

Comunicati stampa

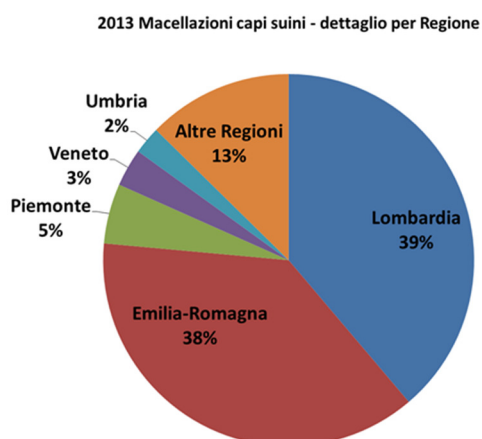
Al via l'etichettatura per la carne suina Da ASSICA soddisfazione per la norma

Milanofiori 30 marzo 2015 – Dal 1° aprile prende il via l'etichettatura d'origine delle carni fresche. Il 17 dicembre 2013, infatti, la Comunità europea ha adottato una norma d'attuazione del Regolamento 1169/2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) che fissa le regole per l'indicazione del Paese o luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate e congelate di suino, ovi-caprino e di pollame.

“Accogliamo con favore la norma perché consentirà ai Consumatori europei di conoscere l'origine e la provenienza delle carni suine” ha affermato il Direttore di Assica, Davide Calderone.

“Con questo intervento la comunità pone una serie di regole chiare, uniformi e auspicabilmente stabili per gli operatori del settore. Si tratta di una soluzione che Assica ha sempre appoggiato per evitare di aggiungere solo all'industria nazionale i costi di un'etichettatura obbligatoria, visto che l'etichettatura di origine volontaria è sempre stata possibile” ha continuato Calderone.

“Il settore dell'industria di macellazione si augura che l'introduzione dell'indicazione dell'origine delle carni porti ad una maggiore valorizzazione delle carni suine italiane, riconoscendo il contenuto qualitativo della produzione suinicola nazionale. Il suino italiano tradizionale, infatti, viene allevato per fare i prosciutti DOP e ha carni più mature del suino leggero europeo. È questo il tratto distintivo della qualità che dovremo essere capaci di comunicare” ha concluso il Direttore.



Nel **2013**, secondo i dati ISTAT sono stati macellati in Italia **circa 11 milioni** di capi suini per un fatturato di circa **2,8 miliardi di euro**. Lombardia ed Emilia Romagna sono le Regioni italiane dove si effettuano il maggior numero di macellazioni, circa il 76% del totale, seguite a notevole distanza da Piemonte, Veneto e Umbria. Queste regioni ospitano anche le aziende di maggiori dimensioni.

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