

L'assemblea dell'Assica. Nel 2013 calano produzione (-1,5%) e consumi interni, l'export resta il punto di forza del settore

La crisi colpisce anche i salumi

Appello di Lisa Ferrarini: intensificare la lotta contro le malattie negli allevamenti

Emanuele Scarci

I salumi soffrono ma resistono ai colpi della crisi, anche se ora, al quarto anno negativo, la situazione diventa più difficile. La produzione di salumi ha registrato nel 2013 una flessione dell'1,5% a 1,179 milioni di tonnellate mentre il fatturato, pur registrando un aumento dei prezzi, è arretrato a quota 7,943 miliardi di euro (-0,5%).

Per l'Assica, l'Associazione degli industriali delle carni e dei salumi, il 2013 è stato il terzo anno critico. Il settore ha continua-

«Nell'anno più difficile della crisi - ha commentato il presidente Lisa Ferrarini, nel corso dell'assemblea Assica di ieri - l'export ha rappresentato l'unica forza del settore e questo grazie al fatto che produciamo prodotti che piacciono non solo ai Paesi europei ma soprattutto ai paesi terzi».

L'export è aumentato del 5,7% a 1,182 miliardi di euro: un traino che ha però dovuto fare i conti con le barriere non tariffarie dei mercati più redditizi, i Paesi extra Ue. Gli industriali lamentano l'incapacità del nostro Paese di debellare alcune malattie veterinarie negli allevamenti italiani (come la peste suina e la vescicolare) che limitano la gamma dei prodotti esportabili e i Paesi di destinazione e ci espone al pericolo di chiusura dei mercati extra Ue. Questo comporterebbe, secondo Assica, mancate esportazioni per la filiera suinicola pari a 250 milioni.

«Manca, poi - ha aggiunto Ferrarini - una strategia di lungo periodo che assicuri che gli accordi raggiunti in ambito comunitario o nazionale si concretizzino in aperture effettive per tutte le aziende e per tutti i prodotti. Troppo spesso, assistiamo, infatti, all'imposizione, da parte dei Paesi terzi, di vincoli burocratici che di fatto svuotano gli accordi di apertura dei mercati, rendendo impossibile o economicamente insostenibili le esportazioni». Il caso recente è quello degli Stati Uniti che, dopo alcuni casi di listeria, da settembre sottopongono, in dogana, tutti i salumi italiani a breve stagionatura a controlli sanitari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

18 chilogrammi

Consumo procapite di salumi

Nel 2013 il consumo procapite è sceso dai 18,3 kg dell'anno prima

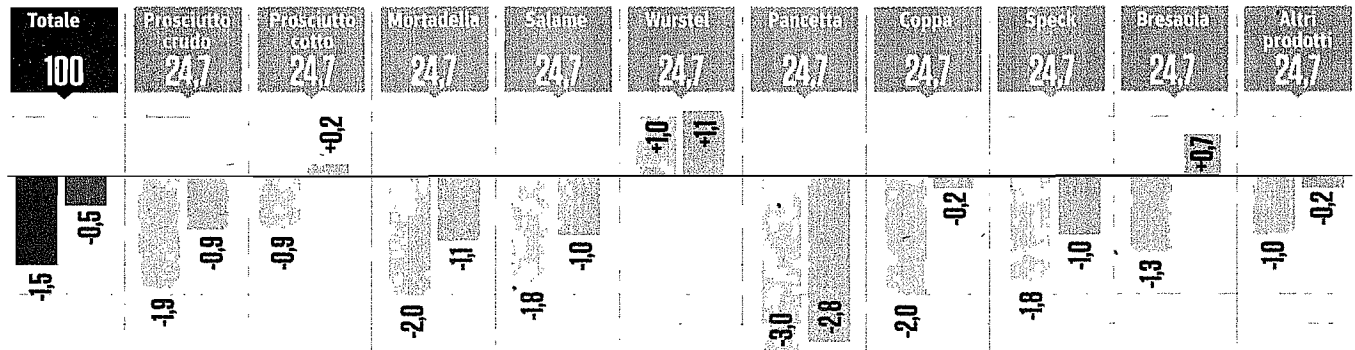
to a risentire della stagnazione dei consumi e gli alti costi della materia prima e il rallentamento degli scambi hanno ulteriormente indebolito il settore.

Nel complesso il consumo nazionale di salumi è stato di 1,083 milioni di tonnellate, in calo del 2% mentre il consumo procapite è sceso a 18 chilogrammi dai 18,3 dell'anno precedente. Alla fine la produzione è calata per tutti i prodotti, a eccezione dei wurstel (+1%). Hanno perso terreno il prosciutto crudo (-1,9%) e cotto (-0,9%), mortadella (-2%), salame (-1,8%) pancetta (-3%), coppa (-2%) speck (-1,8%) e bresaola (-1,3%). La debolezza del mercato ha impattato con durezza sulle aziende, tanto che alcuni prosciuttifici hanno alzato bandiera bianca.



La produzione

■ **Quantità** (var. % 2013/2012) ■ **Valore** (var. % 2013/2012) ■ **Quota produzione** (in %)



Fonte: Assica