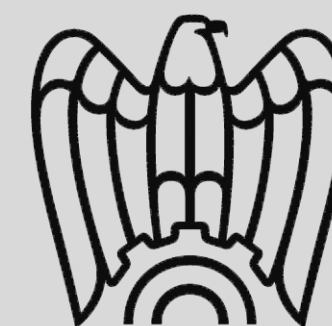


La filiera carni e prodotti trasformati

DAVIDE CALDERONE – DIRETTORE ASSICA

ASSICA, **Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di **Confindustria**, **rappresenta le imprese di produzione dei salumi** (prodotti trasformati di carne suina e bovina di macellazione suina).



ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

Per queste persegue diverse finalità istituzionali, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza e consulenza agli Associati in diversi campi:



Economico



Sanitario



Normativo



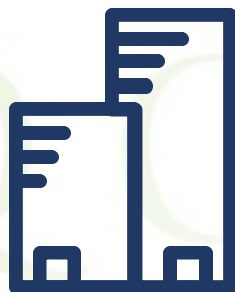
Sindacale



Export



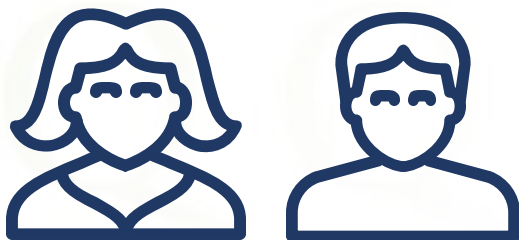
**Sviluppo
Sostenibile**



4.000

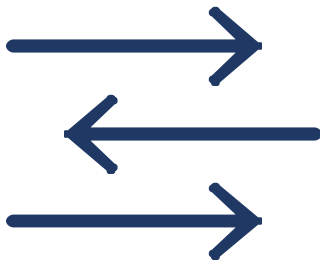
allevamenti

26.000 se consideriamo
piccoli e micro
allevamenti



30.000

addetti



900

aziende di tipo
industriale

2.000 se consideriamo le
microimprese

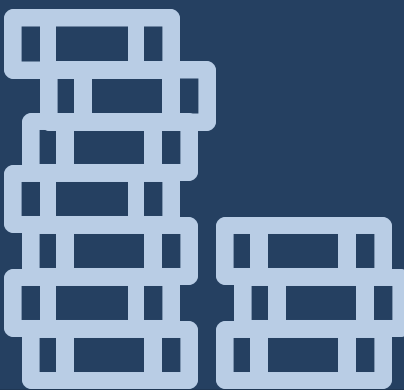


200

macelli

9.5 miliardi di euro

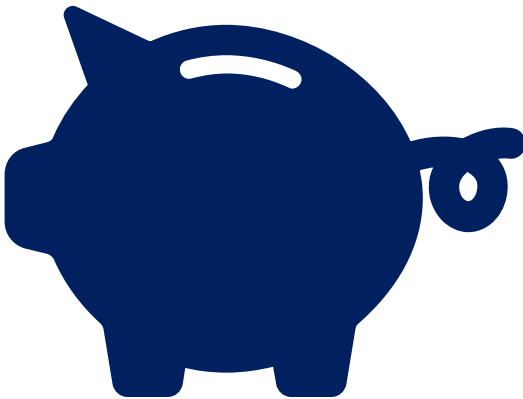
Fatturato totale



EXPORT



206.859 ton
(+6,2% 2022)

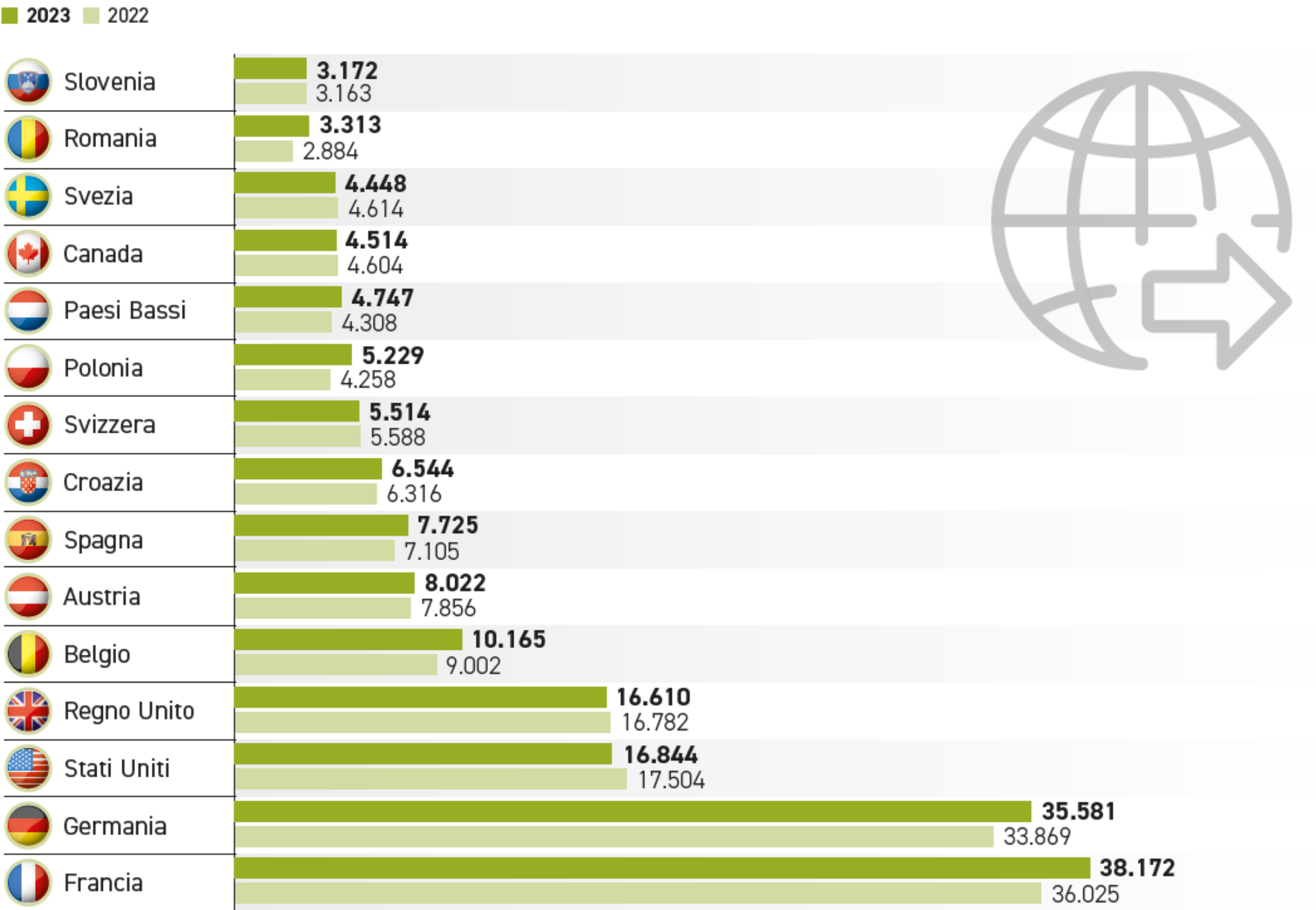


2.157,6 milioni di euro
(+8,7% 2022)

EXPORT SALUMI (2023): I MERCATI DI DESTINAZIONE



2023-2022 PRINCIPALI PAESI DI DESTINAZIONE DEI SALUMI ITALIANI (DATI ESPRESSI IN TONNELLATE)



Fonte: elaborazioni ASSICA su dati ISTAT

Fonte dati ISTAT
Elaborazione dati ASSICA



EXPORT SALUMI (2023): QUANTITÀ E VALORE



EXPORT 2023



QUANTITÀ
206.859



VALORE
2.157.557

TOTALE SALUMI



VARIAZ. %
2023-2022



QUANTITÀ
+6,2%



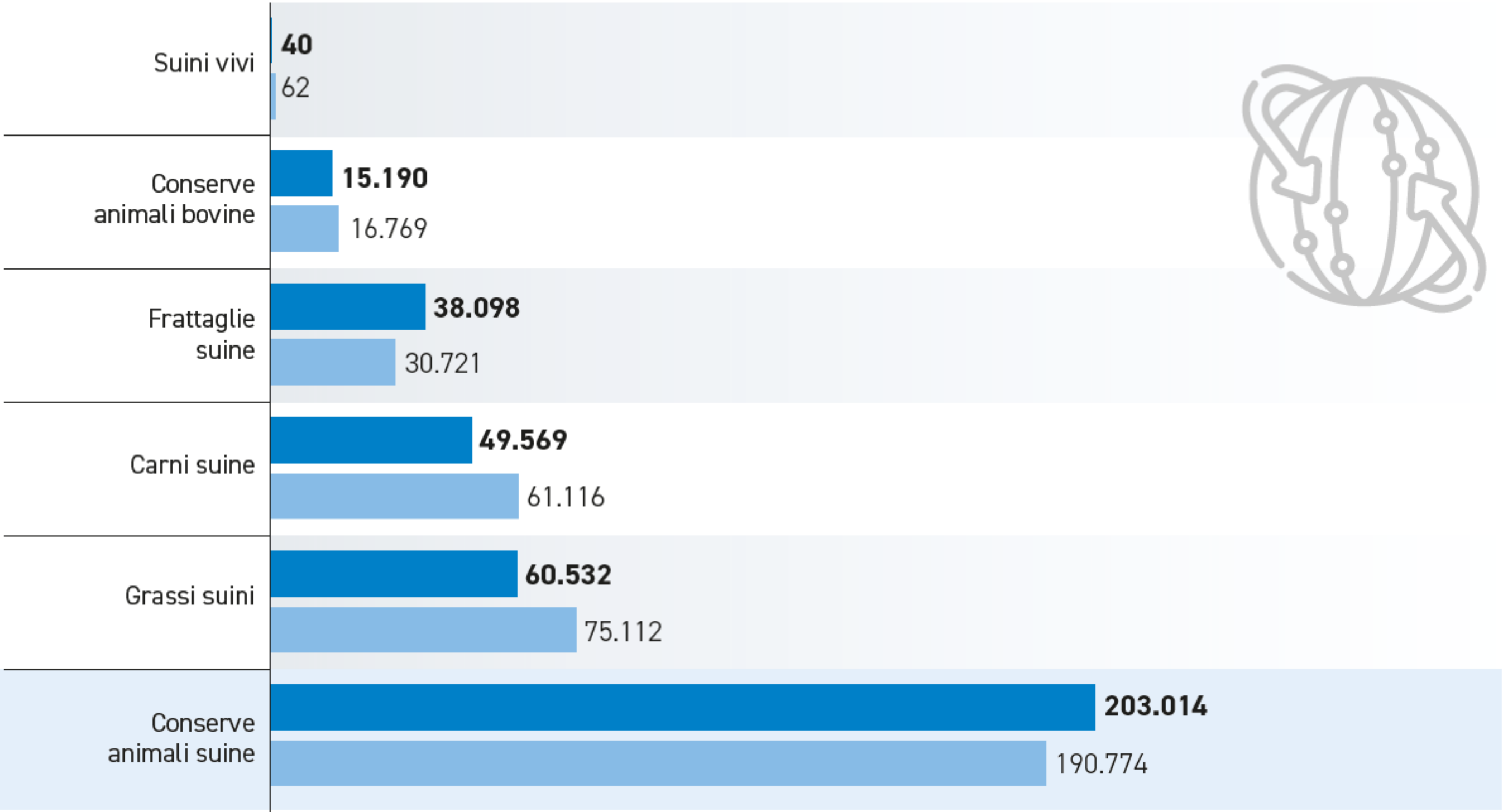
VALORE
+8,7%

EXPORT SALUMI (2023): ANDAMENTO PER CATEGORIE

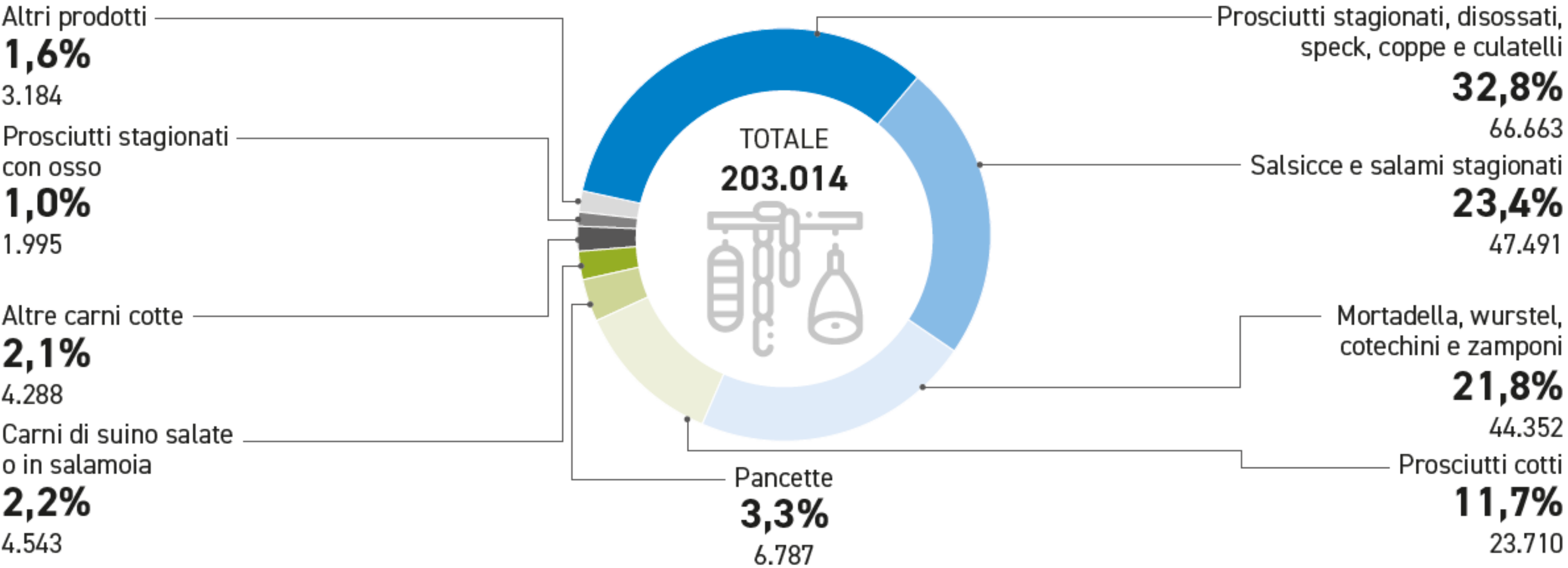


2023-2022 - ANDAMENTO DELL'EXPORT VERSO UE E PAESI TERZI (TONNELLATE)

■ 2023 ■ 2022



2023 - ESPORTAZIONI CONSERVE ANIMALI SUINE VERSO UE E PAESI TERZI
Quote percentuali sul totale delle quantità esportate



SVILUPPO SOSTENIBILE DEL SETTORE

Il documento tratta le tre dimensioni della sostenibilità: **Ambientale** (Pianeta), **Economica** (Benessere economico) e **Sociale** (Società). Ampio spazio è dedicato anche al **Benessere Animale**.

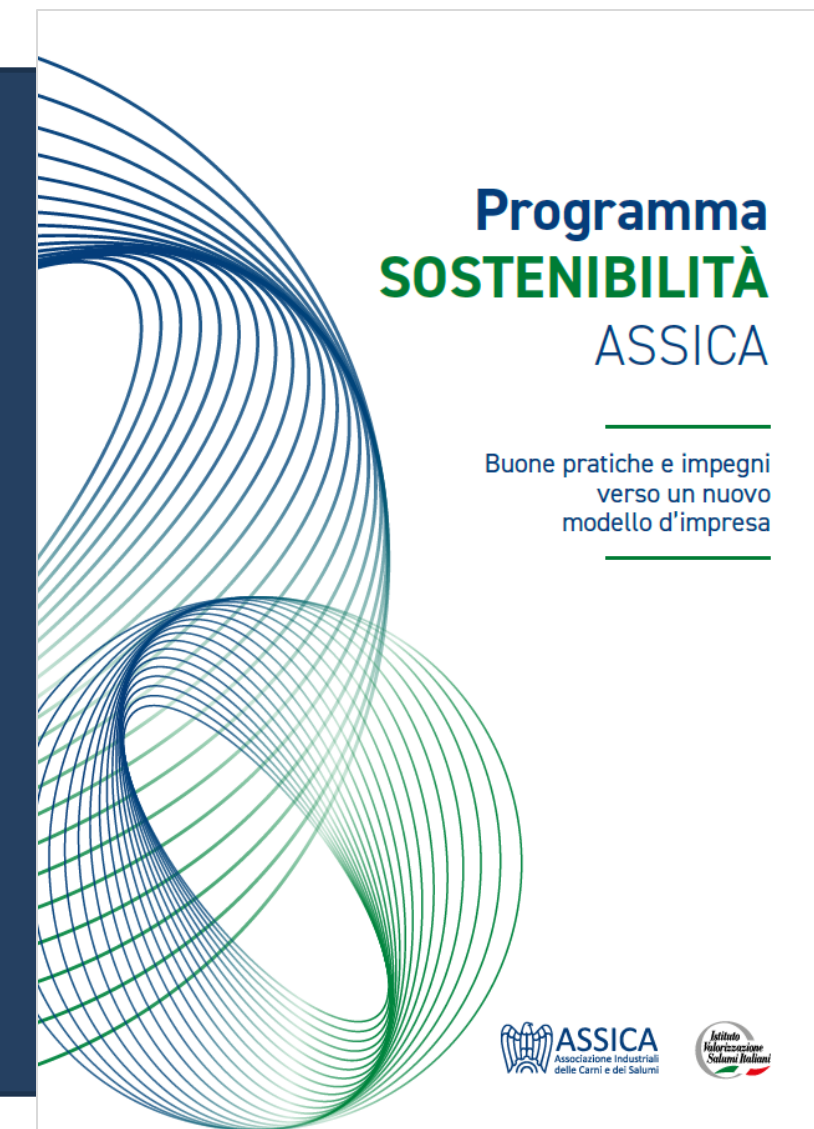
Struttura della pubblicazione

- ✓ **Cosa hanno fatto** ASSICA e IVSI con e per le aziende del settore
- ✓ Le «**Best Practice**» più significative realizzate dalle Aziende
- ✓ Gli **impegni concreti** di ASSICA per promuovere la sostenibilità
- ✓ I **Goal dell'Agenda 2030** coinvolti

Nel novembre 2022 il Programma Sostenibilità ASSICA è stato selezionato dalla Commissione Europea e incluso nella lista degli «European Code of Conduct on responsible food business and marketing practices».



SCAN ME



ASSICA, grazie al suo passo affiatato con IVSI, ha intensificato l'implementazione di percorsi di formazione e iniziative in grado di supportare le aziende in questo iter, ricorrendo anche a partner esperti e autorevoli.

Alcuni esempi



**Ciclo formativo dedicati al rapporto
fra sostenibilità e mondo del credito**



**Partnership con piattaforma Regusto
per la lotta allo spreco alimentare
nell'ottica dell'economia circolare**



**ROYAL DANISH
EMBASSY**
The Trade Council

**Collaborazione con l'Ambasciata di
Danimarca in Italia per scambio know how
sulle best practice nel mondo allevatorio
e dei macelli**



**Corso sulle nuove regole
del Business Reporting**

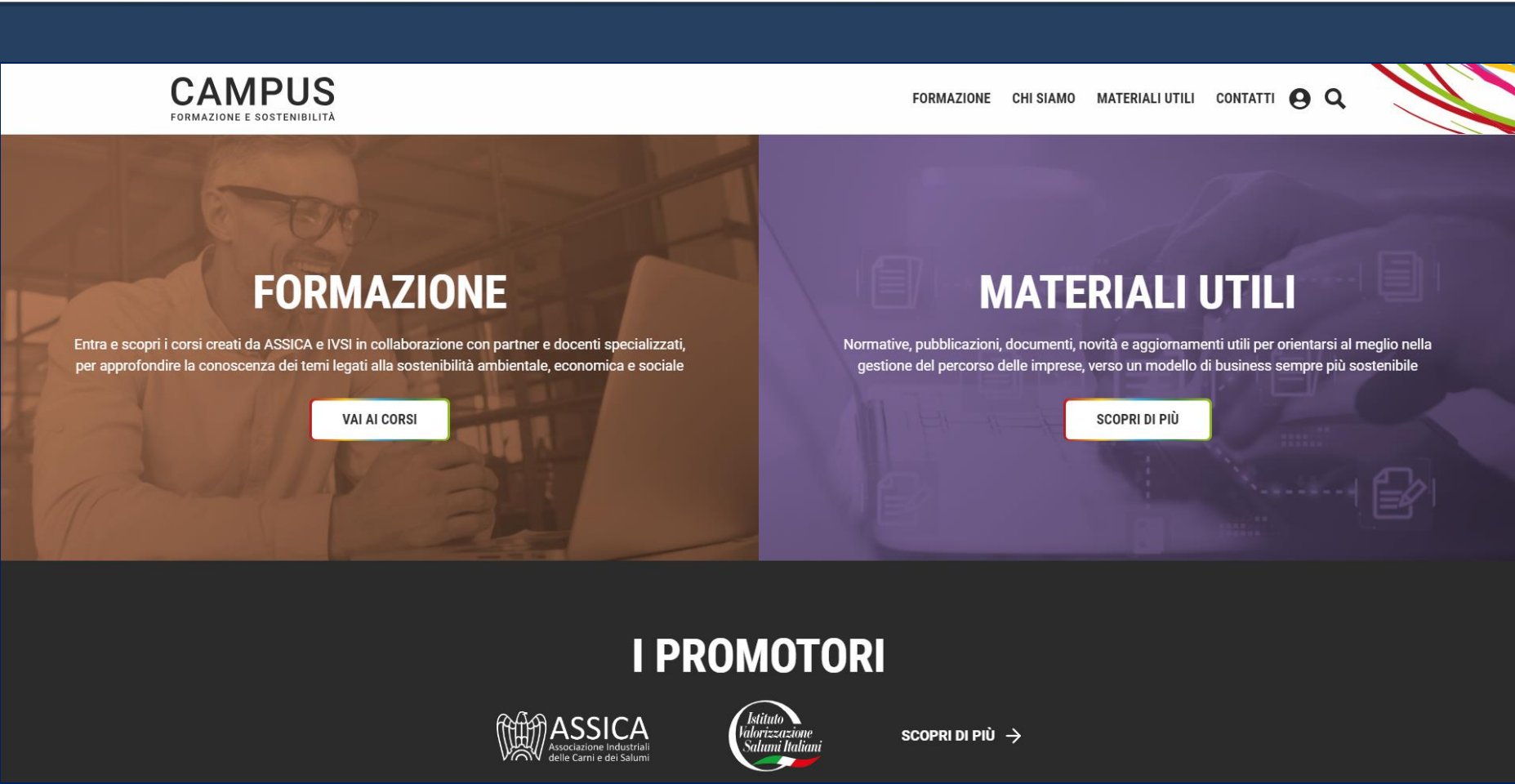


**Tool per la misurazione della
sostenibilità della supply chain**

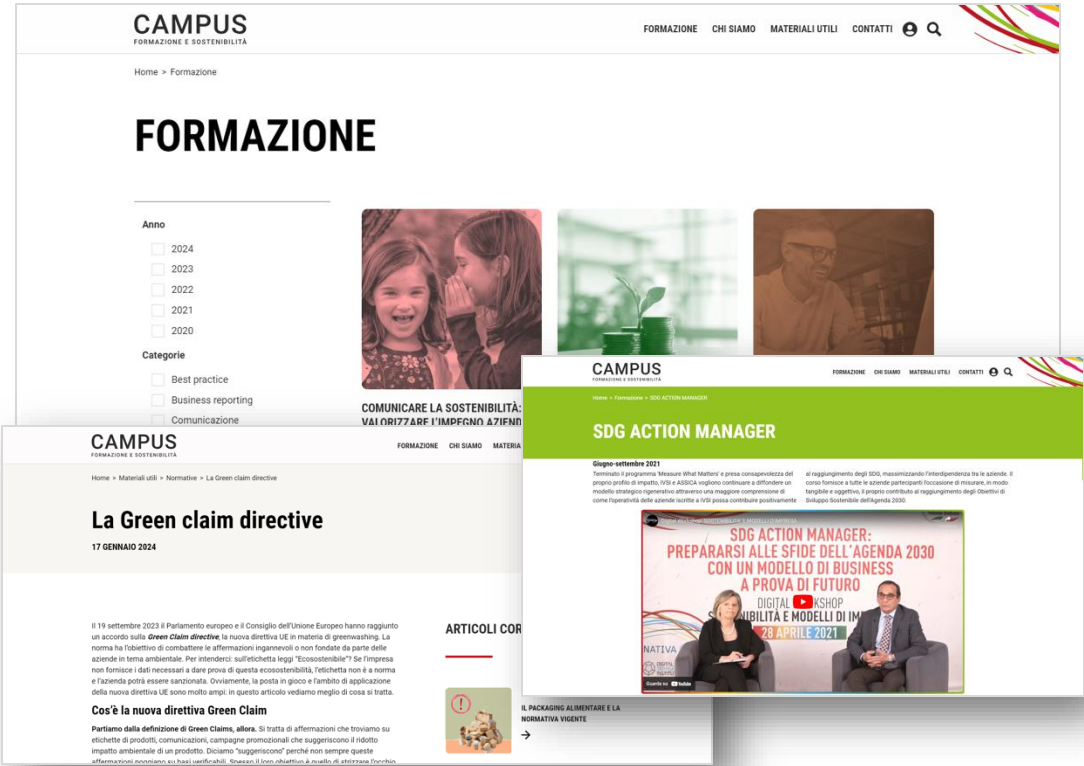
SVILUPPO SOSTENIBILE DEL SETTORE: IL NOSTRO «CAMPUS»



ASSICA e IVSI hanno dato vita ad una piattaforma per supportare le aziende del settore nel loro percorso formativo sui temi della sostenibilità. All'interno del sito si trovano tutti i video dei corsi creati per le aziende associate, completi delle presentazioni di docenti e relatori di ciascun incontro, oltre ai materiali utili per approfondire le tematiche affrontate.



L'obiettivo del **"CAMPUS Formazione e Sostenibilità"** è quello di fare cultura, diffondere consapevolezza verso una **sempre maggiore sostenibilità e responsabilità sociale**, supportando le aziende del settore nella creazione di **un nuovo modello di impresa**.



10 percorsi formativi
+30 moduli singoli
+30 docenti
+40 ore di formazione