



ASS.I.CA.

Associazione Industriali delle Carni

aderente a Confindustria

www.assica.it

ASS.I.CA.: da Coldiretti polemiche inutili e pretestuose

Lisa Ferrarini, Presidente Associazione Industriali delle Carni: Coldiretti si impegna a eliminare le carenze negli allevamenti che ci impediscono di esportare salami, coppe, pancette e culatelli.

Un danno per i produttori italiani di oltre 120 milioni di euro.

Milano, 22 ottobre 2011. In riferimento alle dichiarazioni del Presidente di Coldiretti oggi a Cernobbio, il Presidente di ASS.I.CA., Lisa Ferrarini ha dichiarato: "troviamo del tutto fuori luogo e pretestuosa la polemica del sig. Marini. Come ha ben sottolineato il dott. Rosi, Coldiretti dovrebbe, senza sprecarle, impegnare le proprie energie per eliminare le serie e radicate problematiche del sistema degli allevamenti italiani. Problematiche che sono utilizzate da molti anni e da molti Paesi per limitare fortemente le esportazioni di salumi e di carne suina dall'Italia. La vera concorrenza sleale, in questa vicenda, è quella che i salumifici e i prosciuttifici italiani subiscono per colpa della situazione degli allevamenti di suini in alcune regioni italiane.

Queste carenze, che in Europa si trovano solo in Italia, sono infatti l'ostacolo più importante allo sviluppo dell'attività di esportazione della salumeria italiana nel mondo. Di ciò si avvantaggiano gli altri Paesi europei (ad es. Spagna) ed extraeuropei, nostri concorrenti, il cui territorio risulta indenne da anni.

Le perdite dovute all'attuale situazione si possono prudenzialmente stimare in almeno 120/130 milioni di euro/anno. È questo infatti il valore delle esportazioni aggiuntive che potrebbero essere realizzate in breve tempo in assenza di barriere veterinarie al commercio.

La sola impossibilità di esportare in un mercato come gli Stati Uniti prodotti a breve stagionatura come i salami, le coppe e le pancette comporta mancate vendite stimate per circa 2.000 tonnellate, con un danno per le imprese di trasformazione che può essere quantificato in circa 18 milioni di euro ogni anno. Una situazione, peraltro, che ha spinto alcune aziende italiane a produrre direttamente negli USA, proprio per evitare che la grande richiesta di salumi dei consumatori statunitensi (che non può essere soddisfatta dall'Italia) andasse tutta a vantaggio di produttori locali, che non hanno le capacità e la tradizione delle nostre imprese.

ASS.I.CA, grazie all'impegno del Ministero della Salute - che non possiamo che ringraziare ancora una volta - sta lavorando da anni per eliminare queste barriere all'esportazione. Tale procedimento, tuttavia, oltre a comportare un grande dispendio di energie da parte delle nostre aziende e delle Autorità veterinarie, presenta dei tempi di realizzazione piuttosto lunghi. Energie e tempi che sarebbero risparmiati se il sistema degli allevamenti italiani si portasse ai livelli di qualità dei nostri concorrenti comunitari.

A chi, ormai da troppo tempo, continua a denigrare in modo strumentale l'industria della salumeria italiana, rivolgiamo l'invito a riportare negli allevamenti italiani gli standard presenti oggi in altri Paesi del mondo. Questo sì, e non certi attacchi ingiustificati, sarebbe un vero contributo alla crescita di tutta la filiera suinicola italiana, chiamata a competere sui mercati internazionali".

Ufficio Stampa ASS.I.CA.

Tiziana Formisano – 339.4902777

Ufficio Economico Statistico ASS.I.CA.

Aldo Radice – 329.9264402