



Le zone di restrizione per PSA e le ripercussioni sul commercio domestico e internazionale di carni suine e salumi



Davide Calderone

Direttore ASSICA

- ASSICA, **Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di **Confindustria**, **rappresenta le imprese di produzione dei salumi** (prodotti trasformati di carne suina e altre specie) **e di macellazione di suini**.
- 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 e consulenza agli Associati in campo internazionale, economico, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale**.



€ 2,308 miliardi

animali, carni, frattaglie, grassi e
carni trasformate

(+ 3,3% rispetto a 2021)



Carni

€ 131 milioni

(-30,5% rispetto a 2021)

-22,5% in quantità



Salumi

€ 1,990 miliardi

(+7,4% rispetto 2021)

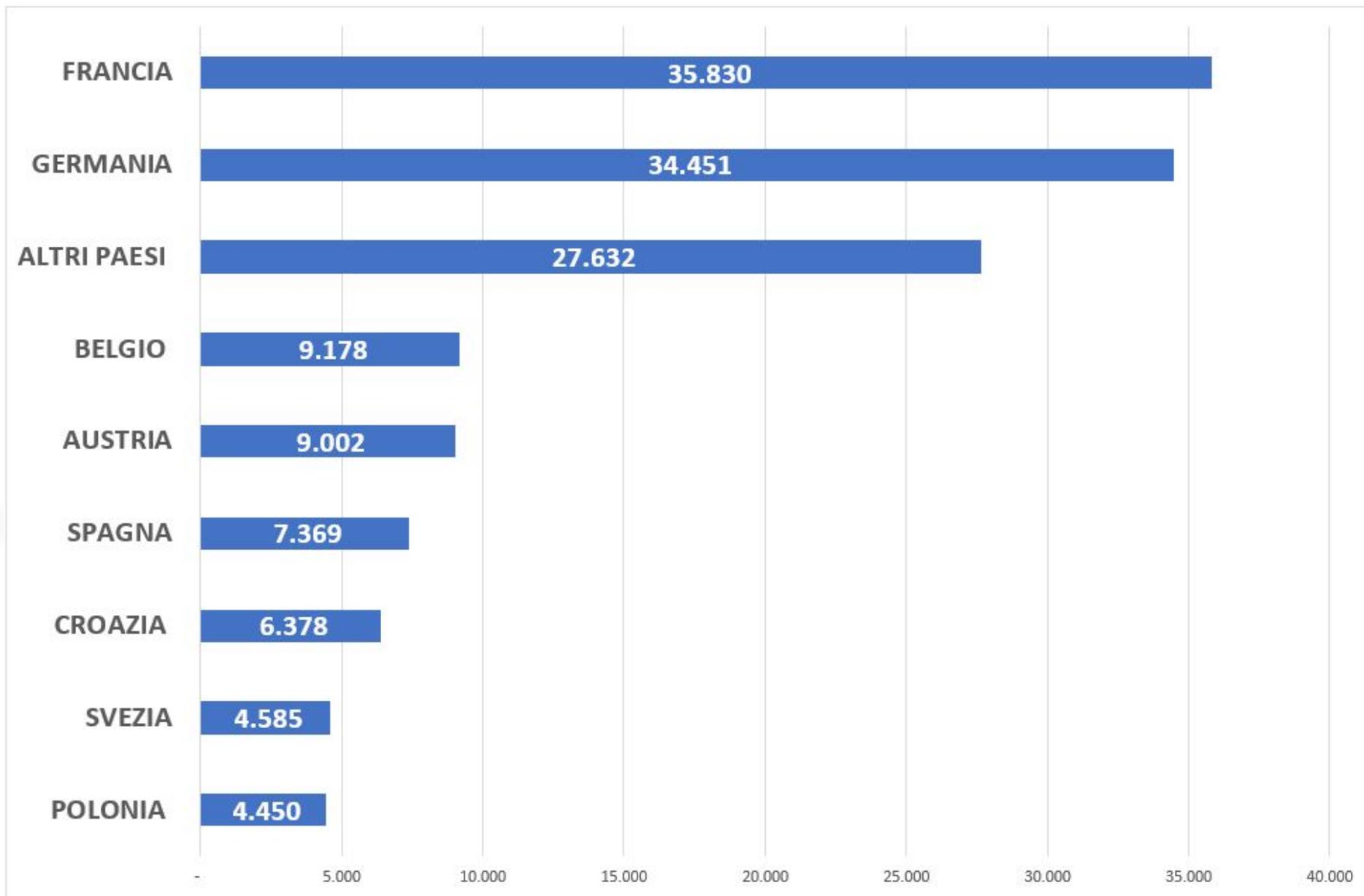
-0,4% in quantità

ASSICA: l'export di salumi - UE (tonn)

EXPORT EU



2022



Fonte dati ISTAT

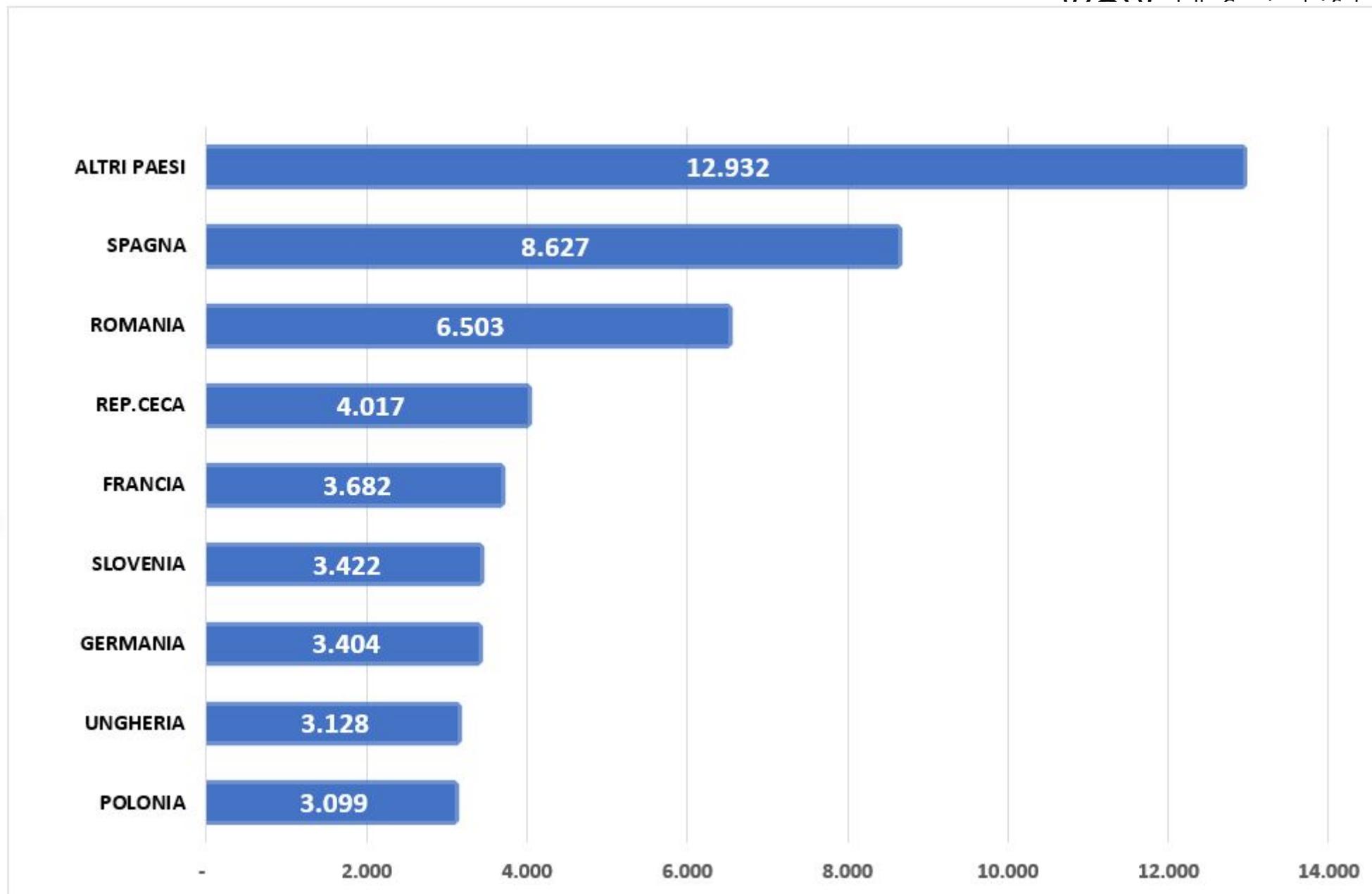
Elaborazione dati ASSICA

ASSICA: l'export di carni suine - UE (tonn)

EXPORT EU



2022



Fonte dati ISTAT

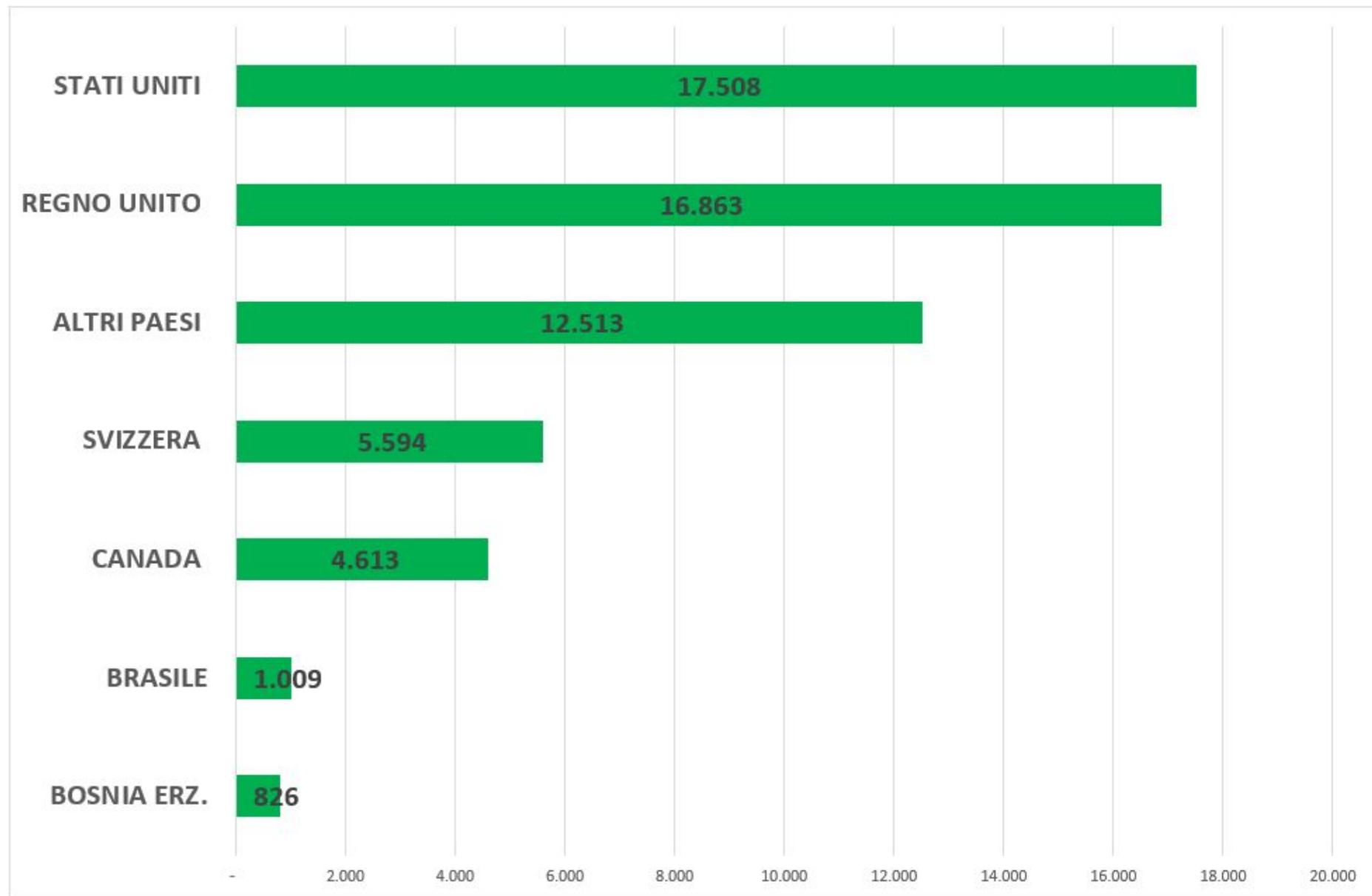
Elaborazione dati ASSICA

ASSICA: l'export di salumi - Paesi terzi (tonn)

EXPORT PAESI
NON COMUNITARI



2022



Fonte dati ISTAT

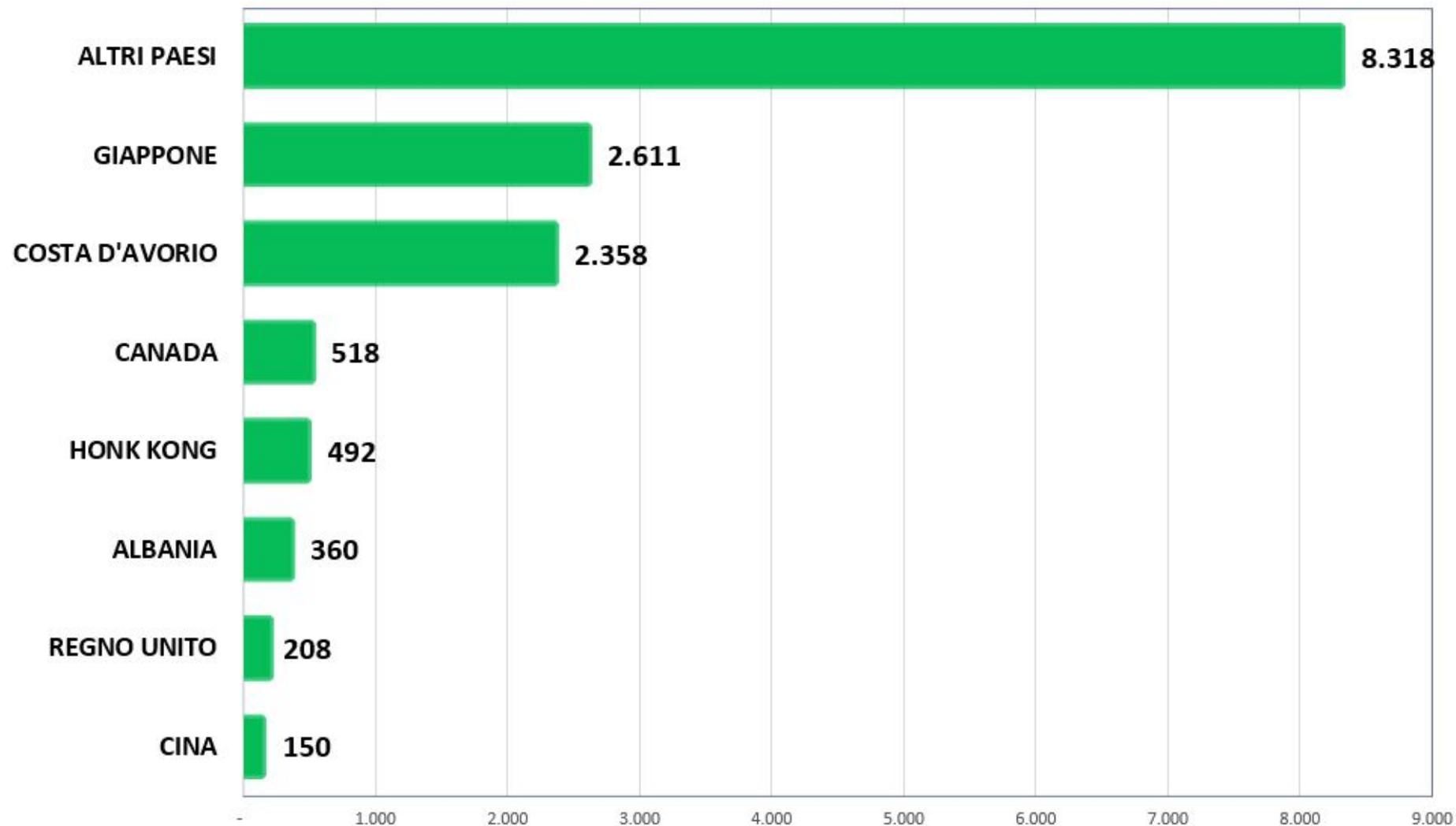
Elaborazione dati ASSICA

ASSICA: l'export di carni suine - Paesi terzi (tonn)

EXPORT PAESI NON COMUNITARI



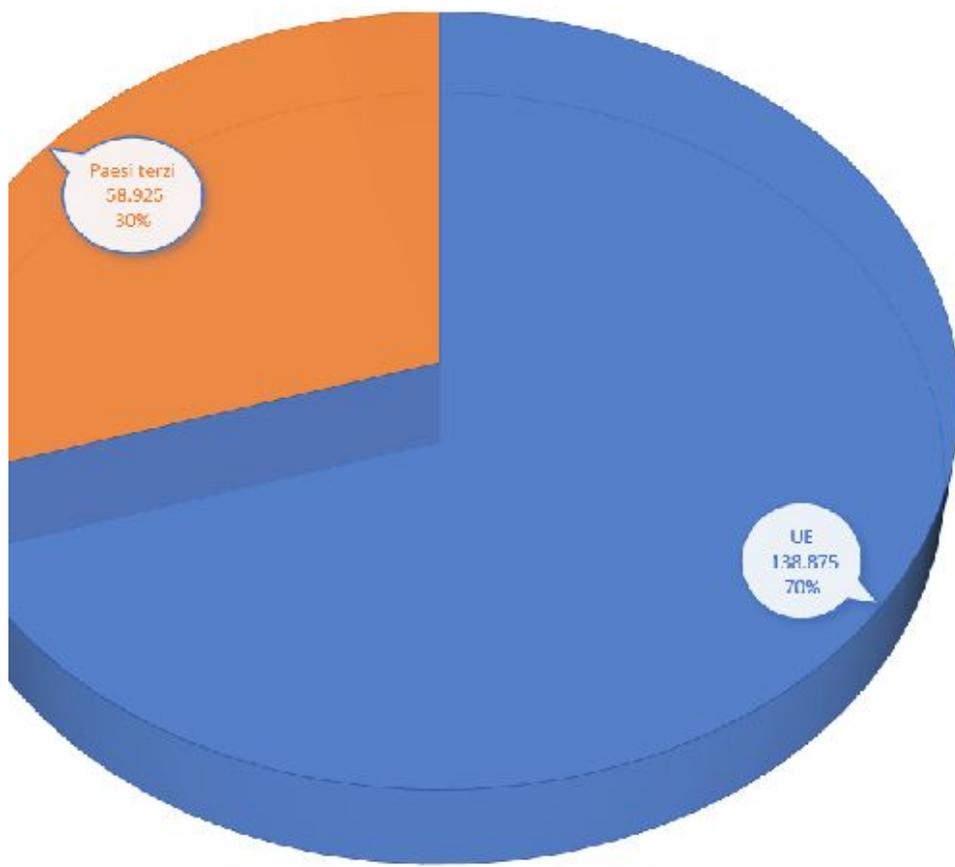
2022



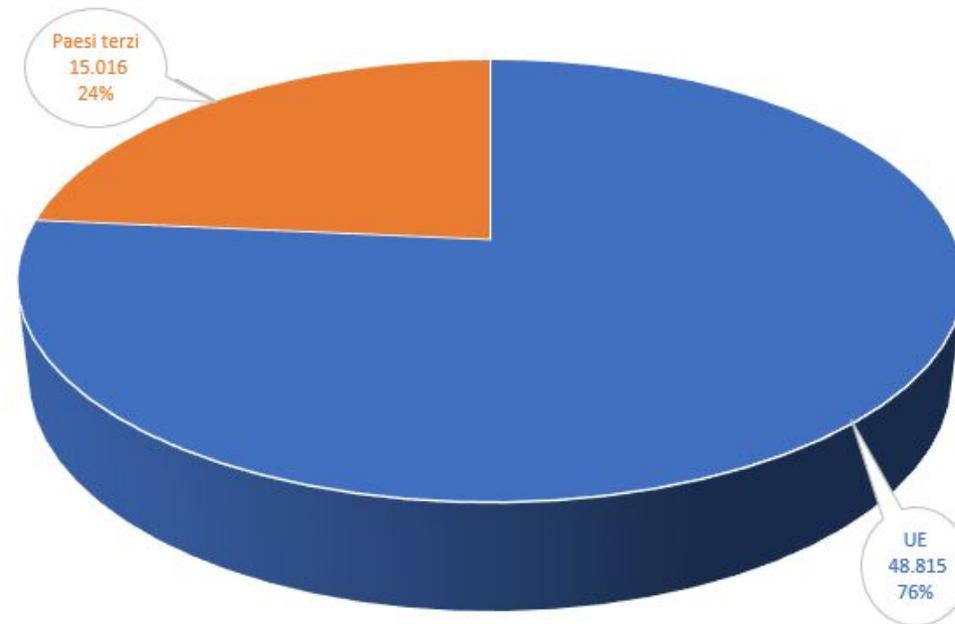
Fonte dati ISTAT

Elaborazione dati ASSICA

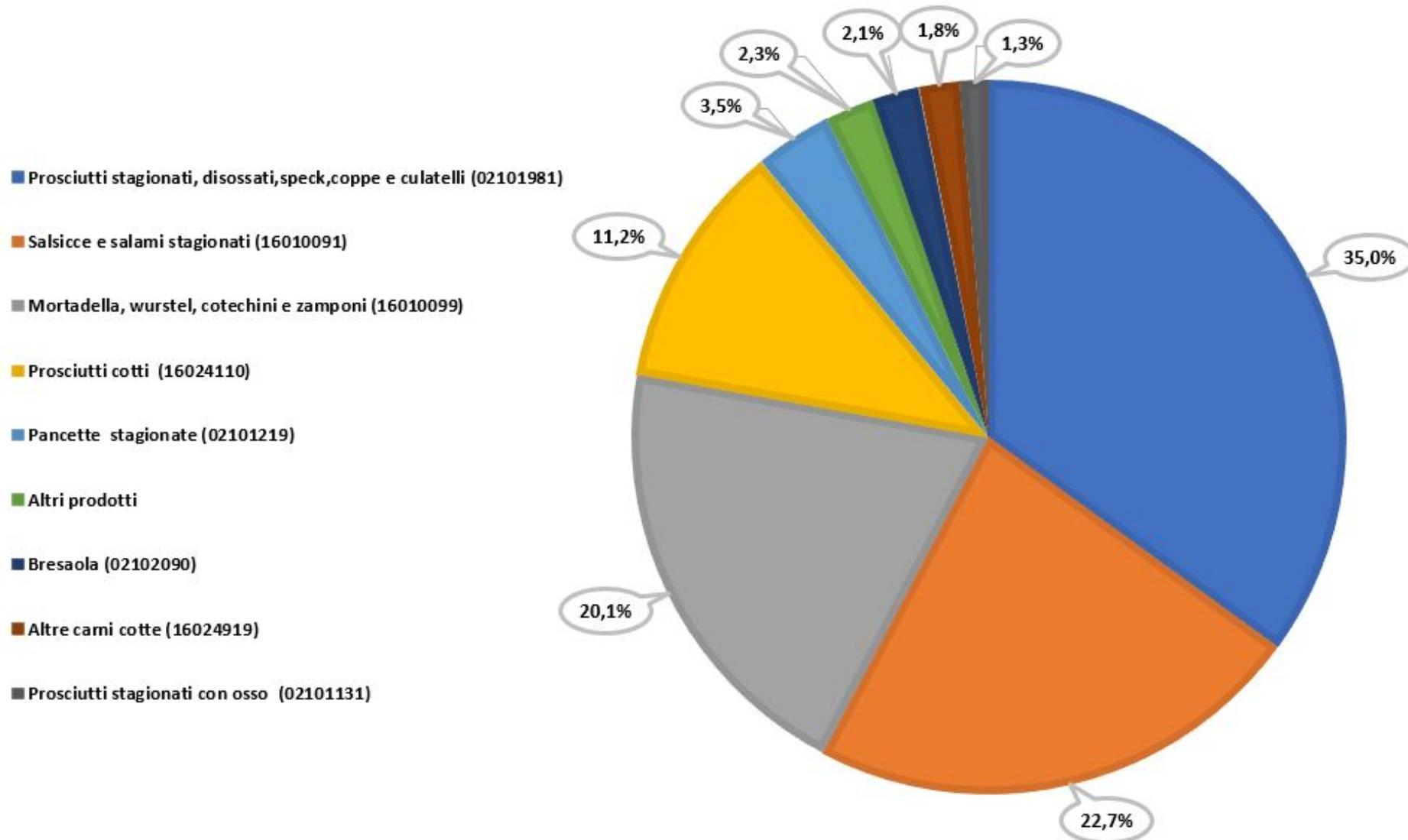
Salumi



Carni suine

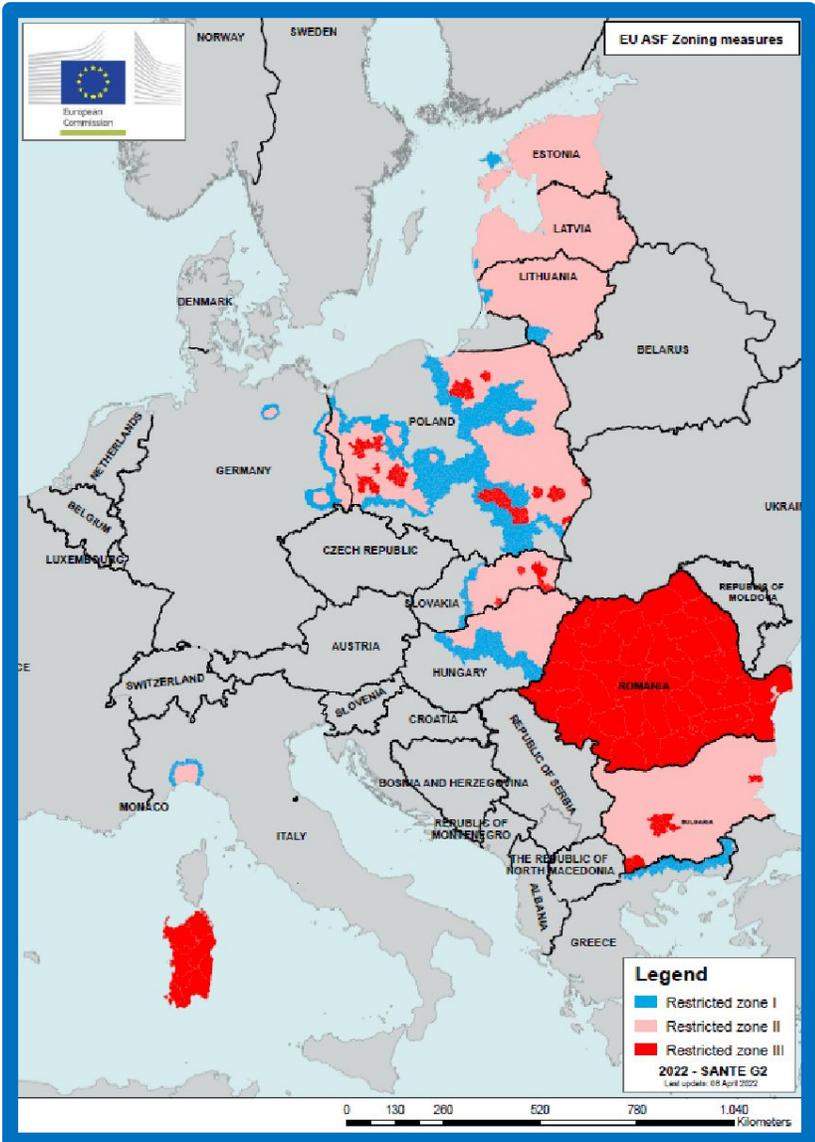


ASSICA: l'export per categoria prodotto (dati 2022)

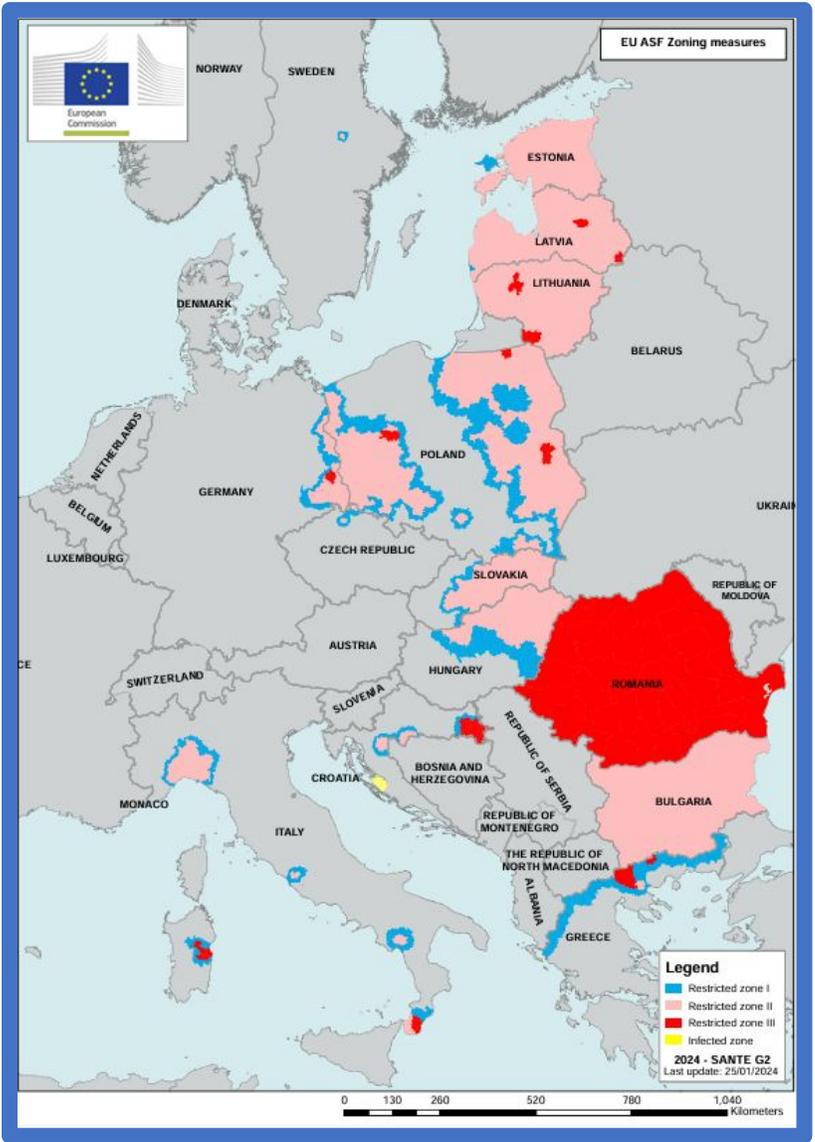


Fonte dati ISTAT
Elaborazione dati ASSICA

ASSICA: PSA in Europa e in Italia

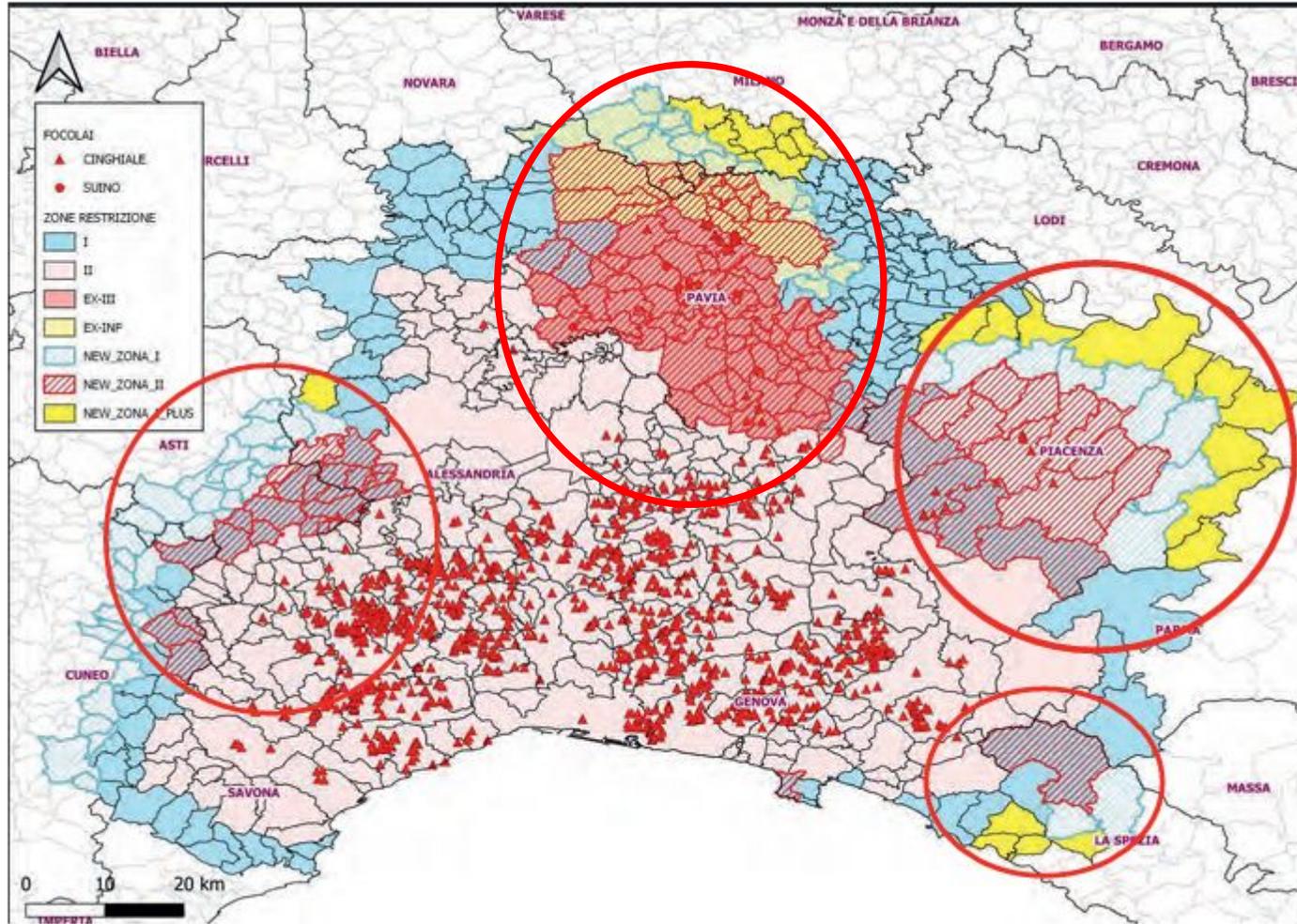


8 aprile 2022



25 gennaio 2024





Le recenti positività in Emilia Romagna, Piemonte, Liguria hanno determinato un ampliamento delle zone sottoposte a restrizione I e II (Reg. 2024/413 del 25/01/2024)

Attualmente zone di restrizione III sono presenti solamente nel comune di Nuoro e in provincia di Reggio Calabria

Zone I: aree ad alto rischio, senza casi di PSA, confinanti con le zone II, III;
Zone II: PSA solo nei cinghiali;
Zone III: SA sia nei domestici che nei cinghiali.

In ambito nazionale e comunitario la commercializzazione di carni e prodotti provenienti da zone sottoposte a restrizione I e II è possibile nel rispetto di una normativa molto articolata e complessa.

Le note del nostro Ministero della Salute schematizzano al meglio le condizioni da rispettare.

Alcuni punti chiave:

- Agli allevamenti è richiesto il rispetto delle **misure di biosicurezza rafforzate** previste dall'Allegato III del reg. 2023/594; questo consente una semplificazione delle procedure di gestione dei trasferimenti e della macellazione;
- Per la macellazione di animali e la lavorazione di carni provenienti da zona di restrizione II è richiesta la **designazione degli stabilimenti**; non richiesta per la zona I;
- **La movimentazione di suini detenuti in zona III può essere autorizzata dall'Autorità sanitaria competente in casi eccezionali (es. per problemi di benessere animale) previa valutazione del rischio tramite, tra l'altro, esami clinici e di laboratorio con esito favorevole;**
- **Per la movimentazione di carni fresche e prodotti a base di carne compresi budelli ottenuti da suini provenienti da zone soggette a restrizione I, II e III, è richiesto un certificato sanitario.** Si deroga solo nel caso in cui tali prodotti siano destinati a rimanere sul territorio italiano (trasferimento da un impianto riconosciuto ad uno registrato). Tale **deroga non si applica per movimentazioni verso altri Paesi UE** e per le carni e i prodotti trasferiti da un impianto riconosciuto ad un altro;
- Gli stabilimenti che, situati in zone soggette a restrizione I, II o III, trattano unicamente carni fresche o prodotti a base di carne ottenuti da suini detenuti in una zona indenne potranno chiedere l'inserimento nella lista di cui all'Articolo 19 punto 6 del reg. 2023/594 (**stabilimenti confinati**).

Nel 2021 verso i Paesi che hanno adottato restrizioni totali o parziali delle importazioni di prodotti suini italiani sono stati esportati carni e prodotti per un **valore di circa 165 milioni di euro**.

Tali restrizioni si sono tradotte in un danno di circa **20 milioni di euro al mese di mancato export** per il nostro settore, uno dei più rappresentativi del food Made in Italy nel mondo.

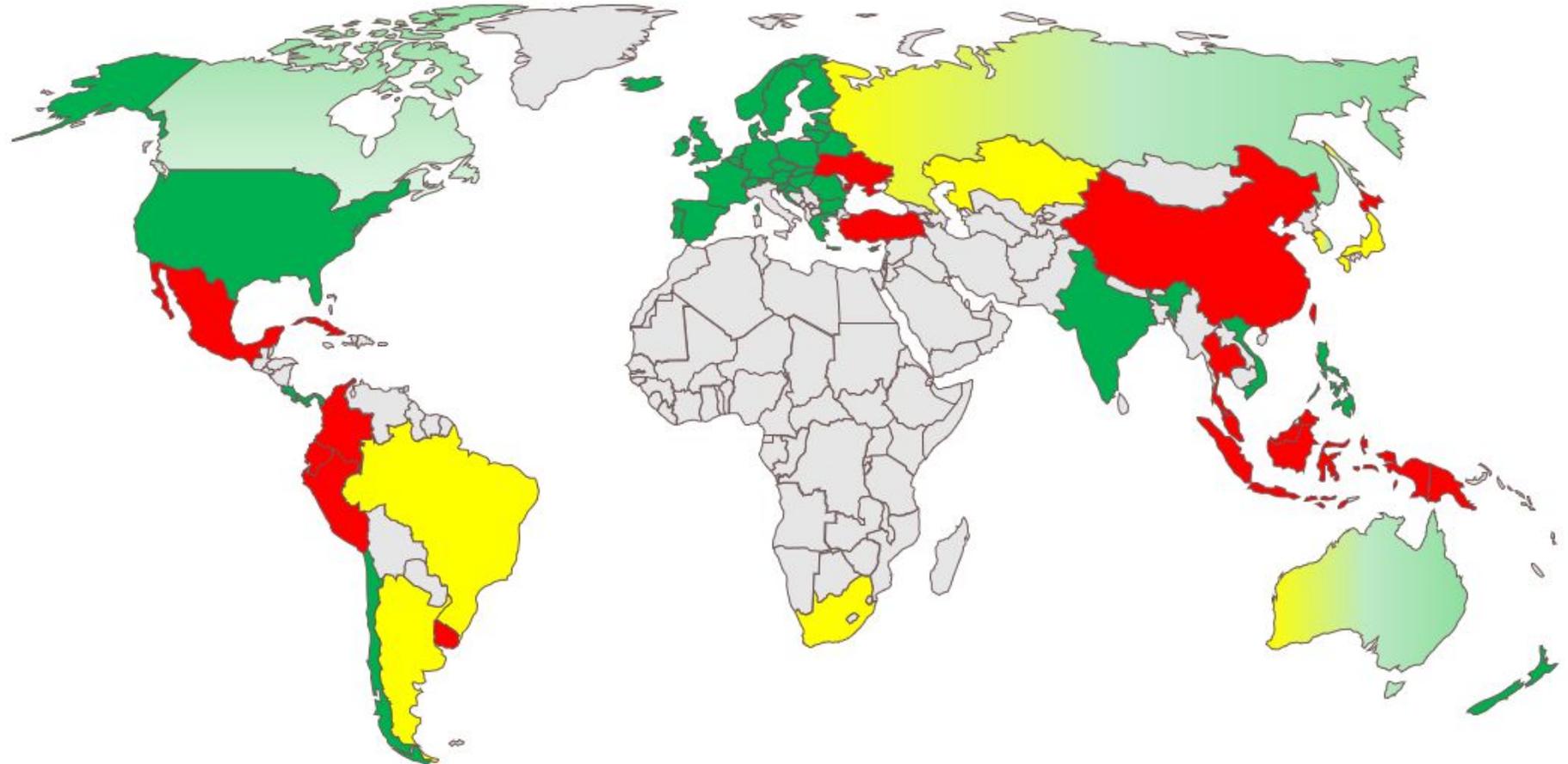
Qualora la situazione epidemiologica dovesse peggiorare e la zona sottoposta a restrizioni II o III dovesse essere ampliata ulteriormente interessando territori a maggior vocazione salumiera, si stima che il danno per l'intero comparto sarebbe pari a **circa 60 milioni di euro per mancato export di carni e salumi, per ogni mese di blocco**.



**PAESI CHE HANNO
CHIUSO A TUTTI I
PRODOTTI SUINI**

**PAESI CHE HANNO
POSTO RESTRIZIONI**

**PAESI CHE HANNO
ACCETTATO LA
REGIONALIZZAZIONE**



Tra i Paesi che non hanno chiuso le frontiere ai nostri prodotti, alcuni hanno applicato il **PRINCIPIO DI ZONIZZAZIONE/REGIONALIZZAZIONE** ammettendo l'import di tutti i prodotti suini, ad eccezione di quelli ottenuti nelle zone di restrizione o da suini provenienti da zone di restrizione (es. Canada, Corea del Sud (!), USA);

Altri hanno riconosciuto l'efficacia dei **TRATTAMENTI INATTIVANTI** secondo Codice **WOAH** consentendo l'import delle cosiddette «safe commodities»:

- Prodotti sottoposti a **trattamento termico** per almeno 30 minuti ad una temperatura minima di 70°C o trattamento equivalente;
- **Prodotti stagionati** per un minimo di sei mesi;

(es. Brasile, Sudafrica, Singapore);

Altri hanno riconosciuto gli **STUDI PLUM ISLAND** che dimostrano l'inattivazione del virus della PSA nei prosciutti crudi stagionati almeno 400 giorni (es. Ecuador, Argentina);

Altri richiedono sia l'**origine da zona indenne** che il **trattamento inattivante** (es. Uruguay, Australia).

L'export in Canada è, ad oggi, quello che richiede la gestione più accurata.

Nuove condizioni CFIA per l'importazione di carni suine e prodotti stagionati (invariate le condizioni per i prodotti cotti e sterilizzati).

Il certificato sanitario, rilasciato dal veterinario ufficiale dello stabilimento esportatore (come per tutte le esportazioni verso i Paesi terzi), deve essere accompagnato da attestazione sanitaria integrativa con la quale si attesti che i prodotti:

- 1. Non derivano da animali provenienti da allevamenti situati in zone infette o zona soggette a restrizione a causa della PSA. Ciò include tutte le aree elencate come zone riservate parte I, II e III dell'allegato I del regolamento di esecuzione 2021/605 della Commissione;*
- 2. Non derivano da animali macellati o trasformati in uno stabilimento che macella o trasforma o manipola animali provenienti da qualsiasi zona elencata come zona soggetta a restrizioni nelle parti I, II e III dell'allegato I del regolamento di esecuzione 2021/605 della Commissione;*
- 3. Devono provenire da animali macellati e/o trasformati in stabilimenti che non sono situati in una zona elencata come zona soggetta a restrizioni nelle parti II e III dell'allegato I della Commissione Regolamento di attuazione 2021/605.*

Pertanto, **per certificare l'idoneità Canada di carni macellate in impianti che trattano anche suini provenienti da zone sottoposte a restrizione, è necessario che presso l'azienda non siano più presenti le carni di questi animali** e che, a seguito del loro allontanamento, la ditta abbia applicato una **procedura di pulizia e sanificazione** con agenti chimici attivi nei confronti del virus della PSA.

Il principio da applicare affinché possano essere considerate indipendenti dal punto di vista sanitario le lavorazioni effettuate su un prodotto non idoneo all'export e uno potenzialmente idoneo è quello del **"clean-up to clean-up"**.

A fronte della chiusura totale di molti Paesi terzi ai prodotti suini italiani, il nostro Ministero della salute ha avviato tavoli negoziali che hanno consentito di raggiungere nuovi accordi.

Tenendo conto del nostro status sanitario e delle garanzie che possiamo fornire come Sistema Paese, hanno parzialmente riaperto ai prodotti italiani:



Brasile



Sudafrica



Ecuador



Uruguay



Filippine



Vietnam

Ma soprattutto **GIAPPONE!!**



Dopo una negoziazione di 2 anni, il Ministero della Salute italiano ha concordato con le Autorità giapponesi nuove condizioni per l'export di prodotti suini sottoposti ad un **trattamento termico che consenta di raggiungere la temperatura di 70°C a cuore del prodotto per almeno 30 minuti.**

L'Italia è il primo Paese non indenne da Peste Suina Africana che ottiene dal MAFF la possibilità di esportare prodotti a base di carne suina



イタリアから日本国向けに輸出される加熱処理豚肉等の家畜衛生条件（仮訳）

5消安831号
令和5年5月10日
(発効日：令和5年5月10日)

イタリアから日本国向けに輸出される加熱処理豚肉等の家畜衛生条件は以下によることとする。

1. 定義

本条件の適用において、以下の通り定義する。

- (1) 豚
イノシシ科の家畜（生後、人の監視下で飼養されたものに限る）
- (2) 豚肉等
豚由来の肉、脂肪及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコン等の肉加工品。
- (3) 加熱処理
事前に脱骨された豚肉等は中心温度を30分以上摂氏70°C以上になるような加熱処理を受ける
- (4) 輸出国
イタリア
- (5) 輸出国の家畜衛生当局
イタリア保健省
- (6) 日本国の家畜衛生当局
日本国農林水産省消費・安全局動物衛生課

2. 原料に供される豚の条件

- 2.1. 日本国に輸出される加熱処理豚肉等については、次に掲げる条件を満たすものでなければならない。
 - (a) 日本国に輸出される加熱処理豚肉等が輸出国で出生しかつ飼養された豚に由来する場合
(a) 輸出国で出生し、かつ、飼養されたものであること。
 - (b) 31で規定すると畜施設において、輸出国の政府機関の検査官が行うと殺後の検査により、家畜の伝染性疫病に感染しているおそれのないことが確認されたものであること。
- (2) 日本国に輸出される加熱処理豚肉等が第三国から輸入された豚に由来する場合
 - (a) 第三国において出生し、かつ、飼養されたものであること。
 - (b) 第三国から直接輸出国へ輸入されたものであること、または第三国から輸出国までの輸送中、他の動物と接触及び混載されないこと。

Animal Health Requirements for heat-processed meat and meat products derived from pigs to be exported from Italy to Japan

Ref No. S/shouan/831
May 10 2023

The animal health requirements for heat-processed meat and meat products derived from pigs to be exported from Italy to Japan are as follows.

1. Definitions

In this document, the following definitions apply:

(1) "pigs"

Domestic animals of the Suidae family (limited to those which are kept under human's supervision since birth)

"meat and meat products"

meat, fat and viscera derived from pigs and meat products made from the said meat and viscera as raw materials such as sausages, ham and bacon etc.

"heat-processed (ing)"

previously deboned, and meat products derived from pigs are subjected to heat-process that in a core temperature of at least 70 degrees Celsius for a minimum of 30 minutes.

Health authorities of exporting country"

"Health of the Italian Government

Health authorities"

Health Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Fisheries of the Japanese Government

or raw material

Heat-processed meat and meat products to be exported to Japan must fulfill the following conditions in the exporting country:

(a) Heat-processed meat and meat products to be exported to Japan are derived from pigs born and raised only in the exporting country;

(b) confirmed to be free from any animal infectious diseases as a result of inspections conducted by official inspectors of the government of the exporting country.

HPP - TRATTAMENTO ALLE ALTE PRESSIONI IDROSTATICHE

Alcuni studi preliminari hanno dimostrato l'efficacia del trattamento sul virus della PSA in omogenati d'organo suino.

ASSICA è parte della sperimentazione.

L'intenzione è quella di proseguire lo studio sui prodotti a base di carne suina a breve stagionatura, ma l'attuale situazione non permette una programmazione rapida della sperimentazione.





Come ci insegnano le crisi BSE alla fine degli anni '90 e quella dell'influenza aviaria nei primi anni 2000, di fronte ad una emergenza di tipo sanitario che colpisce i prodotti alimentari il **problema non è semplicemente il recupero dei consumi** in termini quantitativi, **ma l'effetto sulla domanda**

- ✓ Secondo i dati ISMEA, a **settembre 2005**, primo mese della **crisi dell'aviarica**, gli acquisti di pollo, con prezzi ancora stabili, si erano ridotti del 15% nei supermercati, del 22% nelle macellerie e pollerie, mentre nei discount erano addirittura aumentati del 2% su base tendenziale;
- ✓ Secondo Ismea - AC Nielsen, complessivamente, i consumi di pollo in termini di quantità erano **diminuiti del 18% a settembre 2005 e del 34% a ottobre, rispetto agli stessi mesi del 2004**. A gennaio 2006 il dato era ancora inferiore del 25,6% rispetto a quello del gennaio 2005. **Nel maggio 2006 la riduzione era ancora sensibile (-17,9%)**.

- ✓ Secondo un rapporto del Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA, 2006) sulla diversificazione dell'impatto della influenza aviaria tra Paesi dell'Europa centrale, occidentale e mediterranea **l'Europa meridionale è stata la regione in cui gli effetti sono stati più sensibili in termini di riduzione dei consumi, tanto che nelle prime settimane della crisi il consumo era praticamente dimezzato in tutti i Paesi dell'area;**
- ✓ In Inghilterra, secondo un'indagine condotta nel gennaio 2006 su 1000 acquirenti dall'*Institute for Grocery Distribution*, la grande maggioranza (**82%**) **non aveva cambiato le proprie abitudini di consumo** in conseguenza della crisi, mentre il 12% ha dichiarato di consumare meno carne avicola e il 6% ha dichiarato di consumarne di più.

- ✓ Inoltre, un rapporto della FAO ha stimato uno shock sui consumi che varia dal **-70% in Italia** al -20% in Francia e 10% nell'Europa settentrionale;
- ✓ Inoltre, tra il settembre 2005 e il marzo 2006, il **prezzo** negli Stati Uniti è diminuito del 3,6%, nel Regno Unito del 4,1% e **in Italia dell'8,3%**. In Francia la riduzione è stata appena dello 0,2%.

Le statistiche riportate mostrano come la reazione italiana alla crisi sia stata ben più forte di quella osservata negli altri Paesi.

Questa non è una novità e già nel caso della crisi BSE l'impatto in Italia era stato decisamente superiore a quello registrato nei Paesi nordeuropei.

I percorsi per spiegare questo fenomeno apparentemente “culturale” sono molteplici. 2 le ipotesi più accreditate:

1. Secondo una prima ipotesi un **approccio più sensazionalistico dell'informazione dei mass-media italiani** e una maggiore influenzabilità rispetto all'informazione dei consumatori italiani sarebbe alla base di questo comportamento.
2. Una seconda spiegazione risiede invece nella maggiore varietà della dieta italiana e nelle maggiori possibilità di sostituzione dei prodotti “incriminati” con alternative percepite come più sicure.

Probabilmente le due spiegazioni si integrano e coinvolgono altri aspetti della sfera emotiva che è difficile inquadrare in maniera esauriente, tuttavia in caso di un allargamento dei casi di PSA è lecito aspettarsi sul mercato interno:

- 1. flessione dei consumi;**
- 2. effetto sostituzione;**
- 3. tempi di recupero più lunghi** rispetto ad altri Paesi europei.

Una seria informazione scientifica rimane la principale leva da utilizzare per fronteggiare il rischio mediatico.

Grazie dell'attenzione

calderone@assica.it

