Comunicato stampa

RIFORMA QUALITÀ E PROMOZIONE: SUCCESSO DEL SISTEMA ITALIA

Milano 26 ottobre 2023 - **ASSICA, ISIT ed IVSI** ringraziano il Governo italiano e l'On.le Paolo De Castro per un risultato storico per nulla scontato.

ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), **ISIT** (Istituto Salumi Italiani Tutelati) ed **IVSI** (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) esprimono la loro più profonda soddisfazione sia per l'accordo politico interistituzionale raggiunto il 24 ottobre scorso in merito alla riforma del regolamento UE sulle indicazioni geografiche che per aver ottenuto - in data 25 ottobre - che nei criteri di aggiudicazione dei fondi promozione UE per l'anno 2024 fosse stralciato un nuovo sotto criterio - proposto dalla Commissione europea - per i programmi rivolti al mercato interno dell'UE che discriminava le carni rosse e trasformate.

«Sono sicuro che senza il lavoro del MASAF con il qualificato personale delle direzioni preposte e dell'On.le Paolo De Castro con il suo ufficio il cui valore viene confermato anche in questa occasione, non sarebbe stato possibile ottenere un accordo politico su un così grande pacchetto di proposte di emendamento che migliorano considerevolmente la proposta della Commissione europea. Ci teniamo a sottolineare la nostra profonda convinzione che la strategia adottata rappresenta un esempio di "buone pratiche" di successo sui dossier comunitari. Tutto questo con la collaborazione costante e qualificata della nostra Rappresentanza Permanente a Bruxelles che non ha mai fatto venire meno il proprio supporto tecnico-politico. Siamo convinti che un tale "modus-operandi" possa essere ripetuto sempre più spesso in futuro fino a diventare la normalità operativa del nostro Governo» ha dichiarato **Pietro D'Angeli**, **Presidente di ASSICA**.

«Non potremmo essere più soddisfatti. Tutti gli obiettivi di ISIT sono stati centrati. Il risultato va al di là di ogni più rosea aspettativa, tenendo conto delle difficoltà di un negoziato che ha visto, specialmente in Consiglio, la maggior parte degli Stati Membri ostili al sistema delle Indicazioni geografiche UE. E Paolo De Castro ha confermato, ancora una volta, di essere uno dei migliori negoziatori a livello europeo. A mio avviso, l'accordo politico conferma non solo la visione politica delle IG come uno dei pilastri di sviluppo agroalimentare dell'Unione Europea ma anche un sistema senza eguali nel mondo. Considerando che i Consorzi, soprattutto quelli italiani, rappresentano il motore di sviluppo delle IG, ritengo un risultato straordinario aver mantenuto – nel bel mezzo di interessi e sensibilità così diverse – non solo lo "status quo" per quanto riguarda la loro composizione, rappresentatività ed inquadramento giuridico ma anche maggiori e migliori responsabilità come proposto dal Parlamento europeo. Siamo inoltre particolarmente soddisfatti della deroga nazionale all'origine degli alimenti per animali che rappresentava una delle priorità per la filiera zootecnica, indispensabile per garantire la specificità del nostro made in Italy. Senza contare le innumerevoli ulteriori migliorie come, solo per citarne alcune, le nuove regole sulle IG quando utilizzate come ingredienti, con la possibilità per gli Stati Membri di rafforzare ulteriormente le nuove disposizioni mediante una procedura autorizzativa a livello nazionale e la protezione ex-officio anche nel sistema dei domini internet, con un sistema di "geoblocking" immediato di tutti i contenuti illeciti» ha proseguito **Lorenzo Beretta**, **Presidente di ISIT**.

«Per quanto riguarda i criteri dei fondi UE per la promozione dei prodotti agro-alimentari UE – ha concluso **Francesco Pizzagalli**, **Presidente di IVSI** – *il lavoro del MASAF, in collaborazione con altri Stati*

Membri, ha fatto in modo che prevalesse un approccio volto a evitare discriminazioni preconcette tra prodotti, propositivo e di sostegno per tutte le produzioni che dimostrano un impegno verso la sostenibilità. Una formula di sicuro successo per tutti gli Stati Membri dell'Unione e per il patrimonio agroalimentare europeo che mai come in questo periodo deve essere difeso e aiutato a superare le inattese e gravose dinamiche internazionali. La politica di promozione dell'UE è stata un vero successo quando si è trattato di sostenere la competitività dei prodotti agro-alimentari dell'UE e, grazie al risultato di ieri, continuerà a esserlo per tutti i settori almeno anche durante il 2024».

***

***ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.*

***ISIT, Istituto Salumi Italiani Tutelati**, è l'associazione di riferimento dei Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP. Nato nel 1999 e associando oggi 19 consorzi di tutela, ISIT vanta una grande rappresentatività nel comparto della salumeria tutelata. Siamo il Paese con il maggior numero di produzioni DOP e IGP e se si guardano i salumi, circa un quarto sono italiani. ISIT è impegnato quotidianamente a sostenere la politica delle IG a livello nazionale, comunitario e internazionale, promuovendo un confronto continuativo tra i Consorzi e collaborando con le Istituzioni di riferimento e le principali Associazioni. Nello specifico ha come scopo la tutela, la promozione, la valorizzazione e la cura generale degli interessi relativi al comparto della salumeria italiana tutelata, quale modello produttivo virtuoso, espressione di un patrimonio agroalimentare che racconta e tramanda anche l'identità storica, culturale e sociale dei territori di origine.*

*L'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** (IVSI) è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi promuovendo un patrimonio alimentare unico al mondo. Tante le iniziative realizzate da IVSI in Italia: ricerche di mercato, analisi sui prodotti, seminari, degustazioni, eventi, pubblicazioni. Numerosi i programmi promozionali sviluppati all'estero: Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Hong Kong, Taiwan e Giappone. Nel 2005 IVSI ha ideato il concept SalumiAmo®, un nuovo modo di intendere l'aperitivo che diventa un'esperienza sensoriale e culturale. Oltre al momento conviviale, infatti, centrali sono le informazioni sui salumi italiani, che vengono così degustati in modo piacevole e consapevole. L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha creato anche il Manifesto IVSI che raccoglie i valori identificativi delle aziende produttrici di salumi, sintetizzati in: storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro. 7 valori che testimoniano l'impegno delle aziende a favore dei consumatori.*

Ufficio Stampa ASSICA /IVSI

Tiziana Formisano - formisano@assica.it - 02 8925901; 346 8734426

Ufficio Stampa ISIT

Loredana Biscione - biscione@isitsalumi.it - 02 8925901; 337 1109286
Augusto Cosimi - cosimi@isitsalumi.it - 02 8925901; 335 7271526