dei più rilevanti traguardi raggiunti dall'I.S.I.T. In tal modo, questa importante funzione destinata ai Consorzi di tutela, che se svolta per un solo consorzio presuppone spese difficilmente sostenibili, può essere svolta anche dai consorzi di ridotte dimensioni economiche, mentre consente ai consorzi più grandi di ridurre i costi e di aumentarne l'efficacia.

Ufficio stampa integrato

Dopo numerosi approfondimenti, nel corso del 2004 è stato presentato e approvato il progetto per la creazione di un ufficio stampa collettivo che svolge la sua attività nei confronti dei Consorzi I.S.I.T. interessati, in sinergia con ASS.I.C.A. e I.V.S.I. Questo Ufficio prevede la realizzazione di due principali attività: il monitoraggio della stampa e l'ufficio stampa attivo.

Tramite questa iniziativa I.S.I.T. si propone di migliorare l'immagine dei salumi, di costituire un punto di riferimento dei Media, di creare un "patrimonio" di relazioni con i giornalisti, opinion leader e nutrizionisti, ecc. Ma l'ufficio consente anche di migliorare l'efficienza, di usufruire di preziose economie di scala e di coordinare la comunicazione e la programmazione degli eventi. L'ufficio rappresenta pertanto una delle iniziative più strategico-operative condotte da I.S.I.T.

L'ufficio è operativo in fase sperimentale già da alcuni mesi. Al momento hanno già aderito al progetto quasi tutti i consorzi di I.S.I.T. ed è stato manifestato interesse di

adesione anche da alcuni consorzi del comparto non ancora aderenti all'Istituto.

*Iniziative
promozionali
collettive*

La crescita dello spirito collettivo maturato dai consorzi di I.S.I.T. si manifesta anche nella partecipazione collettiva, per la prima volta, di tutti i consorzi aderenti all'Istituto al Salone del Gusto di Torino, la nota manifestazione eno-gastronomica internazionale che si è tenuta nel mese di ottobre 2004.

Gli 11 Consorzi sono stati presenti, ognuno con un proprio spazio espositivo individuale, all'interno di uno stand collettivo di circa 300 metri quadri. L'iniziativa ha consentito di comunicare una immagine coesa e forte del comparto salumiero a marchio DOP-IGP e di creare utili sinergie per il raggiungimento di media e opinion maker. È stato inoltre possibile realizzare significative economie di scala, consentendo di abbattere i costi di partecipazione per i consorzi. L'evento ha riscosso un notevole successo e ha ricevuto forti apprezzamenti da parte dei consorzi partecipanti.

**Attività di
supporto alle
nuove DOP e
IGP**

Notevole è stata l'attività di I.S.I.T. anche su questo fronte, per consentire ai giovani consorzi di tutela e ai produttori che non hanno ancora un proprio organismo di rappresentanza di predisporre gli strumenti operativi necessari per svolgere attività di controllo e certificazione di nuove DOP e IGP. In particolare, il supporto dell'Istituto si concentra in questo periodo a favore del Consorzio "Salame Cremona" IGP.

*Salame Cremona
IGP*

I.S.I.T. ha continuato a fornire supporto al Consorzio del Salame Cremona. Nel corso del 2004 l'iter di registrazione della IGP è proseguito in sede comunitaria, ma il prodotto ha comunque ottenuto nei primi mesi del 2004 la protezione nazionale transitoria da parte del MIPAF e ha iniziato la commercializzazione del salame controllato e certificato già dal mese di aprile.

L'Istituto ha supportato il Consorzio a compiere tutti gli adempimenti necessari per iniziare la commercializzazione, contribuendo in particolare al completamento dei piani di controllo e di certificazione. I.S.I.T. ha inoltre collaborato con il Consorzio per la predisposizione del nuovo statuto consortile, che recepisce la normativa per il riconoscimento pubblico del Consorzio. La compagine consortile si è recentemente ampliata e il Consorzio è ormai in attesa di ricevere dall'UE il riconoscimento ufficiale di Indicazione Geografica Protetta.

**Sviluppi del
prossimo futuro**

L'Istituto appare ragionevolmente destinato a continuare nel prossimo futuro il proprio sviluppo, potenziando ulteriormente sia il ruolo di coordinamento strategico che quello operativo.

Le ragioni che fanno presupporre questa crescita sono numerose. Innanzitutto, la crescente consapevolezza da parte dei consorzi aderenti di dover approcciare in maniera possibilmente collettiva le principali tematiche di valenza strategica del comparto. Inoltre, l'importanza che sta assumendo l'Istituto nei confronti delle Istituzioni pubbliche. Dal punto di vista più operativo, invece, giocano un peso importante le evidenti sinergie ed economie di scala che hanno dimostrato di possedere le iniziative collettive, quali ad esempio la vigilanza e l'ufficio stampa.

Ma importante appare anche il consolidarsi dello spirito collettivo dei Consorzi aderenti, come conseguenza di oltre 5 anni di costruttiva e proficua collaborazione. Infine, i recenti mutati scenari politici all'interno del Consorzio del Prosciutto di Parma fanno ipotizzare un possibile avvicinamento di questo all'Istituto. Ciò, evidentemente, incrementerebbe notevolmente il "peso politico" dell'I.S.I.T. a livello istituzionale e consentirebbe all'Istituto di assumere il ruolo di vero e proprio "motore" promotore delle politiche del comparto. Oltre che a livello nazionale, sembra destinata ad incrementare anche l'attività a livello internazionale e in particolare comunitario. È evidente infatti come sempre più tematiche, anche che riguardano il nostro comparto, debbano essere affrontate in ambito comunitario.

Dal punto di vista strategico, in particolare, il 2005 sarà con molta probabilità caratterizzato da ulteriori iniziative di coordinamento nell'ambito di tematiche di carattere commerciale. È evidente, infatti, la crescente problematica dei rapporti con la Distribuzione, che ha ormai raggiunto posizioni di netta dominanza nei confronti del comparto produttivo. Nell'anno saranno sicuramente condotti approfondimenti per cercare di "arginare" l'eccessivo potere della Distribuzione. Sono al momento già in studio anche soluzioni che impediscano alcune pratiche commerciali, che recentemente sembra prediligere molto la Distribuzione, svalorizzanti le produzioni DOP e IGP. È il caso delle vendite sottocosto, sempre più frequenti, delle aste al ribasso, in particolare quando queste riguardano l'identificazione di prodotti di fascia di primo prezzo, ma anche del posizionamento a prezzi notevolmente inferiori a quelli medi di mercato. È evidente che azioni di questo tipo rientrano proprio negli scopi sociali dei consorzi di tutela, che mirano appunto alla tutela e alla valorizzazione dei propri prodotti. Aumenta anche l'interesse delle produzioni tutelate da parte dell'industria alimentare non salumiera.

È il caso dell'industria pastiera, che mira alla preparazione di paste elaborate con ingredienti DOP e IGP. Ma è anche il caso dell'industria dei sughi e delle conserve, che guardano con interesse ai nostri prodotti. Per queste ragioni, I.S.I.T. sta già conducendo approfondimenti per elaborare linee guida per tutti i consorzi che definiscano regole congrue per l'utilizzo dei salumi tutelati in questo tipo di prodotti composti e elaborati. La questione vede peraltro il coinvolgimento diretto di Federalimentare.

Un'altra problematica che sta riemergendo è il fenomeno del cosiddetto "take away", ovvero la vendita di salumi tutelati affettati direttamente sul punto vendita dalla Distribuzione e commercializzati in alcuni casi con le denominazioni DOP e IGP. Il fenomeno, indubbiamente interessante dal punto di vista commerciale anche perché in rapida crescita, risulta però non adeguatamente normato a livello nazionale e necessita pertanto di una più idonea regolamentazione.

Per questa ragione, I.S.I.T. ha previsto di trattare la problematica nel prossimo futuro.

Contemporaneamente, oltre a queste ipotesi di sviluppo strategico, si prospetta per l'Istituto anche un notevole potenziamento delle attività più operative, visto il notevole interesse manifestato dai consorzi in questo senso. L'attività di vigilanza collettiva, ad esempio, dopo un primo anno sperimentale vede nel 2005 una incisiva implementazione, con un aumento dei punti vendita e delle fattispecie di abuso monitorati e lo svolgimento di vera e propria vigilanza ai sensi di legge condotta per alcuni consorzi riconosciuti da agenti di pubblica sicurezza e di polizia giudiziaria. I.S.I.T., nel rispetto delle scelte individuali dei Consorzi partecipanti, coordina al momento la vigilanza di oltre 15 salumi DOP e IGP.

Anche l'Ufficio stampa collettivo, gestito in compartecipazione tra I.S.I.T., I.V.S.I. e ASS.I.CA. e recentemente avviatosi in fase sperimentale, prevede nel 2005 la piena operatività. Anche in questo caso, I.S.I.T. dovrà pertanto coordinare i Consorzi che hanno aderito all'iniziativa, gestire parte dei rapporti con i Media, supportare nella predisposizione dei comunicati stampa, ecc. L'Ufficio stampa rappresenta certamente l'iniziativa operativa più strategica e rilevante condotta dall'Istituto.

Notevole interesse, inoltre, continuano a destare le iniziative promozionali a carattere collettivo. Già per il 2005 è "in cantiere" un progetto di partecipazione collettiva di alcuni consorzi a eventi di public relations condotti nell'ambito di pub nelle principali città italiane.

Oltre a questo potenziamento del coordinamento strategico e operativo, I.S.I.T. manterrà comunque anche la propria attività di supporto alle nuove DOP e IGP. Verrà infatti con molta probabilità coinvolto nello sviluppo della nuova DOP di filiera, quella del "Gran Suino Padano", che ha quasi concluso il proprio iter di riconoscimento in ambito

nazionale e che richiederà a breve la protezione nazionale transitoria. La nuova DOP deve predisporre il sistema di controllo e certificazione, costituire un Consorzio di tutela, e, in generale, compiere tutti gli adempimenti necessari ad iniziare la commercializzazione e a far conoscere la nuova produzione tutelata al mercato. Considerando l'importanza che strategicamente riveste questa nuova DOP per l'intera filiera delle carni, l'ampiezza dell'area prevista nel disciplinare (che anche in questo caso ingloba le 11 regioni da cui proviene la materia prima per i prosciutti DOP) e conseguentemente l'interesse che focalizzerà su di essa l'intero settore, l'impegno dell'Istituto potrebbe essere in questo ambito molto elevato.

Molto probabile sarà anche il coinvolgimento dell'Istituto nell'ambito della DOP del "salame Piemonte", in particolare il crudo, che ha anche questo quasi concluso il proprio iter a livello nazionale e potrebbe richiedere a breve la protezione nazionale transitoria. Continuerà, peraltro, il supporto strategico al Consorzio del "Salame Cremona", che sta attendendo il riconoscimento ufficiale comunitario di Indicazione Geografica Protetta. Infine, I.S.I.T. potrebbe venire coinvolto nel prossimo futuro anche nell'ambito della tutela di importanti prodotti della salumeria italiana (il prosciutto cotto, il prosciutto crudo stagionato ed il salame)

Ricordiamo infatti che ASS.I.CA. è in attesa ormai dei decreti che consentiranno la tutela, almeno a livello nazionale, anche di queste denominazioni non geografiche. Anche questa operazione si rivela di enorme valenza strategica, dal momento che consentirebbe di assicurare una autoregolamentazione che consenta di "blindare" uno standard qualitativo minimo dei nostri salumi, al fine di mantenere elevata l'immagine della nostra salumeria e di diversificarci dai prodotti degli altri paesi specialmente per quelli presenti nel mercato italiano.

Consorzio Mortadella Bologna



Il Consorzio Mortadella Bologna, come noto, è il primo dei Consorzi costituitisi in seno ad I.S.I.T. nel giugno 2001. Raggruppa oggi 30 aziende, che rappresentano aziende sia grandi che di medio-piccole dimensioni. Presidente del Consorzio è Francesco Veroni, dell'omonima ditta, che recentemente è stato riconfermato per il triennio 2005-2008.

Riconoscimento pubblico del Consorzio

Il Consorzio ha ottenuto il 22 dicembre 2004 il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (c.d. "erga omnes"), ovvero l'incarico ufficiale a svolgere le funzioni di tutela, valorizzazione e vigilanza previste dalla legislazione nazionale (Legge 526/99 e decreti attuativi). Il riconoscimento rappresenta un importante risultato che

dà atto della alta rappresentatività della compagine sociale rispetto alla filiera IGP e delle garanzie che il Consorzio offre in termini di rispetto della normativa. Grazie a questo il ruolo del consorzio risulta rafforzato: l'attività di vigilanza e tutela può essere svolta in maniera più incisiva, dal momento che gli agenti vigilatori del Consorzio possono essere incaricati del ruolo di agenti di pubblica sicurezza, con possibilità di effettuare verbali di contestazione direttamente sul luogo dell'infrazione. Il Consorzio potrà richiedere



Francesco Veroni, Presidente del Consorzio Mortadella Bologna

contributi per le proprie attività a tutti i produttori, anche se non consorziati, e potrà inoltre predisporre regolamentazioni che, se approvate dal ministero, possono vincolare tutta la filiera produttiva della IGP.

Risultati produttivi della IGP

Nel 2004, malgrado la crisi economica che ha colpito anche il settore salumiero, la Mortadella Bologna ha visto continuare il proprio trend di crescita, arrivando a una produzione complessiva superiore a 35 milioni di kg, registrando un leggero incremento (circa l'1%) rispetto all'anno precedente. I consorziati producono complessivamente il 98% circa della produzione nazionale complessiva di Mortadella Bologna. È evidente, pertanto, l'elevatissima rappresentatività del Consorzio rispetto al mondo produttivo della IGP. Proprio in considerazione dei volumi produttivi, il Consorzio risulta essere il secondo consorzio di salumi tutelati in Italia per quantità prodotte (il primo è ovviamente il Parma). Anche per fatturato registrato dalla IGP, il Consorzio si posiziona, assieme al Consorzio del Prosciutto di San Daniele, al secondo posto.

Attività promozionale

La maggior parte delle risorse economiche del Consorzio sono state utilizzate anche questo anno per iniziative di valorizzazione e promozione della IGP, intese a diffondere la conoscenza del prodotto, le valenze positive della certificazione e a valorizzare l'immagine della Mortadella Bologna, sfatando nel contempo i pregiudizi esistenti. Le iniziative promozionali svolte nel 2004 sono state numerose.

○ **CAMPAGNA INFORMATIVA:** una nuova campagna stampa sulla Mortadella Bologna IGP si è svolta tra la metà di luglio e gli inizi di ottobre 2004, interessando numerose testate tra quotidiani, periodici e riviste specializzate. È stata inoltre realizzata per il primo anno anche una campagna televisiva, che riprende in maniera molto fedele la campagna stampa. Il Consorzio ha infatti ritenuto opportuno il passaggio al media televisivo come naturale evoluzione di tre anni consecutivi di campagna stampa. Obiettivo dello spot TV realizzato è quello di nobilitare l'immagine del prodotto e comunicare le valenze positive del riconoscimento IGP. Come primo anno è andato in onda un flight sulle reti Mediaset e su Sky tra il 19 settembre e il 2 ottobre 2004, ma nei prossimi anni si prevede di intensificare gli investimenti in tale attività. Le due campagne, stampa e tv, hanno comportato la spesa più significativa tra tutte le attività promozionali che sono state condotte: circa 800.000 euro, cofinanziati in parte dalla Regione Emilia Romagna e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

○ **ATTIVITÀ DI PR:** la Mortadella Bologna IGP è stata protagonista di numerose uscite stampa nel corso di tutto il 2004. Le attività di ufficio stampa, svolte in collaborazione con I.V.S.I., hanno permesso di ottenere una consistente rassegna stampa (audience certificata: circa 6.700.000 lettori) a fronte di investimenti contenuti.

○ **PARTECIPAZIONE AD EVENTI TELEVISIVI:** la Mortadella Bologna ha partecipato nel corso del 2004 a numerose trasmissioni televisive di gastronomia e di prodotti tipici, con una diffusione estesa non solo all'utenza nazionale ma anche internazionale (canali satellitari). L'audience raggiunta è stata superiore ai 20.000.000 di spettatori.

○ **SALONE DEL GUSTO:** il Consorzio Mortadella Bologna è stato presente, insieme con gli altri consorzi aderenti a I.S.I.T., al Salone del Gusto, il rinomato evento enogastronomico tenutosi al Lingottofiere di Torino dal 21 al 25 ottobre. La presenza della Mortadella Bologna IGP ha riscosso un vasto interesse non solo degli occasionali visitatori ma anche di giornalisti e operatori del settore.

○ **EVENTO NEL CAMPO DELL'ARTE:** il Consorzio ha collaborato con l'Accademia

di Belle Arti di Brera al fine di realizzare una lettura artistica del noto e prestigioso salume. La collaborazione ha dato luogo a una mostra di opere artistiche incentrate sulla Mortadella Bologna, dal titolo "Viaggio artistico intorno alla Mortadella Bologna IGP", ed esposte in piazzetta San Lorenzo, dal 30 novembre al 4 dicembre 2004. È stato allestito uno stand all'interno del quale si potevano ammirare opere interamente dedicate alla Mortadella Bologna che hanno trasmesso ai visitatori, attraverso la tecnica della pittura o della scultura, il prestigio, la superiorità delle materie prime e l'eccellenza nella lavorazione della IGP.

Attività di vigilanza

Nel corso del 2004, il Consorzio Mortadella Bologna ha attivamente partecipato al piano di vigilanza sperimentale collettiva sviluppato in ambito I.S.I.T. Questa attività si è concentrata sugli esercizi commerciali posti su tutto il territorio nazionale, per un numero complessivo di esercizi commerciali monitorati pari a 110 (sia della grande distribuzione organizzata sia del dettaglio tradizionale). Per ogni singolo esercizio ispezionato, si è provveduto a monitorare: la presenza del prodotto (mortadella Bologna IGP venduta al taglio, mortadella venduta preconfezionata integra e mortadella venduta affettata preconfezionata), ed eventuali irregolarità nell'uso della denominazione "Mortadella Bologna".

Il prodotto è presente in oltre il 50% dei punti vendita controllati, ma il dato ancor più promettente è quello relativo al preconfezionato affettato a libero servizio che, presso la GDO, evidenzia una presenza di oltre il 70%. Relativamente alle irregolarità riscontrate, dai risultati dell'attività sperimentale emerge che per la Mortadella Bologna la fase della vendita al banco sia un punto critico su cui occorrerebbe investire maggiormente al fine di assicurare al consumatore la qualità superiore e certificata legata alla denominazione Mortadella Bologna IGP.

Attività del prossimo futuro

○ ATTIVITÀ PROMOZIONALE: Il Consorzio intende continuare le iniziative promozionali sulla Mortadella Bologna anche nel prossimo futuro. Per questa ragione, nel corso del 2004, ha presentato due nuove istanze di finanziamento pubblico, una al MIPAF e l'altra alla Regione Emilia-Romagna, dove si concentra la maggior parte della produzione tutelata. Le aziende consorziate prevedono di stanziare per l'anno 2005 oltre 1.000.000 euro. La parte più consistente dei contributi versati saranno destinati alla campagna informativa, soprattutto televisiva. Il Consorzio, inoltre, ipotizza di continuare ad investire nelle attività di pubbliche relazioni radio televisive, che nel 2004 hanno dimostrato di garantire buoni risultati in termini di costo/contatto. Per l'anno 2005 il Consorzio, insieme agli altri 10 Consorzi aderenti ad I.S.I.T., ha costituito un ufficio stampa collettivo con personale competente e specializzato che, con una consistente riduzione delle spese (dovuta alla creazione di economie di scala) e una maggiore efficienza delle attività (svolte esclusivamente per i Consorzi), consentirà di migliorare l'immagine del settore dei salumi italiani tutelati, costituirà un punto di riferimento costante per i media e sarà in grado di instaurare stabili e costanti relazioni con opinion leader, giornalisti ed esperti del settore.

○ ATTIVITÀ DI VIGILANZA E TUTELA: Il Consorzio conferma la sua attiva partecipazione al piano di vigilanza delle condizioni di vendita di prodotti DOP-IGP attivato in seno all'I.S.I.T. A partire dal 2005, tuttavia, in forza del riconoscimento ministeriale e del conferimento dell'incarico allo svolgimento delle funzioni di cui alla Legge 526/99 (art. 14, 15° comma), il piano non sarà più limitato al mero monitoraggio bensì relativo alla vera e propria "vigilanza" con conseguente possibilità di contestare direttamente le infrazioni eventualmente riscontrate. Il Consorzio ha già attivato le prime azioni per la nomina di agenti vigilatori competenti alla contestazione delle irregolarità nell'uso della denominazione protetta come quelle, ad esempio ma non esclusivo, previste dal decreto legislativo 297/04 recante sanzioni amministrative in tema di DOP-IGP. Infine, sarà potenziato il numero di esercizi vendita in Italia e una prima serie di

monitoraggio nei principali paesi comunitari dove la Mortadella Bologna IGP è ormai presente sugli scaffali (Austria, Germania, Francia e Svizzera).

Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena



Risultati produttivi delle IGP

Il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, come il Consorzio Mortadella Bologna, si è costituito nel 2001 per naturale "evoluzione" del Gruppo Merceologico omonimo di I.S.I.T. La compagine sociale al momento si compone di 23 Consorziati.

Ricordiamo che il Consorzio, dal momento che rappresenta 2 prodotti tutelati, non ha ancora potuto ottenere il riconoscimento del Ministero, ma le iniziative di sensibilizzazione condotte da I.S.I.T. verso le amministrazioni pubbliche dovrebbero consentire a breve di ottenere una deroga normativa che consenta anche a questo consorzio di riconoscersi a livello pubblico.



Alberto Severi, Presidente del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Nel 2004 le aziende consorziate hanno prodotto complessivamente oltre 4,7 milioni di kg/anno di Zampone e Cotechino Modena IGP, oltre il 95% del totale IGP nazionale (il 5% della produzione IGP, è prodotta invece da aziende non consorziate). Anche in questo caso, quindi, il Consorzio risulta altamente rappresentativo della produzione IGP. Il 2004 ha fatto registrare un notevole incremento nella produzione e della vendita delle due IGP. Rispetto al 2003 la produzione di Cotechino Modena e Zampone Modena è aumentata complessivamente dell' 8,5% (+5,7% nella produzione di Zampone Modena e +10,4% nella produzione di Cotechino Modena). Anche le vendite confermano il trend di crescita: +13,5 rispetto al 2003 (+9,9% per lo Zampone Modena, +16,4% per il Cotechino Modena).

Dai dati si evidenzia la tendenza di queste due IGP sia ad aumentare globalmente i consumi nazionali sia a sostituirsi ai corrispondenti zamponi e cotechini non certificati: oltre il 60% della produzione nazionale di zamponi e cotechini è ormai certificata IGP e indagini di mercato condotte sulla Distribuzione evidenziano un costante aumento delle vendite dell'intero comparto dei precotti.

Iniziative promozionali

A contribuire a questo sviluppo delle produzioni e delle vendite sono state indubbiamente anche le attività, in particolare promozionali, messe in atto dal Consorzio di tutela, che pur disponendo di un budget tutto sommato limitato vede i consumi concentrati in un periodo dell'anno molto limitato. Ciò consente di concentrare anche l'attività promozionale, consentendo discreta visibilità anche agendo in un periodo temporale molto ristretto.

Sulla base di queste considerazioni, il Consorzio ha deciso anche nel 2004 di concentrare la quasi totalità del proprio budget promozionale, oltre 330.000 euro, nel periodo di massima stagionalità nel quale si realizza il massimo consumo dei due prodotti. Target primario delle iniziative, anche quest'anno, sono state le responsabili di acquisto. Obiettivi comunicazionali delle iniziative, ancora una volta, diffondere la conoscenza presso il consumatore delle valenze positive della certificazione IGP e le caratteristiche qualitativo-nutrizionali superiori dei due prodotti IGP.

○ CAMPAGNA STAMPA: tra la fine di novembre e le prime settimane di gennaio, il Consorzio ha effettuato la terza campagna stampa, che ha interessato 28 testate, tutte di periodici a larga diffusione, per complessive 49 uscite. Il “lay out” della campagna stampa 2004 ha ripreso quello già impiegato nel 2003: “*Quando ci sono i Modena tutto il resto è contorno*”. La creatività della campagna, a differenza di quella precedente impiegata nel 2002, si presenta più incisiva e valorizzante rispetto ai marchi consortili, che il consumatore dovrà riconoscere e identificare quali strumenti di qualità e garanzia.

○ ATTIVITÀ DI PR: in affiancamento alla campagna, il Consorzio ha svolto anche nel 2004 un'intensa attività di PR diretta sia ai mezzi stampa che, in particolare, televisivi. Proprio riguardo alla TV, il Consorzio è riuscito a far inserire le due IGP in numerose trasmissioni televisive proprio a ridosso del momento di maggior acquisto dei due prodotti. In sinergia con il Consorzio Mortadella Bologna, nel corso del 2004, l'attività di PR sono state svolte da una agenzia specializzata (Grapho).

Ricerche svolte

Il Consorzio ha proseguito anche nel 2004 la propria attività di monitoraggio del mercato, attività ritenuta fondamentale per la corretta pianificazione delle iniziative promozionali. È stata acquistata anche questo anno dalla società IRI Infoscan una ricerca di mercato sui salumi precotti, che è stata come di consueto presentata nell'Assemblea consortile. La ricerca ha monitorato il mercato della distribuzione (discount, superette, supermercati e ipermercati), dove le due IGP, essendo prodotti “a libero servizio”, sono principalmente commercializzati. È stata inoltre svolta, per il terzo anno, una ricerca sul “brand awareness” condotta dalla società Demoskopea, che ha fornito alle aziende consorziate fondamentali informazioni sui risultati comunicazionali raggiunti e sulla percezione da parte del grande pubblico dei due prodotti, delle loro particolari caratteristiche e della campagna promozionale condotta.

Oltre al monitoraggio del mercato, il Consorzio ha focalizzato la propria attenzione anche su alcuni importanti aspetti di sicurezza igienico-sanitaria: nel corso del 2004, si è conclusa la ricerca che la Stazione Sperimentale Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma ha svolto per conto del Consorzio e relativa ai trattamenti termici sulle due IGP. A seguito dei risultati dell'indagine il Consorzio ha deciso di integrare la disciplina di produzione relativamente alla tipologia di trattamenti termici per i due prodotti. Il fine ultimo è, ovviamente, una maggiore garanzia e tutela del consumatore.

Attività di vigilanza

Anche il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena ha preso parte al piano di vigilanza collettiva dei prodotti DOP-IGP che I.S.I.T. ha svolto nel 2005. È stata monitorata la presenza, la marca commerciale di vendita e il prezzo di vendita. I risultati confermano quanto espresso da altre ricerche condotte dal Consorzio e cioè la vasta diffusione delle due IGP presso la grande distribuzione e una netta prevalenza dei prodotti a denominazione rispetto a quelli non IGP. Le visite di vigilanza non hanno evidenziato un uso irregolare della denominazione e ciò rafforza la considerazione che ormai sia acquisita la conoscenza e l'apprezzamento dei due prodotti tipici da parte del consumatore e del trade.

Attività del prossimo futuro

○ ATTIVITÀ COMUNICAZIONALE FUTURA: Visti i positivi risultati raggiunti, sia a livello di commercializzazione che di comunicazione, il Consorzio intende proseguire la propria attività di promozione e informazione anche nel prossimo futuro, inserendosi in un progetto comunicazionale pluriennale che miri a estendere su tutto il territorio nazionale la conoscenza dei due prodotti, ad aumentare i consumi degli stessi, tentando al contempo di allargare sempre più il periodo di commercializzazione. Fondamentale per proseguire le attività informativo-promozionali saranno, oltre ai contributi dei consorziati, anche eventuali contributi pubblici. Proprio per questa ragione, il Consorzio ha presentato nel corso del 2004 due istanze di contributi pubblici al MIPAF e alla Regione

Emilia Romagna, dove si concentra la maggior parte della produzione.

○ **ATTIVITÀ DI TUTELA E VIGILANZA:** Tra gli obiettivi del Consorzio del prossimo futuro c'è anche quello di richiedere il riconoscimento pubblico al Ministero, per esercitare le funzioni previste dall'art. 14 della legge 526/99 (c.d. "erga omnes") e, in particolare, per esercitare la vigilanza. Lo statuto consortile, modificato nel 2004, recepisce infatti le prescrizioni che l'attuale normativa impone. Allo stato attuale, una deroga alla normativa avanzata da I.S.I.T. e di prossima pubblicazione consentirebbe anche a questo consorzio, che rappresenta diverse IGP, di ottenere il riconoscimento. Il riconoscimento consentirà di poter svolgere attività di vigilanza ai sensi di legge nell'ambito di un progetto collettivo tra diversi consorzi gestito da I.S.I.T.

Inoltre, nella prospettiva di una maggiore informazione del consumatore e di valorizzazione del ruolo produttivo connesso alle denominazioni protette, nel 2005 sarà operativo un dispositivo di etichettatura delle due IGP che consentirà di identificare con maggior facilità le produzioni consortili anche quando queste sono commercializzate con brand della distribuzione.

Consorzio Cacciatore



Il Consorzio Cacciatore si è costituito nel 2003 con il fine istituzionale di tutelare, valorizzare e promuovere la denominazione di origine protetta "Salami Italiani alla Cacciatora". Costituito inizialmente da 28 imprese, la compagine sociale si è via via arricchita di altri produttori che, alla fine del 2004, sono in numero di 47. Il Consorzio ha recentemente cambiato la propria ragione sociale (inizialmente era denominato Consorzio Salami Italiani alla Cacciatora) con finalità principalmente di marketing.



Sandro Gozzi, Presidente del Consorzio Cacciatore

Riconoscimento pubblico del Consorzio

Anche il Consorzio Cacciatore ha ottenuto il 13 gennaio 2005 il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (c.d. "erga omnes"), ovvero l'incarico ufficiale a svolgere le funzioni di tutela, valorizzazione e vigilanza previste dalla legislazione nazionale (Legge 526/99 e decreti attuativi). Il riconoscimento è stato conseguito grazie all'alta rappresentatività del Consorzio, che raggruppa praticamente tutte le imprese produttrici. Grazie a questo il ruolo, il Consorzio potrà beneficiare di tutti i vantaggi previsti dalla normativa nazionale in materia (vigilanza, ecc.)

Risultati produttivi della DOP

La produzione di "Salami Italiani alla Cacciatora" è iniziata nell'aprile 2004, dopo che i manuali di controllo predisposti dall'organismo autorizzato (INEQ) sono stati approvati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Nei nove mesi di attività del sistema di certificazione (aprile-dicembre), sono stati prodotti quasi 2,5 milioni di kg di Salami italiani alla Cacciatora, ben oltre le prime previsioni. Di questa produzione, oltre il 98% è stato realizzato da imprese consorziate. L'elevata produzione certificata già nel primo anno e l'incremento significativo delle aziende consorziate evidenziano chiaramente le elevate potenzialità che possiede la DOP, che potrebbe collocarsi a breve tra i salumi tutelati più consumati e diffusi.

**Iniziative
promozionali**

Nel corso del 2004 il Consorzio ha svolto una prima attività promozionale tesa principalmente a comunicare l'inizio della commercializzazione della nuova DOP sul mercato e le valenze positive del prodotto. Questa attività ha interessato esclusivamente l'ambito nazionale e ha comportato un investimento complessivo di quasi 300.000, di cui 88.500 finanziati dal MIPAF e 55.000 dalla Regione Emilia Romagna.

○ CONFERENZA STAMPA/TAVOLA ROTONDA: per attirare l'attenzione dei media sull'avvio della commercializzazione della DOP, il 16 settembre a Milano è stata organizzata una conferenza stampa cui hanno partecipato diversi opinion leader, giornalisti, esponenti del mondo politico e produttivo. In veste di "arbitro" dell'evento, il giudice sportivo Pierluigi Collina. Alla conferenza hanno preso parte come relatori anche il Presidente del Consorzio, Sandro Gozzi, il professor Sergio Ventura, noto funzionario comunitario, l'antropologo alimentare Giovanni Ballarini, il direttore dell'INEQ Francesco Ciani, Carlo Cannella, professore ordinario di Scienza Alimentare presso la Sapienza, e Mara Cola, Presidente della Confconsumatori.

○ CAMPAGNA STAMPA: in sinergia con la tavola rotonda, il Consorzio ha realizzato una prima campagna di advertising sui principali testate nazionali (Corriere della Sera, Repubblica, Sole 24 ore) con la quale si è comunicata la disponibilità della nuova DOP e la presenza del Consorzio. Le uscite sono state concentrate nel mese di settembre.

○ REALIZZAZIONE DEL MATERIALE INFORMATIVO SULLA DOP: sono state realizzate delle brochure di vari formati e nelle diverse lingue (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo) in cui si informa sulla tradizione, il processo produttivo, i valori nutrizionali, il contenuto della certificazione DOP. Questo materiale è a disposizione dei consorziati che ne facciano richiesta.

○ SALONE DEL GUSTO: insieme agli altri 10 consorzi della salumeria tutelata DOP IGP, aderenti a I.S.I.T., il Consorzio Cacciatore è stato presente al Salone del Gusto, un evento di richiamo internazionale che si è tenuto a Torino dal 21 al 25 ottobre e che registra la presenza di oltre 130.000 visitatori, 2.200 giornalisti accreditati, di cui metà stranieri, e dalla partecipazione di quasi 700 espositori italiani e stranieri.

○ UFFICIO STAMPA: le attività di ufficio stampa, svolte in collaborazione con I.V.S.I., ha permesso una articolata rassegna stampa relativa ai "Salamini Italiani alla Cacciatora" o al Consorzio di tutela. L'audience certificata è di circa 3.100.000 lettori.

○ TUTELA GIURIDICA DEL MARCHIO: nel corso del 2004 il Consorzio, oltre a valorizzare la denominazione protetta, ha svolto anche delle concrete azioni di valorizzazione del marchio consortile "Cacciatore". In questa ottica è stato creato un tassello, composto dal logo e la ragione sociale del Consorzio, dal logo UE della DOP e dalla denominazione di vendita. Questo tassello è stato poi depositato in Italia, assieme a un regolamento d'uso al cui rispetto tutti i consorziati sono tenuti. La tutela legale del marchio non ha trascurato l'estero, procedendosi a una serie di depositi in ambito europeo ed extraeuropeo.

Ricerche svolte

Il Consorzio Cacciatore, in conclusione delle azioni promozionali svolte, ha commissionato un'indagine demoscopica in grado di individuare un primo livello di conoscenza, da parte dei consumatori, dei "Salamini italiani alla Cacciatora" DOP, che consentirà di effettuare, nei prossimi anni, un monitoraggio efficace della "brand awareness". La ricerca è stata condotta tra dicembre 2004 e febbraio 2005 dalla società Demoskopoea.

Attività di vigilanza

Come gli altri Consorzi di tutela, anche il consorzio Cacciatore ha partecipato al piano di vigilanza 2004 che I.S.I.T. ha condotto su tutto il territorio nazionale. Considerato che la commercializzazione del “Cacciatore DOP” ha avuto inizio a partire dal mese di maggio 2004, il monitoraggio non ha potuto avere un ampio arco temporale di riferimento ma ha comunque permesso di raccogliere delle utili informazioni. Diversi casi di uso indebito della denominazione su salami non tutelati sono stati segnalati e verso queste situazioni il Consorzio è intervenuto fornendo informazioni sul corretto uso della denominazione. Questa attività ha avuto come conseguenza l’adesione al sistema di controllo e al Consorzio di numerose imprese.

Attività del prossimo futuro

○ ATTIVITÀ DI TUTELA E VIGILANZA: Il Cacciatore DOP identifica uno dei salami attualmente più diffusi e commercializzati in Italia e all’estero, una denominazione unica nel suo genere, in quanto l’area di produzione, estesa alle 11 regioni di provenienza della materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele, possiede alte potenzialità di sviluppo. Il Consorzio parteciperà al piano di vigilanza collettivo sulle condizioni di vendita dei Salumi DOP-IGP aderenti all’Istituto Salumi Italiani Tutelati con un programma di verifica relativo a tutto il territorio nazionale e ai principali paesi europei. Inoltre, il recente riconoscimento permetterà di contrastare più efficacemente le ipotesi di abuso della denominazione protetta potendo, nel caso, anche contestare direttamente la violazione del diritto all’uso della denominazione “Salamini Italiani alla Cacciatora”.

○ ATTIVITÀ COMUNICAZIONALE FUTURA: Il Consorzio mira a radicare la conoscenza della DOP presso tutti gli operatori del settore e del consumatore. A questo fine, nel corso del 2005, saranno svolti mirati interventi comunicazionali, supportati dalla attività dei produttori interessati al “Cacciatore DOP”. Per facilitare questa opera di divulgazione, il Consorzio ha programmato un coinvolgimento delle Camere di Commercio al fine di uniformare il sistema di rilevamento dei prezzi del Cacciatore DOP.