

15 Giugno 2015

Salumi, più facile l'export negli Stati Uniti

Le Autorità statunitensi hanno revocato il provvedimento denominato "100% reinspection" - ovvero il controllo sistematico di tutte le partite di salumi provenienti dall'Italia che arrivavano in dogana - e rinnovato la possibilità per il ministero della Salute di abilitare nuove aziende italiane all'esportazione negli Usa



Una buona notizia per il settore dei salumi. Le Autorità statunitensi hanno revocato il provvedimento denominato 100% reinspection - ovvero il controllo sistematico di tutte le partite di salumi provenienti dall'Italia che arrivavano in dogana - e rinnovato la possibilità per il ministero della Salute di abilitare nuove aziende italiane all'esportazione negli Usa.

“Questo provvedimento, che era stato introdotto a settembre 2013 dalle Autorità americane è stato causa di molti disagi

per le nostre aziende esportatrici, sia per la lentezza con cui i nostri salumi avevano accesso al mercato – poiché costretti a stazionare molti giorni presso i magazzini doganali prima di essere campionati – sia per i costi che questo comportava. Le notizie sono un chiaro segno che le Autorità americane considerano nuovamente degno di fiducia il sistema dei controlli italiano. Questo rinnovato clima di collaborazione darà la possibilità di accedere al mercato statunitense da parte di nuovi impianti e faciliterà l'avvio dell'esportazione anche dei prodotti di salumeria a breve stagionatura, quali salami, coppe, pancette, che hanno avuto il via libera formale quasi due anni fa, ma che fino ad oggi non è stato possibile inviare.” ha affermato Nicola Levoni, presidente di Assica, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. “Voglio esprimere uno speciale ringraziamento a tutte le Istituzioni che hanno reso possibile questo risultato, dai Ministeri della Salute e dello Sviluppo Economico alla Presidenza del Consiglio e all'Ambasciata italiana a Washington. Quando il mondo produttivo opera in stretta collaborazione con le Autorità pubbliche si creano le condizioni per ottenere risultati come quello di oggi, un chiaro esempio di Sistema Paese che funziona” ha concluso il presidente. Negli ultimi due anni il ministero della Salute, i Servizi veterinari territoriali e tutte le aziende autorizzate ad esportare salumi negli Stati Uniti hanno lavorato molto intensamente, in stretta collaborazione, per consentire alle Autorità statunitensi di continuare a considerare equivalenti i sistemi di ispezione dei prodotti a base di carne adottati nel nostro Paese e negli Stati Uniti, garantendo il pieno rispetto della stringente normativa Usa e assicurando la assoluta sicurezza dei prodotti esportati. L'impegno è stato finalmente premiato e le Autorità americane hanno riconosciuto l'elevato standard dei nostri impianti e dei nostri controlli. E' da segnalare che nonostante le difficili condizioni di accesso al mercato, anche nel 2014 gli Usasi sono confermati il primo Paese di destinazione Extra Ue per le esportazioni dei salumi italiani con 7.365 ton (+16,4%) per 86,8 milioni di euro (+18%). Dopo questa apertura, che di fatto completa la gamma dei prodotti di salumeria esportabili, ci aspettiamo performance ancora migliori da parte delle nostre aziende.