Programma SOSTENIBILITÀ ASSICA

Buone pratiche e impegni verso un nuovo modello d'impresa

ASSICA
Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Pubblicazione realizzata da ASSICA,
in collaborazione con
l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI

1ª edizione - giugno 2022

Stampato su carta Riciclata
Lanza Top Run

Indice

Lettera agli stakeholder 2

01. Chi siamo

ASSICA 6
L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI 10
Il settore dei salumi e della carne suina 11

02. Salumi e sostenibilità

La dimensione della sostenibilità e l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite 14
Le aree dello sviluppo sostenibile più importanti per il settore dei salumi e della carne suina 16

03. Planet (Responsabilità ambientale)

Made Green in Italy: la versione italiana della Carbon footprint 20
Economia circolare e riduzione degli scarti di lavorazione 26
Utilizzo di fonti di energia a basso impatto: "consumare meno, produrre meglio" 30

04. Economic well-being (Responsabilità economica)

Riformulazione e nutrizione 32
Imballaggi sostenibili 36

05. Society (Responsabilità sociale)

Formazione 38
Etica, tradizione e territorio 43

06. Benessere animale

Benessere animale nell'allevamento 46
Benessere animale durante il trasporto 49
Benessere animale nella fase di macellazione 50
Lotta all'antimicrobico resistenza 51
ClassyFarm 53

07. Le regole del futuro e gli impegni degli associati

Due Diligence 56
Gli impegni delle Aziende 57

Conclusioni 59

Cari lettori,

l'impegno di essere impresa, la responsabilità di guardare al futuro. È da questa visione, quasi istinto, che trae vigore e sostanza la prima edizione del Programma Sostenibilità promosso con convinzione "a quattro mani" da ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e di Salumi - e dall'Istituto Valorizzazione Salumi italiani - IVSI.

Creare valore e, al contempo, raccogliere le responsabilità e superare le sfide che oggi, come sempre, si parano innanzi alle Aziende del settore (e non solo) è compito assai delicato.

Per questo motivo, l'Associazione sin dal 1946 supporta e promuove la crescita delle Imprese, aiutando uno dei **settori storici dell'alimentare italiano** ad affrontare da protagonista le **sfide del cambiamento**, in Italia e nel mondo. In questa azione è supportata dall'IVSI che, a partire dal 1985, è in campo per valorizzare l'immagine del settore e delle Aziende che vi operano, da sempre associate al valore del "saper fare italiano".

Tuttavia, sicurezza, qualità, tradizione e italianità - indiscutibili vessilli della salumeria italiana nonché centro degli sforzi imprenditoriali - non bastano più. Promuovere il settore, oggi e da oggi in poi, si traduce anche nell'impegno per incentivare e offrire supporto alle Aziende nello sviluppo sostenibile.

La mission di ASSICA e IVSI, dunque, si allarga e si arricchisce di un nuovo obiettivo: elevare il profilo di sostenibilità ambientale, sociale ed economica al fine di migliorare il contributo del comparto al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (SDGs).

Tale nuovo impulso evolutivo trae la sua ragion d'essere nella ferma necessità di rispondere adeguatamente alle esigenze sociali ed economiche che guidano la fase di sviluppo che stiamo ormai da anni vivendo. Continuare a supportare tutte le Aziende del settore in questo percorso è vitale in quanto non ci troviamo davanti ad un iter definito, con una meta già scritta.

Quella che stiamo vivendo è infatti una vera e propria evoluzione costante, soggetta a cambiamenti e continui aggiornamenti. La salumeria italiana da sempre trae linfa vitale dal territorio nel quale le Imprese operano ed è nella cura di questo che confluiscono tutti gli sforzi del settore: compiere questo step, attuare questo salto di qualità per continuare a rappresentare un comparto distintivo del Made in Italy e del know how tricolore.

Quelli scritti finora sono soprattutto concetti - la descrizione di una volontà - ma quella che segue non è un'opera teorica, accademica, quanto piuttosto la trasposizione concreta e tangibile degli impegni dell'Associazione e, con essa, delle Aziende. Infatti, nello svolgimento abbiamo voluto raccogliere non solo le Best Practice del settore - individuate seguendo il paradigma degli SDGs e della sostenibilità nella sua accezione completa - ma anche la vision e l'impegno di ASSICA che, assieme a IVSI, è proattiva per fornire strumenti di formazione e supporto per le Imprese della salumeria italiana.

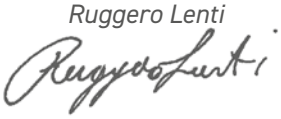
Affrontare il processo legato allo sviluppo sostenibile è questione di squadra e il settore tiene a far fronte comune per lasciare segni rilevanti.

La sostenibilità, nella sua accezione ambientale, economica e sociale, costituisce dunque il faro verso cui muovere rotta per consentire alle Aziende della salumeria italiana di rispondere con puntualità ai bisogni della società contemporanea e del prossimo futuro.

ASSICA
Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

Presidente ASSICA

Ruggero Lenti

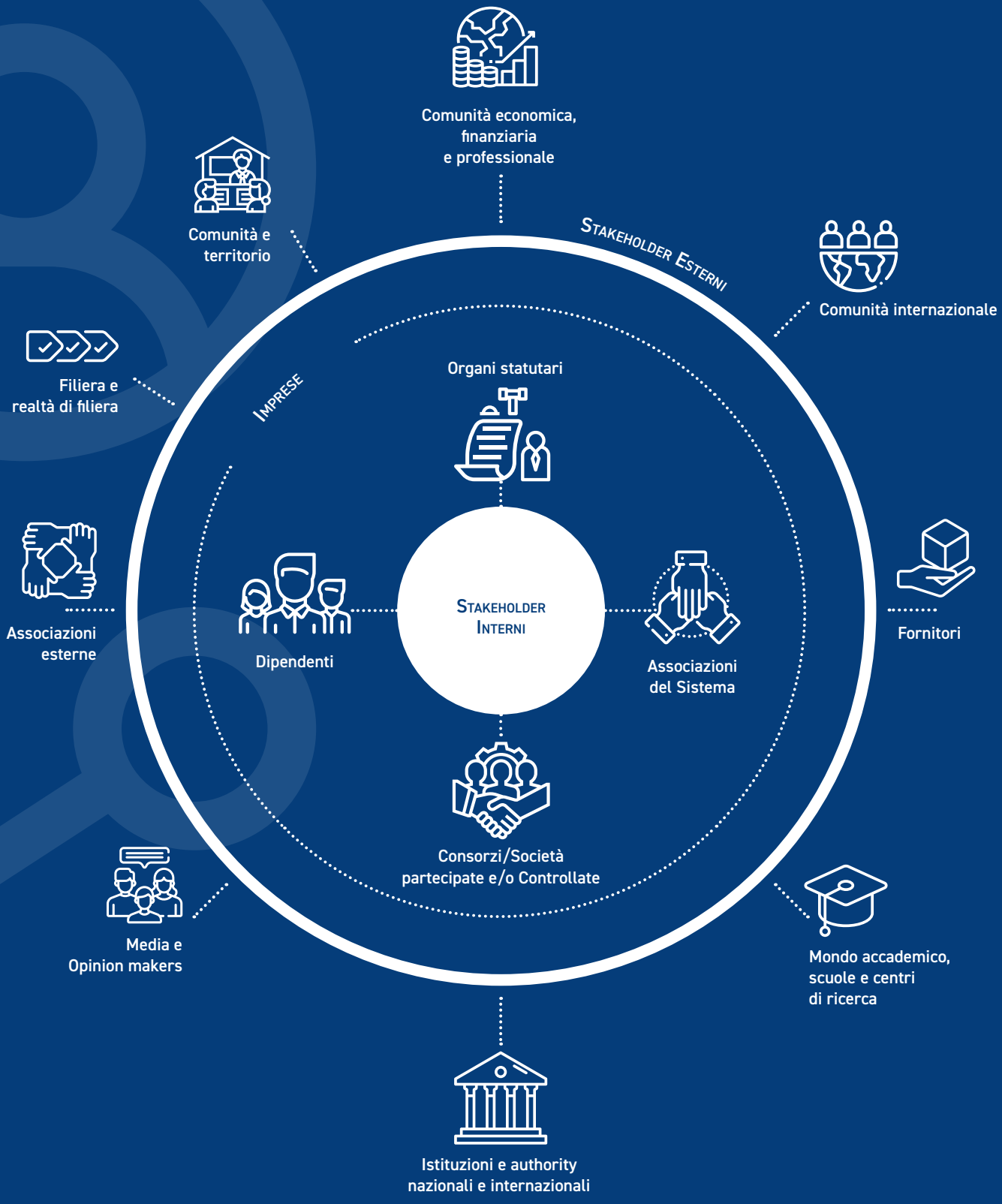


Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Presidente IVSI

Francesco Pizzagalli

Mappa degli Stakeholders


Comunità economica, finanziaria e professionale
Comunità e territorio
Stakeholder Esterni
Comunità internazionale
Filiera e realtà di filiera
Imprese
Organi statutari
Associazioni esterne
Dipendenti
Stakeholder Interni
Associazioni del Sistema
Fornitori
Consorzi/Società partecipate e/o Controllate
Media e Opinion makers
Mondo accademico, scuole e centri di ricerca
Istituzioni e authority nazionali e internazionali

Chi siamo

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 (sia di carne suina sia di carne bovina), di macellazione suina e di trasformazione di altri prodotti a base di carne.

Dal 1946, ASSICA supporta la crescita delle Imprese, **aiutando uno dei settori storici dell'alimentare italiano** ad affrontare da protagonista le **sfide del cambiamento**, in Italia e nel mondo.

Dalla sede di **Milano** e dagli uffici di **Roma** e **Bruxelles**, collabora con le Istituzioni pubbliche nazionali e internazionali per definire un quadro normativo che favorisca lo sviluppo del settore. Inoltre, ASSICA dialoga costantemente con le Istituzioni italiane e dell'Unione Europea e trasmette, in modo trasparente, le richieste del comparto ai legislatori.

Assieme ad ASSICA operano anche **IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** - la cui attività è finalizzata alla diffusione di un'informazione completa e corretta sui salumi italiani, oltre che alla valorizzazione dell'immagine del settore e delle aziende che vi operano - e **ISIT - Istituto Salumi Italiani Tutelati** che svolge un'attività di coordinamento a livello strategico e operativo fra i Consorzi di tutela delle DOP e delle IGP del comparto dei salumi.

LA MISSION

ASSICA tutela e promuove il settore di salumi e carne suina e ne valorizza in ogni sede la relativa **immagine**. **Rappresenta le Aziende associate presso le Istituzioni nazionali, europee e internazionali** e nei rapporti con la Pubblica Amministrazione e con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali.
L'attività di ASSICA è volta a gestire in modo strategico le tematiche che, direttamente o indirettamente, toccano il settore e le Imprese associate. Attraverso incontri istituzionali, studi e ricerche, convegni e seminari, pubbliche relazioni, organizzazione e partecipazione a fiere, manifestazioni e altre attività di rappresentanza, **ASSICA è un punto di riferimento nella filiera di carne e salumi e gioca un ruolo determinante nella politica del settore**.

AL FIANCO DELLE IMPRESE: LE ATTIVITÀ DI ASSICA

L'Associazione fornisce una serie di servizi fondamentali e strategici per le Imprese del settore. Nel dettaglio, l'**Area Giuridico-Sanitaria**, oltre a mettere a disposizione delle Aziende consulenze legali personalizzate a seconda degli specifici bisogni, aiuta le stesse a interpretare e dare attuazione alle numerose e complesse normative di derivazione nazionale ed europea. Al fianco di questa **Area** è operativa anche quella dedicata all'**assistenza Sindacale** che, in stretto coordinamento con le Imprese, si occupa della trattativa per il rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale per i Lavoratori dell'industria alimentare e fornisce un servizio di interpretazione e applicazione delle disposizioni del CCNL.

L'Area dedicata alle Politiche di Filiera contribuisce tecnicamente alla redazione e modifica di Disciplinari di produzione, cura costanti interlocuzioni, in rappresentanza delle Imprese, con le Istituzioni pubbliche e gli Organismi di certificazione e partecipa a Tavoli tecnici di Filiera unitamente ad associazioni rappresentative della stessa, contribuendo con studi, pareri e proposte. Inoltre, assiste le Imprese nel miglioramento della biosicurezza azien-

dale, del benessere animale e della riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni, anche supportandole nell'adozione di sistemi certificativi volontari.

L'Associazione, grazie al contributo puntuale dell'**Area Export,** affianca le Istituzioni nazionali e dell'UE nel presidio dei mercati globali, nell'attività di orientamento delle regole del commercio internazionale, nelle negoziazioni con i Paesi terzi per l'apertura di nuovi mercati e il miglioramento delle condizioni di accesso ai mercati già consolidati. Inoltre, promuove programmi di promozione dei salumi italiani nei mercati di maggior interesse per gli Associati favorendo lo sviluppo dell'export.

Completano la gamma dei servizi offerti alle Aziende, l'**Area Economica e quella dedicata alla Formazione**. La prima, fra le varie attività, realizza e fornisce analisi e studi sull'andamento del settore - dati import/export inclusi - a supporto degli impegni di rappresentanza e a beneficio degli Associati e dei principali stakeholder di riferimento. Vengono inoltre rilevati i prezzi delle carni suine e dei principali tagli quotati sui mercati italiani ed esteri.

La seconda invece si impegna a organizzare durante tutto l'anno percorsi e incontri formativi che, grazie al contributo di esperti, tecnici e formatori, puntano ad aiutare le Imprese del settore a far fronte alle numerose novità e prescrizioni connesse alle principali dinamiche aziendali. Indubbiamente **la formazione in materia di sviluppo sostenibile - fornita in collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** - costituisce oggi un **cardine** importante di tale attività.

Il valore dell'informazione scientifica

Il progetto "Carni sostenibili"

Nel 2012 - dalla comunione di intenti delle tre principali Associazioni di categoria nel settore delle carni, ASSICA, ASSOCARNI e UNAITALIA - è nato il progetto, poi divenuto una Associazione a tutti gli effetti nel 2018, denominato "Carni Sostenibili" ed il rispettivo portale web **www.carnisostenibili.it**
Con la consapevolezza che la sostenibilità nel campo delle carni costituisca un tema complesso e dibattuto, l'**Associazione "Carni Sostenibili"** vuole individuare gli argomenti chiave, lo stato delle conoscenze e le più recenti tendenze e orientamenti tecnico-scientifici in materia. Inoltre, si propone di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni: un progetto senza precedenti in Italia, che **con un approccio formativo e informativo contribuisce a una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità**. L'obiettivo è quello di mostrare che la produzione e il consumo di carne possono essere sostenibili, sia per la salute che per l'ambiente.

IL NOSTRO NETWORK

ASSICA, in virtù del suo ruolo, **collabora sia con Istituzioni ed enti nazionali che internazionali.** Fra le prime vanno annoverate: Confindustria, Federalimentare, Camera dei deputati, Senato della Repubblica, Presidenza del Consiglio dei ministri, Dipartimento delle Politiche Europee, Borsa Merci Telematica Italiana (BMTI), Cluster Agrifood Nazionale (CL.A.N), i Consorzi di tutela e le relative associazioni in cui si raggruppano e tutte le rappresentanze sindacali dei lavoratori. **I Ministeri costituiscono interlocutori particolarmente significativi per l'Associazione**, soprattutto i Dicasteri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dello Sviluppo Economico, della Salute, degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dell'Economia e delle Finanze, della Transizione Ecologica. Sono costanti le relazioni con Regioni, Istituto Superiore di Sanità (ISS), Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma (SSICA), Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ICE), ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), Agea (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura), ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) e Camere di Commercio.
A livello internazionale, l'azione di ASSICA si sviluppa nell'ambito delle attività di: Parlamento e Commissione europea, Rappresentanza Permanente dell'Italia e degli altri Stati membri presso l'UE, Comitato Economico e Sociale Europeo, la nostra Associazione europea - CLITRAVI (www.clitravi.com), l'organizzazione *European Livestock Voice* nonché la Federazione europea delle Industrie agroalimentari e delle bevande (FoodDrinkEurope).

La storia di ASSICA: da custodi della tradizione a promotori del futuro

STEP 01
Le origini

1946

Il 25 gennaio del 1946 nasce l'A.I.C.A., Associazione degli Industriali delle Conserve Animali, denominazione originaria dell'ASSICA. Nello stesso anno l'Associazione costituisce la S.A.I.C.A., Società per Azioni tra Industriali delle Conserve Animali, con lo scopo di fornire servizi alle imprese, anche sindacali. Inoltre, aderisce fin dalla nascita a Confindustria ed è socio fondatore di Federalimentare.

1951

Nasce "L'Industria delle Carni", lo strumento ufficiale di comunicazione dell'Associazione. L'house organ di ASSICA - successivamente denominato "L'Industria delle Carni e dei Salumi" - da oltre 70 anni è il periodico di riferimento della salumeria italiana. Ogni rubrica è studiata per fornire informazioni e approfondimenti su tutti gli aspetti del settore.

STEP 02
La narrazione del settore

STEP 03
Il riconoscimento nazionale

1954

Per la prima volta un industriale dell'A.I.C.A. diviene membro di Giunta della Confederazione Generale dell'Industria Italiana.

1958

Viene costituito a livello europeo il "Centro di Collegamento tra le industrie delle Conserve Alimentari": il C.LI.TRA.VI. Nel corso degli anni, questo organismo costituito da Italia, Francia e Belgio, riunirà tutte le associazioni europee del settore delle carni trasformate.

STEP 04
Gli orizzonti internazionali

STEP 05
Nasce il Consorzio salumi italiani

1985

Viene costituito il Consorzio Salumi Italiani, attraverso il quale l'Associazione svolge una serie di attività istituzionali per la valorizzazione dei salumi italiani.

1986/92

STEP 06

Il nuovo volto dell'Associazione

Alla fine degli anni '80 viene decisa dagli Associati la nuova denominazione: Associazione Industriali delle Carni (ASSICA) mentre negli anni '90, nell'ambito di un progetto di rafforzamento in vista del processo di integrazione dell'UE, l'Associazione istituisce l'ufficio di Bruxelles presso la sede della delegazione di Confindustria.

1994

STEP 07

Comunicare i salumi in italia e nel mondo: l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Il "Consorzio Salumi Italiani" diventa "Istituto per la Valorizzazione dei Salumi Italiani" il cui scopo, fin dalla costituzione, è di diffondere un'informazione completa e corretta sui salumi italiani, oltre a valorizzare l'immagine del settore e delle Aziende che vi operano sia in Italia che all'estero. Lo stesso periodo sarà inoltre ricordato come quello dell'apertura di nuovi mercati, dello sviluppo di quelli esistenti e delle intense attività dell'Associazione rivolte all'export dei prodotti della salumeria italiana.

1999

STEP 08

Promuovere le tipicità: nasce l'Istituto Salumi Italiani Tutelati

L'Associazione promuove la nascita di ISIT, il cui scopo è fin dal principio quello di rappresentare un punto di riferimento per i Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP. L'Istituto è cresciuto nel tempo, associando oggi ben 19 Consorzi di tutela in rappresentanza di 23 prodotti tutelati di salumeria (10 IGP e 13 DOP).

2012

STEP 09

La divulgazione scientifica al centro: l'importanza di "Carni Sostenibili"

La sinergia fra ASSICA, ASSOCARNI e UNAITALIA genera il progetto "Carni Sostenibili". Il fine dell'iniziativa è quello di offrire una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità. Il mordente è infatti mostrare che la produzione e il consumo di carne possono essere sostenibili, sia per la salute che per l'ambiente. Nel 2018 il progetto è divenuto un'Associazione a tutti gli effetti.

dal 2020

STEP 10

La sfida della sostenibilità

ASSICA si fa trovare pronta rispetto alle sfide poste dallo sviluppo sostenibile e, con IVSI, sostiene il settore in questa cruciale transizione. Al centro di questa mission: fare cultura, verso una maggiore sostenibilità del comparto, per creare un nuovo modello di impresa e di filiera.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani IVSI

IL RUOLO DI IVSI NEL SETTORE E L'IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITA'

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) è un consorzio volontario, senza scopo di lucro, promosso da ASSICA per rispondere alle crescenti esigenze del consumatore per un'**informazione più approfondita sui salumi e sul loro impatto nutrizionale**.

Fin dalla costituzione, compito dell'Istituto è stato quello di diffondere un'informazione completa e corretta sui salumi italiani, unitamente alla valorizzazione dell'immagine del settore e delle Aziende che vi operano. Per questo motivo, sin dal 1985, all'interno del sistema ASSICA, IVSI lavora **per promuovere la cultura dei salumi italiani nel mondo**, diffondendone, attraverso la propria opera di comunicazione, la conoscenza dei relativi aspetti produttivi, nutrizionali e culturali, sia in Italia che all'estero. 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.

L'Istituto si è dotato nel 2019 di un **Manifesto** che convoglia in modo puntuale i **valori e i principi** che guidano l'Istituto e i suoi membri. Tale Manifesto, che può essere sottoscritto dalle Aziende del comparto che posseggono i requisiti per aderirvi, rappresenta un *modus operandi* condiviso dai Consorziati dell'Istituto che decidono volontariamente di farne parte.

Da qui nasce una **nuova** e importante ***mission***: fare cultura e diffondere una **maggiore sostenibilità del settore**, per creare un **nuovo modello di Impresa**. Con la presentazione del Manifesto, IVSI ha assunto un nuovo ruolo, di stimolo per le Aziende del settore verso un **percorso di miglioramento continuo del proprio profilo di sostenibilità**. Attraverso **percorsi formativi mirati**, l'Istituto si pone l'obiettivo di continuare ad accompagnare e **supportare le Aziende associate del comparto nella transizione** verso uno **sviluppo incentrato sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale**. In virtù di questo nuovo baricentro, ASSICA ha pertanto deciso di affidare all'Istituto il **ruolo di riferimento e supporto** nel percorso articolato e decisivo verso una crescente sostenibilità del settore di carne suina e salumi.

> *Ci poniamo l'obiettivo di accompagnare e supportare le Aziende associate verso uno sviluppo economico e culturale incentrato sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale*

Per approfondire:
www.salumi-italiani.it

Il settore dei salumi e della carne suina

Allevamento, macellazione e trasformazione. Queste le fasi identitarie che costituiscono - così come per le altre produzioni connesse alla carne - **la filiera suinicola**. Essa, assieme ai prodotti che origina, costituisce esempio cristallino del "saper fare" italiano, sinonimo di una distintività gastronomica unica e riconoscibile. È proprio nella cura di tutte le fasi connesse alla produzione dei salumi italiani che si ritrova l'esperienza degli operatori del settore.

Per quanto concerne il primo anello della filiera - non rappresentato da ASSICA - al fine di offrire la giusta dimensione del comparto è opportuno sottolineare il dato relativo al quantitativo di **allevamenti attivi sul territorio nazionale: nel 2021 contava 29.971 unità, a fronte di 8,4 milioni di capi presenti negli allevamenti a dicembre 2021**[1]. Nel contesto nazionale sono particolarmente evidenti gli elevati standard di benessere animale, come evidenziato anche dagli accordi di filiera e certificazione concretizzatisi in tempi recenti. Inoltre, sono presenti varie iniziative di valorizzazione di razze locali e rare[2].

La fase di **trasformazione**, negli ultimi decenni, è stata attraversata da un vero e proprio **percorso di innovazione che ha condotto a un significativo avanzamento tecnologico**. Nello specifico, **efficienza produttiva e sicurezza alimentare** sono senza dubbio stati gli aspetti ad aver maggiormente beneficiato di questo approccio migliorativo, in particolar modo in relazione ai sistemi di tracciabilità e ai controlli lungo la filiera.

Il contesto italiano si distingue, infatti, per l'adozione di elevati standard sul controllo dei processi e della qualità, nonché per l'implementazione di forme di tutela del prodotto. Tutto ciò va ad influire in modo positivo su un comparto fondamentale per il tessuto socioeconomico del Belpaese. **La lavorazione della carne suina in Italia coinvolge 2.000 unità produttive**

1. Rilevazioni ISTAT – dicembre 2021

2. Per un importante approfondimento si veda il Report di ricerca curato da Altis-Vis-Opera, "La sostenibilità nel settore delle carni e dei salumi: a che punto sono le imprese italiane? Focus attuale e scenari evolutivi", 2022, n. 1.

(comprese le microimprese) con un totale di circa **30.000 dipendenti**.

Il **fatturato totale dell'industria di trasformazione**, basato sui prezzi di produzione, ammonta a 8,420 miliardi di euro e rappresenta circa il **6% del fatturato dell'industria alimentare** (percentuale che arriva al 9% aggiungendo anche il fatturato di macelli, sezionamenti e colatori). Il settore riveste all'interno del comparto agroalimentare un ruolo fondamentale essendo i salumi fra i prodotti più significativi del Made in Italy alimentare, come comprovato dalle statistiche legate all'export, dalle quali emerge come i salumi italiani risultino essere i più esportati al mondo.

Infatti, per quanto riguarda le esportazioni, **il fatturato realizzato sui mercati esteri nel 2021 ammonta a 1.836 milioni di euro** (197.759 tonnellate esportate) con un aumento rispetto al 2020 del 15,2% in quantità e del 12% in valore. Per quanto riguarda **l'interscambio commerciale con l'estero, l'industria dei prodotti suini è tradizionalmente in attivo**, avendo esportazioni che superano di circa 9 volte il valore delle importazioni.

€ 8,5 miliardi
FATTURATO TOTALE

€ 1,84 miliardi
EXPORT

30.000
ADDETTI

Fonte: analisi ASSICA su dati Ue, ISTAT e ISMEA

43 DOP e IGP

¼ DEI PRODOTTI TUTELATI UE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DOP

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è riconosciuta a quei prodotti le cui specificità e caratteristiche sono dovute sostanzialmente ad un particolare ambiente geografico.
Per ottenere questo riconoscimento, tutte le fasi della produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area geografica delimitata, seguendo un processo produttivo conforme ad un preciso disciplinare di produzione, nel rispetto della ricetta tradizionale.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA IGP

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) riconosce il valore di una particolare specialità alimentare, prodotti in una determinata zona geografica alla quale può essere attribuita una specifica qualità, la reputazione o un'altra caratteristica.
Per ottenere il riconoscimento almeno una fase della produzione, trasformazione o elaborazione deve avvenire nell'area delimitata, seguendo un processo produttivo conforme ad un preciso disciplinare di produzione, nel rispetto della ricetta tradizionale.

Salumi e sostenibilità

La dimensione della sostenibilità e l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite

"Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma" o, più brevemente: *πάντα ῥεῖ* ("tutto scorre"). I natali di questo aforisma sono controversi ma il suo senso è invece cristallino e ben descrive le dinamiche socioeconomiche che caratterizzano ogni periodo storico.
Quella contemporanea è l'**era della transizione sostenibile**, del dovere e della responsabilità collettiva e globale, che include un **profondo cambiamento nei paradigmi della società e dell'economia**. In altre parole, un nuovo modo di fare business. Non a caso la definizione di "transizione" chiarisce efficacemente questo punto: "Passaggio da un modo di essere o di vita a un altro, da una condizione o situazione a una nuova e diversa"[3].

Un'altra definizione utile a ribadire al meglio la portata del cambiamento è quella della "*sostenibilità*" stessa, rinnovata per la prima volta nel corso della prima conferenza ONU sull'ambiente nel 1972.

Da allora è iniziato il processo in virtù del quale per sostenibilità intendiamo, nelle scienze ambientali ed economiche, la condizione di uno sviluppo in grado di **assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri**.
Il concetto di sostenibilità - rispetto alle sue prime versioni - ha fatto registrare una profonda evoluzione che, partendo da una visione incentrata preminentemente sugli aspetti ecologici, è approdata verso un significato più globale, che tenesse conto, oltre che della dimensione ambientale, di quella economica e di quella sociale. I tre aspetti sono stati comunque considerati in un rapporto sinergico e sistemico e, combinati tra loro in diversa misura, sono stati impiegati per giungere a una definizione di progresso e di benessere che superasse in qualche modo le tradizionali misure della ricchezza e della crescita economica basate sul PIL.

> *"Le Aziende dovranno continuare a produrre ricchezze e benessere ma all'interno di un sistema fondato sulla loro necessaria legittimazione sociale"*

La sostenibilità implichi necessariamente un benessere (ambientale, economico e sociale) costante, preferibilmente crescente, che persegua la prospettiva di lasciare alle generazioni future una qualità della vita non inferiore a quella attuale. Sotto il profilo operativo, l'assunzione del paradigma dello sviluppo sostenibile implica l'adozione di un sistema di valutazione che determini la sostenibilità di interventi, progetti, sistemi e settori economici.

3. La definizione è in Vocabolario on line Treccani, voce Transizione, consultabile all'indirizzo https://www.treccani.it/vocabolario/transizione.

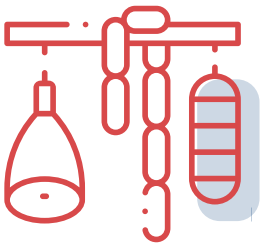
L'AGENDA 2030 DELLE NAZIONI UNITE

Se a partire dalla fine degli anni '90 si è diffusa la tendenza a valutare la sostenibilità di aree territoriali e di programmi di sviluppo, è senza dubbio nel 2015 che i principi intrinseci della sostenibilità così intesa sono stati catalizzati in uno di quelli che oggi figura fra i principali strumenti per gli addetti ai lavori e non solo: l'**Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile. 193 Paesi delle Nazioni Unite hanno sottoscritto tale documento che definisce **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile *(Sustainable Development Goals – SDGs)*, da raggiungere entro il 2030.**

Basati su 5 pilastri di sviluppo sostenibile, identificabili con Persone, Prosperità, Pace, Partnership, Pianeta, i 17 Goal sono: la lotta alla povertà (1), lotta alla fame (2), salute e benessere (3), educazione di qualità (4), parità di genere (5), acqua pulita e igiene (6), energia pulita e accessibile (7), lavoro dignitoso e crescita economica (8), industria, innovazione e infrastrutture (9), riduzione delle disuguaglianze (10), città e comunità sostenibili (11), consumo e produzione responsabili (12), lotta al cambiamento climatico (13), vita sott'acqua (14), vita sulla terra (15), pace, giustizia e istituzioni solide (16), partnership per lo sviluppo sostenibile (17).

LE CINQUE "P" DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE: I PILASTRI DELL'AGENDA 2030

Persone. Eliminare fame e povertà in tutte le forme, garantire dignità e uguaglianza.
Prosperità. Garantire vite prospere e piene in armonia con la natura.
Pace. Promuovere società pacifiche, giuste e inclusive.
Partnership. Implementare l'Agenda attraverso solide partnership.
Pianeta. Proteggere le risorse naturali e il clima del pianeta per le generazioni future.



Le aree dello sviluppo sostenibile più importanti per il settore dei salumi e della carne suina

Il Next Generation EU ed il Green Deal sono i più recenti interventi normativi dell'Unione Europea focalizzati sul sostegno alla transizione sostenibile, in un contesto nel quale consumatori e istituti finanziari mostrano sempre più attenzione alle tematiche della sostenibilità.

Nei consumatori cresce l'interesse, oltre che per il prodotto finale – dalle caratteristiche organolettiche ai valori nutrizionali e al packaging –, **per l'intera filiera produttiva**; in tale ottica si registra una forte tendenza a ricercare più informazioni sui metodi di coltivazione e di allevamento, sull'utilizzo di pesticidi e sull'origine della materia prima.

I principali **operatori dei mercati finanziari**, dal loro canto, manifestano progressivamente la scelta di integrare sempre più nelle loro politiche di investimento le valutazioni legate all'ambiente, agli interessi sociali e alla *governance*, in linea con le istanze degli stessi consumatori.

Le tendenze sopra enunciate impattano in modo incisivo sul **settore agroalimentare**, dal quale ci si aspetta il raggiungimento di una serie di concatenati obiettivi: **assicurare un impatto ambientale neutrale o positivo su tutta la catena di fornitura alimentare**, dalla coltivazione al consumo; proteggere le risorse da cui l'industria dipende, avendo cura del consumatore in termini di salute e accessibilità; ricompensare i produttori più virtuosi.

LA SOSTENIBILITÀ NUOVO VALORE COSTITUZIONALE

A riprova del fatto che, oltre che nell'Agenda 2030, la sostenibilità sia oramai uno dei pilastri più importanti di una "società a prova di futuro" c'è la recente e storica modifica della Costituzione italiana. Il Parlamento, approvando la proposta di legge costituzionale che modifica gli articoli 9 e 41 della Carta, ha fatto sì che la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi entrassero formalmente nella Costituzione. I passaggi cruciali - pienamente in linea con i presupposti della sostenibilità - rimarcano come tali tutele siano concepite "anche nell'interesse delle future generazioni" e stabiliscono che "l'iniziativa economica privata non può svolgersi (...) in modo tale da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana".
Un passaggio storico, sintomo di quanto - anche sui piani istituzionali nazionali e non - il futuro guardi in una sola direzione: la sostenibilità.

> *"L'iniziativa economica privata non può svolgersi in modo tale da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana"*

In questo scenario **ASSICA, con il supporto strategico e operativo di IVSI**, si è messa all'opera al fine di fare cultura e diffondere consapevolezza verso una sempre maggiore sostenibilità e responsabilità sociale, **supportando le Aziende del settore nella creazione di un nuovo modello di Impresa. "Futuro" e "Tutela"** sono parole fondamentali anche per ASSICA in quanto espressione dei compiti stessi dell'Associazione: tutti sono chiamati a prendere parte al cambiamento e ASSICA, per prima, ha voluto lavorare per essere un **punto di riferimento e di stimolo per le Imprese del comparto, offrendo formazione, assistenza e supporto in questo tanto articolato quanto cruciale processo di svolta.**

A tale scopo, attraverso IVSI, sono stati avviati numerosi **percorsi con partner strategici**, *super partes* e accreditati a livello nazionale e internazionale in materia di sviluppo sostenibile.

L'Associazione ha accompagnato le Imprese del settore in un iter finalizzato a **misurare l'impatto ambientale e sociale** della singola Azienda e, successivamente, a determinare in modo tangibile e oggettivo il proprio **contributo al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 (SDGs)**. L'ambizione è quella di intervenire simultaneamente e trasversalmente sulle sfide economiche, sociali, istituzionali e ambientali, come detto fortemente interconnesse.

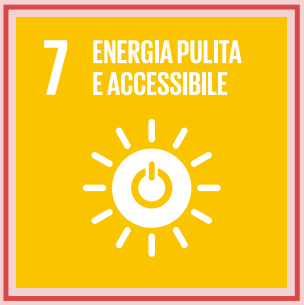
OPERAZIONE SOSTENIBILITÀ: I 5 SDGs RITENUTI PIÙ IMPORTANTI PER IL SETTORE

L'Associazione vuole diffondere un modello strategico sostenibile attraverso una maggiore comprensione di come l'operatività delle aziende impegnate nella produzione di salumi possa contribuire positivamente al raggiungimento degli SDGs. Sulla base di un'analisi di materialità che ha tratto origine da un sondaggio con le Aziende realizzata insieme alla società Nativa - società specializzata nell'implementazione di strategie di sostenibilità con le aziende, country partner di B Lab per l'Italia, ente certificatore delle B Corp - sono stati **individuati i 5 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 (SDGs) a cui i produttori di salumi possono offrire un contributo significativo**.

Partendo proprio da questa consapevolezza, è stato dunque possibile sviluppare, con sempre maggior grado di approfondimento e merito, la *mission* dell'affiancamento alle Aziende nella creazione di valore così come i paradigmi della sostenibilità evidenziano.

Gli SDGs individuati come prioritari per le Aziende del settore

Sondaggio realizzato con il contributo di 30 aziende del settore



SDG 7 - Energia accessibile e pulita

Utilizzo di fonti di energia a basso impatto

Buone pratiche orientateall'efficienza energetica nelle *operations* e lungo la catena di fornitura

SDG 8 - Promuovere una crescita economica inclusiva e sostenibile e un lavoro dignitoso per tutti

Tutela in condizioni di lavoro giuste e *fair wages*

Adozione di metodi di monitoraggio e di verifica

SDG 9 - Innovazione e infrastrutture

Costruire un'infrastruttura resiliente

Promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile

SDG 12 - Modelli di consumo e produzione sostenibili

Attenzione al territorio e alla conservazione della biodiversità

Analisi degli impatti lungo la *supply chain*

SDG 13 - Azioni per il clima

Promuovere azioni, a tutti i livelli, atte a combattere il cambiamento climatico

Planet (responsabilità ambientale)

Made Green in Italy: la versione italiana della Carbon Footprint

COSA ABBIAMO FATTO

Nel 2021 ASSICA, supportata dalla società di consulenza Perfect Food Consulting (nata come spin off di LCE[4]), ha avviato un **progetto volto a costruire le regole di sostenibilità per le carni suine, fresche o refrigerate**[5].

Il progetto ricade all'interno dello schema nazionale denominato ***Made Green in Italy***[6], nato sotto l'egida del Ministero della Transizione Ecologica (MiTE). Lo stesso Ministero, una volta concluso il progetto, il 2 novembre 2021 ha pubblicato le Regole di Categoria di Prodotto (RCP) "Carni suine fresche o refrigerate – Codice CPA 10.11.12)" valide fino al 2 novembre 2025[7].

Il *Made Green* in Italy rappresenta un sistema certificativo utilizzabile in etichetta per le Aziende che producono in modo sostenibile. Entro il 2024, in Europa saranno implementati sistemi di etichettatura che promuoveranno i cibi sostenibili e, in quest'ottica, l'etichetta *"Made Green in Italy"* permetterà di distinguere, differenziare e valorizzare il prodotto "carne fresca italiana".

Il prodotto certificabile con questo schema è la carne suina (fresca o refrigerata), sottoforma di semilavorato sfuso[8]. Condizione necessaria è che tale carne suina provenga da capi **nati, allevati e macellati** all'interno dei confini nazionali.

4. Life Cycle Engineering (sito web ufficiale: https://www.lcengineering.eu/) è una società di consulenza indipendente che – tramite l'Analisi del Ciclo di Vita (Life Cycle Assessment - LCA), l'eco-design, la comunicazione ambientale e la conformità normativa – fornisce soluzioni e strumenti professionali a società private e associazioni di imprese. LCE partecipa anche a progetti istituzionali con la Commissione europea, con il Programma delle Nazioni Unite per lo Sviluppo (UNDP) e per l'Ambiente (UNEP) e con alcune agenzie nazionali e regionali.

5. Con il termine "Carni suine, fresche o refrigerate" si intendono tutti i prodotti freschi in uscita dallo stabilimento di macellazione dopo il processo di raffreddamento in cella. Pertanto, tali prodotti sono stati sottoposti solo alla prima e seconda lavorazione ossia fino al sezionamento (tagli dell'intero in parti) senza aggiunta di spezie/condimenti ed eventuale precottura.

6. Il Made Green in Italy (MGI) rappresenta la declinazione italiana dello schema di certificazione denominato "Product Environmental Footprint" (PEF) della Commissione europea. Lo schema PEF considera il prodotto medio presente sul mercato europeo. Lo schema volontario nazionale MGI ha lo scopo di valorizzare il prodotto italiano, con le sue unicità, e si applica solo ai prodotti Made in Italy. In argomento si rinvia a https://www.minambiente.it/pagina/made-green-italy.

7. La RCP di cui si tratta è stata redatta in conformità ai seguenti riferimenti metodologici e normativi:
- *PEF Guide (EU, 2012)*
- *Allegato II della Raccomandazione 2013/179/UE: Guida sull'impronta ambientale dei prodotti (PEF)*
- *PEFCR Guidance v6.3 (EU, 2018)*
- *Requisiti addizionali obbligatori e facoltativi di cui all'art. 2, comma 1, lettere q) e r) del D.M. n. 56/2018*
- *Il report tecnico del JRC (Zampori and Pant, 2019), che non modifica la Raccomandazione 2013/179/UE ma contiene importanti chiarimenti sull'applicazione del metodo.*
  Benché non esistano attualmente delle PEFCR europee sulla carne suina né, più in generale, sulla carne rossa, nell'elaborazione delle RCP sono stati presi in considerazione due studi di settore per via del loro alto livello tecnico:

Nato sotto l'egida del Ministero della Trasizione Ecologica (MiTE) il Made Green in Italy rappresenta un sistema certificativo utilizzabile in etichetta

Quelle adottate nell'ambito dello schema volontario del Made Green in Italy (MGI) costituiscono pertanto le prime RCP europee sulla carne suina, o più in generale sulla carne rossa.

L'Associazione è stata pioneristica nel panorama europeo, nel promuoverle e definirle secondo uno schema pubblico, per il tramite di un processo partecipato che ha coinvolto tutti gli Associati del gruppo di macellazione e diversi allevamenti.

Nel documento definitivo, non solo sono fissate le regole metodologiche e specifiche (RCP) per calcolare l'impronta ambientale del prodotto in oggetto (1kg di carne suina), ma è anche indicato il valore medio (il cosiddetto valore di ***benchmark***), ottenuto a seguito dell'analisi di un campione rappresentativo di Aziende: tale valore medio è pari a circa 8-9 kg CO_2 equivalente per 1 kg di carne fresca.

- Le regole di categoria di prodotto del sistema EPD PCR Meat of Mammals fresh, chilled or frozen, CPC code 2111-2113, v. 3.11. La Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD-Environmental Product Declaration) è un sistema di certificazione volontario e privato, con funzionamento analogo a quello delle PEFCR europee. Le regole di categoria di prodotto (PCR-Product Category Rules) contengono le regole per la conduzione dello studio LCA e per la redazione della dichiarazione EPD, in cui vengono descritti gli impatti ambientali legati alla produzione di una specifica quantità di prodotto o di un servizio. Sul sistema EPD si veda https://www.environdec.com.

- Le FCR (Footprint Category Rules) Red Meat, v. 1.0 applicabili a manzo, agnello e maiale. Mentre le prime appartengono a un sistema privato di certificazione ben definito e condiviso a livello internazionale (il suddetto sistema EPD), le FCR Red Meat sono il risultato di un progetto indipendente che ha messo attorno a un tavolo comune associazioni industriali ed enti di ricerca. Queste FCR sono nate dalle ceneri di una bozza di PEFCR sulle carni rosse, mai approvata in ambito PEF ma di alto valore tecnico: questo documento è quindi stato valorizzato dalla European Livestock and Meat Trades Union (UECBV) che, in collaborazione con l'Australia e la Nuova Zelanda, lo ha ulteriormente migliorato e pubblicato sul sito ufficiale dell'associazione.

8. Ossia i tagli di carne suina quali lombo, filetto, coscia, spalla, coppa, gola, testa, pancetta, lardo, salsiccia. Sono quindi escluse nel documento (e nella certificazione) tutte le fasi successive alla seconda lavorazione come confezionamento, distribuzione, conservazione/stoccaggio (presso il rivenditore e poi a casa) o eventuale processo di cottura.

Le RCP definite contengono:

- Le istruzioni per la corretta esecuzione del calcolo.
- L'impatto ambientale del prodotto medio sul mercato italiano.
- Le soglie che delimitano 3 classi di prestazione ambientale (A, B e C).

Il produttore interessato a ottenere la concessione d'uso del marchio MGI dovrà effettuare uno studio conforme alle RCP sul proprio prodotto.

Uno studio conforme alle RCP deve obbligatoriamente tenere in considerazione un profilo di indicatori ambientali poi tradotti - a seguito di normalizzazione e pesatura - in un punteggio singolo.

Come stabilito dal DM n. 56/2018, ai fini delle presenti RCP devono essere considerati solo i tre indicatori di impatto più rilevanti che sono evidenziati nella tabella in pagina seguente:

> *"L'Associazione è stata pioneristica nel panorama europeo, nel promuoverle e definirle secondo uno schema pubblico, per il tramite di un processo partecipato che ha coinvolto tutti gli Associati del gruppo di macellazione e diversi allevamenti"*

PER OTTENERE IL MARCHIO, UN PRODUTTORE DEVE:

a) Raccogliere i dati necessari - ossia dati specifici del proprio processo produttivo raccolti nello stabilimento.
b) Effettuare lo studio e redigere il report con i risultati.
c) Ottenere la certificazione di parte terza.
d) Trasmettere il documento al Ministero della Transizione Ecologica.

CATEGORIA DI IMPATTO	INDICATORE	UNITÀ
Climate change	Global Warming Potential 100 years	kg CO2 eq
Land use	Soil quality index	Pt
Water scarcity	m3 water eq. deprived	m^3 depriv

La scelta dei tre indicatori è stata effettuata procedendo con la quantificazione di tutti gli impatti previsti alla raccomandazione 2013/179/EU e dalla PEFCR Guidance v. 6.3 (EU, 2018). Quelli selezionati (*climate change, land use, water scarcity*) risultano essere i tre più rilevanti a seguito di normalizzazione e pesatura e coprono il 61% dell'impatto complessivo.

L'elenco completo dei fattori di caratterizzazione è disponibile a questo link: *http://eplca.jrc.ec.europa.eu/LCDN/developer.xhtml*.

A seguito dell'approvazione e della pubblicazione delle RCP sopra descritte, le **Aziende di macellazione possono studiare l'impronta ambientale del proprio prodotto** per comprendere in quale classe di prestazione ambientale questo verrà inserito.

SCAN ME

Classe A
Prodotto eccellente, con prestazioni migliori rispetto al prodotto medio.

Classe B
Prodotto con prestazioni simili a quelle del prodotto medio.

Classe C
Prodotto con prestazioni peggiori rispetto a quelle del prodotto medio.

I prodotti che possono ottenere il logo Made Green in Italy sono quelli che, a seguito dello studio, presenteranno prestazioni ambientali pari o superiori al *benchmark* di riferimento (prodotti di classe A e di classe B); per i prodotti di classe B i beneficiari dovranno, tuttavia, prevedere un piano di miglioramento da implementare nell'arco dei **tre anni di validità della concessione d'uso** (le RCP hanno validità di 4 anni), dando così concretezza al **principio di miglioramento continuo** sul quale si fonda la certificazione.

> ***Tutte le Aziende testate nello studio ASSICA sono risultate in linea con la "Classe B"***

In virtù di tale risultato, queste potranno utilizzare il marchio a condizione, come detto, di implementare una strategia migliorativa incentrata principalmente sugli aspetti energetici. Ulteriore impegno è connesso alla puntuale raccolta dei dati relativi all'annualità successiva, da inserire nell'apposita documentazione relativa al certificato finale (DIAP). Tale incombenza assolve allo scopo di monitorare l'effettivo progresso.

Classe B

Prodotto con prestazioni simili a quelle del prodotto medio.

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- Monitoraggio delle emissioni negli stabilimenti a tutti i livelli.
- Inserimento nel bilancio di sostenibilità delle emissioni scope 1, 2 e 3 e indicazione della riduzione di CO_2 per kg. di carne lavorata tra gli obiettivi aziendali.
- Approvvigionamento da fornitori di prossimità per ridurre le emissioni di CO_2 legate alla logistica.
- Inserimento di domande sull'emissione di CO_2 nel questionario di valutazione dei fornitori.
- Adozione di una politica ambientale connessa al ricorso a strumenti volontari di certificazione, europei e internazionali, per la valutazione e il miglioramento delle prestazioni ambientali.
- Criterio di prossimità prioritario nella scelta dei fornitori.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Promuovere presso le Aziende associate il modello "Made Green in Italy" e supportarle nel percorso di miglioramento richiesto per l'adesione aziendale.
- Realizzare programmi di formazione per accrescere le competenze delle Aziende del settore su questi temi e diffondere le buone pratiche nella filiera produttiva.
- Organizzare seminari e workshop specifici alla presenza di esperti che possano illustrare e favorire il processo di transizione ecologica delle Aziende del settore.

La verifica di un organismo indipendente garantisce l'affidabilità dello schema *"Made Green in Italy"*: tale procedimento assicura cioè che i metodi adottati e i risultati ottenuti siano in accordo con la raccomandazione 2013/179/UE, con le Linee guida PEF e con la corrispondente RCP.

La verifica della Dichiarazione di Impronta Ambientale deve essere condotta in conformità con quanto stabilito nella sezione "Procedura per la verifica indipendente e la convalida", all'allegato III del D.M. n. 56/2018.

L'importanza della certificazione Made Green in Italy si ricava altresì dall'idoneità all'accesso ai CAM[9] (Criteri Ambientali Minimi) utilizzati per gli acquisti della Pubblica Amministrazione italiana (appalti pubblici "verdi").

In linea con i seguenti Goals:

9. I CAM sono requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. La loro applicazione consente di diffondere le tecnologie ambientali e i prodotti ambientalmente preferibili e produce un effetto leva sul mercato, inducendo gli operatori economici meno virtuosi ad adeguarsi alle nuove richieste della pubblica amministrazione. La loro applicazione garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici "verdi" sia incisiva non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma anche nell'obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili, "circolari" e nel diffondere l'occupazione "verde".

Economia circolare e riduzione degli scarti di lavorazione

Economia circolare, bioenergie e produzione agroalimentare. Un nesso tanto complesso quanto essenziale per il concreto raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

L'inserimento di un impianto di digestione anaerobica nell'allevamento suinicolo consente di sfruttare ai fini della produzione di energia l'effluente zootecnico (liquami), normalmente gestito come problema ambientale e fonte di costo per lo smaltimento. Inoltre, **se impiegati nella produzione di biogas, anche gli scarti dell'industria delle carni, oltre ai liquami, possono essere valorizzati passando da residui costosi da smaltire a risorsa per il comparto, generando concreti vantaggi economici, ambientali e sociali nell'intero sistema filiera.**

La dieta degli animali è sempre stata completata da residui o sottoprodotti provenienti dalle varie fasi di trasformazione industriale dei prodotti alimentari: la frutta e i vegetali non utilizzabili per la vendita, i sottoprodotti della macinazione dei cereali, i sottoprodotti dell'industria del latte, della birra, del pomodoro, nonché i panelli esausti dall'estrazione di olio di soia, girasole e colza, costituenti ottima fonte proteica.

La valorizzazione delle materie prime costituite dai residui di lavorazioni in campo alimentare è da sempre un obiettivo fondamentale per i mangimisti che studiano formule e combinazioni per ridurre al minimo lo spreco di prodotti commestibili per l'uomo e valorizzare invece i **co-prodotti**[10] e gli **ex-prodotti alimentari**. Questo settore gioca quindi un ruolo chiave nel rendere "circolare" l'industria agroalimentare, in quanto costituisce il collegamento tra agricoltura, zootecnia e industria e risulta determinante nella valorizzazione dei co-prodotti ed ex-prodotti alimentari. La produzione dei mangimi si basa in modo significativo sulla valorizzazione dei co-prodotti dell'industria molitoria, come cruscami, olearia, con le farine di proteaginose, lattiero casearia con il siero di latte in particolare.

L'industria mangimistica è storicamente nata assieme a quella molitoria e si è da sempre attivata per la valorizzazione dei sottoprodotti ottenuti nella produzione di farine e olii. Gli allevamenti di suino, per esempio, si sono fin da subito sviluppati nelle vicinanze dei caseifici dei quali si utilizzava in grande quantità il siero di latte residuo dalla lavorazione del Parmigiano Reggiano.

> *"Del maiale non si butta via niente!"*

10. Fondamentale è la distinzione tra sottoprodotto e co-prodotto. Con il primo si fa riferimento a un residuo inevitabile che deve essere smaltito; con il secondo a un prodotto riconosciuto per il suo valore come risorsa nutritiva che è trattato con la stessa cura e attenzione del prodotto principale.

Il vantaggio ambientale derivante dall'utilizzo di questi materiali è multiplo:

- Si riduce la dipendenza dall'estero delle materie prime per mangimi.
- Si risparmia superficie agricola adibita alla coltivazione di cereali, leguminose, a vantaggio della produzione per l'alimentazione umana.
- Si riduce lo spreco alimentare.

Altra manifestazione pratica della ricerca di circolarità è quella dell'utilizzo degli ex-prodotti alimentari che la Commissione europea identifica in quei *"prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, generati in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi"* (REG. UE 68/2013).

Vi possono essere vari tipi di ex-prodotti alimentari: i più comuni sono prodotti derivati dal processo di lavorazione e commercializzazione degli alimenti (biscotti, pasta, snack, pane, dolci) che a seguito di opportune lavorazioni diventano materie prime utili a sostituire alcuni dei principali ingredienti impiegati nelle formule dei mangimi. In alcuni casi, questi ex prodotti alimentari hanno già subito un processo di cottura che migliora la digeribilità degli amidi e aumenta l'energia utile della razione.

È importante ricordare che **non si tratta di rifiuti ma di prodotti che sono passati dallo status di "alimenti ad uso umano" a quello di mangimi nel pieno rispetto delle regole per la sicurezza alimentare.**

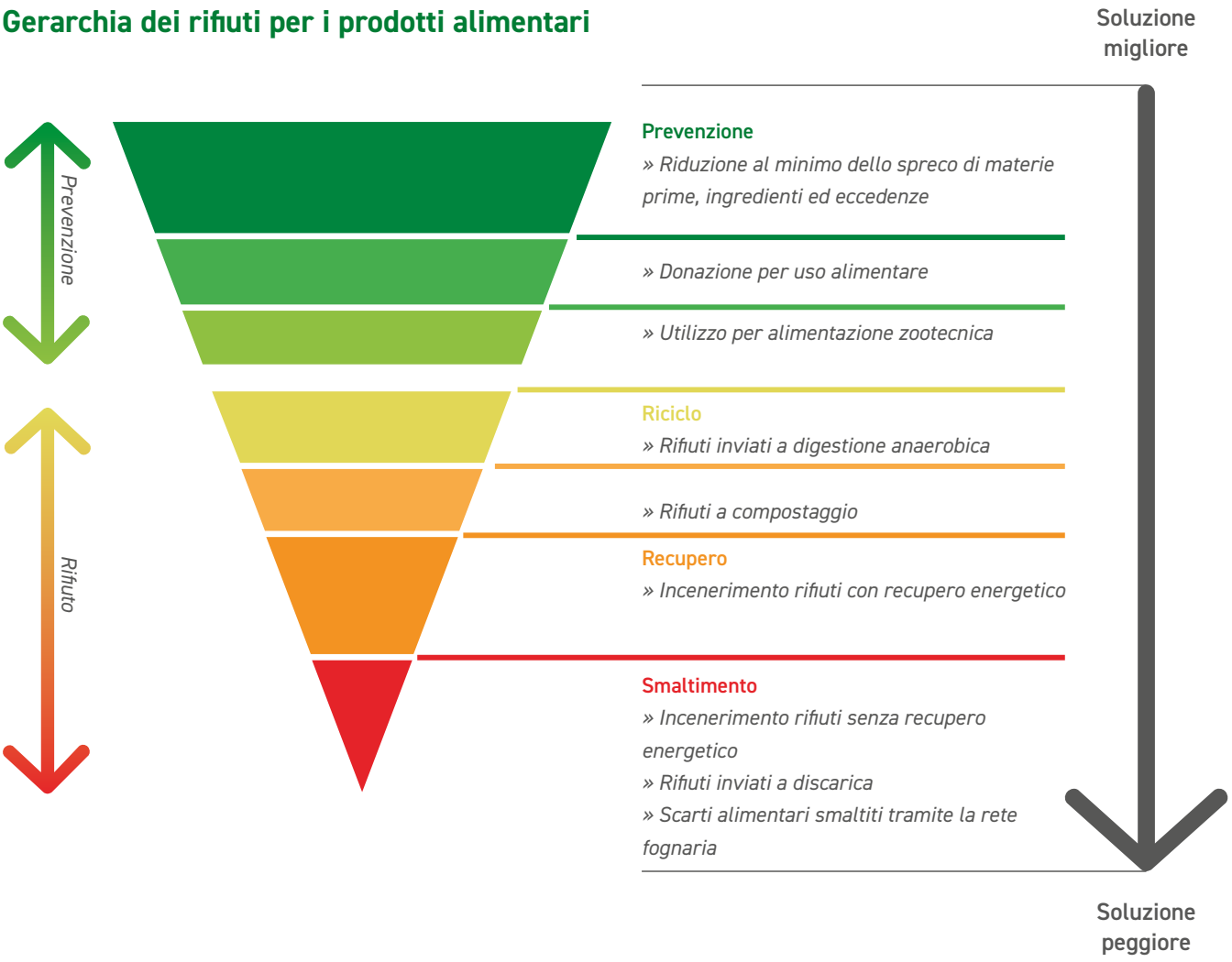
> *"Non si tratta di rifiuti ma di prodotti che sono passati dallo status di 'alimenti ad uso umano' a quello di mangimi"*

Anzi, l'inserimento di questa tipologia di ingredienti nei mangimi ha un duplice obiettivo: da un lato la riduzione dello "spreco alimentare", dall'altro la minor necessità di impiego delle tradizionali materie prime agricole con i relativi impatti.

Il riutilizzo degli ex-prodotti alimentari come materia prima per mangimi è infine da preferire rispetto al riutilizzo energetico o allo smaltimento in discarica, anche secondo

> *"Il settore zootecnico è certamente in grado di contribuire all'economia circolare"*

Gerarchia dei rifiuti per i prodotti alimentari



Fonte: Food Waste Reduction Roadmap | WRAP

quanto suggerito dalle gerarchie di riutilizzo dei prodotti alimentari di scarto, promosse dall'EPA (*US Environmental Protection Agency*), dal WRAP (*the Waste and Resource Action Program*) e dalla Commissione europea.

Oltre all'evidente vantaggio legato alla riduzione degli sprechi di alimenti, l'inserimento di ex prodotti alimentari nelle razioni dei mangimi permette una riduzione di emissioni di CO_2 che dipendono dal tipo di filiera zootecnica e dal minor consumo di acqua.

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- Generatore di biogas interno e operativo da diversi anni. Raccolta scarti e sottoprodotti derivanti dalla macellazione e dall'azienda agricola: attraverso la loro fermentazione viene generato gas impiegato per raggiungere l'autosufficienza dello stabilimento.
- Progetti con Università, incentrati sul riutilizzo degli "scarti" di lavorazione nella produzione di pet food.
- Analisi mirate a tracciare provenienza e quantità dei rifiuti al fine di individuare aree di intervento.
- Adesione al Progetto "Ocean Waste Packaging": raccolta della plastica dagli oceani, per compensare l'utilizzo di plastica vergine nel packaging.
- Ciclo chiuso dell'acqua, depurazione delle acque interne. Miglioramento dei flussi delle acque.
- Implementazione di un Codice di condotta da far sottoscrivere ai fornitori e valutazione formale degli stessi su criteri di sostenibilità.

In linea con i seguenti Goals:

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Stimolare le Aziende ASSICA affinché riducano e ottimizzino progressivamente i rifiuti generati, recuperandoli o riciclandoli correttamente allo scopo di avanzare verso una gestione a ciclo chiuso delle risorse che coinvolga collaboratori, clienti e fornitori.
- Promuovere attivamente l'utilizzo di mangimi derivati da co-prodotti ed ex-prodotti alimentari da parte delle Aziende ASSICA con allevamento integrato. Per le altre: realizzare attività di sensibilizzazione affinché stimolino gli allevatori che forniscono loro materia prima ad utilizzare tali mangimi.

Utilizzo di fonti di energia a basso impatto: “consumare meno, produrre meglio”

Le energie rinnovabili rappresentano risorse energetiche proprie della struttura del pianeta e, pertanto, sono caratterizzate da una costante rigenerazione, attuata ricorrendo unicamente a mezzi naturali non soggetti a esaurimento come il sole, il vento o il calore della terra. Queste fonti energetiche possono essere definite sostenibili per antonomasia e costituiscono un'alternativa oramai necessaria a fonti combustibili fossili tradizionali come petrolio e carbone.

Tali energie rinnovabili contribuiscono infatti a ridurre notevolmente l'impatto sull'ambiente in quanto non comportano l'emissione di agenti inquinanti e si traducono in una valida risorsa sia in termini di risparmio energetico che di riduzione dei consumi.

Alla luce di tutte queste evidenze appare chiaro come tali fonti energetiche, oltre a far bene all'ambiente, costituiscano un asset fondamentale nello sviluppo aziendale e, dunque, nell'economia di un'Impresa. **Il tema dell’energia ha un impatto molto importante sulle Aziende del comparto** - soprattutto in questo momento per l'aumento a dismisura dei costi – **tale che l’efficientamento energetico** - driver di sostenibilità - **costituisce un obiettivo imprescindibile** per risparmiare sui costi e migliorare la competitività delle Aziende del settore dei salumi e della carne suina.

L'efficienza energetica offre numerose opportunità di risparmio concrete e immediate a fronte dei **consumi energetici presenti in ogni fase del processo di produzione della filiera**: energia elettrica, gas ma anche vapore, acqua calda e freddo richiesto a diversi livelli di temperatura.

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- Impianto di cogenerazione alimentato con scarti di macellazione e impianti a gas naturale che consentono il recupero del calore prodotto.
- Rinnovamento completo di stabilimenti con nuove celle di stagionatura, nuovi impianti ed un sistema entalpico, che permette alle celle di stagionatura di sfruttare l’aria esterna in modo razionalizzato, in base alle condizioni climatiche, aiutando a ridurre l’impatto ambientale e i consumi.
- Impianto fotovoltaico con oltre l’80% del fabbisogno energetico autoprodotto. Ricerca di soluzioni di ultima generazione per ridurre i consumi dovuti alla refrigerazione estiva.
- Contratto di energia 100% rinnovabile. Monitoraggio delle risorse ed emissioni a 360°.
- Progressiva sostituzione lampade con LED. Inverter sui motori. Costante lettura dei consumi energetici su piattaforma energy team. Audit energetici.
- Inserimento di domande relative all’efficienza energetica nel questionario di valutazione sottoposto ai fornitori.
- Sensibilizzazione dei dipendenti sullo spegnimento dei macchinari. Obiettivo: stilare manuale di linee guida per i lavoratori.
- Installazione di monitor all’ingresso della sede per mostrare il quantitativo di energia prodotta dal cogeneratore.

> *I principali interventi nel settore riguardano i recuperi di calore, la cogenerazione, le caldaie a condensazione, le centrali ad aria compressa, l'illuminazione a LED dello stabilimento e/o di reparti*

Alla luce di queste evidenze, approcci come quelli olistici appaiono senza dubbio preferibili. Essi, infatti, partono dall'analisi puntuale dei dati di consumo dell'Azienda per individuare poi un percorso personalizzato per l'efficientamento energetico dello stabilimento.

Un'altra opportunità per le industrie è rappresentata dai Titoli di Efficienza Energetica: incentivi economici riconosciuti alle Imprese che investono in tecnologie efficienti e mettono in atto comportamenti virtuosi dal punto di vista energetico.

Il dispositivo coinvolge diversi soggetti - il cliente, la società di servizi energetici, l'autorità competente (GSE) - e prevede un processo articolato che si focalizza sulla misura del pregresso e sull'elaborazione del progetto stesso di efficienza. Considerati gli scenari attuali, l'ottimizzazione energetica non è più solo un'opzione possibile ma una necessità per le Aziende che vogliono mantenere e incrementare la loro competitività e contribuire alla tutela dell'ambiente.

In linea con i seguenti Goals:

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Stimolare le Aziende associate affinché monitorino e riducano il consumo delle risorse attraverso politiche, strumenti e sistemi di gestione ambientale.
- Diffondere una cultura condivisa tra le Aziende del comparto sugli impatti della crisi climatica e sul monitoraggio delle emissioni lungo la filiera produttiva. Stimolare le Aziende affinché, a loro volta, lo facciano al proprio interno.
- Incoraggiare le Aziende associate a fissare obiettivi di miglioramento e ricercare in maniera sistematica tecnologie moderne e sostenibili (es. impianti di cogenerazione, impianti fotovoltaici, ecc.) e soluzioni di efficientamento per migliorare il loro impatto energetico.
- Promuovere attivamente un maggior impiego di energia proveniente da fonti rinnovabili certificate e contribuire a rendere la sostenibilità un'importante leva di cambiamento aziendale nel perseguimento di un futuro più efficiente nella gestione delle risorse.

Economic well-being (Responsabilità economica)

Riformulazione e nutrizione

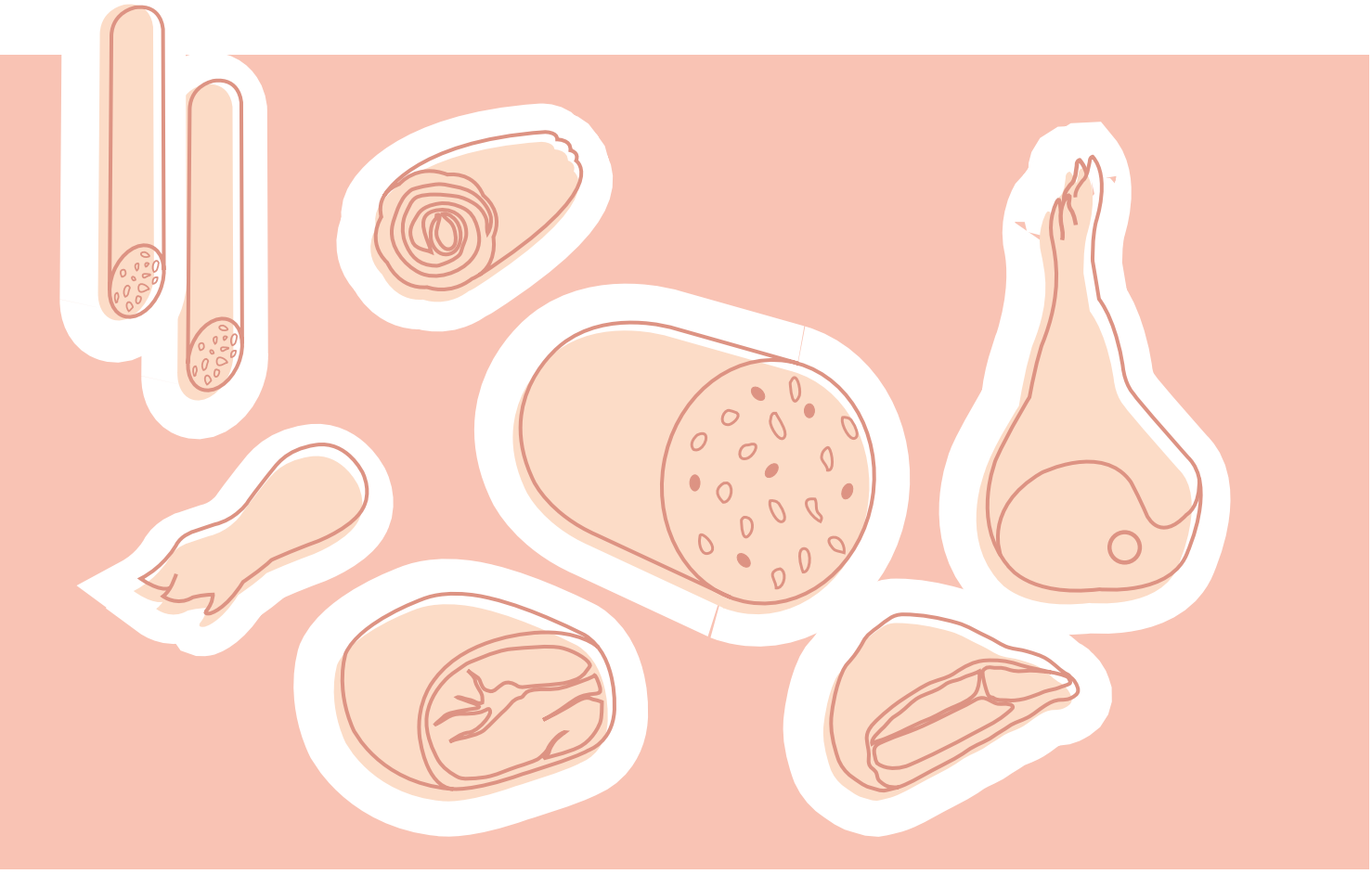
COSA ABBIAMO FATTO

Migliorare nel rispetto della tradizione. L'industria alimentare nel corso del tempo ha vissuto una fisiologica evoluzione, soprattutto per quanto attiene ai valori nutrizionali dei prodotti in commercio.

Tale processo di miglioramento ha riguardato anche i salumi italiani che - pur mantenendo l'autenticità organolettica che storicamente li contraddistingue - risultano oggi **migliori rispetto al passato dal punto di vista nutrizionale**.

Non a caso, nel corso degli anni la qualità delle carni è evoluta sotto la spinta di numerosi fattori di origine genetica, ambientale e alimentare e, conseguenzialmente, le tecniche produttive sono progredite con rilevanti effetti anche sul profilo nutrizionale dei salumi.

Tuttavia, i luoghi comuni legati agli aspetti di



salubrità dei prodotti della salumeria nostrana non hanno subito un reale contraccolpo e assumono ancora i connotati di convinzione per molti consumatori. Ad ogni modo, bisogna evidenziare come, nonostante i passi in avanti compiuti dai prodotti appartenenti alla salumeria italiana, per diverso tempo sono mancati puntuali aggiornamenti relativi ai loro effettivi valori nutrizionali.

Questo ha contribuito ad alimentare una **percezione, per molti aspetti, non più corrispondente alla realtà dei salumi oggi consumati.** Al fine di fornire un riconoscimento a questo *upgrade*, nel biennio 2011/2012, **IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) e ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) hanno coinvolto l'INRAN (oggi CREA) e la SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari) nella realizzazione di nuove analisi del profilo nutrizionale dei prodotti appartenenti alla salumeria italiana**.

> *Dall'indagine emerge come i miglioramenti nutrizionali più consistenti si registrino nel contenuto lipidico, vitaminico e minerale e nella riduzione del cloruro di sodio*

Tali analisi si sono appunto rese necessarie per colmare un gap di quasi 20 anni: le ultime analisi, risalenti al 1993, non rendevano infatti giustizia ai prodotti attuali, evoluti dal punto di vista tecnologico, dell'impatto nutrizionale e maggiormente allineati con la sempre crescente soglia di benessere correttamente cercata dai consumatori. Risultati ottenuti dall'industria alimentare grazie all'impegno nella continua ricerca di un miglioramento che consentisse di soddisfare le nuove esigenze nutrizionali della popolazione, cercando di conservare al contempo il tradizionale gusto e la qualità dei prodotti. Gli aggiornati valori nutrizionali dei salumi italiani legittimano il loro posizionamento all'interno della corretta alimentazione, sia per la popolazione generale, sia per target specifici, e in diversi momenti di consumo.

- **Meno grassi più proteine**: Dal 1993, anno delle prime analisi INRAN, al 2012 i salumi hanno presentato un'ulteriore riduzione del contenuto lipidico e un'ottimizzazione della qualità compositiva, in particolare nei prodotti insaccati cotti. Per questi alimenti, il contenuto in acidi grassi saturi si è ridotto fino a quasi il 40% e si è ottenuto un equilibrio tra contenuto in grassi saturi e insaturi. Questi ultimi sono passati dal 30% a oltre il 60% dei grassi totali; parallelamente alla riduzione dei grassi saturi, si sono registrate diminuzioni apprezzabili del contenuto in colesterolo e una crescita delle proteine apportate, che forniscono meno calorie rispetto ai grassi.

-60%

Grassi saturi

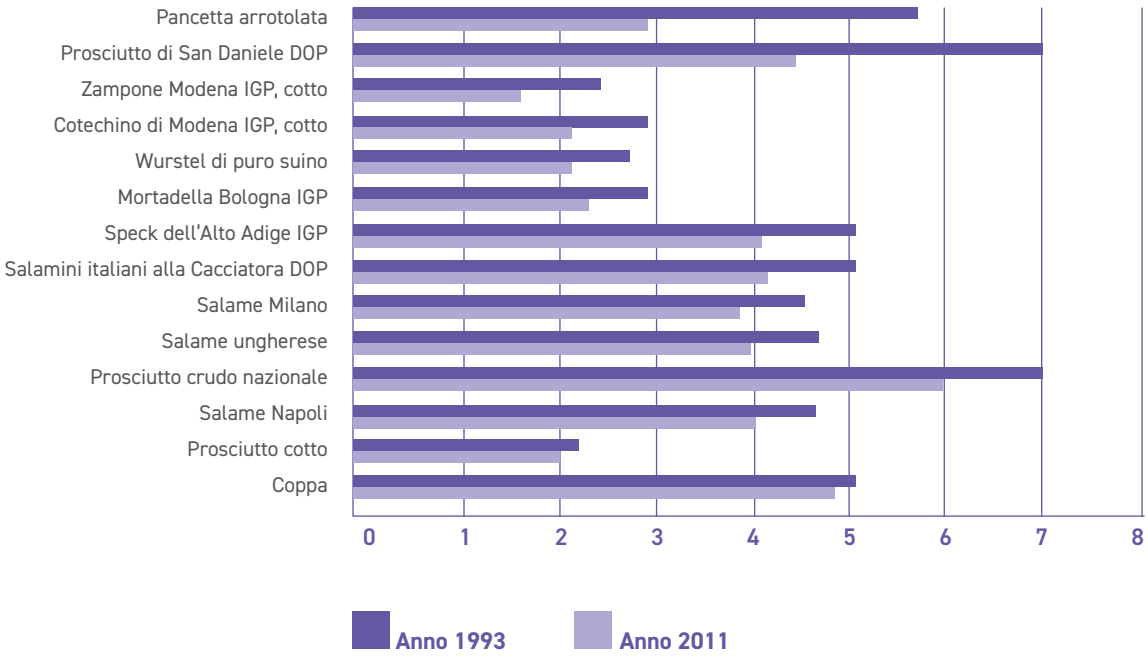
- **Meno sale:** Dal 1993 al 2012 il contenuto di sale nei salumi italiani risulta notevolmente ridotto, in una percentuale che va dal 4% circa fino a oltre il 45% a seconda del prodotto.
- **Più vitamine e Sali minerali:** Rispetto ai valori ricavati dalle analisi del 1993, riferite a prodotti che già allora risultavano a contenuto significativo di diverse vitamine e Sali minerali necessari per l'organismo, il trend risultante dai nuovi valori nutrizionali non smentisce quanto rilevato in passato, ma anzi, ne esalta e completa il quadro.

> *"Salumi Italiani: meno sale e meno grassi. Più proteine, vitamine e sali minerali"*

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- Riduzione di grassi e sale, ecc. compatibilmente con i disciplinari di produzione.
- Produzione di salumi adatti a celiaci e intolleranti al lattosio, ecc. compatibilmente con i disciplinari di produzione.
- Impiego delle quantità minime indispensabili di nitriti e nitrati allo scopo di garantire la sicurezza alimentare.

CONTENUTO DI SALE A CONFRONTO: DAL 1993 AL 2011



Fino a

-45%

di sale

In definitiva si può dire che lo studio ha assolto al compito di **accendere i riflettori sui frutti del lavoro costante che negli anni ha caratterizzato l'attività delle Aziende italiane impegnate nella produzione di salumi**. Un'Industria attenta alla cultura da cui deriva, in grado di cogliere i margini di miglioramento e le sfide tecnologiche e di distribuzione, aumentando le caratteristiche di qualità e sicurezza, adeguandosi alle esigenze dei moderni stili di vita.

In linea con i seguenti Goals:

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Sviluppare studi e ricerche finalizzati a individuare la possibilità di realizzare prodotti a maggior contenuto proteico, con un ridotto apporto di grassi nel rispetto della tradizione che contraddistingue le specificità della salumeria italiana per continuare a fornire prodotti sempre più aderenti alle richieste del consumatore e in linea con le diverse esigenze nutrizionali delle differenti fasce d'età, apprezzata in tutto il mondo.
- Lavorare con gli altri operatori della filiera (segnatamente allevatori e i produttori di mangimi) per fare in modo che le caratteristiche qualitative dei grassi migliorino ulteriormente per composizione, privilegiando la formazione di acidi grassi insaturi e polinsaturi (in particolare Omega 3) avendo cura al contempo di non compromettere la consistenza, l'aspetto e il gusto dei prodotti e di mantenere un prodotto tradizionalmente naturale senza l'aggiunta di additivi - se non quelli strettamente necessari per l'imprescindibile garanzia di sicurezza e salubrità - e purché consentano un complessivo miglioramento nutrizionale del prodotto.
- Sviluppare metodiche produttive che consentano di perseguire il medesimo risultato di sicurezza alimentare riducendo ulteriormente l'aggiunta di nitriti e nitrati.
- Aggiornare nei prossimi anni i valori nutrizionali di carni suine e salumi, approfondendo anche le analisi a carico di molecole, come, ad esempio, il Ferro EME e i dipeptidi, che sono oggetto di recenti indagini per i loro effetti sulla salute umana.

Imballaggi sostenibili

Preservare l'ambiente garantendo la qualità. Sempre più spesso si sente parlare di ***"sustainable packaging", "green packaging" e "packaging circolare"***: una serie di concetti direttamente associati all'idea del packaging "del futuro", che dovrà essere sempre più **funzionale, responsabile e a basso impatto ambientale**.

Attualmente **il packaging rappresenta sempre più un terreno di innovazione in ottica circolare.** Per le Aziende del settore, utilizzare un packaging sostenibile ed ecologico significa riconsiderare la supply chain con l'obiettivo di ridurre l'impatto sociale e ambientale.

Le Aziende ASSICA si impegnano continuamente a ricercare e **studiare soluzioni innovative che riducano l'utilizzo della plastica e contengano l'impatto ambientale del packaging a fine vita trasformandolo da rifiuto a risorsa utile per la tutela dell'ambiente**.

Tradizionalmente, il packaging svolge un ruolo fondamentale nella **protezione dei prodotti**: ha il compito di conservare il proprio contenuto, preservandone le proprietà organolettiche (gusto, aromi, freschezza, consistenza) e proteggendolo nel corso del suo viaggio, dalla produzione, all'esposizione a scaffale, fino al consumo. In tempi più moderni, il packaging ha assunto un secondo e importantissimo ruolo di rilievo nella **promozione** dei prodotti. Il *packaging* è l'**elemento costitutivo dell'identità di marca più tangibile** a cui si fa riferimento per la costruzione della marca stessa e contribuisce all'aumento della notorietà e dell'immagine.

Oggi il packaging assume anche un ruolo etico ed è chiamato a rispondere a nuove istanze connesse alla sostenibilità ambientale, economica e sociale e per questo deve essere *eco-friendly*, pensato e progettato prendendo in esame la qualità dei materiali che lo compongono e l'impatto ambientale che questi produrranno sul nostro pianeta.

La **sostenibilità** - in quanto priorità collettiva - **è oggi un driver decisivo nelle scelte d'acquisto dei consumatori** ed è per questo che sempre più aziende investono in R&D, alzando l'asticella dell'innovazione tecnologica, per rendere il packaging sempre più ecosostenibile. È infatti necessario individuare, per ciascuna tipologia di prodotto carneo, i marker qualitativi più efficaci per ottimizzare la scelta dei materiali di packaging, le condizioni di confezionamento e la *shelf-life*. L'approccio multidisciplinare risulta, pertanto, di fondamentale importanza.

Declinando il tema in modo specifico sulle Aziende della salumeria italiana, emerge con chiarezza **l'apporto che l'innovazione è in grado di offrire**. Basti citare le principali soluzioni, già in uso, fra le quali figurano:

- **Bioplastiche**: materie plastiche di origine rinnovabile, prodotte da biomassa, ma non biodegradabili come bio-PET e bio-PE.
- **Bioplastiche di origine naturale**: originate da biomassa, biodegradabili/compostabili (bio-based).
- **Plastiche biodegradabili**: ma di origine petrolchimica (es. PBAT, PBS, PCL). plastiche riciclabili - monomateriali per vaschette e top - accoppiati carta/plastica (Carta e cartone sono bio-based, in Europa provenienti da boschi gestiti in modo sostenibile, con marchio PEFC o FSC).

È inoltre importante sottolineare che tutti i materiali impiegati per la realizzazione di packaging destinati al contatto con alimenti, quindi anche i biopolimeri o i materiali provenienti da riciclo, devono rispondere agli stessi requisiti igienico-sanitari e garantire le stesse prestazioni tecnologiche dei materiali in plastica tradizionali (sottovuoto, atmosfera protettiva), in conformità alla legislazione

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- Sensibilizzazione dei clienti in materia di packaging.
- Comunicazione sull'etichetta: es. progettazione nuova etichetta ambientale dove viene spiegato il processo di creazione del packaging (FSC, carta riciclata).
- Ricerche sui materiali plastici più compatibili con le esigenze ambientali.
- Nuova gamma di vaschetta in PET (già ingegnerizzato) riciclabile e presto anche riciclata.
- Utilizzo di carta e cartoni certificati FSC, vaschette con utilizzo ridotto di plastica o utilizzo per almeno il 40% di plastica riciclata (re-PET).
- Integrazione del 75% del packaging in carta.

In linea con i seguenti Goals:

vigente dei MOCA (Reg. CE 1935/2004 e il Reg. UE 10/2011 che disciplina materiali e oggetti di plastica). In merito ai salumi affettati, in caso di confezionamento in atmosfera modificata (cd. MAP – *Modified Atmosphere Packaging*), un requisito fondamentale è l'impiego di materiali ad alta barriera all'ossigeno e al vapore acqueo.
Chiaramente, ognuna di queste informazioni è deducibile e riconoscibile grazie all'etichettatura, resa obbligatoria dal D.lgs. 3 settembre 2020, n. 116.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Organizzare incontri e webinar con esperti del mondo accademico e scientifico per sensibilizzare le Aziende associate allo sviluppo di packaging sostenibili.
- Stimolare le Aziende associate affinché ricerchino ed utilizzino nelle loro attività preferibilmente materiali più virtuosi per l'ambiente (materiali certificati, con una componente di riciclato o riciclabili) e a ridurre - per quanto possibile - l'utilizzo di packaging inquinanti.

Society (Responsabilità sociale)

Formazione

COSA ABBIAMO FATTO

Consapevolezza e competenza passepartout per scelte aziendali sostenibili.
Creazione e organizzazione di un percorso formativo per le Aziende del settore con l'obiettivo di accompagnarle lungo la transizione verso un nuovo modello di fare impresa, incentrato sulla sostenibilità: questo è lo scopo del percorso formativo realizzato da IVSI, anche per le Aziende di ASSICA.

L'utilizzo dell'SDG *Action Manager*[13] consente di:

- Misurare il proprio contributo al raggiungimento degli SDGs, in forma del tutto gratuita, a prescindere dalla propria dimensione e provenienza geografica.
- Identificare quali SDGs sono maggiormente compatibili con il proprio profilo aziendale.
- Avere una maggiore comprensione di come l'operatività e il business model della propria Impresa possano contribuire positivamente al raggiungimento degli SDGs.
- Individuare azioni implementabili ad alto impatto, sulla base di domande chiave e benchmark di settore.
- Fissare obiettivi e monitorare la propria *performance*.
- Comparare i propri risultati con quelli delle altre Aziende italiane nel mondo.

PROGRAMMA MEASURE WHAT MATTERS (MISURA CIÒ CHE CONTA)

Il programma *Measure What Matters* (Misura ciò che conta), organizzato da IVSI insieme a Nativa[11], ha guidato i partecipanti nella **misurazione dell'impatto della propria Azienda** sulle quattro principali aree della sostenibilità (*Governance, Persone, Comunità e Ambiente*) **attraverso il cosiddetto BIA (B *Impact Assessment*), lo strumento all'avanguardia utilizzato dalle B Corp**[12] nonché lo standard internazionale più diffuso per la misurazione degli impatti sociali e ambientali. Le Aziende, al termine degli incontri del programma - tramite autovalutazione - hanno ottenuto il proprio punteggio, **guadagnando importanti elementi di consapevolezza e di comunicazione che hanno costituito un significativo punto di partenza per implementare una puntuale strategia di miglioramento delle proprie performance di sostenibilità.**

Le Aziende che sono risultate in linea con i requisiti per la certificazione B Corp sono state dunque munite degli strumenti necessari per continuare in autonomia il percorso finalizzato a raggiungerla. Inoltre, le Aziende partecipanti hanno anche ottenuto una mappatura tailor made rispetto ai 17 obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (*Sustainable Development Goals - SDGs*).

Grazie a questa iniziativa è stato possibile **individuare 5 obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030** al raggiungimento dei quali i produttori di salumi possono contribuire in modo rilevante. Nello specifico, gli SDGs numero **7** (Energia accessibile e pulita), **8** (Lavoro dignitoso e crescita economica), **9**

(Innovazione e infrastrutture), **12** (Consumo e Produzione Responsabile) e **13** (Azioni per il Clima) sono risultati essere i *Goal* maggiormente connessi all'industria dei salumi e sui quali concentrare, di conseguenza, gli sforzi più consistenti.

Le Aziende associate che hanno partecipato al Programma *Measure What Matters* sono state guidate dagli esperti di Nativa nell'individuazione delle azioni interne ed esterne già in uso o da sviluppare - espresse in termini percentuali - per migliorare il proprio profilo di sostenibilità in relazione agli SDGs individuati. **Dall'analisi 2021 è emerso che le Aziende del settore sono maggiormente attive sul Goal numero 8 (34%), subito seguito dal Goal 12 (26,4%) e dal 9 (24,2%)**. Ancora ampi margini di miglioramento per quanto concerne il Goal 7, sul quale le Aziende partecipanti allo studio offrono al momento un contributo pari al 15% ma ritengono di poterlo incrementare in tempi brevi.

SDG ACTION MANAGER – L'AGENDA 2030 DELL'ONU ENTRA IN AZIENDA

Terminato il programma "*Measure What Matters*" e presa consapevolezza del profilo di impatto delle Aziende associate, **ASSICA, tramite IVSI, ha continuato a diffondere un modello strategico sostenibile** attraverso una maggiore comprensione di come l'operatività delle Aziende possa contribuire positivamente al raggiungimento degli SDGs.

Sviluppato da B Lab e dal *Global Compact* delle Nazioni Unite, l'SDG *Action Manager* è lo strumento che consente alle Aziende, per la prima volta nella storia, di **misurare in maniera tangibile e oggettiva il proprio progresso rispetto agli obiettivi di sviluppo sostenibile**. Esso è integrato rispetto al BIA sia come tipologia di misurazione che come funzionamento.

Riprendendo la metodologia utilizzata per la compilazione del BIA del Programma Measure What Matters, Nativa ha supportato l'Associazione nell'identificazione del contributo di ogni singola Azienda verso il raggiungimento dei *Sustainable Development Goals* delle Nazioni Unite.

11. Nativa è una Purpose Driven Design & Innovation Company. Incoraggia l'evoluzione del business e della società in modo che possa creare un impatto positivo su persone e pianeta. Country Partner italiano di B Lab e fondatrice di Singularity University Italy, Nativa è Certified B Corporation® in Italia e Benefit Corporation in Europa, e Most Valuable Player 2016 del movimento globale delle B Corp.

12. Le B Corp sono aziende certificate che perseguono il profitto, innovando continuamente per massimizzare il loro impatto positivo verso i dipendenti, le comunità in cui operano, l'ambiente e tutti gli stakeholder. Presenti in 153 settori e in oltre 77 Paesi, le aziende B Corp scelgono volontariamente e formalmente di produrre contemporaneamente benefici di carattere sociale e ambientale mentre raggiungono i propri risultati economici.

13. In Europa, nel 2020, oltre 6000 aziende hanno utilizzato SDG AM. Di queste, più di 2500 stanno usando lo strumento per fissare obiettivi monitorabili di azione, verso uno o più SDGs. L'Italia: #2 in Europa per numero di aziende registrate; #1 per numero di utenti che hanno completato almeno un modulo oltre la Baseline; #1 per indice di goal setting.

BEST PRACTICE IN ACTION

Con lo scopo di continuare a promuovere quel cambiamento positivo nel modo di concepire la sostenibilità del "fare impresa", oggi richiesto a tutte le aziende a prescindere dal settore, l'Istituto ha scelto di dare continuità al percorso iniziato con Nativa, realizzando un terzo "capitolo" formativo dedicato allo sviluppo sostenibile. L'iniziativa ha preso il nome di ***"Best Practice in Action"*** ed è stata strutturata con l'intento preciso di **identificare azioni di miglioramento comune per tutte le Aziende del settore** che rendano sempre più concreti gli impegni emersi nel corso dei programmi precedenti (*"Measure What Matters"* e *"SDG Action Manager"*).

Questo impegno è stato tradotto nella organizzazione di **tavoli tematici** - uno per ognuno dei 5 SDGs individuati come determinanti durante i precedenti percorsi formativi. Nello specifico, gli SDGs numero 7 (Energia accessibile e pulita), 8 (Lavoro dignitoso e crescita economica), 9 (Innovazione e infrastrutture), 12 (Consumo e Produzione Responsabile) e 13 (Azioni per il Clima).

Il Programma ha previsto un incontro dedicato a ciascun tavolo di lavoro con il fine di **favorire lo scambio delle buone pratiche e di individuare insieme alle Aziende degli strumenti di supporto nel processo collegato allo Sviluppo Sostenibile del settore**.

Ad integrazione dei lavori è inoltre stata predisposta la condivisione di *template* e altri materiali, utilizzabili e *customizzabili* da ogni Azienda a seconda della sua specifica realtà. (Es. *Survey* di qualifica dei fornitori su aspetti ambientali e sociali; strumenti per trasmettere ai dipendenti la cultura della sostenibilità ecc.). Ogni incontro è stato diviso in tre parti complementari: la prima incentrata sul "*Recap* delle migliori pratiche tradotte in impegni comuni relativi all'SDG trattato", seguita da un momento di "Approfondimento su strumenti operativi", corredato e arricchito con esempi di implementazione. Una "Sessione interattiva di Q&A" ha chiuso poi ogni incontro.

SOSTENIBILITÀ E *REPORTING* AZIENDALE: LA NUOVA DIRETTIVA EUROPEA E LE IMPLICAZIONI GESTIONALI

La sostenibilità è sempre più parte del *business* e le performance aziendali non possono più essere "solo" valutate sotto la lente economico-finanziaria. In questo quadro, anche il ruolo della rendicontazione è cambiato e continua a mutare, come evidenziato dalla recente Direttiva Europea *Corporate Sustainability Reporting Directive* - CSRD per la gestione d'impresa.

Il *reporting* aziendale sulla sostenibilità sta infatti acquisendo un ruolo di primario motore del cambiamento, nonché della sua misura e monitoraggio.

A fronte di questo processo di cambiamento, l'IVSI ha organizzato insieme al Segretario

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- Creazione di una piattaforma dedicata alla raccolta delle esigenze dei lavoratori e ad ospitare corsi di formazione di vario tipo (sia professionali che connessi alla crescita personale).
- Formazione continua affidata ai lavoratori più esperti a beneficio delle risorse più giovani nello spirito dell'interscambio generazionale.
- Collaborazioni con istituti educativi locali (università, licei e scuole) e accordi per stage e progetti di R&D.
- Giornate tematiche dedicate ad approfondimenti sulla sostenibilità, da quella ambientale a quella sociale (es. sensibilizzazione circa inclusione e antidiscriminazione).
- Visite ad Aziende virtuose per promuovere il modello di Impresa sostenibile.
- Diffusione in Azienda della cultura della sostenibilità sul piano personale (come evitare le bottiglie di plastica o lo spreco di carta).
- Redazione di un giornale interno o di newsletter sui temi connessi alla sostenibilità e, in generale, alle altre iniziative che riguardano la comunità aziendale. Inoltre, allargando lo sguardo alla PROMOZIONE DI UN LAVORO DIGNITOSO (SDGs 8):
- Sistema di "remunerazione delle idee" per incentivare i lavoratori a contribuire, con idee innovative, allo sviluppo dell'Azienda.
- Introduzione di criteri legati a sostenibilità e responsabilità sociale per la valutazione dei collaboratori.
- Programma di welfare per i lavoratori e check up medico gratuito per i dipendenti sopra i 50 anni.
- Creazione di ambienti di lavoro, ove possibile, funzionali al benessere del dipendente (presenza di ampie finestre, sedute ergonomiche).
- Eventi annuali dedicati alle famiglie dei lavoratori che visitano gli stabilimenti e partecipano ad altri eventi di condivisione.
- Formazione interna con il personale su principi di sostenibilità allo scopo di allineare tutti su valori e linee guida aziendali.
- Programmi di formazione con piano annuale, passando dalle basi all'individuazione delle best practice interne.

Generale della Fondazione O.I.B.R., Prof. Stefano Zambon e alla D.ssa Laura Girella, membro dell'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG), un corso di approfondimento dal titolo ***"Sostenibilità e reporting aziendale: la nuova direttiva europea e le implicazioni gestionali"***. Il programma è stato costruito con lo scopo di dotare le aziende del settore di tutti gli elementi di base e la conoscenza degli strumenti per la comprensione e l'implementazione della sostenibilità con specifico riferimento al correlato cambiamento nel sistema di *reporting*.

In linea con i seguenti Goals:

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Assumere un ruolo di stimolo per il settore della salumeria verso un percorso di miglioramento continuo della sostenibilità.
- Continuare a promuovere la cultura della sostenibilità, ad accompagnare e supportare le Aziende associate nella transizione sostenibile con percorsi formativi mirati e costanti verso un nuovo modello d'Impresa, incentrato sulla sostenibilità sociale, ambientale ed economica.
- Stimolare le Aziende associate affinché offrano validi percorsi di crescita professionale, favoriscano il benessere dei collaboratori ed ascoltino ciascuna persona dell'organizzazione per assicurarne lo sviluppo, mettendo tutti nelle condizioni di dare un contributo attivo e propositivo nel rispetto dei valori personali e dei valori aziendali.
- Incoraggiare le Aziende associate affinché promuovano politiche di acquisto ed assunzione locale e collaborino con cooperative, università e associazioni locali per supportare lo sviluppo del territorio al quale appartengono.

Etica, tradizione e territorio

COSA ABBIAMO FATTO

Le "regole del gioco" per il presente ed il futuro. L'Associazione, fin dalla sua costituzione, "partecipa al processo di sviluppo della società italiana contribuendo all'affermazione di un sistema imprenditoriale innovativo, internazionalizzato, sostenibile, capace di promuovere la crescita economica, sociale, civile e culturale del Paese".

Proprio da questo presupposto è partito l'iter, fortemente partecipato e condiviso da tutti i livelli e le funzioni associative, che ha portato alla stesura e alla conseguente **adozione di un Codice Etico associativo**, in grado di esplicitare con chiarezza - assieme a quello confindustriale - i valori e le condotte che si richiede vengano coerentemente implementati e resi concreti tanto dalle Aziende quanto dalla stessa Associazione.

Il Codice Etico costituisce infatti **una declinazione autentica della vision e della mission espresse nello Statuto associativo.** Il documento è del resto animato dal desiderio di non rappresentare un'opera meramente formale quanto piuttosto una reale sintesi dei pilastri del modo di fare Impresa voluto dall'Associazione per i propri Associati.

Nessuna area o attività è lasciata al di fuori di questo **telaio di regole che abbraccia tutti i rapporti di ASSICA** nelle sue molteplici articolazioni organizzative, giungendo fino alle società controllate o collegate, associazioni, fondazioni, consorzi e coordinamenti di cui ASSICA fa parte. Pertanto, le disposizioni del Codice Etico sono rivolte a tutti i soggetti che rappresentano l'Associazione in organismi esterni, ai dirigenti, ai dipendenti, ai collaboratori e consulenti esterni e ai fornitori, tutti tenuti a rispettare e promuovere i valori e i principi del Codice assumendoli quali direttrici fondamentali nello svolgimento delle proprie attività e nell'articolazione dei rapporti con soggetti ed enti esterni.

I PRINCIPI E I VALORI DI RIFERIMENTO

- *Principio di legalità.*
- *Etica e trasparenza.*
- *Principio di non discriminazione.*
- *Tutela ambientale.*
- *Responsabilità sociale: comunità e territorio.*
- *Tutela e attenzione al consumatore.*
- *Tutela della concorrenza.*

UN ESEMPIO DI IMPEGNO IDENTITARIO DEI PRODUTTORI

Nel 2019 l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha lanciato il "Manifesto IVSI: la carta dei nostri valori", un documento che enuncia principi, valori e caratteristiche che fungono da linea guida per le Aziende che decidono di aderirvi e sottoscriverlo. Il Manifesto rappresenta un *modus operandi* condiviso dai membri dell'Istituto che decidono volontariamente di farne parte e si dimostra fortemente legato alle necessità attuali e del prossimo futuro, come testimonia la rilevanza data alla sostenibilità e alla visione di lungo periodo.

Il Manifesto IVSI

La carta dei nostri valori

Il consumatore al centro

1 Storia e tradizione
Comunichiamo la tradizione, la storia e il saper fare dei produttori di salumi
L'eredità del passato determina il presente e genera il futuro

2 Informazione e cultura
Ci impegniamo a divulgare un'informazione corretta, completa, trasparente e a promuovere la cultura dei salumi italiani
La conoscenza allarga gli orizzonti

3 Qualità e sostenibilità
Sosteniamo e favoriamo il miglioramento continuo della qualità dei salumi italiani
La ricerca dell'eccellenza è un impegno quotidiano

4 Legame con il territorio
Raccontiamo il legame indissolubile tra i salumi e i loro luoghi di produzione
L'ingrediente aggiunto, non replicabile

5 Stile di vita italiano
Promuoviamo nel mondo il prodotto autentico, contribuendo a valorizzare il saper fare italiano
Qualità, gusto e bellezza: lo stile di vita che il mondo ci invidia

6 Gioco di squadra
Collaboriamo con Istituzioni, Enti pubblici e privati, per valorizzare i salumi di qualità in Italia e nel mondo
Partecipiamo ad un progetto comune per fare la differenza

7 Orientamento al futuro
Siamo attenti ai cambiamenti e ascoltiamo i consumatori
Guardiamo il mondo come lo guarda il consumatore

www.salumi-italiani.it

Azienda aderente al Manifesto dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

LE BUONE PRATICHE ADOTTATE DA AZIENDE ASSICA

- *Stakeholder assessment*: webinar con stakeholder aziendali - tra i quali figurano i fornitori - finalizzati a rivedere la carta dei valori.
- Realizzazione di una campagna, in partnership con l'azienda "Too Good to Go", denominata "Etichetta Consapevole". Lo scopo di questa iniziativa è quello di ispirare, educare e fornire ai consumatori i giusti strumenti per leggere in modo adeguato le etichette alimentari e ridurre così lo spreco anche nella routine quotidiana.
- Coinvolgimento degli stakeholder aziendali in merito alle nuove azioni da intraprendere a livello strategico.
- Collaborazione con realtà locali anche nel sociale:
  - » Assunzione dipendenti da cooperativa di persone disabili.
  - » Organizzazione attività con banchi di solidarietà (es. donazione cibo).
  - » Acquisto generi alimentari da organizzazioni no profit da inserire nei prodotti venduti allo scopo di devolvere il ricavato in beneficenza.
  - » Donazione macchinari per associazioni mediche.
- Implementazione di Codice Etico aziendale secondo il modello del D.lgs 231/2001.

La sottoscrizione al Manifesto da parte delle Aziende appartenenti a IVSI è volontaria e autonoma, ma non priva di meccanismi di controllo: l'adesione avviene a seguito della compilazione di un questionario di valutazione con soglia minima d'ingresso, in cui le *performance* sono misurate in modo indipendente da una commissione *ad hoc* in funzione del rispetto dei sette valori IVSI.

Una sottoscrizione che è garantita da un Organismo di controllo, esterno al mondo delle Aziende, che verifica il raggiungimento del punteggio minimo richiesto per lo status di "aderente" e prevede un meccanismo di aggiornamento dei punteggi d'ingresso e di creazione di un archivio informativo su pratiche di produzione responsabili condivise dagli aderenti. L'iter viene riproposto una volta l'anno, con l'obiettivo di migliorare le proprie *performance*: la soglia minima di ingresso deve essere raggiunta da tutti gli aderenti e mantenuta, o migliorata, pena il mancato conferimento - o rinnovo - dello status di "aderente" e la possibilità di utilizzare il logo di appartenenza.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Promuovere la responsabilità sociale, la correttezza e la trasparenza nelle attività e nella comunicazione delle Aziende associate.
- Favorire la partnership, le attività e il dialogo fra le Aziende associate e i soggetti attivi nella promozione della sostenibilità.
- Divenire un interlocutore istituzionale che possa rappresentare le Aziende del settore attente alla sostenibilità nei confronti degli stakeholder.

> ***"Il Manifesto mette le esigenze del consumatore al centro, dando estrema importanza alla trasparenza e all'instaurazione di una relazione fiduciaria tra i produttori e i consumatori"***

In linea con il seguente Goal:

Benessere animale

Benessere animale nell'allevamento

NUOVO PIANO NAZIONALE: IL BENESSERE ANIMALE È MESSO A SISTEMA.

Il perimetro associativo di Assica non comprende la fase primaria, sebbene alcune Aziende associate possiedano anche allevamenti di suini, presso i quali vengono messe in pratica una serie di azioni volte a migliorare le caratteristiche relative a impatti ambientali, biosicurezza, benessere animale. Al netto di questi esempi, **è tuttavia fondamentale che l'Associazione si occupi anche delle tematiche inerenti all'allevamento dei suini**, considerato il ruolo fondamentale che questa fase riveste nella filiera produttiva di carni e salumi. Profonde e ripetute crisi hanno interessato il settore suinicolo fin dall'inizio degli anni 2000, in particolare rispetto ai sistemi di allevamento. Il settore è stato spesso accusato di non applicare le normative nazionali sul benessere animale, di impattare eccessivamente sull'ambiente, di utilizzare troppi farmaci veterinari contribuendo in tal modo al fenomeno dell'antimicrobico resistenza. Ogni volta ci sono stati tentativi di risposta, che hanno coinvolto i numerosi attori della filiera, richiamando in campo, in maniera propositiva, anche le Istituzioni regionali e nazionali.

Tuttavia, l'eccessiva frammentazione nella rappresentanza del settore dell'allevamento ha finito per disseminare il percorso di insuccessi e tutti i tentativi abbozzati non hanno portato a risultati significativi.

Queste motivazioni hanno spinto ASSICA a voler sostenere **un approccio di sistema che**, partendo dalla descrizione della situazione attuale, **individui gli ambiti di miglioramento del settore zootecnico**, che negli anni è stato povero di investimenti strutturali e manageriali adeguati. **La fase primaria è fondamentale per l'eccellenza delle produzioni di salumeria nazionali** ed è necessario concentrarsi nel recupero di quel divario che da anni pesa sulle *performance* degli allevamenti, impedendo di dare risposte adeguate alle mutate priorità del consumatore, dalla salute pubblica in senso complessivo fino all'ambiente. Le risposte a queste nuove richieste passano tutte dal miglioramento strutturale e gestionale degli allevamenti, attuabile con il coinvolgimento delle Istituzioni regionali e nazionali.

Il primo tassello è rappresentato dal **Piano Nazionale per il Benessere Animale**, emanato a fine ottobre 2021. Il nuovo Piano contiene tutte le informazioni da seguire quando il veterinario ufficiale si reca a fare ispezioni negli allevamenti italiani. Fra queste figurano, ad esempio, *checklist*, **categorizzazione degli allevamenti, indicatori di rischio e modalità di collegamento con i sistemi informatici più diffusi**.

Tale nuova stesura consente un **sistema di controlli uniforme a livello nazionale**, rinnovando Il precedente approccio, oramai risalente al 2008. Gran parte di questo testo è dedicata agli allevamenti e alla categorizzazione del rischio per la salute pubblica ed animale. Per ogni specie o categoria animale viene infatti definita una percentuale da sottoporre a controllo annuale in base agli indicatori di rischio individuati.

Nel corso del tempo si è assistito all'individuazione e successiva adozione di alcuni criteri, ritenuti idonei a **categorizzare il rischio** e ad **uniformare le procedure di controllo**.

Entrando nel dettaglio, si può senz'altro evidenziare come una delle necessità prioritarie che il Piano Nazionale Benessere Animale si prefigge l'obiettivo di soddisfare sia l'implementazione di puntuali sistemi informativi finalizzati a inserire i risultati dei controlli ufficiali rendendoli disponibili in tempo reale. **I due portali contemplati nel Piano Nazionale Benessere Animale sono *Vetinfo* e *Classyfarm***. Infatti, entrambi mettono a disposizione degli utenti tabelle recanti la categorizzazione degli allevamenti sottoposti a controllo.

L'introduzione di una puntuale *check list*, corredata da specifici manuali operativi, rappresenta senza dubbio uno dei fulcri principali del nuovo Piano Nazionale Benessere Animale. Questo strumento assolve al compito di uniformare le modalità connesse ai controlli ufficiali e di ottimizzare la categorizzazione del rischio. La fruizione della check list inoltre è estremamente agile in quanto essa è consultabile direttamente su entrambi i portali preposti, organizzati in virtù delle specie categorizzate.

Si tratta di un passo importante verso una più precisa ed efficiente gestione di una delle risorse più preziose per il nostro Paese, gli animali da allevamento.

L'individuazione delle criticità permetterà di definire gli interventi strutturali ritenuti necessari, veicolando un'azione di sensibilizzazione presso gli Assessorati all'agricoltura delle Regioni a vocazione suinicola affinché si individuino misure di finanziamento adeguate nell'ambito dei Programmi di sviluppo rurale (PSR). In collaborazione con Unaitalia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Brescia (IZS), sta definendo dei corsi di formazione sulla biosicurezza in allevamento con i seguenti obiettivi:

- Formare gli operatori (allevatori) ed i professionisti veterinari e zootecnici. Infatti, il regolamento UE 2016/429 (regolamento di sanità animale "Animal Health Law"), in applicazione dal 21 aprile 2021, individua specifici obblighi per gli allevatori (chiamati "operatori"), tra cui quello della biosicurezza (art.10), da attuare tramite misure di protezione fisica e misure di gestione. Inoltre, esso qualifica le conoscenze in materia di sanità animale per gli operatori e i professionisti degli animali (con particolare riguardo per i principi di biosicurezza) come vera e

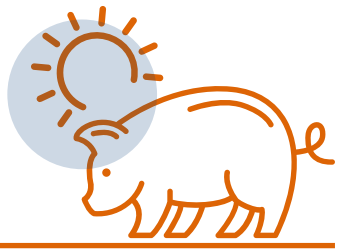
> ***"Nodo cruciale del Piano è rappresentato dalla formazione che fornirà agli allevatori (e non solo) elementi per migliorare la consapevolezza rispetto ad una corretta gestione degli allevamenti (biosicurezza, benessere animale, ambiente, utilizzo corretto del farmaco)"***

propria necessità. Tali know how è previsto possano essere appresi anche attraverso la formazione (art.11).

- Fornire, prendendo come riferimento la situazione ottimale, uno strumento di autovalutazione sullo stato della biosicurezza in azienda.
- Aiutare a sviluppare consapevolezza dell'importanza delle misure connesse alla biosicurezza.
- Fornire prove concrete delle ricadute positive, dirette e indirette, derivanti dall'applicazione delle misure relative alla biosicurezza.
- Valutare alcune situazioni pratiche - in materia di strumenti adottabili - per rispondere al meglio ai principi della biosicurezza.
- Definire un corso che si candidi ad essere adottato dal Ministero della Salute per la formazione ufficiale ai sensi del sopra menzionato art.11 del REG. 2016/429.
- Il corso, sulla base di una piattaforma predisposta dal Centro di referenza per la formazione dell'IZSLER (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna), si articolerà in una serie di lezioni, secondo un programma definito. Sarà possibile ricorrere a lezioni frontali, nonché a contributi video-animati e a filmati girati in allevamento. Ci si avvarrà del contributo di esperti (veterinari/zootecnici delle aziende) in qualità di docenti, nonché di allevatori che hanno innalzato i loro standard quali testimonial dei vantaggi conseguenti dall'adozione di pratiche di biosicurezza. Questo ultimo obiettivo potrà essere conseguito anche coinvolgendo esperti di altre Nazioni che abbiano già condotto ricerche documentate sulle positive ricadute economiche.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

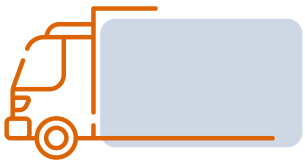
- Stimolare le Aziende associate affinché richiedano che sia garantito il benessere animale in allevamento e monitorino le pratiche virtuose lungo la filiera.
- Promuovere una crescita culturale per favorire un sistema di filiera sostenibile, in linea con le aspettative del consumatore.
- Realizzare corsi di formazione sulla biosicurezza negli allevamenti suini.



In linea con i seguenti Goals:

Benessere animale durante il trasporto

Il Benessere animale durante il trasporto può essere **garantito** adeguatamente **attraverso la puntuale e precisa implementazione e controllo delle attuali disposizioni del Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio**. Il mancato rispetto delle norme UE sul trasporto animale rappresenta un rischio per il benessere dell'animale ed è elemento penalizzante per gli operatori del settore. **Oggi la materia del trasporto è regolamentata in tutte le sue fasi in modo tale da garantire condizioni di benessere per gli animali**, evitando situazioni tali da causare l'esposizione a lesioni o a sofferenze inutili.



Le norme sul benessere animale durante il trasporto stabiliscono che:

- Il personale che accudisce gli animali è formato o, secondo il caso, idoneo a tal fine ed espleta i propri compiti senza violenza e senza usare nessun metodo suscettibile di procurare all'animale spavento, lesioni o sofferenze inutili.
- Il trasporto è effettuato senza indugio verso il luogo di destinazione e le condizioni di benessere degli animali sono controllate a intervalli regolari e opportunamente preservate.
- Agli animali è garantito un sufficiente spazio d'impiantito e un'altezza sufficiente considerati la taglia e la tipologia di viaggio previsto.
- Acqua, alimenti e riposo sono offerti agli animali, a opportuni intervalli, in qualità e quantità idonei in base a specie e taglia.
- Gli automezzi devono essere ispezionati e omologati all'uso.
- I conducenti devono essere in possesso di certificato di idoneità conseguito previa frequenza di specifico corso di formazione.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Promuovere una crescita culturale in grado di favorire un sistema di filiera sostenibile in linea con le aspettative di mercato.
- Sollecitare tutti i player affinché monitorino le pratiche virtuose sviluppate lungo la filiera.
- Sollecitare le Aziende associate con allevamento integrato affinché garantiscano il benessere animale durante il trasporto e, per le altre, promuovere azioni di sensibilizzazione affinché stimolino gli allevatori che forniscono loro animali vivi.

In linea con il seguente Goal:

Benessere animale nella fase di macellazione

Tale aspetto comprende tutte le fasi della macellazione che vanno dallo scarico allo stordimento dell'animale.

Le attività che caratterizzano queste procedure - che possono presentare diverse problematiche, come rilevato da EFSA ("Welfare of pigs at Slaughter" in EFSA Journal 2020) nel 2020 - **devono essere eseguite nel rispetto del massimo benessere degli animali**, attraverso le seguenti pratiche:

- Gli animali devono essere scaricati il più rapidamente possibile dopo il loro arrivo e in seguito macellati senza indebito ritardo.
- Gli animali devono ricevere conforto fisico e protezione, in particolare tenendoli puliti e in condizioni termiche adeguate ed evitando loro cadute o scivolamenti.
- Deve essere evitata la mancanza prolungata di cibo o acqua. Pertanto, gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo devono essere alimentati con discrete quantità di cibo ad adeguati intervalli.
- Gli animali non devono essere costretti all'interazione evitabile con altri animali che potrebbe avere effetti dannosi per il loro benessere.
- Allo stordimento, la perdita di coscienza e di sensibilità deve essere mantenuta fino alla morte dell'animale.
- Gli operatori devono assicurare che le persone responsabili dello stordimento o il personale adibito a tale mansione svolgano controlli regolari al fine di garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità nel periodo compreso fra la fine del processo di stordimento e la morte.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Promuovere una crescita culturale per favorire un sistema di filiera sostenibile in linea con le aspettative di mercato.
- Stimolare le Aziende associate affinché garantiscano il benessere animale nella fase di macellazione come da parere EFSA del 2020 e monitorino le pratiche virtuose lungo la filiera.

Questo **personale deve disporre del relativo certificato di idoneità**: a tal fine, gli operatori designano un responsabile della tutela del benessere animale per ogni impianto di macellazione con il compito di aiutarli a garantire la conformità dell'Azienda alle disposizioni della normativa comunitaria.

In linea con il seguente Goal:

-57%
di uso di antibiotici

-98%
di uso di poliximine

Lotta all'anti-microbico resistenza

Il contributo digitale. Alla **ricetta elettronica veterinaria** (REV) - obbligatoria da aprile 2019 in attuazione del decreto del Ministro delle Salute 8 febbraio 2019, che consente di monitorare l'andamento delle prescrizioni mediche negli allevamenti - è stato affiancato, nel gennaio 2022, il **Registro elettronico dei trattamenti**, **che completa l'abolizione di ricette e registri su carta**. Il tutto confluisce nella BDC (Banca Dati Centrale della Tracciabilità del Farmaco) con lo scopo di monitorare l'impiego dei medicinali veterinari e di adottare un sistema di categorizzazione degli allevamenti che permetta di impostare controlli ufficiali in base a frequenze adeguate (*Classyfarm*).

La trasformazione digitale di tutte le procedure legate alla cura degli animali persegue due obiettivi importanti: monitorare l'impiego del farmaco veterinario, evitandone un uso improprio, e contribuire, al contempo, alla lotta contro la crescita dei fenomeni di antimicrobico resistenza da parte dei batteri (AMR).

Il mondo della zootecnia ha raccolto da tempo il messaggio di allarme sulla lotta all'antimicrobico resistenza e, nel volgere di dieci anni, a livello europeo, ha ridotto del 43% l'uso di antibiotici, arrivando nel caso delle polimixine (colistina) a una riduzione di oltre il 76%.

La descritta introduzione della ricetta elettronica e del Registro elettronico dei trattamenti si inserisce quindi in un quadro di rilevante e ulteriore miglioramento, come si evince dai risultati enunciati. In questo contesto allevatori e veterinari hanno assunto un compito gravoso, non privo di asperità e complicazioni, come sempre accade a fronte di ogni novità.

Per evitare intoppi in fase di avvio delle nuove procedure nel 2022, i medici veterinari sono stati coinvolti precedentemente in seminari e prove pratiche di applicazione dei nuovi sistemi. Quanto all'utilizzo da parte degli allevatori, questi saranno ora tenuti a dare positiva attuazione alle nuove procedure informatiche introdotte, in linea con l'elevato livello di tecniche digitali già presenti nelle strutture di allevamento.

> *"In Italia, come riportano le analisi di ESVAC - European Surveillance of Veterinary Antimicrobial Consumption - la riduzione del consumo di antimicrobici è arrivata al 56,8%, azzerando praticamente l'impiego di polimixine (-98,3%)"*

La registrazione dei trattamenti viene fatta elettronicamente e il veterinario ufficiale è in grado di visualizzare i consumi da parte degli allevamenti di competenza. **L'obiettivo del sistema così delineato è di uniformare, a livello nazionale, i percorsi di certificazione volontaria in allevamento e individuare requisiti oggettivi e confrontabili di valutazione delle aziende**. Grazie al sistema Classyfarm (paragrafo 6.5), le informazioni relative all'utilizzo di antibiotici vengono elaborate per restituire un punteggio di rischio e l'allevatore ha la possibilità di "autogiudicarsi" tramite:

- Valutazione dell'uso di antimicrobici nel tempo (trend in calo o in aumento).
- Valutazione dell'uso di antibiotici critici.
- Confronto fra i propri allevamenti.
- Confronto con le medie provinciali, regionali, nazionali.

Nel frattempo, è opportuno ricordare che nella battaglia all'antimicrobico resistenza è fondamentale un **approccio allineato alla filosofia "One Health"** - ovvero un approccio collaborativo, multisettoriale e transdisciplinare, che lavora a livello locale, regionale, nazionale e globale, con l'obiettivo di ottenere risultati sanitari ottimali riconoscendo l'interconnessione tra persone, animali, piante e il loro ambiente condiviso.

Il benessere animale, il consumo di farmaci, l'utilizzo del macello come osservatorio epidemiologico e la biosicurezza al pari dei rischi sanitari ad essa legati risultano sempre di più connessi tra loro rendendo di fatto necessario un approccio integrato. La diffusione di fenomeni come l'antimicrobico resistenza rende indispensabile e non procrastinabile una programmazione degli interventi preventivi.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Registro elettronico dei trattamenti veterinari.
- Promuovere attivamente la partecipazione della Aziende ASSICA in modo da responsabilizzarle in funzione degli allevamenti conferenti. L'obiettivo è ottenere che ogni allevamento conferente possa dimostrare al macello di aver comunicato all'Autorità competente il dato sulla riduzione o sull'uso di antibiotici.
- Contribuire alla formazione degli operatori della filiera per ridurre l'impiego di farmaci nelle fasi di allevamento.

In linea con i seguenti Goals:

ClassyFarm

COSA ABBIAMO FATTO

L'avanguardia del modello italiano.

ASSICA ha aderito al progetto *ClassyFarm* - fortemente voluto dal Ministero della Salute Italiano e realizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia-Romagna con la collaborazione dell'Università di Parma - con l'obiettivo di procedere alla categorizzazione del rischio degli allevamenti in ambito di sanità pubblica veterinaria e con l'intento di programmare interventi mirati a ridurre tali rischi.

Come già anticipato nel capitolo precedente, *ClassyFarm* è un sistema integrato facoltativo finalizzato alla categorizzazione dell'allevamento in base al rischio. È una **innovazione tutta italiana** che consente di facilitare e migliorare la collaborazione ed il dialogo tra gli allevatori e l'Autorità competente per elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti della filiera agroalimentare. Questo strumento è a disposizione di medici veterinari ufficiali e aziendali e di allevatori in grado di monitorare, analizzare ed indirizzare gli interventi in allevamento per conformarsi e recepire a pieno l'impostazione della recente normativa europea in materia di "*Animal Health Law*" e di "*Official controls*". ClassyFarm è inserito nel portale nazionale della veterinaria (www.vetinfo.it) e consente la rilevazione, la raccolta e l'elaborazione dei dati relativi alle seguenti aree di valutazione:

- Biosicurezza.
- Benessere animale.
- Parametri sanitari e produttivi.
- Alimentazione animale.
- Consumo di farmaci antimicrobici.
- Lesioni rilevate al macello.

Si tratta di uno strumento efficace per rafforzare la prevenzione delle malattie animali e la lotta

Per tutte le Aziende, il personale veterinario raccoglie informazioni relative a:

- Management aziendale (n. animali per ciclo, presenza animali con coda tagliata, numero addetti che si occupano degli animali).
- Formazione addetti.
- Presenza di un piano di emergenza per la gestione delle morsicature delle code: procedure scritte e formazione.
- Abbattimento degli animali: procedure scritte e formazione contemplate dalla specifica normativa (Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento).
- Gestione degli alimenti e della razione giornaliera.
- Procedure di pulizia negli impianti specializzati per lo svezzamento da 21 a 27 giorni.
- Infermeria.
- Densità animale.
- Area di decubito.
- Temperatura, umidità relativa, polverosità.
- Presenza di gas nocivi (misurazioni).
- Materiale di esplorazione (tipologia).
- Alimentazione (accesso agli alimenti).
- Acqua di abbeverata (disponibilità).
- Pulizia degli animali.
- Lesioni alla coda (tutte le aziende sono obbligate ad avere almeno un box di suini con code non tagliate).
- Lesioni alle orecchie.
- Disordini enterici.
- Body Condition Score (valutazione diretta degli animali).
- Materiale per esplorazione e manipolazione: quantitativo e utilizzo.

all'antimicrobico resistenza e rendere più efficiente il controllo ufficiale da parte delle Autorità competenti, ma nello stesso tempo offre agli allevatori le condizioni per migliorarsi e tendere all'eccellenza.

La nuova piattaforma elabora i dati raccolti dall'Autorità competente durante lo svolgimento dei controlli ufficiali, quelli messi a disposizione da sistemi già in uso e quelli dell'autocontrollo resi disponibili dall'operatore, su base volontaria, ed inseriti a sistema dal veterinario aziendale, così come definito dal Decreto del Ministero della Salute 7 dicembre 2017. In questo contesto il veterinario rappresenta l'interfaccia tra operatore e Autorità competente e affianca e supporta l'allevatore nelle scelte strategiche di gestione dell'allevamento per migliorare le condizioni di sanità e benessere animale, anche sulla base del livello di rischio rilevato da ClassyFarm nelle varie aree di valutazione dell'allevamento. In considerazione della volontarietà dell'adesione al sistema da parte del Veterinario aziendale, laddove l'operatore non aderisca, ogni allevamento censito nella Banca Dati Nazionale (BDN) - esclusi quelli per autoconsumo o familiari - sarà comunque categorizzato in base al rischio, considerando almeno i dati e le informazioni derivanti dall'attività del controllo ufficiale e dai sistemi informativi già in uso. **Tutti i dati resi disponibili sono convertiti - attraverso coefficienti scientificamente validati - in un indicatore numerico che misura il livello attuale di rischio dell'allevamento stesso.**

A garanzia della massima trasparenza, le modalità di calcolo dei coefficienti utilizzati per la determinazione del livello di rischio degli allevamenti ai fini della loro categorizzazione saranno rese pubbliche.

Inoltre, la categorizzazione del rischio degli allevamenti secondo regole uniformi e fondate consentirà alle autorità competenti una programmazione dei controlli efficace e

I 3 LIVELLI DI RISCHIO

Gli allevamenti vengono classificati in base a 3 livelli di rischio:

LIVELLO 1 RISCHIO ALTO	LIVELLO 2 RISCHIO CONTROLLATO	LIVELLO 3 RISCHIO BASSO
Condizione inaccettabile/negativa di pericolo o stress ("distress").	Condizione accettabile, compatibile con la possibilità che tutti gli animali possano soddisfare le proprie 5 libertà, ovvero: libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione; libertà dai disagi ambientali; libertà dalle malattie e dalle ferite; libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche; libertà dalla paura e dallo stress.	Condizione ottimale dovuta non solo al pieno adattamento dell'animale al suo ambiente e al rispetto delle 5 libertà, ma anche alla possibilità di poter vivere esperienze positive, appaganti e soddisfacenti in grado di produrre "eustress".

> *Il Ministero della Salute sta promuovendo questo sistema, unico nel suo genere, anche in ambito europeo ed internazionale riscuotendo un ampio e forte interesse*

mirata con risparmi evidenti per la pubblica amministrazione, sia in termini di risorse finanziarie che umane.

ClassyFarm, con tutte le garanzie sulla riservatezza del dato, permetterà la visualizzazione delle informazioni aggregate per aree geografiche e per tipologia di allevamento favorendo un circuito virtuoso basato anche sull'emulazione di "best practice". Tutto ciò a vantaggio dell'interesse economico dello stesso allevatore e, soprattutto, a tutela dei consumatori per quanto riguarda gli aspetti legati non solo alla salubrità e qualità degli alimenti prodotti ma anche alle modalità di produzione nel rispetto del benessere animale.

Ulteriore effetto positivo consiste poi nella riduzione degli oneri per gli operatori conformi alla normativa in termini di minor frequenza dei controlli a cui sono assoggettati. Alla luce di tutto questo, ClassyFarm è un'opportunità per gli allevatori che vi aderiranno, attraverso il veterinario aziendale. Anche le realtà più piccole avranno così l'occasione di avere una visione del proprio "status" rispetto alla media nazionale.

GLI IMPEGNI CONCRETI DI ASSICA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Promuovere attivamente la partecipazione della Aziende ASSICA con allevamento integrato al sistema ClassyFarm.
- Per la altre: ci impegniamo a sensibilizzarle affinché stimolino gli allevatori che forniscono loro materia prima ad aderirvi.

In linea con i seguenti Goals:

Le regole del futuro
e gli impegni degli associati

Due Diligence

La sostenibilità al centro delle scelte aziendali. Il 23 febbraio 2022, la Commissione europea ha pubblicato una proposta di direttiva in materia di dovuta diligenza sulla sostenibilità aziendale (Corporate Sustainability Due Diligence). Questa si pone l'obiettivo di **integrare le esigenze di sostenibilità ambientale nelle scelte d'impresa** (progressivo allineamento dell'ordinamento italiano al framework internazionale con il d.lgs. 30 dicembre 2016, n. 254).

Sulla consapevolezza del ruolo chiave che giocano le imprese poggiano gli impegni tangibili dell'Associazione, che si attiva nello stimolare le Aziende associate affinché:

- **Integrino la Due Diligence nelle politiche aziendali**, l'aggiornino annualmente e la includano in un codice di condotta per i dipendenti della società e delle loro filiali.
- **Adottino misure appropriate** per identificare, prevenire ed eventualmente porre fine o mitigare impatti negativi, effettivi o potenziali, sui diritti umani e sull'ambiente nelle loro operazioni, nelle loro filiali e a livello delle loro relazioni commerciali dirette o indirette stabilite nella loro catena del valore.
- **Prevedano la possibilità per persone, sindacati e organizzazioni della società civile di presentare reclami** in caso di preoccupazioni legittime riguardanti impatti negativi delle attività aziendali sui diritti umani o sull'ambiente.
- **Si assicurino che il loro modello di business sia compatibile con la transizione verso un'economia sostenibile** e con la limitazione del riscaldamento globale a 1,5 °C, in linea con l'accordo di Parigi, includendo nel loro piano obiettivi di riduzione delle emissioni, qualora il cambiamento climatico venga identificato come un rischio o un impatto principale dell'attività dell'impresa.

Tale impalcatura normativa riflette - come la Risoluzione stessa palesa - la volontà di "sostenere le società nell'impegno di assolvimento del dovere di diligenza nelle catene del valore cui partecipano e di promuovere una condotta d'impresa che rispetti i diritti umani, di diritti dei minori e l'ambiente".

Essa si colloca all'interno del quadro del Green Deal europeo e degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs), e **si basa sulla consapevolezza che le Imprese giochino un ruolo chiave nella costituzione di un'economia e di una società sostenibili**. Di conseguenza, le nuove regole hanno come aspirazione quella di favorire la transizione verde e proteggere i diritti umani, in Europa e non solo. Infatti, cercando di sottolineare meglio le azioni che questo impegno sottintende, la Risoluzione relativa alla *Due Diligence* evidenzia, in alcuni passaggi, che il Parlamento europeo "ritiene che l'Unione dovrebbe adottare con urgenza requisiti vincolanti affinché le imprese individuino, valutino, prevengano (...) affrontino e correggano gli impatti negativi potenziali e/o effettivi sui diritti umani, sull'ambiente e sulla buona governance nella loro catena del valore". Considerato che la maggior parte delle Aziende associate si affida a catene del valore globali, ASSICA è consapevole che un maggior esercizio di dovuta diligenza e l'integrazione di obiettivi sostenibili nei piani strategici delle imprese possa concorrere a minimizzare gli impatti negativi, effettivi e potenziali, sui diritti umani e sull'ambiente.

Gli impegni delle Aziende

Come concretizzare i temi della sostenibilità nella gestione delle Aziende del settore? Quali obiettivi pratici sarebbe preferibile che queste perseguissero?

Rispondere a queste domande è l'obiettivo di tutte le iniziative connesse allo sviluppo sostenibile che l'Associazione, con il supporto strategico e operativo di IVSI, ha perseguito negli ultimi anni. Per realizzare un percorso fortemente legato alla realtà sono infatti state coinvolte le Aziende stesse, innescando un processo virtuoso di comprensione e condivisione prima e razionalizzazione e formazione poi.Dando praticità a tale vision, il primo step del percorso è stato infatti quello di individuare - con il supporto di partner specializzati nel supportare le aziende in tale ambito - le aree della sostenibilità maggiormente rilevanti per il settore.

Come mostrato nel Capitolo 5. "Society", l'Agenda 2030 è stata scelta come riferimento e telaio nel quale convogliare tutti i risultati del lavoro e, in virtù di ciò, anche gli impegni aziendali sono stati divisi in 5 aree, una per ogni SDG ritenuto strategico per il settore. È proprio con la voce delle Aziende, direttamente coinvolte in questo processo, che vengono quindi enunciati gli impegni assunti dalle imprese coinvolte nella produzione di salumi e nella trasformazione di carne suina.

> ***"Insieme alle Aziende si è cercato di ordinare le consapevolezze raccolte con l'intento di determinare, non solo le best practice già sviluppate, fondamentali per inquadrare il settore nella giusta ottica ed esposte nello sviluppo di questo lavoro, ma anche gli impegni delle Aziende per il futuro"***

GLI IMPEGNI DELLE AZIENDE DELLA SALUMERIA ITALIANA

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

Ci impegniamo a monitorare i nostri consumi di energia, fissare obiettivi di miglioramento e ricercare in maniera sistematica tecnologie moderne e sostenibili (es. impianti di co-generazione, impianti fotovoltaici) e soluzioni di efficientamento nei nostri stabilimenti produttivi per migliorare il nostro impatto energetico. Ci impegniamo inoltre ad aumentare progressivamente la nostra quota di energia proveniente da fonti rinnovabili certificate.

8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Ci impegniamo a offrire validi percorsi di crescita professionale, favorire il benessere dei collaboratori e ascoltare ciascuna persona dell'organizzazione per assicurarne lo sviluppo e metterla nelle condizioni di dare un contributo attivo e propositivo nel rispetto dei valori personali e dei valori aziendali.

9 IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE

Ci impegniamo a promuovere politiche di acquisto e assunzione locale e a collaborare con enti, università e associazioni locali per supportare lo sviluppo del territorio a cui apparteniamo.

Ci impegniamo a monitorare e minimizzare il consumo delle risorse attraverso politiche, strumenti e sistemi di gestione ambientale.

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Ci impegniamo a ricercare e ad utilizzare nella nostra attività preferibilmente materiali più virtuosi per l'ambiente (materiali certificati, con una componente di riciclato, riciclabili) e a ridurre per quanto possibile l'utilizzo di materiali di packaging rispettando gli ecosistemi.

Ci impegniamo a ridurre e ottimizzare progressivamente i rifiuti generati lungo l'intero ciclo di vita del prodotto, a recuperarli o riciclarli correttamente per avanzare verso una gestione a ciclo chiuso delle risorse coinvolgendo collaboratori, clienti e fornitori.

13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Ci impegniamo a diffondere una cultura condivisa in Azienda sugli impatti della crisi climatica e sul monitoraggio delle emissioni lungo la filiera produttiva.

Conclusioni

La pubblicazione che avete letto rappresenta sia **la prima raccolta di buone pratiche, impegni e azioni aziendali e associative verso lo sviluppo sostenibile,** sia un **ulteriore e tangibile passo nel percorso che ASSICA, in collaborazione con IVSI, sta costruendo insieme alle Aziende del comparto al fine di promuovere un approccio imprenditoriale improntato alla sostenibilità, intesa in tutte le sue accezioni** (ambientale, economica e sociale). Questo lavoro dovrà necessariamente essere aggiornato, così da poter mettere in luce tanto l'impegno del comparto nello sviluppo sostenibile quanto i tangibili risultati ottenuti nel corso del tempo.

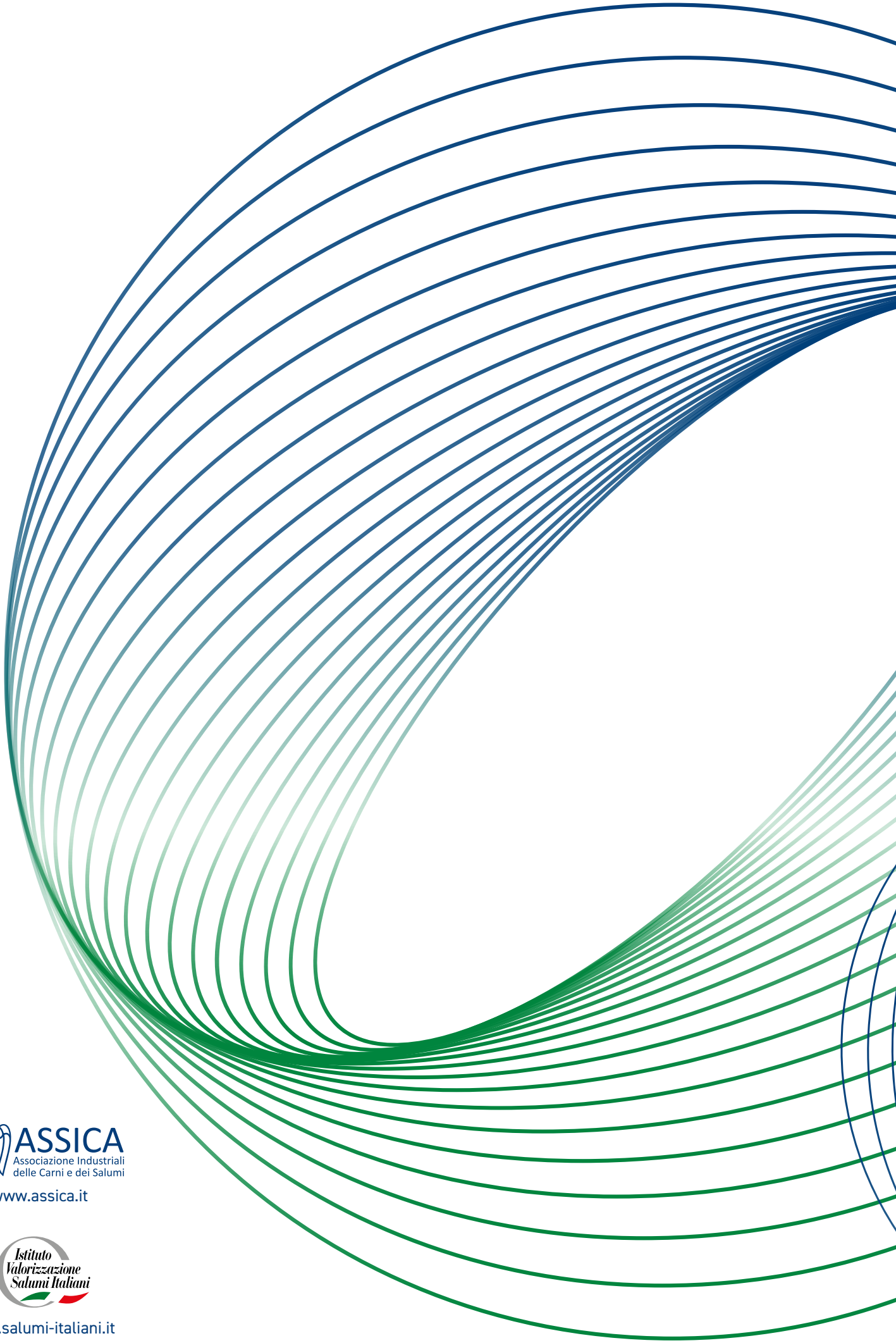
Quello in atto è infatti un iter di acquisizione di consapevolezze e conseguenti azioni, fondato su un cambio di passo culturale concreto che vede la sostenibilità come opportunità aziendale e non come onere, come una necessità per rimanere competitivi sul mercato. L'evoluzione di questo approccio si traduce nel considerare la sostenibilità come uno dei fattori, dei valori, posti al centro della strategia aziendale del presente e del futuro.

Per convertire questa nuova "alchimia" di elementi in risultati incisivi è però fondamentale che tutta la filiera si muova verso la medesima direzione. In questo ambito hanno senza dubbio un ruolo decisivo le Istituzioni, nazionali e internazionali. La filiera è infatti protagonista ma quello a cui bisognerebbe giungere è un vero e proprio "ecosistema" di cooperazione. Pertanto, la cosa più importante è capire che la filiera zootecnica è parte della soluzione e la sostenibilità del settore può essere generata internamente, sfruttando la capacità di rendere economicamente sostenibili le naturali propensioni alla circolarità della produzione che lo caratterizza.

Grazie alla formazione continua e allo sviluppo di iniziative in grado di stimolare la crescita della consapevolezza e dell'efficacia delle azioni intraprese dalle Aziende associate in favore della sostenibilità, ASSICA - con il supporto di IVSI - ha già iniziato a **sostenere il settore verso il cambio di paradigma che la sostenibilità ambientale, economica e sociale determinano con chiarezza**.

Oggi l'Associazione e le Aziende del settore credono fortemente nello sviluppo sostenibile come imperativo del nuovo modo di fare impresa tanto quanto sono convinti che la salumeria italiana possa giocare un ruolo tangibile nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Questo lavoro ha difatti proprio il mordente di esplicitarlo con chiarezza.

I miei appunti



ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

www.assica.it

Istituto
Valorizzazione
Salumi Italiani

www.salumi-italiani.it