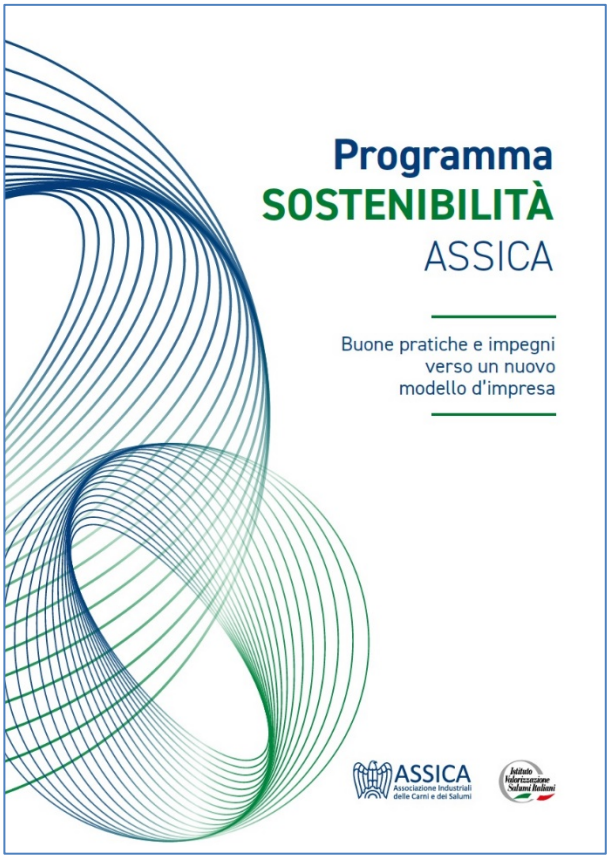
COMUNICATO STAMPA

SALUMI ITALIANI SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI LA ROAD MAP DI ASSICA VERSO IL 2030

Da oggi disponibile il volume dedicato al Programma di Sostenibilità ASSICA, presentato in anteprima a stampa e Istituzioni durante l'Assemblea Annuale. Per richiederlo scrivi a progetto1144@assica.it

Milano, 04 luglio 2022 – È da oggi disponibile la pubblicazione "Programma Sostenibilità ASSICA", il volume che racchiude le buone pratiche e gli impegni concreti del settore della salumeria italiana verso il raggiungimento di 5 obiettivi chiave di Sviluppo Sostenibile (denominati Goal) dell'Agenda 2030 dell'ONU (SDGs). Una ricerca di grande utilità per gli addetti ai lavori e le Istituzioni poiché raccoglie tutte le attività e i progetti realizzati dalle Aziende del settore e dall'Associazione stessa in direzione dello sviluppo sostenibile, affrontato descrivendo sia le "Best Practice" più significative messe in campo dalle Imprese del comparto che gli impegni concreti che ASSICA si assume per promuovere lo sviluppo sostenibile. Il volume, presentato in anteprima a Roma il 22 giugno in occasione dell'Assemblea annuale, può essere ora richiesto gratuitamente inviando una mail a progetto1144@assica.it, specificando l'indirizzo di spedizione oppure è scaricabile dal sito www.assica.it



Fra i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (denominati Goal) dell'Agenda 2030 dell'ONU (SDGs), sono stati selezionati i 5 su cui i produttori di salumi possono offrire un contributo più significativo e sui quali concentrare, di conseguenza, gli sforzi più consistenti: Goal *7 – Energia pulita e accessibile;* Goal *8 – Lavoro dignitoso e crescita economica;* Goal *9 – Imprese, innovazione e infrastrutture;* Goal *12 – Consumo e produzione responsabili;* Goal *13 – Lotta contro il cambiamento climatico.*

In tema di sostenibilità ambientale, le principali best practice evidenziate nel Programma riguardano il monitoraggio delle emissioni negli stabilimenti a tutti i livelli, da generatori a biogas interni con raccolta di scarti e sottoprodotti derivanti dalla macellazione e dall'azienda agricola, ai contratti di energia 100% rinnovabile.

In tema di sostenibilità economica, il processo di miglioramento dei valori nutrizionali dei prodotti in commercio ha riguardato tutti i principali salumi italiani

PORK AND CURED MEATS
TRUST your TASTE
CHOOSE EUROPEAN QUALITY

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

così come è generale l'investimento in ricerca per 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.

Sul versante della **sostenibilità sociale** le buone pratiche più diffuse e significative riguardano il benessere e la formazione dei lavoratori e la collaborazione con realtà no profit territoriali, mentre l'impegno di ASSICA si evidenzia soprattutto nella formazione, in collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI.

Infine, oltre alle tre dimensioni della sostenibilità, ampio spazio è dedicato anche al tema del **"benessere animale"**, fra gli argomenti più delicati e specifici per le aziende della salumeria, tema su cui ASSICA sta incoraggiando una crescita culturale, per favorire un sistema di filiera sostenibile, in linea con le aspettative del consumatore.

La sostenibilità è anche uno dei valori fondanti del progetto, **"Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY"**, co-finanziato dall'Unione Europea, che ha fra i suoi obiettivi proprio la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, **dedicando ampio spazio ai valori che la ispirano: qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.** Per maggiori informazioni www.trustyourtaste.it

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

Ufficio Stampa – Progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY Blancdenoir
Francesca Goffi - francesca@blancdenoir.it – tel. 030 7741535 – cell. 347 9186442

Ufficio Stampa – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi
Tiziana Formisano – formisano@assica.it – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.