

L'INDUSTRIA DELLE
CARNI E DEI
SALUMI

**FOCOLAI DI PESTE
SUINA AFRICANA
NEGLI ALLEVAMENTI**



Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n°46) art.1, comma 1, DCB Milano € 1,81

/ EUROPA

Le priorità di
Ursula von der Leyen

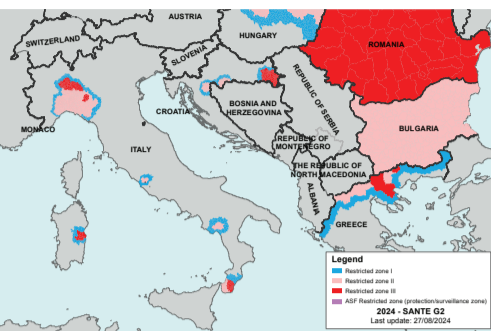
/ ATTUALITÀ

IA: le vocali del futuro,
anche nel business

/ NORMATIVA

La Direttiva Greenwashing
e la normativa sui green claims

SOMMARIO



03. ATTUALITÀ
Focolai di Peste suina africana negli allevamenti

04. EXPORT
L'avanzata della Russia nel mercato cinese della carne suina: una sfida per il predominio europeo



06. EUROPA
Le priorità di Ursula von der Leyen

08. ECONOMIA
Cina, Confindustria-Camera di commercio: riequilibrare la bilancia commerciale e favorire le collaborazioni industriali

10. ATTUALITÀ
IA: le vocali del futuro, anche nel business

11. NORMATIVA
La Direttiva Greenwashing e la normativa sui Green Claims



12. ATTUALITÀ
Effetto Brexit sul settore italiano DOP IGP

12. NOTIZIE BREVI
Lollobrigida, 900.000 euro per ricerca e promozione DOP e IGP

14. EVENTI
Expo 2025 Osaka: Confindustria e commissariato generale per l'Italia

14. LIBRO DEL MESE
Proteine nella dieta mediterranea

16. CARNI SOSTENIBILI
Mangiare secondo la scienza, la salute nel piatto



16. PRODOTTI TUTELATI
Mortadella Bologna IGP: on air la nuova campagna radio

18.
Alimentazione consapevole

18.
IGP Finocchiona: approvato il nuovo disciplinare di produzione



20. ATTUALITÀ
Aromi d'Italia: al via la degustazione itinerante



22. EVENTI
Settimana della cucina italiana nel mondo 2024: enfasi su salute e tradizioni

22. RICETTE D'AUTORE
Insalata niçoise: fresca, gustosa ed... estiva!

23. INTERVISTE IMPOSSIBILI
Salsicce gastronomiche di Papa Leone X

23. NOTIZIE BREVI
Da Fico a Grand Tour Italia, il viaggio continua



AGOSTO-SETTEMBRE 2024 N°8



DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE
Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)
assicaservice@assicaservice.it
www.assica.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Davide Calderone

COORDINAMENTO REDAZIONALE
Tiziana Formisano

REDAZIONE
Andrea Aiolfi
Giada Battaglia
Loredana Biscione
Silvia Bucci
Augusto Cosimi
Giovanni Facchini
Laura Falasconi
Cristiano Costantino Loddo
Monica Malavasi
Fabio Onano
Giovannibattista Pallavicini

Francesca Senna
Michele Spangaro
Stefania Turco

REGISTRATO PRESSO
il Tribunale di Milano
in data 24 gennaio 1951
con n. 2242

Chiuso in tipografia il
xx Settembre 2024

GESTIONE EDITORIALE, COMMERCIALE E AMMINISTRATIVA

QUINE SRL



REDAZIONE
Chiara Scelsi e Diletta Gaggia
redazione.food@quine.it

DIRETTORE COMMERCIALE
Costantino Cialfi
c.cialfi@lswr.it
Tel. 3466705086

TRAFFICO
Ornella Foletti
ornella.foletti@quine.it

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Life sh.p.k.

PRODUZIONE
Antonio Iovene
a.iovene@lswr.it

STAMPA
TIPOLOGRAFIA PAGANI
Passirano (BS)

IMMAGINI
Shutterstock

FOCOLAI DI PESTE SUINA AFRICANA NEGLI ALLEVAMENTI

Il nuovo Commissario Straordinario inasprisce i divieti alle movimentazioni e intensifica i controlli

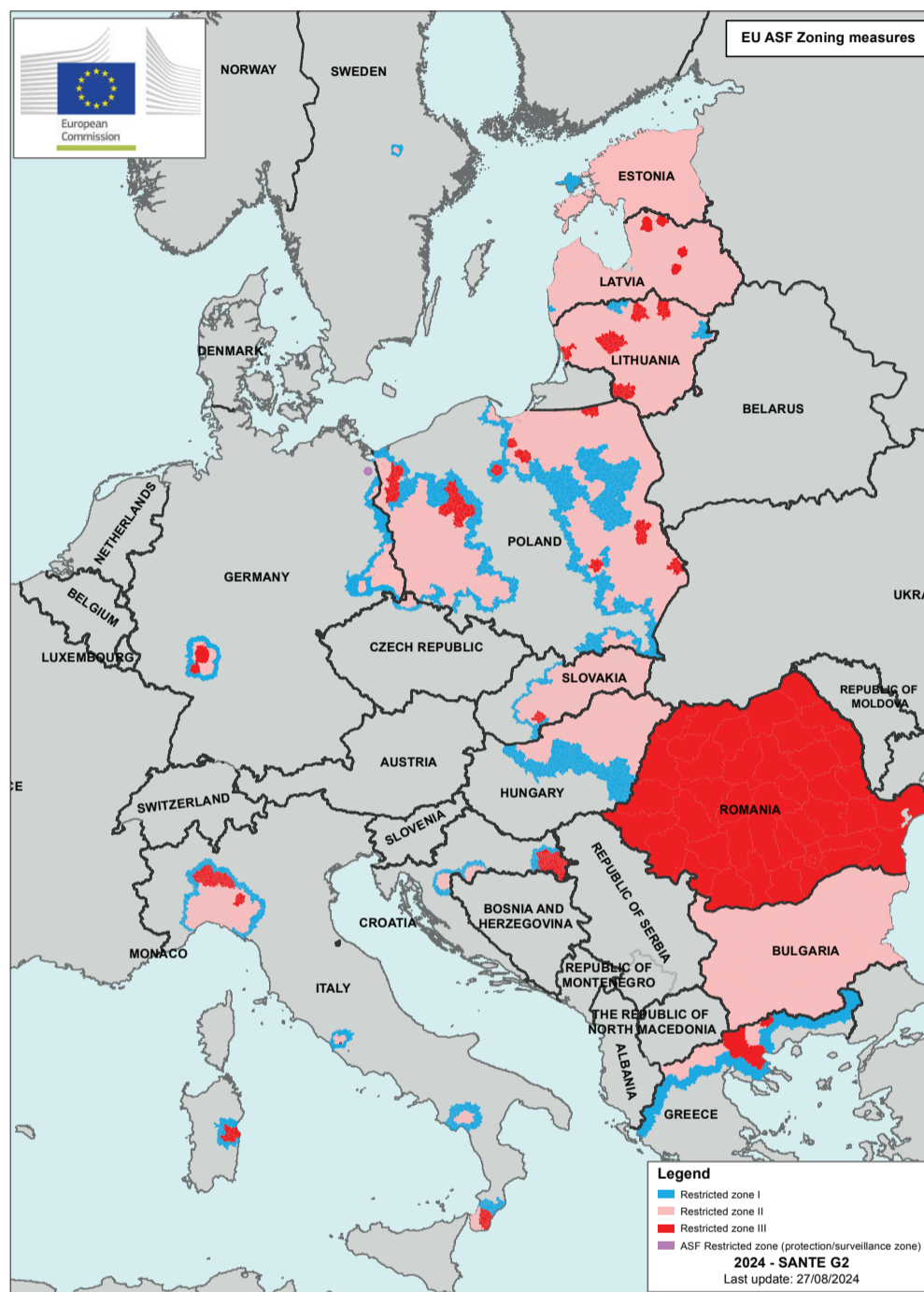
/ GIADA BATTAGLIA

È Giovanni Filippini, Direttore Generale della Sanità Animale, il nuovo Commissario Straordinario per la lotta alla Peste suina africana, nominato con decreto del Presidente del Consiglio dei ministri l'8 agosto 2024, dopo il report degli esperti del Veterinary Emergency Team (EUvet) della Commissione europea.

La delegazione EUvet aveva svolto una missione in Lombardia ed Emilia-Romagna, dal 2 al 4 luglio scorsi, a seguito della quale aveva evidenziato la necessità di migliorare la strategia di controllo della malattia nel Nord Italia e di creare un piano "comune" e "coordinato" per l'intera area, oltre a un "urgente piano B esteso per il controllo e l'eradicazione della malattia" anche per evitare la possibile diffusione a Est e Sud verso la Toscana. In seguito a ciò, l'allora Commissario alla PSA Vincenzo Caputo ha rassegnato le dimissioni e l'incarico è stato conferito al dott. Filippini, il quale, subito dopo la nomina, ha dichiarato: "La nuova struttura commissariale ha immediatamente dato continuità alle azioni sanitarie di controllo e gestione dell'emergenza. Allo stesso tempo è stata elaborata, anche alla luce delle raccomandazioni formulate in esito alla missione degli esperti della Commissione europea, una rimodulazione della strategia già condivisa con i Ministeri competenti e pronta a essere trasmessa a Bruxelles".

"Dopo l'esperienza iniziale del dott. Angelo Ferrari, sostituito dal dott. Vincenzo Caputo, ora siamo alla nomina del terzo Commissario Straordinario. La filiera chiede adesso un deciso cambio di passo che porti a consolidare rapidamente i risultati programmati, attesi e appena accennati", ha dichiarato il Direttore di ASSICA, **Davide Calderone**. "Il neo designato Commissario è persona di comprovata esperienza e competenza, sul cui operato non ci sono dubbi di sorta. Oltre alle risorse, il fattore tempo è un'altra chiave della lotta alla PSA. Con la fine dell'estate e l'approssimarsi dell'autunno dobbiamo farci trovare solidamente al riparo da nuovi focolai per offrire qualche certezza agli operatori che con ogni probabilità dovranno fronteggiare anche un nuovo rincaro degli energetici", ha concluso il Direttore. "Non ci siamo mai persi d'animo in questi oltre due anni di lotta alla PSA nell'Italia continentale, nemmeno nei momenti più bui e peggiori", gli ha fatto eco il Presidente ASSICA, **Lorenzo Beretta**. "Oggi affrontiamo una situazione eccezionale, ulteriormente preoccupante: per questo non ci aspettiamo miracoli dalla struttura commissariale e dal nuovo Commissario. Ci aspettiamo però poche cose concrete:

- tempestività di azione;
- disponibilità di risorse: un anno fa abbiamo chiesto con insistenza 50 milioni di euro per le misure di



contenimento ed eradicazione. Non chiediamo soldi per indennizzare i danni subiti dalle aziende, ma investimenti per salvare un settore produttivo del Paese e i suoi oltre 40.000 posti di lavoro diretti. Servono fondi disponibili da subito. Altrimenti anche i migliori professionisti della materia si vedranno limitati nelle proprie azioni;

- gioco di squadra perché tutti i dicasteri facciano la loro parte e mettano a disposizione tutte le loro possibili energie per aiutare una filiera che non si rassegna di fronte alle difficoltà."

Ad aggravare pesantemente la situazione, a fine luglio sono state riscontrate le prime positività per PSA in suini allevati in Piemonte e, in un costante crescendo, ad oggi siamo arrivati a registrare 28 focolai nel domestico: 19 in Lombardia, 8 in Piemonte e 1 in Emilia-Romagna. Questo aumento di casi ha allarmato le Autorità sanitarie, che hanno ulteriormente rafforzato le misure di contenimento per contrastare l'espansione del virus, limitando fortemente le movimentazioni degli animali e innalzando i controlli di biosicurezza negli allevamenti. Inoltre, il 29 agosto il Commissario Straordinario ha emanato l'Ordinanza n. 3, in vigore fino al 30 settembre,

per inasprire i divieti di movimentazione degli animali e di accesso agli allevamenti situati nelle zone di restrizione I, II, III di Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna. L'Ordinanza dispone anche che, qualora venga accertato uno stato di carenza strutturale o gestionale dei requisiti di biosicurezza non sanabile entro un periodo massimo di 15 giorni, il Servizio veterinario territorialmente competente ordini lo svuotamento degli stabilimenti.

Negli allevamenti di suini situati nelle zone di restrizione I, II e III delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna "è vietato l'accesso di qualsiasi automezzo ad eccezione di quelli destinati a trasportare i mangimi, carcasse e liquami e di quelli destinati al trasporto in deroga degli animali verso il macello". L'Ordinanza dispone il divieto di "ingresso di qualsiasi persona ivi compresi i veterinari liberi professionisti, i tecnici di filiera, i mangimisti nonché di qualsiasi altra persona non direttamente connessa con la gestione quotidiana degli animali"; di "qualsiasi manutenzione o lavoro ordinario non strettamente connessi a interventi a garanzia del benessere animale che andranno preventivamente autorizzati dal Servizio veterinario territorialmente competente". Inoltre, nei comuni ricompresi nelle zone di restrizione sono vietate mostre, mercati, fiere, esposizioni e ogni altra manifestazione o aggregazione in presenza di carattere agricolo/zootecnico che coinvolga il settore suinicolo.

"Non emanerò un'ulteriore ordinanza, prima dei risultati delle nuove misure", ha dichiarato il **Commissario Filippini**. "Bisogna essere prudenti e la situazione, legata a un'ondata epidemica, è complessa ma non drammatica. È chiaro che c'è tantissima preoccupazione da parte di associazioni e allevatori".



Giovanni Filippini

E, in effetti, su più fronti si alzano voci allarmate. Il Presidente di ASSICA ha ribadito che “il settore sta affrontando una grossa sfida, che rischia di compromettere la tenuta economica delle aziende e un numero importante di posti di lavoro dell'intera filiera. Servono urgentemente risorse straordinarie per finanziare interventi strutturali e ristabilire le normali condizioni di mercato restituendo una sana competitività alle aziende. Il settore dei salumi italiani perde da gennaio 2022 ogni mese 20 milioni di euro di export a causa della presenza della PSA sul suolo nazionale, situazione che ha indotto numerosi Paesi terzi a bloccare le importazioni dei nostri prodotti in via precauzionale per evitare l'ingresso accidentale del virus che, sebbene contagi solo gli animali, non prevede né cura né vaccino, obbligando a decimare migliaia animali anche sani per arrestare il diffondersi della malattia”. L'evoluzione della PSA ha, inoltre, innescato una spirale stringente che ha spinto e continua a spingere i prezzi della materia prima nazionale (indispensabile per la produzione dei salumi DOP del nostro Paese) verso l'alto, a livelli mai visti fino ad ora. La situazione purtroppo non accenna a migliorare; porre in atto rimedi e prevenzioni diviene fondamentale e prioritario, ma più complesso e oneroso di giorno in giorno. Infine, il generale andamento dei consumi di salumi registra una contrazione ormai durevole da diversi mesi, sostenuta solo da una buona tenuta del valore che tuttavia non è sufficiente a compensare le aziende di tutti

gli extra costi che quotidianamente sostengono e degli investimenti attuati e che sarà necessario affrontare. “La prima e più urgente misura è dunque oggettivamente un'adeguata dotazione finanziaria per il Commissario Straordinario alla PSA”, prosegue Beretta. “Lo abbiamo segnalato da oltre un anno e non smetteremo di chiedere fondi per le azioni di eradicazione finché questa situazione, che pregiudica gli scambi e il valore delle nostre produzioni, non sarà superata.” È, inoltre, evidente che occorra anche una risposta precisa per i consumatori che vivono una spirale inflazionistica da troppo tempo. Una situazione che sta comprimendo la capacità di spesa e colpisce tutti i consumi, ma soprattutto quelli alimentari. “Le nostre aziende di salumi hanno assorbito gli aumenti dei fattori di produzione finché hanno potuto, per salvaguardare il più possibile il potere d'acquisto dei consumatori, ma ora con la materia prima a oltre il doppio di costo da più di 24 mesi e un'ulteriore previsione di aumento dei costi energetici per il prossimo inverno, non abbiamo potuto fare altro che rivedere i listini per cercare di resistere. Chiediamo allora un intervento del Governo sull'IVA del settore salumi, azzerandola o almeno portandola dal 10 al 4 per cento”, ha continuato Beretta. “Sarebbe un onere in meno per il consumatore e una possibile vanto girate spinta ai consumi di prodotti simbolo della nostra tradizione gastronomica. Se si è potuta ridurre l'IVA per sostenere l'ippica, con

altrettanta ragionevolezza tale misura dovrebbe essere presa in considerazione anche per il settore salumi, a tutto vantaggio anzitutto delle tasche dei consumatori e auspicabilmente delle produzioni della filiera”. Da ultimo non dimentichiamo gli investimenti: l'export rimane sempre un canale da presidiare e sviluppare specie in un momento come questo dove la PSA innesca la chiusura dei mercati di interi Paesi con i quali occorre poi concordare una riapertura con particolari condizioni di produzione. “Sono situazioni che le nostre aziende conoscono molto bene – commenta Beretta – perché coloro che esportano salumi spesso devono investire anche qualche milione di euro per adeguare lo stabilimento alle richieste specifiche di determinati Paesi”. “Un credito di imposta a supporto degli investimenti fatti per l'export sarebbe una misura estremamente efficace e utile a sostenere gli interventi in sviluppo che gli imprenditori del settore vogliono continuare ad attuare anche in questo periodo storico particolarmente complesso”, conclude il Presidente.

“La prima e più urgente misura è un'adeguata dotazione finanziaria per il Commissario Straordinario alla PSA”

L'AVANZATA DELLA RUSSIA NEL MERCATO CINESE DELLA CARNE SUINA: UNA SFIDA PER IL PREDOMINIO EUROPEO

Come semplificare l'accesso dei produttori UE al mercato cinese?

/ FULVIO LIBERATORE - TEAM RICERCA EASYFRONTIER

A fine agosto 2024, la Russia ha annunciato l'intenzione di espandere significativamente le sue esportazioni di carne suina verso la Cina, un mercato nel quale l'Unione europea ha assunto una posizione di assoluto rilievo. L'Unione Nazionale degli Allevatori di Suini della Russia ha espresso l'ambizione di acquisire una quota del 10% del mercato cinese nei prossimi anni, per dimostrare la propria capacità competitiva. Già nei primi quattro mesi del 2024, infatti, l'export UE di carne suina verso la Cina è diminuito di 83.000 tonnellate. L'ingresso aggressivo della Russia in questo settore potrebbe mettere ulteriormente sotto pressione i produttori europei, alterando gli equilibri esistenti. Tale iniziativa strategica della Federazione russa si colloca nel quadro delle crescenti tensioni commerciali tra Europa e Cina, intensificatesi a partire dal 4 ottobre 2023: in tale data, la Commissione europea aveva avviato un'indagine formale nei confronti della Cina concludendo, a giugno 2024, che la catena di valore dei veicoli elettrici a batteria cinesi beneficiasse di sovvenzioni sleali, ostacolando economicamente, così facendo, i produttori di veicoli elettrici europei. Per trovare, pertanto, una soluzione in linea con le regole WTO, la Commissione aveva contattato le autorità cinesi, e allo stesso tempo previsto dei dazi compensativi provvisori, applicabili dal 4 luglio 2024. In risposta a tale provvedimento, il governo cinese ha deciso di avviare

un'indagine antidumping, della durata di un anno, sulle esportazioni di carne suina europea nel 2023 in quanto, secondo la Cina, i dazi europei annunciati ledono diritti e interessi legittimi dell'industria cinese dei veicoli elettrici. Tale orientamento, se formalizzato, avrebbe un notevole impatto sui produttori unionali di carne suina, favoreggiando, al contrario, i mercati di Brasile, Argentina e Stati Uniti, ovvero i Paesi maggiormente competitivi del settore, ma anche della Russia. Ad approfittare e beneficiare di tali tensioni finisce per essere la Russia: a febbraio, le autorità cinesi hanno autorizzato tre aziende russe a esportare carne suina in Cina, con il primo carico arrivato in Cina ad aprile; a giugno, il governo cinese ha, poi, annullato il divieto generale di importazione di carne suina russa, che era in vigore dal 2008. Vista l'apertura favorevole del governo cinese, la Russia ha deciso di aumentare l'export della carne suina, ponendosi come obiettivo di esportarne 100.00 tonnellate entro la fine dell'anno. Vero è che anche tra Russia e Unione europea vi sono dei precedenti riguardanti il settore di nostro interesse: il 19 agosto 2016 la WTO aveva dichiarato illegale il divieto russo di importazione di suini vivi, carne suina fresca e altri prodotti suini di provenienza unionale, imposto dalla Russia all'UE nel 2014 a causa del numero di casi di peste suina africana (PSA) nelle aree UE al confine con la Bielorussia. La Commissione ha tenuto a sottolineare

che il divieto imposto avesse ben poco a che fare con un reale rischio sanitario e di salute pubblica, rivelandosi, in realtà, un'azione con motivazioni squisitamente politiche. Ad oggi, la Cina è il più grande consumatore di carne suina al mondo: il mercato cinese rappresenta la metà del consumo globale di carne suina. L'accesso al mercato cinese, sotto il profilo doganale, da parte degli operatori UE è comunque relativamente agevole: sono necessari, oltre al certificato veterinario sanitario che deve essere rilasciato dall'autorità sanitaria del paese di esportazione e la registrazione come produttori esteri di prodotti alimentari presso l'autorità doganale cinese. I dazi applicati dalla Cina, per i prodotti di carne suina esportati dall'Europa sono del 12 o del 20% a seconda della specifica parte o lavorazione interessata. Si ricorda, infine, che la Cina ha adottato un accordo di mutuo riconoscimento (MRA-Mutual Recognition Agreement) sull'AEO: pertanto, gli operatori unionali in possesso di tale autorizzazione/status potranno godere di procedure accelerate per lo sdoganamento delle proprie merci in Cina ma non di esenzioni o benefici particolari in relazione al pagamento dei dazi. A fronte dell'“aggressione russa” al mercato cinese e delle crescenti tensioni internazionali l'AEO si riconferma uno strumento fondamentale per mantenere comunque aperto un canale di accesso privilegiato a uno dei mercati più importanti al mondo per la carne suina.



ATM 201: for pattie lovers

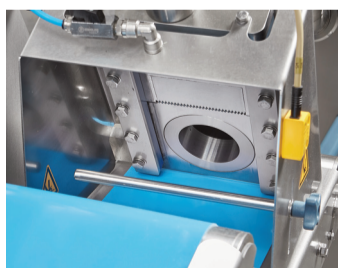
#burgers

#prodottigourmet

#veggie



Seguici su **LinkedIn**



Burgers vegetariani ben fatti!

La formatrice Risco ATM 201 è l'eccellenza nella formatura di burgers vegetariani e vegani.

La tecnologia avanzata che la contraddistingue permette di produrre burgers home-style di ogni forma e dimensione.

Progettata per tutti gli amanti di appetitosi alimenti vegetariani, vegani e flexitariari!

Caratteristiche principali:

- Eccellente costanza di peso delle porzioni
- Produzione fino a 150 PPM
- Consistenza del prodotto ottima
- Scarto prodotto nullo



Partner in your success

LE PRIORITÀ DI URSULA VON DER LEYEN

Prosperità e competitività come prime priorità. Entro i primi cento giorni arriverà la proposta di un nuovo “Clean Industrial Deal”

/ MICHELE SPANGARO

Nel discorso al Parlamento europeo che ha preceduto la riconferma alla presidenza della Commissione europea Ursula von der Leyen ha delineato le linee programmatiche del suo mandato per i prossimi cinque anni. **“La nostra prima priorità saranno la prosperità e la competitività”**, ha detto. Entro i primi cento giorni arriverà la proposta di un nuovo “Clean Industrial Deal”. Annunciate anche nuove misure anche per attrarre più investimenti pubblici e privati, sostenere le startup europee e promuovere la competitività delle imprese UE. Il 16 luglio, il Parlamento europeo neo-eletto in prima sessione plenaria aveva già ri-eletto la Presidente Roberta Metsola con 562 voti a favore.

La trasformazione sostenibile dell'industria e gli investimenti in tecnologie ed energia green saranno tra le priorità della nuova Commissione europea, così come ha confermato la Presidente Ursula von der Leyen nel suo discorso al Parlamento europeo che ha preceduto la riconferma del suo ruolo di capo dell'istituzione per i prossimi 5 anni. Von der Leyen, rieletta con 401 voti a favore, 284 contrari (tra cui gli eurodeputati italiani di Fratelli d'Italia) e 15 astenuti, ha infatti dichiarato che nei primi 100 giorni del suo secondo mandato la Commissione presenterà un nuovo patto per l'industria pulita (Clean Industrial Deal) per sostenere la transizione green di tutta l'industria e in particolar modo dei settori altamente energivori. Nel suo discorso, la Presidente ha parlato anche della necessità di rafforzare il Mercato Unico europeo, snellendo molti obblighi burocratici e misure ad hoc per le PMI. Tra le priorità della Commissione anche un nuovo Fondo europeo per la competitività.

Le priorità sono tutte contenute nelle linee guida politiche per il mandato 2024-2029, intitolate **“La scelta dell'Europa”**. Al suo interno un po' di tutto: prosperità e competitività sostenibile, difesa, diritti sociali, agricoltura, clima e ambiente, democrazia, Europa globale, riforme. La von der Leyen precisa, comunque, che non costituiscono un programma di lavoro esaustivo ma mirano a orientare il nostro lavoro comune.

Le priorità sono definite in sette capitoli, quelli di maggior interesse per il settore sono:

Un nuovo piano per la prosperità e la competitività sostenibili dell'UE

Come anticipato nelle premesse, il piano prevede l'avvio di un nuovo accordo industriale pulito (Clean Industrial Deal) per industrie competitive e posti di lavoro di qualità da adottare nei primi 100 giorni del mandato, con l'obiettivo di mantenere la rotta verso gli obiettivi fissati nel Green Deal europeo: la crisi climatica sta accelerando a ritmo serrato. Ed è altrettanto urgente decarbonizzare e industrializzare la nostra economia allo stesso



tempo. L'accordo dovrà preparare la strada verso l'obiettivo di riduzione delle emissioni del 90% per il 2040 che si propone di sancire nella Legge europea sul clima. Nel contesto sarà presentata una legge europea sull'acceleratore della decarbonizzazione industriale per sostenere le industrie e le aziende durante la transizione. Gli impegni prevedono la riduzione del costo dell'energia con misure di mercato che garantiscano che i consumatori traggano vantaggio dai minori costi di produzione dell'energia pulita, maggiore sicurezza energetica e riduzione dalle importazioni, rafforzamento degli appalti congiunti di combustibili e sviluppo della governance necessaria per una vera Unione dell'energia. Le altre misure industriali includono una nuova legge sull'economia circolare. I finanziamenti necessari per la transizione verde, digitale e sociale dovranno essere sbloccati massimizzando gli investimenti pubblici e la leva finanziaria sugli investimenti privati, lavorando a stretto contatto con la Banca europea per gli investimenti, contando sul potenziale del completamento dell'Unione dei mercati dei capitali che potrebbe attrarre ulteriori 470 miliardi di euro di investimenti all'anno e sviluppando la proposta contenuta nella relazione di Enrico Letta istituendo un'Unione europea del risparmio e degli investimenti, che includa i mercati bancari e dei capitali. Andranno affrontate le carenze di competenze disponibili per il mercato del lavoro prevedendo come nuova iniziativa un'Unione delle competenze, che si concentrerà

sugli investimenti necessari all'apprendimento permanente e sulla mobilità dei lavoratori in tutta l'Unione, nonché al sostegno della formazione e delle prospettive di carriera degli insegnanti. Nel contesto sarà adottato anche un piano strategico per l'istruzione Stem.

Difesa e sicurezza europea

Le linee guida prevedono lo sviluppo degli impegni già assunti dall'UE, a partire dall'invasione russa in Ucraina, per rafforzare la capacità di difesa europea. Von der Leyen annuncia che, per contribuire a coordinare questo lavoro a livello europeo, nominerà un Commissario alla Difesa, che lavorerà a stretto contatto con il prossimo Alto Rappresentante/Vicepresidente della Commissione. Per inquadrare il nuovo approccio e identificare le nostre esigenze di investimento sarà presentato un Libro bianco sul futuro della difesa europea nei primi cento giorni del mandato.

Sicurezza alimentare, acqua e natura

Nei primi cento giorni di mandato è annunciata la presentazione di una **“Visione per l'agricoltura e l'alimentazione”** che esaminerà come garantire la competitività e la sostenibilità a lungo termine del nostro settore agricolo entro i confini del nostro pianeta. Nel contesto rimarrà fondamentale che gli agricoltori dispongano di un reddito giusto e sufficiente, che sia garantito il sostegno alle aziende agricole a conduzione familiare con premialità agli

agricoltori che lavorano con la natura, preservando la nostra biodiversità e gli ecosistemi naturali e contribuendo a decarbonizzare la nostra economia sulla strada verso l'obiettivo zero emissioni entro il 2050. Sarà inoltre nominato un Commissario per la Pesca e gli oceani e lanciato un Patto europeo per gli oceani.

Adattamento ai cambiamenti climatici

Sul tema specifico, von der Leyen ha indicato la necessità di lavorare per un meccanismo europeo di protezione civile, integrato con un piano europeo di adattamento al clima, per supportare gli Stati membri in particolare nella preparazione e nella pianificazione e garantire valutazioni periodiche del rischio su base scientifica, impegnandosi a una mappatura dei rischi e sulle esigenze di preparazione per infrastrutture, energia, acqua, cibo e territorio nelle città e nelle aree rurali. A queste si integra come nuova iniziativa l'adozione di una strategia europea per la resilienza idrica.

Proteggere la democrazia e i valori UE

Von der Leyen ha annunciato la proposta di un nuovo Scudo europeo per la democrazia, che includerà misure di contrasto alla manipolazione delle informazioni straniere e le interferenze online, concentrandosi sulla resilienza e sulla preparazione della società, attraverso una maggiore alfabetizzazione digitale e mediatica e rafforzando la prevenzione attraverso il pre-bunking. E viene qui lanciata l'idea di costituire una rete europea di verificatori di fatti disponibile in tutte le lingue. Saranno rafforzate le misure di sostegno al rispetto dello Stato di diritto,

indicando in particolare che la relazione annuale per Paese sullo Stato di diritto sarà integrata con la dimensione del mercato unico per affrontare le questioni che interessano le imprese, in particolare le PMI, che operano a livello transfrontaliero.

Un'UE globale sfruttando i partenariati

A fronte dell'instabilità e delle tensioni geopolitiche, il programma della presidenza von der Leyen indica necessario saldare la collaborazione di partner e amici che la pensano allo stesso modo all'interno del G7 e oltre. L'allargamento dell'UE viene assunto inoltre come un imperativo geopolitico in favore della pace e della cooperazione nello spirito dei trattati europei. Von der Leyen ha indicato la necessità, inoltre, di un approccio più strategico nei confronti del vicinato, prevedendo la nomina di un Commissario per il Mediterraneo e l'adozione del nuovo Patto per il Mediterraneo per promuovere partenariati. L'Europa deve anche svolgere un ruolo attivo in Medio Oriente, con nuovi sforzi diplomatici per garantire una soluzione giusta e globale al conflitto in corso a Gaza rappresentata dalla soluzione dei due Stati. Ciò dovrebbe far parte di una più ampia strategia globale UE-Medio Oriente in vista del "giorno dopo" la guerra a Gaza. Von der Leyen ha indicato anche la necessità di una nuova politica estera economica adatta alla realtà odierna, basata sui tre assi della sicurezza economica, del commercio e degli investimenti nelle partnership. Le misure indicate vanno dalla promozione del miglioramento di un commercio internazionale basato su regole, anche attraverso un'Organizzazione mondiale del commercio riformata e rafforzata, e

attraverso partenariati con il rafforzamento dell'iniziativa di cooperazione europea Global Gateway. In tale contesto ha indicato necessario da parte dell'UE adottare un approccio più sistematico per valutare l'impatto delle nostre leggi sui Paesi extra-UE e fornire un sostegno più mirato per aiutarli ad adattarsi a tali leggi e a trarne vantaggio.

Preparare l'UE del futuro

L'ultimo punto del programma tratta aspetti finanziari dell'UE, indicando la necessità di avere un bilancio meglio focalizzato sugli obiettivi, più semplice nel modo in cui funziona e con maggior impatto nel mobilitare ulteriori finanziamenti nazionali, privati e istituzionali. Nel contesto ha indicato in particolare l'introduzione di un Fondo europeo per la competitività segnalando che queste ambizioni richiedono entrate rafforzate con nuove risorse proprie per garantire finanziamenti sufficienti e sostenibili per le nostre priorità comuni. Un punto specifico riguarda le riforme dei trattati, ove necessario in collegamento anche con la prospettiva dell'allargamento definito come catalizzatore di progressi in termini di capacità di azione, politiche e programmi di spesa. Nel contesto, von der Leyen annuncia che nei primi 100 giorni presenterà revisioni politiche pre-allargamento concentrate su settori specifici in ordine al quale presentare proposte per migliorare la capacità di azione dell'Europa. Si impegna, inoltre, a dare al Parlamento un ruolo più forte d'iniziativa e nella definizione della legislazione, rafforzando la cooperazione con la Commissione e chiedendo allo scopo ai Commissari di prendere parte a dialoghi strutturati con il Parlamento.

Alimeco

CLEAN LABEL:
Per prodotti 100% naturali

Clean Label significa "etichetta pulita": non è soltanto una moda, ma un'opportunità per valorizzare ogni prodotto, eliminando additivi e conservanti artificiali e comunicandolo efficacemente al cliente finale.

Alimeco è il partner ideale per aiutare le aziende del settore alimentare nella definizione e nello sviluppo di Clean Label su misura.

alimeco.eu | info@alimeco.eu

CINA, CONFINDUSTRIA-CAMERA DI COMMERCIO

Riequilibrare la bilancia commerciale e favorire le collaborazioni industriali

Cimmino: “Grande spazio da colmare per export, 2,4 miliardi per i beni di consumo e 2 miliardi per quelli strumentali”

/ TIZIANA FORMISANO

Sono **115 le aziende e associazioni imprenditoriali italiane** ad aver partecipato lo scorso 29 luglio alla tavola rotonda **“Italy investing in China: trends and perspective”** organizzata a Pechino da Confindustria e Camera di Commercio italiana in Cina (CCIC) nell'ambito del VII Business Forum Italia Cina svoltosi in occasione della visita del Premier Meloni. L'appuntamento ha approfondito le dinamiche di mercato per **aumentare l'interscambio**, in particolare per **potenziare l'export italiano** così da **riequilibrare la bilancia commerciale**, e per **favorire le collaborazioni industriali**.

“Servono relazioni mutualmente vantaggiose all'insegna della reciprocità per garantire uguali condizioni di accesso ai mercati, inclusa una più marcata convergenza degli standard e delle regolamentazioni tecniche, il cui divario comporta sensibili costi aggiuntivi soprattutto alle PMI. È anche per questo che le grandi aziende presenti in Cina possono svolgere il ruolo di business ambassador e di traino all'interno delle filiere, condividendo esperienze e network, l'accreditamento presso le autorità locali e altri elementi fondamentali per la lettura del mercato”, ha detto **Barbara Cimmino, Vicepresidente per l'Export e l'Attrazione degli investimenti di Confindustria**.

“Basti ricordare che secondo il Centro Studi Confindustria il potenziale export che possiamo ancora colmare nel mercato cinese è di 2,4 miliardi di euro soltanto per i beni di consumo e 2 mld per quelli strumentali”. “La Cina continua a confermarci strategica per l'export italiano: Pechino si colloca tra le prime destinazioni delle esportazioni italiane a livello globale, essendo il principale mercato in Asia e il secondo tra i Paesi extra-europei, dopo gli Stati Uniti”, ha dichiarato **Lorenzo Riccardi, Presidente della Camera di Commercio italiana in Cina**. “Il numero e il valore crescente delle missioni istituzionali nel Paese promuovono in modo significativo le relazioni economiche tra Italia e Cina che contano su uno stock di investimenti diretti esteri italiani in Cina di oltre 15 miliardi di euro in base ai dati ISTAT, di cui oltre 1300 investimenti manifatturieri che contraddistinguono la maggioranza delle aziende presenti con 130.000 addetti e un fatturato di 33 miliardi di euro”. Presenti alla tavola, a fare da capofila alle aziende dei vari settori, ANFIA, ASSICA, Farindustria, FEDERMACCHINE e Sistema Moda Italia che hanno presentato visioni e prospettive nei rapporti con le controparti cinesi.

Per **ASSICA**, presente il direttore Davide Calderone, il quale ha sottolineato che, nonostante il mercato cinese sia chiuso all'importazione di prodotti a base



“L'auspicio è che si possa presto riprendere la possibilità di esportare in base a protocolli sanitari condivisi tra Italia e Cina con l'impegno delle istituzioni dei due paesi”

di carne suina a causa della peste suina africana, crede fortemente nel paese in cui fino a 2 anni fa ha esportato 60 milioni di euro. L'auspicio è che si possa presto riprendere la possibilità di esportare in base a protocolli sanitari condivisi tra Italia e Cina con l'impegno delle istituzioni dei due paesi.

Per **ANFIA** era presente il presidente Roberto Vavassori, che ha illustrato alle controparti cinesi le competenze di filiera presenti nel nostro paese e le ragioni che suggeriscono un riequilibrio tra gli investimenti diretti, sin qui effettuati da aziende italiane in Cina, rispetto a quelli di aziende cinesi in Italia con un gap, in accordo con i dati forniti da ICE-Agenzia, di circa 5 miliardi di euro da colmare. Un dato che

– secondo Vavassori – lascia spazio alla presenza di almeno un costruttore di veicoli in Italia.

Farindustria ha poi evidenziato che la Cina è per l'Italia il secondo partner extra europeo dopo gli USA nella farmaceutica e sta spingendo moltissimo sugli investimenti nel settore, garantendo anche una maggiore tutela brevettuale. In Cina sono attive da diversi anni importanti aziende italiane, che possono ulteriormente crescere. Anche per questo ha un'importanza strategica la missione in corso del Presidente Meloni.

Per **FEDERMACCHINE** la Cina nel 2023 è risultata il quarto mercato di sbocco con quasi 2 miliardi di euro di acquisti di macchinari. Nonostante un lieve calo dell'export italiano del comparto verso la Cina e di alcune politiche che non facilitano gli scambi, l'Associazione ha evidenziato le grandi opportunità offerte da questo mercato e dalla collaborazione con le aziende cinesi.

Sistema Moda Italia, infine, si è detta favorevole al “free trade” nel commercio internazionale in quanto pilastro della competitività, ma ha sottolineato l'importanza per il tessile abbigliamento di relazioni commerciali eque e vantaggiose per i produttori italiani, nel rispetto del “level playing field” e delle regole di sicurezza, tracciabilità e qualità dei prodotti importati, specialmente quelli e-commerce, così come definite dagli standard europei.



...per un Fior di Calcestruzzo

FLOORTEK **zero** ZERO GIUNTI ZERO MANUTENZIONE

PERFETTA — PLANARITÀ



**RIVESTIMENTI
IN RESINA**

**RIPRISTINI
PAVIMENTAZIONI
AMMALORATE
IN RESINA
E CALCESTRUZZO**

**PAVIMENTAZIONI
IN COMPLETA
ASSENZA DI GIUNTI**

PRODOTTI  ITALIANI

TENSO FLOOR srl - via Sirtori, 20838 Renate (MB) tel. 0362 925329 - www.tensofloor.it - info@tensofloor.it

IA: LE VOCALI DEL FUTURO, ANCHE NEL BUSINESS

Formazione aziendale per affrontare la sfida dell'Intelligenza Artificiale

/ GIOVANNI FACCHINI

IA: nella lingua italiana i gruppi di due (o tre) vocali come questo sono associati ai dittonghi, da pronunciare con una unica emissione di fiato. Oggi IA (o AI "all'inglese"), trascendendo la grammatica stretta, per molti è invece istintivamente associato all'idea di futuro. L'Intelligenza Artificiale, infatti, include e sottintende tutti i crismi del futuro: minaccia, opportunità, incognita, potenziale, sfida ed eccitazione ma anche scetticismo e crescita. Nessuna di queste caratterizzazioni è necessariamente vera o falsa; a fare la differenza è l'approccio riservato a tale nuova modalità di intendere il paradigma sociale ed economico. Comprendere del resto è il primo passo da compiere per scegliere e agire. Al di là della frenesia del nuovo, esiste proprio la ragione della convenienza, della strategia. In definitiva, la scelta su come impiegare e sfruttare il potenziale dell'Intelligenza Artificiale poggiando saldamente le suole sulla certezza che essa è uno strumento e che, come tale, non costituisce il Graal per ogni bisogno quanto piuttosto un'enorme occasione di miglioramento nei contesti applicativi appropriati. Sposare questa visione con il business è inevitabilmente decisivo.

L'Intelligenza Artificiale è infatti giunta a un punto di maturazione tale da generare output significativi non più ignorabili. Nonostante l'impronta dell'IA possa sembrare fresca e sdrucevole, la verità è che essa ha potuto sagomarsi in decenni di evoluzione; non deve stupire dunque che le prime tracce di IA risalgono agli anni 50/60 del secolo scorso. La somma di consapevolezza maturate sino ad ora in materia ha, parrebbe definitivamente, fatto emergere una certezza: **l'adozione di questa tecnologia nei processi aziendali può portare a risultati significativi in termini di efficienza produttiva, capacità previsionale, analisi dei dati e creazione di contenuti in grado di fare la differenza e rendere obsoleti e non competitivi i business che decideranno semplicemente di ignorare tale strumento.**

Tuttavia, c'è un divario evidente nell'adozione dell'IA tra le grandi imprese, dove il 67% ha già progetti in corso, e le PMI, ferme solo al 18%. Tra le cause che ostacolano questa diffusione tra le PMI, vi è la mancanza di informazione e formazione. Le fonti non competenti spesso generano confusione e incertezza, impedendo agli imprenditori e ai manager di comprendere i potenziali casi d'uso per la propria azienda e la roadmap necessaria per l'adozione dell'IA nei processi. Tali evidenze, raccolte dall'**Osservatorio AI del Politecnico di Milano**, sono corroborate da un'ulteriore segmentazione realizzata dal medesimo Istituto, secondo il quale: il 12% delle aziende italiane è "In ritardo" (Non hanno ancora predisposto le leve necessarie per l'AI), il 25% è "Entusiasta" (Iniziano a disporre della tecnologia per avviare sperimentazioni di AI), il 29% è "In cammino" (Iniziano a disporre della tecnologia e delle competenze per avviare progetti di AI), il 23% è "Apprendista" (Dispongono della tecnologia e devono rafforzare le competenze per portare a regime le iniziative di AI) e l'11% è "Avanguardista" (Dispongono della tecnologia e delle competenze per portare a regime



le iniziative di AI con successo). Insomma, l'Intelligenza Artificiale rappresenta la chiave per sbloccare il potenziale in alcuni casi inespresso e in altri ottimizzabile delle Aziende e, di conseguenza, posizionarsi sul mercato in modo più competitivo. Assieme alla sostenibilità, l'IA rappresenta sempre più un driver imprescindibile per le Aziende. Proprio per questo, **IVSI e ASSICA hanno abbracciato anche la mission di supportare le Aziende nella comprensione, accesso e utilizzo dell'IA, sviluppando un approfondito palinsesto di iniziative didattiche.**

IA, QUESTA SCONOSCIUTA: I PERCORSI PROMOSSE DA IVSI E ASSICA PER VEDERCI CHIARO

Nell'ottica di concretizzare un pragmatico supporto alle aziende della salumeria italiana, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, in collaborazione con ASSICA, ha - con coerenza rispetto al proprio animus - accettato dunque l'articolata sfida di continuare a offrire formazione alle aziende del settore sui temi più importanti e significativi, non solo per il comparto, ma del fare impresa. Gli ultimi anni sono stati, infatti, caratterizzati da un irrobustimento costante dell'offerta formativa dedicata alle aziende. Assieme agli altri temi, quello della sostenibilità ha senza dubbio rappresentato il principale oggetto di attenzione in tal senso. Tuttavia, **nel DNA della nuova presidenza, guidata da Marella Levoni, ruolo significativo occuperà - e già occupa - una fitta impalcatura di attività avviate attorno proprio all'IA.** Era del resto stata la stessa Levoni durante l'Assemblea annuale di ASSICA - andata in scena lo scorso giugno a Bologna - a ribadire la forte volontà di presidiare tale cruciale ambito, dichiarando che "IVSI è molto attivo

e attento ad affiancare le imprese nell'articolato percorso di innovazione e sviluppo, offrendo alle aziende consorziate percorsi formativi incentrati sullo sviluppo sostenibile e sulla comprensione e le opportunità connesse all'intelligenza artificiale".

Due al momento le iniziative inserite in programma. Prima dell'estate, a luglio, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e ASSICA hanno organizzato insieme a MADE Competence Center 4.0 - nato per realizzare attività di orientamento, formazione e finalizzazione di progetti di trasferimento tecnologico con le aziende sui temi dell'industria 4.0 e per supportare le imprese manifatturiere nel percorso di trasformazione digitale - un **incontro formativo** dedicato alla **migliore comprensione dell'Intelligenza Artificiale e del suo impiego strategico in azienda.** Al centro degli interventi, tenuti da referenti del Politecnico di Milano, si è potuto esplorare l'essenza dell'IA: dalle definizioni ai cenni storici per poi entrare nel dettaglio delle opportunità connesse a tale tecnologia; previsione della domanda e dei consumi, digitalizzazione documentale, interazione con terze parti, riconoscimento immagini e manutenzione predittiva sono state di certo i topics messi maggiormente in risalto. Non solo formazione verticale, ma anche supporto personalizzato. Infatti, l'incontro è stato propedeutico a un più completo percorso didattico costruito sempre con MADE e caratterizzato da un coinvolgimento progressivo attraverso tre fasi: informazione, formazione e road map, ovvero analisi dell'attuale stato dei processi aziendali e creazione di una strategia personalizzata per sviluppare un piano di adozione graduale della tecnologia. Seconda iniziativa formativa - ora alle prime battute - coincide con il ciclo didattico in quattro incontri sui temi dell'Intelligenza Artificiale Generativa organizzato da IVSI con la società The Vortex, leader nella formazione con programmi educativi per le aziende sull'AI. Tale percorso ha quindi l'obiettivo di **diffondere consapevolezza sull'Intelligenza Artificiale Generativa, la sua natura e i suoi limiti, condividere opportunità ed esempi pertinenti per le Aziende del settore, su come utilizzare questi strumenti nella propria attività quotidiana,** stimolare il confronto e la consapevolezza alla luce dell'AI ACT europeo e altre normative di settore e approfondire conoscenze specifiche sull'AI e i suoi impieghi in diversi ambiti aziendali. È il momento di partire. L'obiettivo? Comprendere per innovare e implementare per superarsi.

CAMPUS: FORMAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Tutti i corsi e incontri didattici sono disponibili sulla **piattaforma online "Campus: Formazione e Sostenibilità"** che ASSICA e IVSI hanno progettato per supportare le aziende del settore nel loro percorso formativo. All'interno del sito - accessibile solo alle aziende ASSICA e IVSI - si trovano tutti i **video dei corsi creati per le aziende associate, completi delle presentazioni di docenti e relatori di ciascun incontro, oltre ai materiali utili** per approfondire le tematiche affrontate. L'obiettivo principale del "Campus Formazione e Sostenibilità" è quello di fare cultura, diffondere consapevolezza verso una sempre maggiore sostenibilità e responsabilità sociale, supportando le aziende del settore nella creazione di un nuovo modello di impresa. In vista di un naturale arricchimento, **a fine agosto 2024 la piattaforma contiene già ben 7 percorsi formativi, divisi in 30 moduli singoli nei quali si susseguono 24 docenti per un monte di oltre 35 ore di formazione.**

LA DIRETTIVA GREENWASHING E LA NORMATIVA SUI GREEN CLAIMS

/ SILVIA BUCCI

Con le recenti proposte normative, la Commissione sta predisponendo una serie di misure per affrontare il Green Deal e garantire che i consumatori abbiano la possibilità di compiere scelte più informate, fornendo le disposizioni per una corretta comunicazione ambientale e assicurando la fondatezza delle dichiarazioni ambientali sulla base degli impatti ambientali durante il ciclo di vita dei prodotti.

In particolare, si fa riferimento alla proposta di direttiva Green Claims e alla direttiva n. 825/2024, c.d. greenwashing (dichiarazioni ambientali ingannevoli).

ITER DI APPROVAZIONE DELLA PROPOSTA DI DIRETTIVA GREEN CLAIMS

Il 22 marzo 2023, la Commissione europea ha presentato la proposta di direttiva sull'attestazione e sulla comunicazione delle **asserzioni ambientali esplicite (Green Claims)**, che propone criteri comuni contro il *greenwashing* e le dichiarazioni ambientali ingannevoli su diversi prodotti commerciali.

La proposta non solo integra il divieto di *greenwashing* già approvato dall'UE con la direttiva n. 825/2024, ma definisce il **tipo di informazioni** che le imprese devono fornire per giustificare le loro dichiarazioni di marketing ambientale, fornendo un quadro di riferimento con specifiche scadenze per la verifica delle prove e l'approvazione delle dichiarazioni.

La proposta obbligherebbe le imprese a rispettare dei requisiti nel comprovare e comunicare le dichiarazioni verdi e conferirebbe a **verificatori indipendenti il potere di dimostrare l'evidenza scientifica delle dichiarazioni ambientali** delle imprese, le quali dovranno sostenere le loro affermazioni con prove scientifiche che tengano conto degli standard ambientali.



Il 17 giugno scorso, il Consiglio ha adottato la sua posizione negoziale in merito alla proposta di direttiva sulle asserzioni ambientali.

In particolare, l'orientamento generale della direttiva:

- Riguarda le dichiarazioni ambientali e i sistemi di etichettatura espliciti e facoltativi, scritti o orali (con obblighi e requisiti distinti che si applicano rispettivamente alle indicazioni e ai sistemi di etichettatura) e **si applica ai sistemi di etichettatura esistenti e futuri**.
- Contiene un **elenco non esaustivo degli atti legislativi dell'Unione che disciplinano i sistemi di etichettatura ambientale o le asserzioni ambientali esplicite che sono escluse dall'ambito di applicazione della direttiva** (manca, tuttavia, il riferimento specifico al nuovo Regolamento Imballaggi).
- Mantiene nell'ambito di applicazione i **sistemi nazionali o regionali di etichettatura ecologica** istituiti dalle autorità pubbliche che rientrano nell'ambito di applicazione, esentando dalla verifica i sistemi nazionali o regionali di etichettatura ecologica EN ISO 14024 di tipo 1, **a condizione che siano ufficialmente riconosciuti nello Stato membro e siano conformi ai requisiti della direttiva**.
- Introduce nuovi requisiti per dimostrare le dichiarazioni relative al clima, comprese quelle relative ai crediti di carbonio. Comprende l'obbligo di fornire informazioni sul tipo e sulla quantità di crediti di carbonio e se sono permanenti o temporanei, tra gli altri.

L'approccio generale del Consiglio costituirà la base per i negoziati con il Parlamento europeo sulla forma finale della direttiva. I negoziati dovrebbero iniziare nel nuovo ciclo legislativo.

DIRETTIVA N. 825/2024

Con la direttiva n. 825/2024 (cd. direttiva greenwashing) vengono apportate modifiche importanti alla direttiva 2005/29/CE relativa alle pratiche commerciali sleali^[1] e la direttiva 2011/83/UE^[2] sui diritti dei consumatori. La direttiva è in vigore dal 26 marzo scorso. Entro il **27 marzo 2026**, gli Stati membri dovranno adottare le misure necessarie per adottare la direttiva.

Si tratta di un primo importante cambiamento in materia di comunicazione e di pubblicità su tematiche



ambientali, mediante una maggiore tutela del consumatore dalle pratiche sleali.

In particolare, l'elenco delle pratiche commerciali ritenute sleali è esteso anche alle pratiche legate **all'obsolescenza precoce dei prodotti e al greenwashing**, ovvero alle dichiarazioni ambientali ingannevoli. Per questi motivi, è stato modificato l'Allegato I della direttiva 2005/29/CE per vietare la formulazione di dichiarazioni ambientali generiche, in assenza di un'eccellenza riconosciuta delle prestazioni ambientali pertinenti alla dichiarazione.

Esempi di **dichiarazioni ambientali generiche** sono: "rispettoso dell'ambiente", "ecocompatibile", "eco", "verde", "amico della natura", "ecologico", "rispettoso dal punto di vista ambientale", "rispettoso dal punto di vista del clima", "che salvaguarda l'ambiente", "rispettoso in termini di emissioni di carbonio", "neutrale in termini di emissioni di carbonio", "positivo in termini di emissioni di carbonio", "neutrale dal punto di vista climatico", "efficiente sotto il profilo energetico", "biodegradabile", "a base biologica" o asserzioni analoghe, che suggeriscono o danno l'impressione di un'eccellenza delle prestazioni ambientali. Tali dichiarazioni ambientali generiche devono essere vietate se non è dimostrata l'effettiva eccellenza delle prestazioni ambientali o se la dichiarazione non è spiegata in termini chiari ed evidenti.

La proposta di **direttiva Green claims** una volta definita e pubblicata, andrà ad affiancarsi alla direttiva 825/2024, completando il quadro normativo.

NOTE

[1] Dir. n. 29/2005 attuata con il Dec. Lgs. n. 146/2007 sulle pratiche commerciali sleali che modifica il Dec. Lgs. n. 206/2006 recante "Codice del Consumo"

[2] Direttiva 2011/83/UE recepita con il Dec. Lgs. n. 21/2024 sui diritti dei consumatori

Numero di Ottobre

Speciale

prenota ora la tua pubblicità

- AROMI •
- INGREDIENTI •
- ADDITIVI •

EFFETTO BREXIT SUL SETTORE ITALIANO DOP IGP

Analisi sugli scambi agroalimentari UK-Italia e impatto sulle Indicazioni Geografiche

/ TIZIANA FORMISANO

Pubblicato a luglio il report **“Effetto Brexit sul settore italiano DOP IGP”** realizzato da **Origin Italia** in collaborazione con **Fondazione Qualivita** per analizzare il quadro economico e normativo inerente il settore agroalimentare dei prodotti DOP IGP nel Regno Unito a quattro anni dalla sua uscita dall'Unione europea.

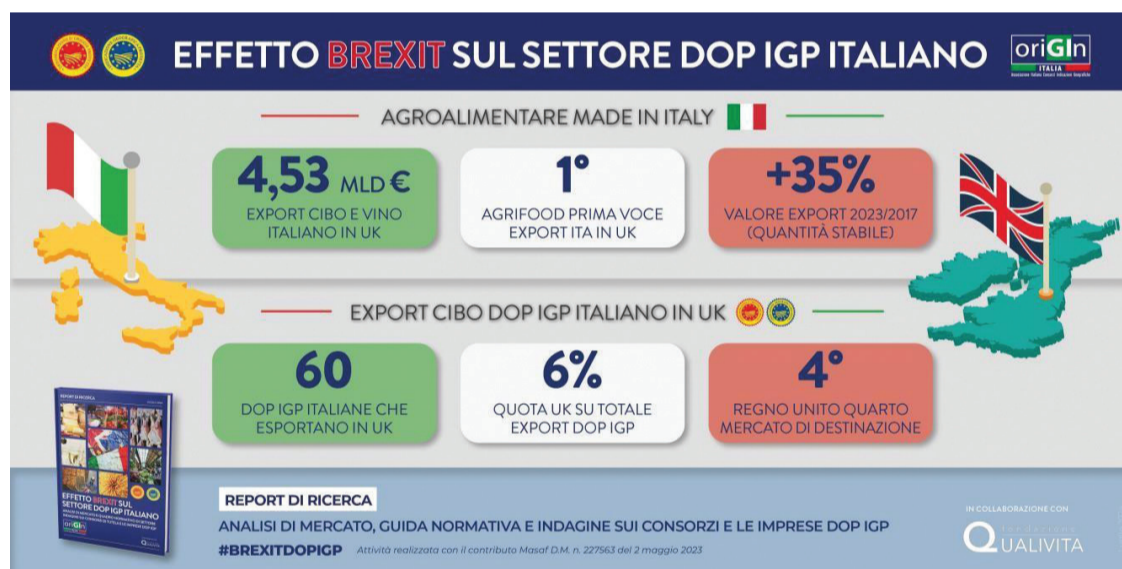
Obiettivo della ricerca, realizzata con il contributo del **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, è offrire una fotografia dell'attuale contesto di riferimento attraverso l'analisi di dati, normative, ricerche e un'indagine diretta ai Consorzi di tutela e alle imprese del settore DOP IGP italiano.

L'agroalimentare è la prima voce delle esportazioni italiane nel Regno Unito con **4,53 miliardi di euro** (2023) e il comparto con la crescita più alta dell'export in valore (**+35%** sul 2017). Per il settore del cibo DOP IGP nazionale, il Regno Unito è il **4° mercato** di destinazione, con una quota del **6% dell'export** che coinvolge oltre **60 denominazioni** Made in Italy, in particolare **formaggi** (66%), **prodotti a base di carne** (16%) e **aceti balsamici** (17%). Numeri che testimoniano la rilevanza strategica della partnership commerciale anche nel post-Brexit.

Una fotografia che deriva da una molteplice serie di effetti conseguenti l'uscita del Regno Unito dall'UE. Tra gli aspetti positivi l'**Accordo sugli scambi e la cooperazione UE-UK** – che garantisce benefici per i produttori italiani (zero dazi, autocertificazioni, etc) e la protezione delle DOP IGP nel Regno Unito – oltre alla percezione di qualità e al buon **posizionamento** dei prodotti Made in Italy nel mercato britannico.

Fra gli elementi negativi, l'**inflazione** dei prezzi alimentari che preoccupa oltre l'**80%** dei cittadini nel Regno Unito e le relative conseguenze sulla **GDO** (leva del prezzo, private label, etc) e la **ristorazione** (disponibilità di spesa, carenza di personale, etc). A questi si aggiungono **nuove barriere** per l'export agroalimentare dovute alla Brexit, con aumento di costi e di tempi legati alla maggiore **burocrazia**, come evidenziato dal **75%** delle aziende DOP IGP italiane.

Un quadro complesso e con varie incertezze che non intacca la fiducia del sistema italiano, con l'**86%** delle aziende e dei Consorzi della **DOP economy** che prevede investimenti per mantenere o accrescere le quote di mercato. Per supportare questo impegno, lo studio fornisce le informazioni e le coordinate utili su quattro livelli principali: **Scenario, Mercato, Normativa e Accordi, Impatto Brexit DOP IGP**.



La sezione **Scenario** presenta il percorso Brexit e le nuove regole di accesso al mercato, oltre a un'analisi del sistema agroalimentare del Regno Unito con dati, informazioni e trend per gli ambiti di produzione,

quaderni



2024

consumo, distribuzione, ristorazione, e-commerce, etc.

Il capitolo **Mercato** analizza i dati relativi agli scambi commerciali del settore agroalimentare del Regno Unito nel periodo di transizione della Brexit, con particolare attenzione ai rapporti con l'Italia.

L'approfondimento su **Normativa e accordi** descrive l'attuale quadro giuridico per le DOP IGP nel Regno Unito oltre a una vera e propria "Guida per la registrazione delle nuove Indicazioni Geografiche in UK" per le denominazioni registrate dopo il 1 gennaio 2021.

La sezione **Impatto Brexit DOP IGP** offre il punto di vista del settore, attraverso i risultati di due indagini svolte presso i Consorzi di tutela e le imprese associate sugli effetti più avvertiti dagli operatori, le azioni messe in atto e le prospettive percepite dagli attori del settore.

"Questo nuovo lavoro vuole offrire un supporto concreto ai Consorzi di tutela e agli operatori delle filiere DOP IGP italiane", afferma il Presidente di Origin Italia, **Cesare Baldrighi**. "Il nostro impegno, come associazione è rappresentare le istanze del comparto, perché sia garantita la giusta protezione alle Indicazioni Geografiche e lo abbiamo fatto nel corso dei negoziati della Brexit. Riteniamo altresì importante dotare gli attori del sistema di strumenti utili ad approfondire la conoscenza e la capacità operativa

nei mercati di riferimento come il Regno Unito, che a quattro anni dalla sua uscita dall'UE rappresenta ancora un partner strategico per l'agroalimentare italiano DOP IGP".

LOLLOBRIGIDA, 900.000 EURO PER RICERCA E PROMOZIONE DOP E IGP

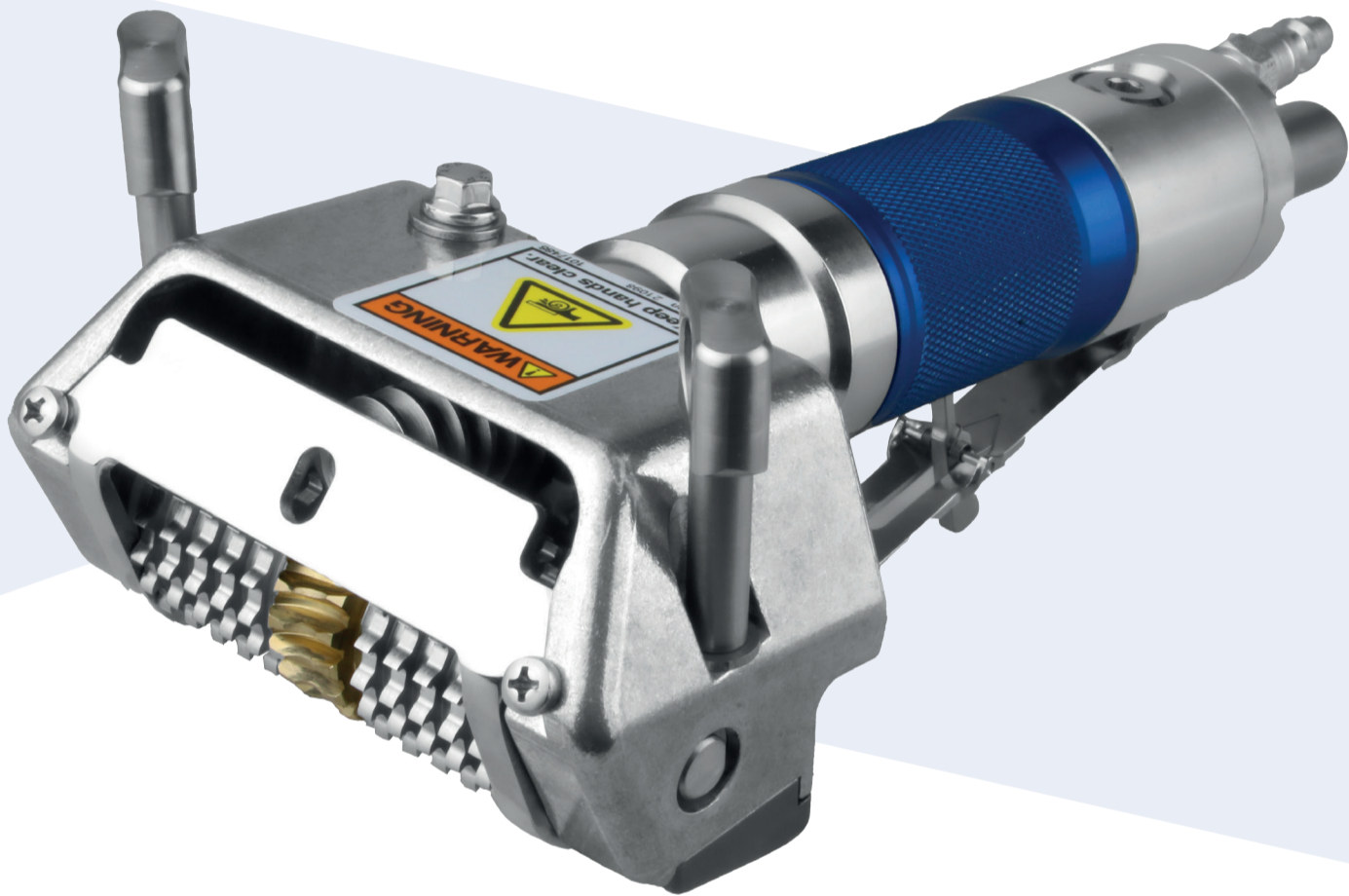
È stato pubblicato lo scorso 4 settembre il decreto con cui il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste mette a disposizione 900.000 euro, incrementabili con successivo provvedimento con ulteriori risorse disponibili, per sostenere la valorizzazione e la salvaguardia delle caratteristiche di qualità dei prodotti DOP e IGP. Il decreto stabilisce i criteri per la concessione di contributi a favore dei Consorzi di tutela e, in particolare, per le Associazioni di rappresentanza degli stessi, promuovendo iniziative a livello nazionale e internazionale. "Questa misura rappresenta un ulteriore impulso per il settore agroalimentare delle Indicazioni Geografiche.

I contributi saranno essenziali per sostenere in particolare i progetti di ricerca scientifica e promozione, favorendo al contempo i processi di aggregazione tra Consorzi di Tutela e associazioni di settore. Il nostro obiettivo è non solo supportare la crescita dei prodotti DOP e IGP, ma anche rafforzare la struttura organizzativa del sistema, che svolge un ruolo cruciale nel successo del Made in Italy a livello globale", ha dichiarato il Ministro Francesco Lollobrigida. Il decreto si prefigge l'obiettivo di rafforzare il sistema Indicazioni Geografiche, finanziando attività promozionali e di salvaguardia nonché progetti di ricerca e sviluppo, anche sotto il profilo della sostenibilità. I soggetti beneficiari



saranno ammessi a contributo in misura proporzionale al punteggio attribuito in sede di valutazione, fino a un importo massimo pari a 250.000 euro per progetto. Le domande di contributo dovranno essere presentate entro il trentesimo giorno successivo alla pubblicazione del decreto.

JARVIS®



JHS

Scotennatrice manuale pneumatica

Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino.

Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce. Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia porta il vasto patrimonio di esperienza e innovazione costante anche nel nostro paese, mettendolo a disposizione della filiera bovina, equina, suina, ovi-caprina e avicola italiane. I prodotti di Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione.



Tagliati per la qualità.

Jarvis Italia S.r.l.
Via Pinfari, 8/C
Suzzara (MN)

T. + 39 0376 508338
info@jarvisitalia.it
www.jarvisitalia.it



JARVIS®

EXPO 2025 OSAKA: CONFINDUSTRIA E COMMISSARIATO GENERALE PER L'ITALIA

/ TIZIANA FORMISANO

Garantire la massima partecipazione delle imprese del sistema industriale italiano a Expo 2025 Osaka. Questo il principale obiettivo del Protocollo d'Intesa siglato il 10 luglio scorso da Confindustria e Commissariato Generale per l'Italia a Expo 2025 Osaka, a Roma nella sede di Confindustria. L'accordo permetterà inoltre di promuovere turismo e territori, sostenere l'internazionalizzazione delle filiere produttive e attrarre investimenti, valorizzando le nostre tecnologie e il saper fare italiano. L'accordo, firmato da **Barbara Cimmino**, Vicepresidente di Confindustria per l'Export e l'Attrazione degli investimenti, e da **Mario Vattani**, Commissario Generale per l'Italia a Expo 2025 Osaka, in vista dell'Esposizione Universale, consolida la collaborazione tra le due istituzioni nello sviluppo delle connessioni tra aziende italiane e nuovi potenziali partner esteri per facilitare lo sviluppo di relazioni economiche e accordi commerciali.

Presente all'incontro anche **Matteo Zoppas**, Presidente Agenzia ICE, per sottolineare l'impegno dell'Agenzia nella promozione delle attività imprenditoriali sui mercati esteri. Il supporto è fondamentale per valorizzare il Made in Italy e contribuire all'internazionalizzazione delle aziende nell'area asiatica di cui Expo 2025 Osaka sarà importante volano.

“Identificare progetti da coinvolgere, in stretto raccordo con le Associazioni del Sistema, privilegiando quelli più significativi in relazione all'Area Asia-Pacifico e ai Paesi considerati strategici, creare momenti di incontro e condivisione con le imprese associate, con gli enti, le istituzioni, le accademie con cui il Commissariato ha

instaurato accordi di collaborazione, promuovere, in partnership con il sistema pubblico, l'organizzazione di missioni outgoing in Giappone e incoming per avviare collaborazioni dirette con enti e operatori dell'Area e favorire i contatti delle imprese italiane con le controparti di interesse. Questi alcuni degli obiettivi del Protocollo d'Intesa firmato con il Commissario Generale per l'Italia a Expo 2025 Osaka, Mario Vattani, che ci vedrà impegnati per i prossimi mesi nel definire un piano condiviso di attività per facilitare l'aggregazione di risorse e competenze nel mondo imprenditoriale italiano, in cui le aziende saranno le vere protagoniste, in relazione ai temi e ai progetti della partecipazione italiana a Expo 2025”, ha detto **Barbara Cimmino**.



“Per un semestre il Padiglione Italia a Expo 2025 Osaka sarà uno strumento efficace per promuovere le nostre eccellenze in Giappone e in Asia, regione caratterizzata da mercati giovani e in forte crescita”, ha commentato il **Commissario Generale per l'Italia a Expo 2025 Osaka, Amb. Mario Vattani**. “Oltre

a spazi dedicati nei quali è possibile presentare progetti e organizzare eventi, le imprese che verranno a Expo si troveranno supportate dai servizi offerti da una rete di Istituzioni e Associazioni di categoria con le quali in questi mesi abbiamo stretto accordi di collaborazione. La partnership con Confindustria è un elemento importante di questo percorso di internazionalizzazione”.

Per **Matteo Zoppas, Presidente Agenzia ICE**: “L'Expo 2025 Osaka è un evento che unisce promozione e sviluppo del Made in Italy, che rappresentano le principali attività dell'Agenzia ICE. L'Esposizione Universale è infatti una vetrina unica per le produzioni italiane e per la crescita delle esportazioni, non solo nel mercato locale ma anche in Giappone e in tutto il Continente asiatico. In Giappone l'export Made in Italy nel 2023 ha raggiunto gli 8 miliardi di euro, composto da prodotti di eccellenza dal punto di vista della qualità, dell'innovazione e della tecnologia con grandi prospettive di crescita. Expo 2025 Osaka sarà quindi un'occasione da non perdere per capitalizzare la capacità di attrazione del Made in Italy attraverso il contributo che tutto il Sistema Paese, rappresentato da ICE, Sace, Simest e Cdp, insieme al grande impegno del Governo, offrirà alle aziende e alle associazioni che vi parteciperanno. Il migliore ambasciatore all'Expo delle cose belle e ben fatte in Italia: il Made in Italy”.

Expo 2025 si terrà a Osaka dal 13 aprile al 13 ottobre 2025 sotto il tema “Disegnare la società del futuro per le nostre vite”. L'Italia si presenta con un Padiglione disegnato dall'architetto Mario Cucinella che ha come slogan “L'Arte rigenera la vita”. Sono previsti oltre 30 milioni di visitatori. Questa Esposizione Universale sarà un'importante opportunità di promozione integrata per le aziende italiane nell'area dell'Asia-Pacifico nel quale presentare “lo stato dell'arte”

del nostro Paese: dal design all'agroalimentare, dalla moda alla tecnologia, dalle infrastrutture e dall'urbanistica all'energia, dalla scienza all'industria con approfondimenti su aerospazio, robotica, scienze della vita e alta tecnologia fino alla farmaceutica e al biomedicale.

PROTEINE NELLA DIETA MEDITERRANEA

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Perché la dieta mediterranea è il modello alimentare ideale per l'assunzione di proteine? Perché le nostre scelte a tavola sono fondamentali per noi e per il mondo in cui viviamo? Quale deve essere l'apporto proteico nelle varie età della vita e in chi fa sport?

In collaborazione con Fondazione Istituto Danone, impegnata nella divulgazione di temi nutrizionali legati alla

salute, un gruppo scientifico composto da sei esperti ci aiuta a capire, attraverso domande e risposte, il valore della nutrizione e in particolare delle proteine per il mantenimento del benessere del singolo e per la sostenibilità del mondo in cui viviamo. Un libro pensato per il nostro benessere, per stare in forma a ogni età senza rinunciare ai gusti della nostra tradizione. Per capire meglio quanto e come “siamo quello che mangiamo”.



Autore:
Federico Mereta
Editore:
Gribaudo
Collana:
Salute e cibo
Anno edizione:
2024
Pagine:
200 p.



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

LASCIAMO PARLARE L'ECCELLENZA.

Fratelli Pagani S.p.A. pioniera delle soluzioni clean label nel campo dell'industria alimentare, da oltre 110 anni rende unica e riconoscibile l'esperienza sensoriale dei prodotti alimentari, in un processo di continua innovazione.



PRODOTTI SU MISURA
— PER ELABORATI A BASE DI CARNE —



LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE



INGREDIENTI
E MISCELE



SPEZIE ED ERBE
SELEZIONATE



AROMI ED ESALTATORI
DI GUSTO

MANGIARE SECONDO LA SCIENZA, LA SALUTE NEL PIATTO

Per tutti coloro che vogliono avere a portata di mano una guida utile per mangiar bene, il nuovo libro di Elisabetta Bernardi è l'ideale

“Mangiare secondo la scienza. La salute nel piatto” (Edizioni Dedalo, collana ScienzaFacile, Bari 2024, pp. 211) è il nuovo libro di Elisabetta Bernardi, nutrizionista, biologa, specialista in Scienza dell'alimentazione, con oltre vent'anni di esperienza nella comunicazione e nella ricerca scientifica applicata alla nutrizione. Il libro spiega con un linguaggio molto semplice e comprensibile a tutti il rapporto tra nutrizione e salute, sfatando i miti che legano alcuni cibi all'insorgenza di determinate malattie e rilanciando le sane abitudini della Dieta Mediterranea. Tutto in coerenza con l'evidenza scientifica, citando solo gli studi fatti sull'uomo e non i risultati “preliminari” di ricerche condotte su animali o in vitro. Un'opera molto autorevole, dunque, dedicata al padre della scienza Piero Angela e con la prefazione di Alberto Angela, con cui Elisabetta Bernardi collabora da anni nei programmi televisivi scientifici “Superquark” e “Noos”. Nella sua prefazione, Alberto Angela scrive: “Un libro per rendere facili e alla portata di tutti i risultati a volte complessi delle ricerche sulla nutrizione per contribuire a proteggere la nostra salute”.

Per tutti coloro che vogliono avere a portata di mano una guida utile per mangiar bene, questo libro è l'ideale, in quanto



a cura della redazione di
Carni Sostenibili
www.carnisostenibili.it

al suo interno sono presenti anche degli esempi di “menu della salute”, con tutti gli alimenti da privilegiare in caso di colesterolo alto, allergie o intolleranze, per prevenire il diabete, proteggere le ossa dall'osteoporosi, per avere capelli sani, una pelle più giovane ed evitare la cellulite, per dimagrire in modo sano, per prevenire patologie cardiache, disturbi

gastrointestinali e depressione e fortificare il sistema immunitario. Il cibo può diventare quindi una medicina che aiuta l'organismo a difendersi dalle patologie che lo colpiscono, se ben calibrato, perché siamo ciò che mangiamo e il legame tra alimentazione e salute è molto stretto. Il libro fa chiarezza anche sul ruolo del cibo nella lotta e prevenzione dei tumori, mostrando esempi di dieta durante fasi delicate come la chemioterapia e il giusto stile di vita da seguire per una prevenzione efficace.

Filo conduttore è la nostra Dieta Mediterranea, l'unico modello che possiede davvero un ruolo preventivo contro tutte le patologie più diffuse e un comprovato legame con la salute e longevità. Vista dunque la sua fondamentale importanza, il libro si propone di fornire tutti gli strumenti per incentivarne l'adozione, con consigli pratici e strategie per essere “più in stile mediterraneo”. Il libro si conclude con lo scopo di aumentare l'aderenza al modello alimentare mediterraneo, educando le famiglie e soprattutto i bambini ai suoi benefici, con azioni molto efficaci da fare semplicemente in casa, per creare un legame positivo con il cibo e sviluppare abitudini sane. Perché, come suggerisce l'autrice, tutti possono seguire questo modello alimentare e vivere più sani e felici. Basta solo un po' di buona volontà.



MORTADELLA BOLOGNA IGP: ON AIR LA NUOVA CAMPAGNA RADIO

Nuovo spot da 30” in onda dal 25 agosto al 28 settembre

/ AUGUSTO COSIMI

Dal 25 agosto il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna è on air con una nuova campagna radiofonica per **rafforzare** il proprio **posizionamento nel mercato della salumeria italiana, consolidando la brand awareness** della Mortadella Bologna e delle aziende produttrici. Lo fa scegliendo come canale principale la radio.

Fino al 28 settembre la nuova campagna radio della Mortadella Bologna IGP - lanciata in anteprima a luglio nella settimana dell'Umbria Jazz di Perugia - sarà fruibile sul circuito delle emittenti nazionali **Radio Monte Carlo, Virgin Radio, R101, 105** e su altre radio a elevata diffusione territoriale


quali **Radio Subasio, Radio Bruno, Circuito Norba e Circuito Klasse 1** con uno spot da 30” concentrato sul “Drive Time”, ossia le fasce orarie di ascolto quando si è in macchina, che **si stima raggiungerà almeno il 63% dei Responsabili Acquisto tra i 25 e i 64 anni** (oltre 15,3 milioni di persone).

Lo spot pone l'accento, da un lato, sull'estrema versatilità di questo salume, che la rende un ingrediente adatto a molteplici occasioni di consumo e **simbolo della cultura gastronomica**

italiana (affettata con la pizza bianca a Roma, a cubetti con l'aperitivo a Milano o nel ripieno dei tortellini a Bologna) e dall'altro, evidenzia come le Mortadelle Bologna IGP siano tutte di alta qualità, certificate e legate alla tradizione di ogni azienda produttrice, che ne custodisce gelosamente una propria specifica ricetta.

La campagna è finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale e Piano Strategico Nazionale della PAC 2023-2029 della Regione Emilia-Romagna, intervento SRG10 “Promozione dei prodotti di qualità”.





**SALVIAMO E
DONIAMO CIBO
A CHI SI TROVA
IN DIFFICOLTÀ,
DAL 1989.**

Ogni giorno Banco Alimentare recupera dalla filiera agroalimentare - tra cui l'Industria di trasformazione e produzione, la Distribuzione Organizzata, i Mercati Ortofrutticoli e la Ristorazione - le eccedenze alimentari, ridando valore sociale a cibo ancora buono.

AIUTACI ANCHE TU!

bancoalimentare.it



ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Il Prosciutto di San Daniele è adatto a ogni tipologia di dieta

/ A CURA DELLA REDAZIONE

I Prosciutto di San Daniele è un alimento dall'alto valore nutrizionale. Ricco di **proteine di alta qualità biologica** caratterizzate da una rapida digeribilità, dovuta al lavoro di alcuni enzimi che, durante i processi di stagionatura, operano una sorta di predigestione. Sotto il profilo lipidico si caratterizza per la presenza di acidi grassi essenziali della famiglia **omega-3 e omega-6**. Mentre a livello di micronutrienti, contiene **vitamine del gruppo B** (in particolare B1, B2 e B6) e importanti **sali minerali** come sodio, fosforo, potassio, zinco, ferro, magnesio e rame. Indicato per ogni fascia di età e per **ogni tipologia di alimentazione**, questo prosciutto grazie alle sue proprietà nutrizionali ben bilanciate, può essere inserito all'interno di un regime alimentare equilibrato.

Nel caso di diete dove è previsto un basso apporto di sodio gli esperti suggeriscono di accompagnare il Prosciutto di San Daniele con dei prodotti ricchi di potassio come del pane integrale e delle verdure.

ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Per questa ragione il Prosciutto di San Daniele si rivela essere un alimento cardine all'interno di un'alimentazione consapevole. Detta anche *mindful eating*, l'alimentazione consapevole altro non è che un modo di mangiare che prevede la piena presenza di sé stessi, senza distrazioni e mantenendo una predisposizione mentale equilibrata e non giudicante. Questa pratica ha l'obiettivo di far sì di focalizzarsi sull'esperienza del mangiare, attivando tutti i sensi ed esplorando la propria relazione con il cibo. Un'alimentazione sana e bilanciata è in grado di incidere positivamente sullo sviluppo e sul rendimento di ciascuno, sulla qualità della vita e sulle condizioni psicofisiche. Un corretto regime alimentare fornisce all'organismo, nelle



giuste proporzioni, tutte le sostanze nutritive di cui esso ha bisogno, utili per la prevenzione di determinate patologie. Infatti, per il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** la nutrizione, la sicurezza alimentare e la **salute delle persone** e del pianeta rappresentano alcuni temi cardine della sua agenda. Oltre alla produzione, è fondamentale infatti lavorare per un consumo alimentare sostenibile, con la promozione di diete sane contrastando la malnutrizione e le malattie legate all'alimentazione e riducendo l'impatto ambientale dei consumi alimentari e gli sprechi. Il consumatore, negli ultimi anni, è infatti sempre più attento alla qualità dei prodotti che acquista, alla trasparenza dei processi produttivi e pone sempre maggiore attenzione a quanto riportato sulle etichette.

ATTIVITÀ DEL CONSORZIO

In questo senso, il Consorzio promuove i valori nutrizionali del Prosciutto di San Daniele e le sue modalità di consumo attraverso **campagne di comunicazione e attività formative** verso l'esterno e verso i propri consorziati. In collaborazione con le principali insegne della grande distribuzione organizzata, con le associazioni di ristoratori

e le scuole alberghiere, il Consorzio organizza sessioni di formazione rivolte a consumatori, operatori della grande e media distribuzione quali responsabili e addetti dei reparti di salumeria, ristoratori, operatori del settore Ho.Re.Ca. e studenti con il preciso obiettivo di formare sulle caratteristiche e sulle peculiarità del prosciutto, il territorio di origine, le pratiche per l'adeguato trattamento e per il servizio del prodotto nonché sulle informazioni essenziali da comunicare al consumatore.

IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE IN CIFRE

Questi elementi hanno fatto sì che il Prosciutto di San Daniele si sia confermato, anche nel 2023, come uno dei **prodotti DOP più conosciuti e consumati in Europa e all'estero**.

Lo scorso anno la produzione di San Daniele DOP è stata di 2.590.000 cosce prodotte nei trentuno stabilimenti produttivi collocati nella cittadina di San Daniele del Friuli, con un fatturato totale, derivante dalle attività di produzione e distribuzione, di 360 milioni di euro.

La **quota di export** si è attestata al **19%**, rispetto alle vendite totali dell'anno, con circa 3 milioni di chilogrammi indirizzati al mercato extra Italia. Il 55% delle quote totali di export è stato destinato all'Unione europea, mentre il restante 45% è stato esportato in Paesi terzi. I Paesi che detengono la quota più rilevante per l'esportazione del Prosciutto di San Daniele DOP si confermano in ordine di volumi: Francia, Stati Uniti, Australia, Germania e Belgio. Gli altri principali mercati esteri di destinazione sono Svizzera, Austria, Regno Unito, Lussemburgo e Canada. Nel 2023 si sono registrate anche ottime performance, in ordine di volume esportato, per Stati Uniti (+11%), Australia (+7%), Regno Unito (+30%) e Repubblica Ceca (+18%).

Il numero di vaschette di Prosciutto di San Daniele **preaffettato** ha superato i **21,3 milioni di confezioni** certificate, pari a 407.000 prosciutti, per un totale di oltre 2 milioni di chilogrammi, confermandosi come una tendenza in linea con le nuove modalità di consumo e le esigenze dei clienti.

IGP FINOCCHIONA: APPROVATO IL NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

/ CRISTIANO COSTANTINO LODDO

G iunto a conclusione il procedimento di modifica del disciplinare della indicazione geografica protetta Finocchiona. Dalla domanda di modifica presentata dal Consorzio di tutela, perfezionatosi il dossier sotto il profilo tecnico, è scaturita la pubblicazione della proposta di modifica nella Gazzetta Ufficiale del 16 aprile 2024.

Decorso il termine di 30 giorni previsto per la presentazione di opposizioni ai sensi del decreto 14 ottobre 2013 senza che ne siano pervenute, nella Gazzetta Ufficiale del 6 luglio, Serie generale n. 157, è stato pubblicato il decreto di approvazione, a firma del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare del MASAF, unitamente al nuovo disciplinare di produzione e al documento unico consolidato. Esauritasi così la procedura nazionale di valutazione conformemente all'articolo 24, paragrafo 9 del regolamento (UE) 2024/1143, le modifiche ordinarie approvate sono state comunicate alla Commissione europea.

Nel dettaglio le modifiche:

- l'aggiornamento delle disposizioni sulle **caratteristiche genetiche dei suini**, in linea con quanto

previsto dal **decreto ministeriale 5 dicembre 2019, n. 12390** e ss.mm.ii.;

- la modifica delle prescrizioni in materia di **alimentazione** dei suini relativamente alla fase di magronaggio e di ingrasso in conformità alla vigente nomenclatura delle materie prime e alle più attuali modalità di alimentazione del suino pesante;
- la sostituzione del criterio del peso medio vivo della partita di suini pari a 160 chilogrammi (più o meno 10%) con il parametro del **peso della singola carcassa (cd. peso morto) compreso fra 110,1 e 180,0 chilogrammi**.

All'importante traguardo raggiunto si accompagna una fase particolarmente vivace delle azioni del Consorzio di Tutela; il Consorzio si è reso protagonista di alcune **attività di valorizzazione della denominazione** in questo 2024, a iniziare dal periodo primaverile quando, in collaborazione con altri tre Consorzi di Tutela, è andato in onda sulle reti nazionali di La7 con uno spot televisivo, proseguendo poi con la fiera Cibus 2024 di Parma dove il Consorzio ha accolto tutti gli interessati alla denominazione presso il proprio stand personalizzato.



Saranno molte poi le attività che coinvolgeranno la Finocchiona IGP in questo **periodo di fine anno**: alcune importanti attività sia di carattere nazionale che a livello locale, incoming di giornalisti dall'estero e il prosieguo del progetto di sostenibilità: "Questo autunno sarà un momento chiave per la nostra strategia di promozione: vogliamo dare seguito alle ottime attività fatte negli scorsi anni." Conclude **Alessandro Iacomoni**, Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP: "Come sempre saremo attivi sui nostri canali social, ma non mancheranno tante altre attività di valorizzazione per la Finocchiona IGP".

COLTURE STARTER +

Un range completo di colture starter
e protettive per carni fermentate




4 PRO
TEC
TION

Food Cultures with Protective Effect



Partecipa anche tu al progetto **ingredients**®

Scopri le aziende che utilizzano i nostri ingredienti
sul sito **ingredients.saccosystem.com**

 ingredients.saccosystem.com
 @ingredients_saccosystem
 @ingredients.saccosystem

Caglio, Probiotici e Fermenti Lattici
dal 1872
saccosystem.com

SACCO
system

AROMI D'ITALIA: AL VIA LA DEGUSTAZIONE ITINERANTE

17 tappe alla scoperta dei sapori territoriali e "identitari", con il sostegno del ministero del Turismo

/ A CURA DELLA REDAZIONE

"Scopri l'Italia che non sapevi - Viaggio Italiano" è un progetto congiunto di promozione turistica delle Regioni Italiane facente parte del Piano di Promozione Nazionale 2022 del ministero del Turismo. Tra le attività portate avanti ora è la volta della valorizzazione dell'enogastronomia attraverso "Aromi d'Italia", un progetto ideato e realizzato da Regione Toscana per il tramite di Toscana Promozione Turistica in veste di capofila, capace di raccontare l'identità gastronomica del nostro paese attraverso due azioni: un bus-ristorante di ultima generazione attrezzato con tutti i comfort che girerà l'Italia e la creazione di un kit olfattivo che ha l'obiettivo di essere un nuovo e originale strumento di promozione del nostro paese.

Il tour di "Aromi d'Italia" si articolerà in 17 tappe. La prima a Torino è il 2 settembre e si concluderà entro ottobre, con 30 ospiti ogni volta - tra giornalisti, influencers selezionati tra coloro che hanno partecipato all'Italy Ambassador Awards e stakeholder - e una degustazione a cura della Federazione Italiana Cuochi che avrà come

protagonista un piatto regionale dove a essere esaltato è l'aroma "simbolo" del territorio. La scelta dei profumi identitari, realizzata con una articolata ricerca che ha coinvolto esperti e stakeholder regionali, ha come obiettivo un'azione di marketing olfattivo che permetta di raccontare la straordinaria varietà della cucina italiana partendo da 21 prodotti o piatti particolarmente significativi.

potere di evocare sensazioni potenti. La connessione fra l'olfatto e le emozioni rende i profumi capaci di influenzare il nostro umore e richiamare ricordi. Ed ecco allora che per dare ancora più forza all'intero progetto è stato creato un originale kit olfattivo, che conterrà un profumo per ogni realtà, da utilizzare in occasione di eventi e fiere. Un sentore capace di evocare in maniera immediata il territorio da cui proviene.

Gli Aromi d'Italia selezionati: Abruzzo - Pecorino di Farindola; Basilicata - Pasta con peperone crudo; Calabria - 'Nduja; Campania - Pizza; Emilia-Romagna - Parmigiano Reggiano; Friuli-Venezia Giulia - Frico; Lazio - Carciofi alla romana; Liguria - Trofie al pesto; Lombardia - Risotto alla milanese; Marche - Brodetto di pesce; Molise - Scamorza Molisana; Piemonte - Bagna cauda; Provincia di Bolzano - Speck; Provincia di Trento - Strudel; Puglia - Orecchiette con cime di rapa; Sardegna - Pecorino sardo; Sicilia - Pasta con le sarde; Toscana - Pane toscano; Umbria - Prosciutto di Norcia; Valle d'Aosta - Fontina; Veneto - Baccalà alla vicentina.



Il profumo del pane appena sfornato, l'aroma della moka o del ragù che sobbolle nella pentola hanno il

di Norcia; Valle d'Aosta - Fontina; Veneto - Baccalà alla vicentina.

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI



Per informazioni
info@quine.it



Italia



INNOVAZIONE

Budello Naturale Cucito

United Caro presenta il futuro del budello naturale disidratato; Especta il sostituto naturale di filzetta e gentile. Maextra il sostituto naturale perfetto di filzetta, budello di maiale, dritto di bue, budello di collagene.

Il tuo budello disidratato naturale ora anche nei formati cuciti.



FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL
Una manera de
hacer Europa

Especta®

Maextra®

info@unitedcaro.com / +34 648 673 859 / + 34 958 712 283

unitedcaro.com

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO 2024: ENFASI SU SALUTE E TRADIZIONI

/ TIZIANA FORMISANO

La nuova edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, che si terrà dal 16 al 22 novembre prossimi, è stata annunciata nelle scorse settimane e già si presenta con un titolo significativo ed evocativo: “Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione”. Per il 2024 la rassegna si propone di mettere in luce la cucina italiana, enfatizzando le sue profonde radici tradizionali e il ruolo riconosciuto della Dieta Mediterranea nella promozione della salute, all'interno di uno stile di vita sano, equilibrato e sostenibile.

I BENEFICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

La manifestazione, giunta alla nona edizione, punta a coniugare l'aspetto promozionale della cucina italiana con quello scientifico, evidenziando i benefici salutari della Dieta Mediterranea. Le sedi estere sparse in tutto il mondo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale – principale promotore

dell'iniziativa – saranno incoraggiate a organizzare e coordinare eventi adattati alle realtà locali, con l'obiettivo di presentare i vantaggi di questo regime alimentare a esperti di nutrizione, istituzioni scolastiche, organizzazioni ospedaliere, strutture di assistenza alla terza età e opinion leader del mondo dell'alimentazione. Oltre agli aspetti salutistici, verrà posta attenzione anche alla sostenibilità della Dieta Mediterranea. Questo modello alimentare, basato sull'uso di prodotti tipici regionali, è in grado di tutelare le risorse naturali, le colture e le tradizioni locali. Promuovendo profili alimentari sani e sostenibili, la Dieta Mediterranea può essere adottata in altre parti del mondo, contribuendo alla salvaguardia del nostro pianeta.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Un altro punto fondamentale della rassegna riguarda l'educazione alimentare: l'uso di strumenti educativi è essenziale per contrastare, nei mercati di riferimento,

eventuali bandi o demonizzazioni di singoli prodotti alimentari attraverso i cosiddetti sistemi nutrizionali semaforici (come ad esempio il Nutri-score). Questi sistemi, spesso utilizzati per semplificare le informazioni nutrizionali, possono ingiustamente penalizzare alimenti che, se consumati con moderazione, fanno parte di una dieta equilibrata.

RADICI E TRADIZIONI

Parallelamente, verrà data enfasi alle tradizioni culinarie italiane. La valorizzazione della Cucina delle Radici è in linea con il programma del Turismo delle Radici. Il 2024 è stato proclamato Anno delle Radici Italiane e l'obiettivo è evidenziare il ruolo che le comunità italiane all'estero hanno svolto nella diffusione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo. Questo legame tra cucina e tradizione rafforza l'identità culturale e promuove il turismo enogastronomico, invitando le persone a scoprire le meraviglie culinarie delle diverse regioni italiane. La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si preannuncia quindi come un evento ricco di contenuti, che saprà coniugare tradizione e innovazione, salute e sostenibilità, promuovendo la cucina italiana in tutte le sue sfaccettature, dove non potranno quindi mancare i prodotti di salumeria della nostra tradizione. Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti della buona tavola e della cultura enogastronomica italiana.

RICETTE D'AUTORE

A CURA DI LA CUCINA DI CALYCANTHUS

INSALATA NIÇOISE: FRESCA, GUSTOSA ED... ESTIVA!

Il prosciutto cotto è il protagonista di questa ricetta adatta alle giornate più calde

Con il caldo, lo sappiamo, le ricette che preferiamo sono fresche, veloci da preparare e gustose. Ecco allora un piatto che non potrà mancare nei nostri pranzi estivi. Si tratta di una variazione della classica salade niçoise (insalata nizzarda), che ha il grande vantaggio di potersi preparare in anticipo e portarla con sé in spiaggia, in una scampagnata in montagna oppure, perché no, per una pausa pranzo diversa in ufficio. Storicamente si tratta di una preparazione a base di verdura fresca, originaria della zona ligure ma che si diffuse nel corso dei decenni anche nel sud della Francia, a partire da Nizza. Oggi è nota in Francia per essere un piatto tipico della Costa Azzurra, ma è ormai diffusa in tutto il sud della Francia e della costa ligure.

“Al posto del tonno, ingrediente tradizionale di questa insalata estiva, abbiamo scelto il prosciutto cotto, ma funziona bene anche con la mortadella, sempre in cubetti”, ci ha rivelato **Maria Teresa Di Marco** de La Cucina di Calycanthus, che ci ha raccontato come preparare questa variante. “Quando ero bambina l'insalata niçoise suonava esotica e promettente sui menù dei ristoranti che volevano darsi un tono elegante. Sapeva di Francia e sapeva anche un po' di vacanza con quell'occhieggiare del titolo alla Riviera e un suo sapore tutto d'estate. Per molti anni è stata poi dimenticata ma è un gran peccato perché come spesso succede alle glorie della cucina francese è certo più semplice di quanto non la si immagini e soprattutto permette di sbizzarrirsi sulle variazioni, aggiungendo e togliendo ingredienti sulla base di una partitura che funziona sempre”. L'altro grande vantaggio, non certo trascurabile nella cucina delle vacanze, è che si prepara con anticipo, come detto, perché ha tempi di cottura minimi e poi rinfresca pranzi e cene senza rinunciare all'idea di apparecchiarsi un pasto come si deve. Le raccomandazioni sono poche e semplici: ingredienti di prima qualità, cotture rispettose (soprattutto per i fagiolini!) e un dressing abbondante, da dispensare però quando tutti gli ingredienti siano perfettamente freddi.



INGREDIENTI

- 5 patate novelle di medie dimensioni
- 500 g di fagiolini freschi
- 250 g di prosciutto cotto tagliato a dadini regolari
- 1 porro o un cipollotto fresco
- 4 uova
- 2 foglie di alloro
- Sale qb
- 1 cucchiaino di senape in polvere (facoltativo)
- rosmarino per decorare (facoltativo)

PER IL DRESSING

- 8 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di senape in grani
- 1 cucchiaino di yogurt greco
- il succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di senape in polvere (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Lavare con cura le patate strofinando la buccia, quindi sistemarle in una pentola – in cui stiano di misura – e coprire di acqua fredda. Aggiungere due foglie di alloro, una manciata di sale ed eventualmente la polvere di senape. Mettere sul fuoco e cuocere a fiamma media per circa 30/40 minuti. Verificare la cottura quindi scolare e tenere da parte. Pulire i fagiolini eliminando gli apici, tuffare poi in acqua bollente leggermente salata per 5 minuti, quindi scolare e immergere subito in una ciotola con acqua e ghiaccio per preservare il colore e la croccantezza. Lessare le uova, sbuciarle e conservare da parte. Tagliare a dadini regolari il prosciutto infilandolo eventualmente qualche dadino con un rametto di rosmarino e conservare da parte. Preparare il dressing. In un barattolo alto raccogliere tutti gli ingredienti, frullare con il minipimer da immersione o emulsionare scuotendo con forza, regolare di sale. Comporre l'insalata sistemando le patate sbucciate e tagliate a fette regolari non troppo piccole, i fagiolini, il porro o il cipollotto tritato, il prosciutto e le uova tagliate in quarti. Decorare con il rosmarino e servire con il dressing ed eventualmente un poco di senape in polvere.

SALSICCE GASTRONOMICHE DI PAPA LEONE X

/ PROF. EM. GIOVANNI BALLARINI

Università degli Studi di Parma

Siamo a Roma e da tempo Giovanni di Lorenzo de' Medici (1475-1521) a soli trentotto anni è il 217° papa della Chiesa cattolica con il nome di Leone X. Eletto Papa pur essendo un semplice diacono ma un raffinato e colto umanista, Lorenzo de' Medici porta la sua corte a uno splendore e a fasti tipici della cultura delle corti del tempo, nonostante sia spesso criticato per le caratteristiche mondane del suo pontificato e si dice anche che abbia detto a suo cugino Giulio: "Poiché Dio ci ha dato il Papato, godiamocelo". Con questo Papa migliaia di artisti arrivano a Roma a dipingere quadri, scolpire statue, costruire archi trionfali per Leone X che, da vero principe amante dell'arte e dei piaceri, ha uno stile di vita più improntato all'aspetto laico che a quello apostolico e per il quale i banchetti rappresentano il momento della massima esibizione del potere, attesi dal popolo come occasione per mangiare il cibo avanzato ai potenti. A Roma Leone X, creando un nuovo stile del ricevere, spinge nobili e ricchi di Roma a fare a gara per mostrarsi sulla scena gastronomica con sempre nuove e stupefacenti trovate; per esempio, il banchiere Agostino Chigi detto il Magnifico (1466-1520) dopo ogni portata fa gettare nel Tevere, tra le esclamazioni di stupore della folla, le stoviglie d'argento appena utilizzate, anche se sembra che la notte siano recuperate con delle reti opportunamente predisposte. Cuoco di Leone X è messer Domenico Romoli detto Panunto o Panonto con il quale si dice che Leone X inventa nuove ricette anche di salsicce.

Messer Domenico è vero che su suggerimento del Papa lei ha inventato nuove salsicce?

Quanto lei mi chiede è vero, ma debbo ricordare che il nostro Papa per la sua tavola e i suoi banchetti ha dei consiglieri tra i quali i fiorentini Simone Tornabuoni e

il Moro de Nobili, fra Mariano e il veneziano cavalier Brandini. Con loro discutendo su quando si diceva che l'Imperatore romano Eliogabalo (203-222), almeno così dice in suo biografo Elio Lampridio, aveva fatto allestire delle preparazioni con ostriche e pesci. Io invece ho preparato delle salsicce con carni di fagiani e galline d'India (tacchini) col grasso di cappone e d'oca usando nobilissime spezie. Salsicce signorili ben diverse da quelle popolane preparate con carni e grasso di maiale.

Non capisco bene, mi può chiarire?

In questi tempi, come insegnano molti e tra questi anche Marsilio Ficino (1433-1499) filosofo, umanista e astrologo tra i più influenti, è sempre più evidente che il cibo deve continuare a essere adeguato allo stato sociale. Mentre ai villani sono adatte le carni di animali che vivono a terra, come i maiali selvatici o domestici, ai signori di alto rango si addicono le carni di animali che vivono in alto come gli uccelli. Da qui le salsicce di carne di maiale con il basso aglio per i villani mentre per i nobili signori, financo il Papa, sono le mie salsicce di carni di fagiani e galline India con grasso di cappone e oca e con le nobili spezie del pepe, cinnamomo o cannella, coriandolo. Per quanto riguarda il maiale oggi si biasima quello che dicono gli antichi romani come Marco Porcio Catone (234 a.C.-149 a.C.) nel *De agri cultura* e Marco Terenzio Varrone (116 a.C.-27 a.C.) nel *De re rustica* del porco selvatico, di peso di mille libbre nei loro gran conviti, cotto intero, perché non può avere gusto alcuno, se non per dar da mangiare a una gran ciurma di contadini. Oggi nell'arte della gola si deve stimar più una piccola cosa di buon gusto che una grande. Piccole salsicce come le mie, di carni di animali che volano e insaporite con nobili spezie.



Salsicce gastronomiche per un Papa raffinato e colto umanista?

Giusto quanto mi dice. Le salsicce, carni (cicce) conservate con il sale, da qui il nome, sono state inventate nella notte dei tempi e già presenti come cibo popolare in uno dei primi libri della nostra storia, l'Odissea di Omero, quando il povero le mangia arrostate mentre i Proci gustano i grassi lombi dei maiali allevati dal porcaio Eumeo. Odiernamente con le carni e gli aromi giusti che le ho detto possiamo creare salsicce di una raffinata gastronomia. Contrariamente a quanti pensano o fanno credere del nostro Papa Leone X, egli spesso ripete che non le grandi spese dei convivi antichi e moderni, ma le poche e ottime vivande servono a servire a una sana gastronomia che l'uomo deve godere e non al lusso e allo sfarzo di grandi banchetti nei quali manca il gusto e dominano confusione, ostentazione e dove il più delle volte le vivande sono mal condite, fredde e non ben preparate. Come sono invece le mie salsicce.

Messer Domenico, nel ringraziarla di questa conversazione, non mi resta che augurarmi che quanto mi ha detto serva anche per avere un futuro di cibi come le sue salsicce gastronomiche, un'invenzione che ben si adatta a questi tempi di rinnovamenti di tutte le arti, non ultima quella della cucina nella quale lei è maestro.

(N.d.I. Sulla gastronomia di Papa Leone X vedi: La cucina di Leone X – Storia generale di Giovan Girolamo De' Rossi, A cura di P. L. Poldi Allaj e G. Perra, Città di Castello, 2019).

DA FICO A GRAND TOUR ITALIA, IL VIAGGIO CONTINUA

Oscar Farinetti, patron di Eataly, ha aperto la terza versione dell'attrazione enogastronomica: "Venti trattorie con il meglio della nostra cucina per un milione di visitatori"

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Il Grand Tour Italia ha aperto ufficialmente le sue porte al pubblico lo scorso 5 settembre, promettendo un'esperienza unica che in **50.000 mq** celebra la biodiversità culturale e gastronomica delle 20 regioni italiane. Situato a **Bologna**, Grand Tour Italia offre un viaggio attraverso il cibo, l'arte, le tradizioni e l'intrattenimento, in un ambiente che fonde educazione, divertimento e sostenibilità.

Ogni regione italiana avrà uno spazio dedicato che comprenderà un'area paesaggistica e di promozione turistica, un'osteria tipica, un mercato con prodotti regionali e un'area didattica. Ad alcuni partner di rilievo come la Scuola Holden, Coldiretti e Slow Food è stata affidata

la narrazione di storia, cultura, agricoltura e biodiversità enogastronomica.

Le attrazioni permanenti presso Grand Tour Italia saranno molteplici:

Spazio Espositivo di EARTH Foundation: dedicato all'arte e alla fotografia contemporanea, con mostre pensate per celebrare la cultura del cibo attraverso le arti visive. Le pubblicazioni di Edizioni EARTH approfondiranno le esposizioni, a partire dal libro "Photo&Food".

Libreria "I Capolavori": realizzata con il contributo della Scuola Holden, offrirà i 1200 libri più importanti della storia, consultabili gratuitamente e acquistabili come usati.



Luna Farm: un parco divertimenti dedicato a bambini e famiglie, con giostre, giochi e aree per feste private.

Parco Avventura di Tree Experience: negli spazi esterni al coperto di Grand Tour Italia, il Parco Avventura offre percorsi sospesi, zipline e arrampicata in un ambiente sicuro. A breve sul sito di GTI informazioni per l'acquisto dei biglietti.

Grand Tour Karting: in sintonia con la Motor Valley, il circuito indoor di 500 metri utilizza kart elettrici Parolin, proponendo sfide sicure e sostenibili per privati e gruppi aziendali.

Per info: sito web <https://www.grandtouritalia.it> e i canali social Facebook e Instagram: @grandtouritalia.it



Dalle competenze
dei fornitori di carne belgi...

Solo capolavori!

I fornitori di carne belgi sono veri esperti
del proprio mestiere. E garantiscono
competenza e qualità impareggiabili.



BELGIAN
MEAT
OFFICE

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Hall 6, Stand C190
Parigi, 19-23 / 10 / 2024