

SALAME CACCIATORE ITALIANO DOP

Nel 2019 incremento della produzione dell'8,9% rispetto all'anno precedente

Importanti attività di promozione all'estero

Milano, 1° aprile 2020 - È un dato di fatto che il Salame Cacciatore Italiano continui ad essere sempre più presente sulle nostre tavole per le sue qualità garantite dal marchio DOP, per il suo gusto inconfondibile, dolce e delicato, apprezzato da grandi e piccini. Infatti, **nel 2019**, sono stati **prodotti 3.670.156 Kg di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, circa 300.000 kg in più rispetto al 2018, pari a un **aumento della produzione dell'8,9%**.

Grazie alle sue caratteristiche - la piccola pezzatura del salame intero (in media 150 - 200 g) e il pratico formato pre-affettato in vaschetta, che ne aumentano il livello di servizio e abbattano gli sprechi - il Cacciatore Italiano DOP è ideale per il consumo in casa e fuori: per un pranzo veloce, per uno snack, una merenda o uno sfizioso aperitivo.

Sul fronte export, risulta che il **26%** sul totale del venduto di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP abbia varcato i confini nazionali. L'UE si conferma il principale mercato di riferimento con una **quota pari all'88,5%** del totale esportazioni, pari a circa 450.000 Kg.

I Paesi più performanti in assoluto sono stati Germania (55%), Belgio (9,5%), Austria e Francia. Per quanto riguarda invece i paesi **Extra UE**, si conferma al primo posto la **Svizzera** con il 9%.

A conferma della rilevanza strategica di Germania e Belgio nel processo di internazionalizzazione della DOP, primi Paesi di esportazione, il Consorzio è attualmente impegnato in programmi di promozione e valorizzazione del prodotto in questi Paesi, con l'obiettivo di comunicare ai consumatori e ai professionisti della ristorazione e del trade le caratteristiche del pregiato salume, garantite dalla certificazione comunitaria DOP.

Per quanto riguarda i canali di distribuzione, al primo posto si conferma la GDO con il 55%.

Consorzio Cacciatore Italiano

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un'etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri "agenti vigilatori" in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione

su tutto il territorio nazionale e non solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato.

Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa - Loredana Biscione - biscione@assica.it - 02.8925901