

Accordo con gli Usa, stop a misure restrittive sull'export di carni e salumi

Con il venir meno delle restrizioni sarà più facile esportare salami, pancette, culatello e coppe in Usa dove sul mercato prevalgono le imitazioni dei salumi Made in Italy realizzati negli Stati Uniti o all'estero, dalla coppa uruguaiana alla mortadella bologna Made in Usa, dal salame veneto canadese al "Parma salami" del Messico.

E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente l'annuncio del Ministero della Salute sul fatto che le Autorità statunitensi hanno finalmente rimosso una serie di misure che limitavano fortemente l'export dei prodotti a base di carne cruda, operanti dal settembre del 2013.

In particolare, i prodotti interessati sono prosciutti con stagionatura superiore a 400 giorni e prodotti a base di carne sottoposti ad adeguato trattamento termico, come mortadelle, zamponi, cotechini, coppe ecc., per i quali le misure restrittive consistevano nel blocco di nuove iscrizioni alle liste degli impianti autorizzati ad esportare negli Stati Uniti e nel controllo totale ai punti di ingresso sul mercato americano.

Il superamento del blocco consentirà all'Italia di aumentare le esportazioni anche grazie al tasso di cambio favorevole che ha fatto impennare le esportazioni italiane negli Usa del 40 per cento nel primo trimestre del 2015. Se l'abbattimento di questa anacronistica barriera commerciale sarà accompagnato a livello internazionale da una più decisa tutela delle denominazione di origine dei salumi Made in Italy si apriranno enormi spazi di crescita.