

Export Canada: apertura alla carne suina e a tutti i salumi senza limite di stagionatura

Milanofiori 11 febbraio 2015 – Buone notizie dal Canada per il mondo dei salumi. La *Canadian Food Inspection Agency* (CFIA) ha eliminato il limite minimo di stagionatura dei prodotti di salumeria esportabili nel Paese.

L'iter, iniziato nell'autunno 2014, su richiesta di ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), dal Ministero della Salute italiano con il supporto della Commissione europea, era finalizzato ad ottenere l'**eliminazione del periodo minimo di stagionatura di 30 giorni** previsto per i salumi esportati dall'Italia e la **conseguente apertura del mercato canadese alle carni suine fresche**.

Le Autorità canadesi avevano sempre ritenuto necessario applicare finora nei confronti delle produzioni salumiere le cosiddette "extra measures" previste dall'Accordo UE-Canada e di introdurre ulteriori garanzie relative alla materia prima.

Le nuove condizioni **per l'esportazione di carni suine e di prodotti a base di carne suina** proposte da parte della *Canadian Food Inspection Agency* **non prevedono requisiti minimi di stagionatura** dalle Regioni italiane indenni dalla malattia vescicolare del suino (MUS) ai sensi della Decisione della Commissione Europea 2005/779.

Questo **importantissimo risultato**, perseguito con tenacia da ASSICA, è stato reso possibile dall'impegno profuso in questi mesi dal Ministero della Salute e dalla Commissione europea nel richiedere con forza alla CFIA il pieno riconoscimento dell'equivalenza tra le normative applicabili alle carni e l'abrogazione di ogni ulteriore "extra measure". In questo contesto, l'Italia ha raggiunto l'obiettivo di **liberalizzare le spedizioni dei nostri prodotti di salumeria, superando gli ostacoli discendenti dalla permanenza della malattia vescicolare in alcune parti del nostro territorio**.

Si completa così l'offerta dei prodotti esportabili nel continente Nord americano e in particolare in un mercato strategico quale quello canadese dove i salumi italiani sono già conosciuti ed apprezzati. **Mercato che negli ultimi cinque anni (2008-2013)**, grazie all'apertura prima ai prodotti stagionati per più di 90 giorni e poi a quelli stagionati almeno 30 giorni, **ha registrato un +60,8% in quantità** per 791 tonnellate e un **+63,6% in valore** per 8,4 milioni di euro. Un dato, questo, che si è ulteriormente rafforzato nel 2014. **I primi 10 mesi del 2014 registrano, infatti, rispetto allo stesso periodo 2013 un ulteriore +17,2 in quantità e un +16,1% in valore.**

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 160 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.

Ufficio Stampa - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

Tiziana Formisano - formisano@assica.it; - tel. 02 8925901 – fax 02 57510607