

## **Storica apertura all'export USA per i salumi italiani**

*Salami, pancette, coppe si aggiungono a prosciutti crudi, prosciutti cotti, speck, mortadelle e cotechini tra i prodotti made in Italy esportabili negli Stati Uniti*

*Dopo oltre 15 anni liberalizzati gli invii dalle regioni del nord Italia*

Milano, 26 aprile 2013 - Dal prossimo 28 maggio **salami, pancette coppe e gli altri salumi a breve stagionatura potranno essere esportati negli USA**. È stato infatti pubblicato oggi il provvedimento con cui le Autorità statunitensi di APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) hanno ufficialmente riconosciuto l'indennità di Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte e delle Province autonome di Trento e Bolzano dalla Malattia Vescicolare del Suino.

Si tratta di un evento epocale: una delle aree più importanti per la produzione di salumi supera, dopo oltre 15 anni di lavoro, **una delle barriere non tariffarie che impediscono il pieno sviluppo delle esportazioni italiane di salumi** nel mondo.

*"Si tratta di un primo importante risultato del percorso intrapreso da ASSICA per avviare l'esportazione negli Stati Uniti di importanti prodotti della salumeria italiana come il salame, la pancetta, la coppa o il culatello"* ha affermato il Presidente di ASSICA, Lisa Ferrarini. *"Negli USA la conoscenza del Made in Italy è molto diffusa (e i nostri prodotti sono anche molto imitati): i prodotti alimentari italiani sono particolarmente apprezzati come dimostrano gli acquisti di prosciutti crudi, prosciutti cotti e mortadelle che, già da anni, possono essere esportati."*

*"Non posso che ringraziare le autorità sanitarie italiane ed europee per il lavoro svolto a favore dell'intero comparto"* ha proseguito Lisa Ferrarini *"Questo importante successo mostra ancora una volta che solo se il settore lavora in modo unitario, attraverso lo stretto coordinamento tra l'associazione di categoria e le autorità pubbliche, è possibile ottenere vantaggi generalizzati per le imprese. ASSICA proseguirà la propria azione strategica per estendere il provvedimento di oggi alle altre regioni e per aprire nuovi mercati."*

### **Le barriere "costano" alla filiera 250 milioni di euro di mancate esportazioni**

Ricordiamo che le perdite per il settore dovute alle barriere non tariffarie si possono prudenzialmente stimare in circa 250 milioni di euro/anno di mancate esportazioni: la completa liberalizzazione delle esportazioni garantirebbe 200/210 milioni di euro di maggior export di carni e frattaglie e 40/50 milioni di euro di salumi.

Un dato che viene calcolato considerando, da un lato, i nuovi prodotti esportabili e la crescita complessiva delle esportazioni dovuta alla possibilità di offrire la gamma completa della salumeria italiana e, dall'altro lato, le barriere culturali in Asia e i fenomeni di Italian sounding nelle Americhe e Australia che limiterebbero presumibilmente in una prima fase la crescita delle nostre esportazioni.

Abbatere rapidamente queste barriere è quindi fondamentale perché il tempo non è una variabile indipendente. Mentre le nostre aziende attendono i necessari provvedimenti, infatti, i concorrenti europei e i produttori locali rafforzano le loro posizioni commerciali, che saranno difficilmente recuperabili in futuro.

### **Il provvedimento delle autorità USA: i limiti ancora esistenti**

Con il provvedimento pubblicato oggi, APHIS ha ufficialmente dichiarato di aver valutato il rischio derivante dall'importazione di prodotti a base di carne suina a breve stagionatura dall'Italia e di aver ritenuto che "le misure di sorveglianza, prevenzione e controllo attuate dall'Italia nelle **quattro Regioni e due Province autonome** in esame sono sufficienti per ridurre al minimo la probabilità di introdurre MVS negli Stati Uniti".

Tuttavia, a causa della prossimità di queste Regioni a territori non riconosciuti indenni e dell'esistenza di rapporti commerciali tra realtà situate nelle diverse Regioni italiane, APHIS ha ritenuto di dover **imporre alle nostre esportazioni alcune restrizioni**: i prodotti potranno essere esportati solamente da stabilimenti espressamente autorizzati dalle Autorità statunitensi, accompagnati da apposito certificato sanitario. I salumi dovranno inoltre essere scortati da un'ulteriore attestazione veterinaria con la quale si deve garantire che nell'impianto in cui gli animali sono stati macellati non siano stati introdotti carni o animali provenienti da Regioni non indenni da MVS o che abbiano attraversato Regioni non indenni, a meno che questo non sia avvenuto (per le carni) in container sigillati dall'Autorità sanitaria in Regioni riconosciute free.

### **Un risultato raggiunto dopo oltre 15 anni di trattative**

Il percorso per giungere a questo risultato è stato lungo e tortuoso. Oggi le Autorità statunitensi di APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service) hanno ufficialmente riconosciuto **l'indennità di Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte e delle Province autonome di Trento e Bolzano** dalla Malattia Vescicolare del suino.

**La prima richiesta di riconoscimento di indennità da Malattia Vescicolare, tuttavia, fu presentata** alle Autorità statunitensi **nel luglio 1997** da Consiglio europeo, Commissione e Governo italiano. Dopo aver condotto una valutazione del rischio, nel giugno 1999 APHIS pubblicò nel Federal Register una proposta di modifica dei regolamenti vigenti, al fine di riconoscere otto regioni del Nord Italia indenni dalla malattia. Tuttavia, prima che l'iter procedurale potesse concludersi, in quattro delle otto Regioni in questione si verificarono focolai di Malattia Vescicolare, che hanno portato APHIS a riconoscere, nel 2003, solamente le quattro Regioni effettivamente rimaste indenni da MVS (Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche e Valle d'Aosta).

Nel corso degli anni, **il Dipartimento della Sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute del Ministero della Salute**, su sollecitazione di ASSICA e con il supporto tecnico/scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, **ha continuato a sollecitare una revisione da parte delle Autorità USA** della decisione adottata nel 2003, al fine di estendere il territorio nazionale riconosciuto indenne. APHIS

ha quindi portato avanti la valutazione dello status sanitario dell'Italia ed è giunta, a seguito di ripetute missioni in Italia e sulla base delle informazioni fornite dal nostro Ministero della Salute, al riconoscimento di indennità da Malattia Vescicolare per quattro Regioni del Centro-Nord (Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte) e due Province autonome (Trento e Bolzano).

***ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi***

*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.*

Monica Malavasi - Loredana Biscione

Ufficio Stampa – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

tel. 02 8925901 – mob. 3357184908 - fax. 02 57510607 - [malavasi@assica.it](mailto:malavasi@assica.it)

## **Historic opening of exports of Italian cured pork products to the USA**

*Salami, Pancetta, Coppa will soon join Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto, Speck, Mortadella and Cotechino as Made-in-Italy pork products that can be exported to the USA*

*After more than 15 years, exports from regions in northern Italy have finally been liberalized*

Milanofiori, Italy, April 26, 2013 - From May 28 next, **salame, pancetta, coppa and other short-maturation dry-cured meats can now be exported to the USA**. In fact, today saw the publishing of a notice by the American APHIS agency (Animal and Plant Health Inspection Service) which officially determines that the regions of Lombardy, Emilia-Romagna, Venice, Piedmont and the autonomous provinces of Trento and Bolzano are free of swine vesicular disease (SVD).

This is a momentous event: one of the most important areas for the production of dry-cured meats overcomes, after more than 15 years of work, **one of the non-tariff barriers preventing full development of the exportation of Italian dry-cured meats** across the world.

*"This is a first major result for ASSICA in their drive to start exporting important Italian dry-cured meat products such as salami, pancetta, coppa and culatello to the USA" states Lisa Ferrarini, the President of ASSICA. "Made-in-Italy products are very well known in the USA (and our products are also much imitated). Italian food products are particularly popular as demonstrated by the purchase of dry-cured and cooked hams and mortadella which we have already been able to export for years."*

*"I can only thank the Italian and European health authorities for their work on behalf of the entire sector", continues Lisa Ferrarini. "This important achievement shows once again that if the industry works as a unified group, through close cooperation between the sector association and the public authorities, it is possible to obtain benefits for all businesses. ASSICA will continue its strategy towards extending today's measure to other regions and opening new markets."*

### **The barriers "cost" the chain 250 million Euros in lost exports**

Let's not forget that the losses for the sector caused by non-tariff barriers can be conservatively estimated at about 250 million Euros per year in lost exports: the complete liberalization of exports would ensure 200/210 million Euros in higher exports of meat and meat offal and 40-50 million Euros in exports of dry-cured meats.

These figures are reached by considering, on the one hand, the new exportable products and the overall growth in exports due to the possibility of offering the full range of Italian dry-cured meats

and, on the other hand, the cultural barriers in Asia and the phenomena of Italian-sounding products in the Americas and Australia which would, we assume, initially limit the growth of our exports.

It is therefore crucial that these barriers are quickly broken down because time is not an independent variable. In fact, while our companies await the introduction of the necessary measures European competitors and local producers will strengthen their market positions - a fact that will be difficult to overcome in the future.

### **The decision by the US authorities: the limitations which still exist**

In its decision published today, APHIS has officially stated that it has assessed the risks arising from the importation from Italy of short-maturation pork and pork products and “found that the surveillance, prevention and control measures implemented by **Italy** in the **four regions and two autonomous provinces** under consideration as being free of SVD are sufficient to minimize the likelihood of introducing SVD into the United States..”.

However, because of the proximity of these regions to areas which are not recognized as being free of SVD and the existence of trade relations between businesses located in different regions across Italy, APHIS has seen fit to **impose some restrictions on our exports**: the products can only be exported from establishments expressly authorized by the US agencies and accompanied by appropriate health certification. The cured meats should also be accompanied by a further veterinary certificate ensuring that the slaughterhouses did not receive meat or animals from regions not recognised as SVD-free or which have passed through regions that are not SVD-free unless, in the case of meat, this was carried out using containers sealed by the health authorities in the areas recognised as SVD-free.

### **A result achieved after more than 15 years of negotiations**

The path to achieving this result has been long and arduous. Today, the American APHIS agency (Animal and Plant Health Inspection Service) has officially recognized that the **Lombardy, Emilia-Romagna, Venice and Piedmont Regions and the autonomous provinces of Trento and Bolzano are free** of swine vesicular disease (SVD).

**The first request for recognition as SVD-free, however, was presented** to the US agencies in **July 1997** by the European Council, the Commission and the Italian Government. After conducting a risk assessment, in June 1999 APHIS published a proposal in the Federal Register to amend the regulations to recognise eight regions of Northern Italy as SVD-free. However, before the formal procedures could be completed, four of the eight regions in question suffered outbreaks of SVD which led APHIS to recognize, in 2003, only the four regions actually free of SVD (Friuli Venezia Giulia, Liguria , Marche, and Valle d'Aosta).

Over the years, **the Italian Public Veterinary Health and Food Safety Department and the Ministry of Health bodies for health protection**, at the request of ASSICA and with technical and scientific support from the Lombardy and Emilia Romagna Experimental Centre for Animal Diseases, **continued to request the US agencies** to revise the decision taken in 2003 and to extend the Italian territory

recognised as SVD-free. APHIS carried out an assessment of Italy's animal health status and, after repeated missions to Italy and on the basis of the information provided by our Ministry of Health, recognised four regions of central and northern Italy (Lombardy, Emilia-Romagna, Venice and Piedmont) and two autonomous provinces (Trento and Bolzano) as free of swine vesicular disease.

***ASSICA - Industrial Association of Meat and Cured Meat Products***

*ASSICA, Industrial Association of Meat and Cured Meat Products, is the national trade association which, as part of Confindustria (the Confederation of Italian Industries) represents companies which slaughter and process pork products. Within the framework of its institutional purposes, ASSICA's activities span several areas including the definition of an economic sector policy, as well as information and support services to their approximately 180 members on economic/commercial, health, technical regulations, legal and trade unions matters. Experience, cooperation and professional reliability are ensured by specialized staff and supported by participation in various organizations, both at national and EU level. In fact, since it was founded in 1946, ASSICA has always been known for its strong spirit of partnership as demonstrated by its membership of Confindustria (a member since its inception), Federalimentare - the Italian Federation of Food Industries (a founding member); Clitravi - a European federation which brings together national associations representing the meat processing industry (and which it helped set up in 1957).*

Monica Malvasi - Loredana Biscione

Press Office – ASSICA

Phone: 00 39 02 8925901 – mob. 00 39 3357184908 - fax. 00 39 02 57510607 - [malvasi@assica.it](mailto:malvasi@assica.it)