



I salumi oggi tra tecnologia, nutrizione e tutela del consumatore.

Le azioni di contrasto e di prevenzione che devono essere poste in essere con decisione e tempestività per la lotta alla contraffazione.

Se ne è discusso oggi al Convegno Assica a Eurocarne

Fiere di Verona - 24 maggio 2012 – ore 14.30

Verona, 24 maggio 2012 – Si è tenuto oggi a “Eurocarne”, il Salone Internazionale delle Tecnologie per Lavorazione, Conservazione, Refrigerazione e Distribuzione delle Carni, il **Convegno di Assica** (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria) **dedicato ai nuovi valori nutrizionali dei salumi italiani e alla lotta alla contraffazione**. Non si poteva avere un tema più attuale, tenendo conto che da oggi la Presidente di Assica, Lisa Ferrarini, è ufficialmente a capo del Comitato anticontraffazione e Made in Italy di Confindustria. Un team specializzato e competente per contrastare abusi che solo nel settore alimentare creano danni per 60 miliardi di Euro.

“La tutela del Made in Italy e la lotta alla contraffazione sono temi vasti e trasversali. Affrontarli comporta combattere diverse forme di abuso: dalle indicazioni di origine, realizzata attraverso allusioni, fotografie, bandiere tricolori, alla contraffazione di marchi di design, violazione di brevetti e diritti d’autore. Ed è mia intenzione farlo tenacemente” ha affermato **Lisa Ferrarini, Presidente di Assica**.

“Il Comitato tecnico che presiedo sarà rappresentativo di tutti i settori coinvolti in questa problematica. E’ necessaria un’ampia condivisione degli obiettivi e un continuo dialogo con le categorie per definire insieme le strategie. Sarà importante anche la presenza di figure qualificate a Roma e a Bruxelles per agire in sinergia con le Istituzioni” ha concluso Lisa Ferrarini.

Al Convegno hanno partecipato i ricercatori dell’indagine sui valori nutrizionali dei salumi italiani dove si evidenzia come i salumi siano una categoria di alimenti in grado di soddisfare la ricerca del gusto e, in base ai dati forniti dal recente studio, possano essere rivalutati all’interno di una sana e corretta alimentazione.

Massimo Lucarini, ricercatore presso l’Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione, ha sottolineato come oggi i salumi presentino un’ottimizzazione della qualità compositiva. In particolare, grazie sia alla tecnologia produttiva che alle moderne tecniche di allevamento, si è ottenuta un’ulteriore riduzione del contenuto lipidico: caso emblematico è quello di alcuni salumi cotti dove il contenuto in grassi si è ridotto notevolmente (fino a quasi il 50% nel caso del prosciutto cotto). Anche dal punto di vista qualitativo si è evidenziato un miglioramento nel rapporto tra acidi grassi saturi e insaturi: infatti in alcuni casi, grassi preziosi come quelli insaturi sono passati dal 30% a oltre il 60% dei grassi totali. Parallelamente alla riduzione dei grassi, si sono registrate diminuzioni apprezzabili del contenuto in colesterolo in alcuni prodotti quali prosciutto



cotto, pancetta, cotechino. I salumi - ha precisato Lucarini - sono alimenti ricchi di micronutrienti come la vitamine del gruppo B quali la B1, necessaria per la corretta trasformazione del cibo in energia e quindi utile che chi studia, fa sport, la B2, la PP e la B12 (preziosa contro le anemie). Sono anche un'ottima fonte di minerali, principalmente elementi in traccia quali ferro (fonte preziosa di ferro eme), zinco, rame e selenio, utili per il sistema immunitario.

Giovanna Sacconi, ricercatrice presso il Dipartimento Carni della Stazione Sperimentale di Parma, ha evidenziato l'importante risultato relativo al sale che emerge dalla ricerca. Il trend di miglioramento per i salumi italiani è generale e consiste in una riduzione di sale che va dal 4 al 45%, a seconda del prodotto. Le variazioni osservate dipendono da numerosi fattori - tra cui il contenuto iniziale, l'impatto delle tecniche di produzione sul prodotto, nonché la tutela dei disciplinari - e sono state conseguite nel pieno rispetto delle caratteristiche sensoriali dei prodotti. A completare il profilo nutrizionale dei salumi, lo studio - ha continuato Sacconi - ha messo in luce che nei salumi un'elevata quota proteica è costituita da amminoacidi liberi di pronta assimilazione e da molecole proteiche a carattere funzionale (antiossidante).

Al Convegno non si è parlato solo di **aspetti nutrizionali** ma anche di **lotta alla contraffazione** e di **tutela dei marchi** a denominazione: attività indispensabili a garantire al consumatore l'autenticità di tradizione, gusto e salute. Di questo se ne è dibattuto con **Giovannibattista Pallavicini**, che all'interno dell'Istituto Salumi Italiani Tutelati, si occupa di tutela dei marchi. Nel suo intervento Pallavicini ha fatto chiarezza su quali sono le azioni di contrasto e di prevenzione che devono essere poste in essere con decisione e tempestività. Il mercato nazionale offre già molteplici strumenti e vede già diversi organismi attivi per presidiare tale fenomeno che in Italia presenta un rischio molto ridotto e legato più che altro a fenomeni di uso non appropriato delle denominazioni tipiche (nel caso dei salumi tutelati, connesso principalmente a scarsa informazione degli operatori).

In ambito Comunitario - ha continuato Pallavicini - le tutele legali esistono, ma occorre metterle in pratica: l'Italia sta promuovendo a gran voce l'introduzione di misure che obblighino tutti gli stati UE a operare una tutela d'ufficio per le denominazioni DOP e IGP.

Nei Paesi extra UE le forme di tutela sono ancora più delicate da attuare perché in molti Paesi le indicazioni geografiche non sono riconosciute come diritti di proprietà intellettuale. In altri invece, a causa del fenomeno di *italian sounding*, succede che le denominazioni geografiche sono ormai divenute generiche perché da sempre utilizzate per indicare una tipologia anziché un prodotto. E' il caso degli USA e del Canada (dove si concentra la maggior parte dell'agopirateria).

Il Convegno è stato dinamico e vivace anche grazie alla presenza del Prof. **Giovanni Ballarini**, antropologo alimentare e massimo esperto del settore dei salumi, che con **Monica Malvasi**, Direttore IVSI e moderatore dell'incontro, hanno arricchito le tante informazioni, con curiosità e aneddoti sui salumi italiani.

Ballarini ha evidenziato come il ruolo delle tecnologie oggi per le Industrie di trasformazione sia centrale: vaschette, atmosfera modificata, tecniche di conservazione del prodotto permettono di migliorare la preservazione, che è un aspetto rilevante quanto la qualità e la sicurezza.



In occasione del Convegno è stato distribuito anche il **booklet scientifico “Salumi Italiani, nuovi valori, nuovo valore”**, una pubblicazione che ha il compito di aggiornare e documentare la composizione nutrizionale dei salumi italiani, le cui ultime analisi risalivano al 1993. Un utile strumento per i professionisti del settore, della salute, e per tutti coloro che sono interessati ad una alimentazione di qualità.

ASSICA - Associazione Industriali delle Carni

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è un Consorzio volontario, senza fini di lucro. Si è costituito nel 1985 in risposta alle crescenti esigenze di informazione da parte dei consumatori e con lo scopo di valorizzare l'immagine dei salumi italiani. L'IVSI diffonde la conoscenza degli aspetti produttivi, nutrizionali e culturali dei salumi, sia in Italia sia all'estero, promuovendo un patrimonio gastronomico unico al mondo.

L'Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT) svolge un coordinamento a livello strategico e operativo fra i Consorzi di tutela delle DOP e IGP del comparto salumi, vantando una solida rappresentatività nel comparto delle produzioni tipiche; supporta, inoltre, le produzioni tutelate che non hanno ancora un proprio organismo di rappresentanza. Fanno parte di ISIT: Consorzio Cacciatore, Consorzio del Culatello di Zibello, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio del Prosciutto San Daniele, Consorzio del Prosciutto Toscano, Consorzio del Salame Brianza, Consorzio del Salame di Varzi, Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio per la tutela del nome Bresaola della Valtellina, Consorzio di tutela dei Salumi di Calabria a DOP, Consorzio Salame Piemonte, Consorzio Salumi Tipici Piacentini, Consorzio tutela Speck Alto Adige, Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena.

L'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) svolge attività di ricerca, informazione e promozione nel campo degli alimenti e della nutrizione ai fini della tutela del consumatore e del miglioramento qualitativo delle produzioni agro-alimentari, rappresentando un importante riferimento sia per l'industria agroalimentare, sia per la popolazione italiana.

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) è un'azienda Speciale della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma, impegnata nella ricerca, nella comunicazione e nella formazione riferita al settore-agroalimentare, nel fornire assistenza e consulenza alle aziende e alle istituzioni pubbliche.

Per maggiori informazioni contattare: Tiziana Formisano - Ufficio Stampa ASSICA. – Tel. 02/892590.1 – formisano@assica.it