

*Stato dell'arte
e necessità
del comparto
carne bovina
nazionale*

Carne bovina

Punti di forza e punti di debolezza del comparto

*) *Imprenditore agricolo, società agricola zootecnica Annonese.*

**) *Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano.*

di **S. Vigna***, **G. Baldi****, **R. Compiani****, **C. A. Sgoifo Rossi****

Con il presente scritto non si vuole analizzare il mercato della carne bovina attuale e futuro ma piuttosto evidenziare, anche alla luce delle evoluzioni che potrebbero caratterizzare gli anni a venire, i principali punti di forza e

IL CONTESTO INTERNAZIONALE DELLA PRODUZIONE DI CARNE BOVINA

Per evidenziare i punti di forza e di debolezza del comparto carne bovina nazionale, è ovviamente necessaria una visione che non si limiti ai "confini nazionali" al fine di analizzare correttamente in che contesto un paese come il nostro si trovi a operare e, quindi, competere.

I dati diramati dalla Usda (Foreign Agricultural Service) in aprile evidenziano che nel 2012 la produzione mondiale di carne bovina è stata pari a 57.257.000 di tonnellate equivalenti carcassa ed è prevista in leggero rialzo (+0.50%) per l'attuale annata a seguito della crescita della domanda nei paesi in via di sviluppo. Gli Stati Uniti si sono confermati i principali produttori, seguiti da Brasile, Ue-27, Cina, India, Argentina e Australia. Tra questi, India, Brasile e Australia si caratterizzano quali principali paesi vocati all'esportazione, mentre singolare è invece il caso degli Usa dove

il consumo è solo di poco inferiore alla quantità prodotta, ma nonostante ciò gli Stati Uniti hanno importato circa 1 milione di tonnellate di carne, esportandone 1,1 milioni.

L'Ue ha importato circa il 15% in più di quanto esportato, caratterizzandosi così come importatore netto, similmente a Russia, Giappone, Corea del Sud, Canada, Hong Kong, Egitto e Venezuela. Per quanto riguarda la produzione di carne bovina, la Fao prevede, al 2020, un aumento pari a 867 milioni di tonnellate (il 78% del quale avverrà soprattutto in Brasile, Federazione Russa, Cina e India) e una crescita dei consumi prevalentemente in Asia e America latina e in misura minore in Nord America, Africa, Europa non Ue ed Oceania. Per l'Ue è invece previsto un calo dei consumi di carne bovina dello 0,50%, più consistente nei paesi dell'Europa centro-occidentale (-4,50%). **C.S.R. ●**

LE PRINCIPALI NECESSITÀ DEL COMPARTO PRODUTTIVO CARNE BOVINA

- Incentivare la produzione nazionale di giovani bovini da ingrassare elevando il numero di vacche nutrici.
- Recuperare marginalità attraverso la qualificazione del prodotto e del sistema di produzione allineandosi al resto dell'industria alimentare.
- Creazione di filiere di qualità e valorizzazione delle stesse.
- Promozione del prodotto "carne bovina nazionale" a livello mediatico sia da un punto di vista produttivo che nutrizionale e qualitativo.
- Migliorare l'interazione tra i vari attori della filiera, concertazione sul prezzo.
- Promozione della ricerca e dell'innovazione tecnologica.
- Sostegno pubblico mirato alla qualità e all'efficienza delle produzioni. **C.S.R. ●**

TABELLA 1 - PRINCIPALI PRODUTTORI DI CARNE BOVINE NELLA UE (EUROSTAT)

	Produzione di carne totale (ton)	Da vitelli < 8 mesi (ton)	Da bovini adulti (ton)
UE 27 + Croazia	7.583.659	648.467	6.854.486
Francia	1.477.174	186.938	1.333.311
Germania	1.140.000	48.000	1.105.000
Italia	981.066	124.274	880.434
Spagna	882.562	17.525	359.384
UK	596.897	3.125	932.945
Irlanda	495.403	87	545.433
Olanda	373.443	177.839	162.839
Polonia	371.000	8.100	370.411
Belgio	262.280	49.884	219.404
Austria	221.118	7.233	213.382
Danimarca	125.300	non significativo	102.200

debolezza del comparto produttivo carne bovina, ponendone pertanto in risalto le necessità.

I dati Eurostat relativi al 2012 (tabella 1) evidenziano come, all'interno dell'Ue a 27 (compresa la Croazia che ne entrerà a far parte nel 2014), l'Italia sia uno dei principali produttori di carne bovina, sia per quanto riguarda la carne rossa che per il vitello a carne bianca, preceduta da Francia e Germania, ma seguita da Regno Unito, Spagna, Irlanda e Olanda. No-

nostante ciò, il nostro paese è un forte importatore di carni bovine e anche il tasso di autoapprovvigionamento, pari al 60% circa, deve essere adeguatamente interpretato dal momento che la maggior parte di questa quota è soddisfatta non da animali autoctoni, bensì da soggetti importati a circa 8-10 mesi di età da altri paesi europei e ingrassati negli allevamenti italiani. I principali fornitori di carne sono rappresentati da Francia, Germania, Olanda, Polonia e Irlanda (Cipa



2012, tabella 2).

Le carni bovine di importazione presentano spesso un costo inferiore che scaturisce non certamente da una migliore capacità imprenditoriale rispetto agli allevatori italiani, bensì da sistemi di allevamento più economici per tipologia (pascolo, piccoli allevamenti con manodopera esclusivamente familiare) ma anche per la presenza di una gestione nutrizionale meno mirata a ottimizzare la crescita e la qualità del prodotto finale carne, aspetto questo determinante nel bilancio economico di un allevamento dal momento che l'alimentazione rappresenta il 70% del costo di produzione.

Meglio puntare sul mercato interno

Nonostante la minor qualità, esse trovano sempre più spazio in un consumo di carne bovina già pesantemente in calo negli ultimi anni, a causa sì del contesto economico attuale, ma particolarmente perché nelle fasi successive all'allevamento la qualità delle carni prodotte in Italia non viene adeguatamente valorizzata sia attraverso una corretta frollatura, in questo caso viene anzi peggiorata, sia attraverso un'informazione mirata e

ANALISI SWOT DEL COMPARTO PRODUTTIVO "CARNE BOVINA": PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA

PUNTI DI FORZA

- Elevata specializzazione produttiva.
- Qualità dei prodotti.
- Puntualità ed efficacia nei controlli.
- Eccellenze gastronomiche.
- Ampio portafoglio prodotti.
- Industria di macellazione e distribuzione prevalentemente nazionali.

PUNTI DI DEBOLEZZA

- Scarsissima presenza di vacche nutrici specializzate da carne.
- Scarso autoapprovvigionamento di carni e vitelli da carne da ingrassare.
- Scarso presenza di strutture che svolgono un'efficace attività di formazione, informazione ed extension service agli operatori del settore a tutti i livelli della filiera produttiva.
- Poca interazione tra i vari attori della filiera e squilibrio di distribuzione della remuneratività.
- Distribuzione poco specializzata.
- Costi fissi più elevati rispetto alla concorrenza europea.
- Comparto allevatorio frammentato.
- Scarso valore aggiunto alla produzione
- Immagine negativa della carne bovina.
- Scarsissima valorizzazione e differenziazione del prodotto di elevata qualità.
- Scarsissima informazione del consumatore.
- Elevata divulgazione al consumatore di informazioni errate e fuorvianti.

qualificante al consumatore. In poco più di un decennio si è quindi passati dai 25,20 kg pro capite/anno (media 1999-2000) di consumo di carne bovina, di cui il 72% (18,20 kg) di origine nazionale e il 28% (7 kg) di importazione, ai 20,70 kg pro capite/anno (media 2011/12), solo il 63% (13,10 kg) dei quali di origine nazionale e ben il 37% di importazione (7,60 kg), con una riduzione del consumo complessivo del 18% (Ismea, 2013). Relativamente al bilancio economico del comparto in Italia, è utile analizzare i dati pubblicati da Agribenchmark, che propongono un confronto tra i costi di produzione della carne bovina in vari paesi del mondo (figura 1). Il costo di produzione italiano risulta superiore a quello di altri paesi europei e non (escludendo le aziende di piccole dimensioni prese in esame per quanto riguarda Francia, Austria e Regno Unito). Focalizzando l'attenzione sui soli costi diretti, ovvero lavoro + acquisto dell'animale + spesa per l'alimentazione, tale divario risulta ancor più significativo.

Emerge quindi chiaramente che l'Italia certamente non si configura tra i paesi che potranno soddisfare la crescente domanda di carne bovina nel mondo, sia di paesi lontani (Sud-est asiatico) che vicini (vicino Oriente e Nord Africa), ma che invece si deve distinguere per la qualità delle sue produzioni, come avviene in molti altri comparti nei quali primeggiamo a livello mondiale, mirando al

TABELLA 2 - IMPORT-EXPORT DI CARNI BOVINE E SALDO COMMERCIALE NELL'ANNO 2011 (CRPA, 2012)

	Import (ton)
Francia	93.624 – 21,80%
Olanda	72.964 – 17,00%
Germania	62.632 – 14,60%
Polonia	43.378 – 10,10%
Irlanda	34.159 – 3,90%
Altri	122.180 – 28,10%
Totale import (ton)	428.954
Totale export (ton)	135.343
Saldo (ton)	-293.611

mercato interno e, nel caso, ad alcune piccole nicchie di esigenti consumatori europei ed extraeuropei.

Le importanti quote di mercato, in termini quantitativi, saranno invece raccolte da paesi in grado di esitare sul mercato carni o animali da macello con un prezzo contenuto, tra cui in Europa Francia, Germania, Irlanda mentre nel resto del mondo i riconosciuti Brasile, Argentina, Australia e Stati Uniti.

Da noi performance migliori

La produzione nazionale di carne rossa, principalmente concentrata nella Pianura Padana, si basa quasi totalmente sull'importazione di giovani bovini, maschi e femmine di razze specializzate da carne,

di età variabile tra i 6 e i 14 mesi, provenienti principalmente dalla Francia e in misura molto minore da Irlanda, Austria e Polonia (tabella 3). Tali animali vengono ingrassati per un periodo per lo più compreso tra i 6-10 mesi in allevamenti specializzati, con diete più costose rispetto ai sistemi estensivi o semiestensivi, basati totalmente o in parte sul pascolo come avviene in Sud America.

Le diete nazionali sono caratterizzate da un livello nutritivo medio-elevato e prevedono l'utilizzo di insilato di mais, paglia e, in misura minore, fieno come foraggio, mais come principale cereale energetico, farine residue dall'estrazione di oli vegetali (principalmente soia e girasole) e coprodotti del mais e di altri cereali amilacei (semola di mais e distillers) quali fonti proteiche e, come fonti fibrose, coprodotti di origine industriale (crusca e polpe di barbabietola). Le fonti proteiche sono quasi totalmente importate, così come quota parte del mais e dei coprodotti industriali, mentre i foraggi sono per lo più autoprodotti o comunque di origine nazionale. Inoltre, al contrario di quanto accade in altri paesi come ad esempio gli Usa, all'interno dell'Ue è proibito l'utilizzo di promotori di crescita o di antibiotici ad uso ausiliario. Nonostante i maggiori costi di produzione che il comparto nazionale sopporta, la presenza di allevamenti altamente specializzati, le competenze tecniche maturate e l'utilizzo di diete specificatamente

ANALISI SWOT DEL COMPARTO PRODUTTIVO "CARNE BOVINA": OPPORTUNITA' E MINACCE

OPPORTUNITÀ

- Creazione di filiere 100% nazionali d'eccellenza.

l' Aumento export verso i paesi in via di sviluppo di bovini da ristallo, bovini pronti da macello e carni da parte dei nostri principali fornitori di tali prodotti: l'aumento dei prezzi conseguente all'aumento della domanda da parte dei paesi in via di sviluppo consente di ridurre il divario tra prodotto d'importazione e prodotto nazionale, stimolando così l'autoproduzione nonostante la riduzione dei consumi che caratterizzerà i prossimi anni in Italia.

- Turismo gastronomico in espansione.

- Expo 2015.

MINACCE

- Carni d'importazione di minor qualità a prezzi inferiori in presenza di assenza di informazione e qualificazione della produzione interna.

- Domanda interna in contrazione.

- Richiesta di prodotti primo prezzo e aumento di acquisti presso i discount (minore valorizzazione delle filiere nazionali).

- Aumento del costo di produzione.

- Scandali mediatici.

formulate consentono di ottenere performance di crescita migliori rispetto ai principali paesi europei. Ciò consente quindi di esitare sul mercato un prodotto con prezzi che, pur essendo superiori rispetto a quelli dei nostri concorrenti, non sono comunque tali da renderne sconveniente l'acquisto, in virtù dell'elevata qualità del prodotto "animale" e "carne", e in particolare, come in precedenza accennato, ancor di più se tali peculiarità venissero adeguatamente valorizzate e divulgate.

Oltre all'importazione di circa il 40% di carni bovine, come detto, l'Italia è uno tra i principali importatori di animali da ingrassare all'interno dell'Ue. Questa caratteristica, unita al ridotto autoapprovvigionamento di materie prime, espone pertanto e in maniera verticale il nostro comparto della filiera carne alle fluttuazioni del mercato mondiale di tali prodotti.

Punti critici e necessità

È possibile individuare alcuni macroscopici punti deboli del comparto produttivo italiano della carne bovina: necessità di produrre più vitelli da ingrasso, di avere una maggiore interazione lungo la filiera e una maggiore aggregazione tra i produttori, di affermare una maggiore qualificazione del prodotto...

Punti deboli spesso ulteriormente aggravati da altre criticità come ad esem-

pio l'elevata burocratizzazione e costi per energia e lavoro spesso superiori rispetto ai principali paesi europei.

Produrre più vitelli da ingrasso

Dall'analisi del costo di produzione emerge come il nostro paese sia caratterizzato dal più elevato costo per l'acquisto dell'animale da ingrasso, eccezione fatta per la Cina. La mancanza di ristalli autoctoni risulta infatti essere una delle principali carenze strutturali del nostro comparto produttivo carne rossa, conseguenza di una scarsissima produzione interna di giovani bovini di razze vocate per la produzione di carne. Tale limite deriva dal ridotto numero di vacche nutrici presenti in Italia (Tab. 4), la quale si classifica agli ultimi posti tra i paesi europei, con solo il 6% di vacche nutrici sul totale della popolazione bovina.

L'allevamento linea vacca-vitello, finalizzato alla produzione di vitelli da ingrassare, può essere effettuato con ottimi risultati in plain air o semi plain air in zone marginali, sfruttando ad esempio i pascoli collinari, preappenninici e prealpini abbondanti in tutta Italia, ma anche in condizioni di stabulazione confinata, tipiche delle zone pianeggianti vocate all'allevamento intensivo.

Se poco è possibile fare per mettere al riparo i produttori dalle fluttuazioni dei prezzi delle materie prime, molto si può invece fare per incentivare la produzione

di vitelli di origine nazionale da razze specializzate da carne. Proprio in quest'ultimo periodo, infatti, la crescente richiesta di animali da parte dei paesi del Nord Africa e del Medio Oriente ha fatto schizzare al rialzo le quotazioni degli animali da ristallo, rendendo ad oggi non sostenibile il loro acquisto da parte degli ingrassatori italiani.

Proprio a fronte di tale situazione, già ripetutamente palesatasi in passato e che certamente caratterizzerà gli anni a venire, si ritiene che la produzione di vitelli da ristallo rappresenterà in futuro un orientamento produttivo indispensabile oltre che decisamente redditizio. Se stimolato e sostenuto, perlomeno nelle fasi iniziali, l'incremento del numero di vacche nutrici potrà garantire nel medio periodo un marcato aumento del tasso di autoapprovvigionamento sia di vitelli e contestualmente alla citata contrazione dei consumi, anche di carne dall'elevato standard qualitativo, aspetto quest'ultimo verso il quale una buona parte consumatori italiani risulta ancora particolarmente sensibile.

L'aumento del patrimonio di vacche nutrici può inoltre consentire un maggior presidio del territorio, soprattutto delle aree marginali, limitando così fenomeni di degrado ed abbandono spesso alla base delle recenti e drammatiche inondazioni che hanno colpito più zone dell'Italia. In più, con lo sviluppo di tale alle-



IL VITELLO A CARNE BIANCA

Per quanto concerne il vitello a carne bianca, trattasi di una produzione per lo più europea e concentrata soprattutto in Francia, Olanda e Italia, mentre è presente in misura notevolmente inferiore anche in Belgio e Germania. A livello nazionale vengono ingrassati prevalentemente maschi di razze da latte o loro incroci a partire dai 20-40 giorni di età sino alla macellazione, a un'età di circa 6-8 mesi.

I vitelli a carne bianca sono alimentati con succedanei in polvere di latte oltre ad alimento solido, anch'esso costituito principalmente da mais, paglia, insilato di mais e fonti proteiche. A differenza della produzione di carne rossa, in questa tipologia di allevamento il tasso di autoapprovvigionamento dell'animale da ristallo è decisamente molto elevato.

Anche questo comparto sta comunque vivendo momenti di difficoltà, dovuti da un lato alla contrazione della domanda, anche in questo caso legata all'attuale contesto economico europeo, e dall'altro all'aumento vertiginoso del costo alimentare causato dalla concorrenza dei paesi in via di sviluppo sull'acquisto di polvere di latte e siero da destinare all'alimentazione umana.

C.S.R. ●

vamento, si potrebbero creare filiere 100% nazionali caratterizzate da un maggiore controllo di tutte le fasi del ciclo produttivo, da una più facile interazione tra gli attori stessi e da un'informazione al consumatore estremamente esaustiva e commercialmente efficace.

Più interazione lungo la filiera

Come detto, il sistema italiano resiste in virtù dell'elevata qualità e professionalità che lo caratterizza, qualità che però troppo spesso non trova la dovuta visibilità e il riconoscimento che merita, finendo confusa sui banchi della distribuzione con i prodotti di importazione.

L'aumento della produzione interna di vitelli da ingrasso e la maggiore qualificazione delle produzioni nazionali possono inoltre agire in modo sinergico, ovvero l'una promuovendo l'altra e viceversa. La possibilità di avere filiere produttive 100% nazionali di elevato standard qualitativo incentiva infatti la creazione di marchi di qualità e, conseguentemente, una maggiore attenzione per la qualità

dal prodotto sia da parte del settore distributivo che da parte del consumatore. Tale obiettivo può essere però raggiunto solo attraverso la volontà da parte del settore distributivo di dare spazio, visibilità e gratificazione a tali filiere, attuando inoltre e sempre una gestione altamente professionale del prodotto stesso.

Tali marchi dovranno originare da una grande interazione tra tutti gli attori della filiera dall'allevatore dell'animale da ristallo alla distribuzione, passando per ingrassatori e macellatori, creando una vera e propria interprofessione in grado di promuovere la qualità del prodotto nazionale.

Un tavolo comune di concertazione potrà inoltre portare a una distribuzione più equa del valore aggiunto lungo la filiera quando questo è estremamente sbilanciato, condizione che mina la sopravvivenza di qualsiasi attività produttiva, obiettivo questo che verrà ovviamente raggiunto non a scapito di altri comparti della filiera, bensì attraverso una corretta analisi degli aspetti critici alla base del disequilibrio e relativa individuazione degli interventi necessari.

L'industria di macellazione, ad esempio, si caratterizza per un ritorno dell'investi-

mento molto basso rispetto alla media dell'industria alimentare italiana, nel 2011 pari a 3,20 contro il 5,50 dell'industria alimentare. Le ragioni di tale differenza derivano essenzialmente dal bassissimo valore aggiunto, sempre nel medesimo anno infatti esso è risultato pari all'8% per l'industria di macellazione, a fronte del 18% conseguito dall'industria alimentare nazionale (Ismea, 2013).

Valorizzare e salvaguardare la produzione nazionale si rifletterebbe positivamente anche su questo anello della filiera produttiva, caratterizzato da strutture di eccellenza operanti a livello nazionale ed internazionale. Questo avrebbe un impatto importante dal punto di vista occupazionale, considerando l'escalation di chiusure degli impianti di macellazione, anche di dimensioni rilevanti, cui stiamo assistendo negli ultimi anni.

Maggiore aggregazione tra i produttori

Nel settore primario sarebbe altresì auspicabile una maggiore coesione, oltre che verticale, anche "orizzontale", ovvero tra i soggetti appartenenti al medesimo comparto della filiera, in modo da poter esercitare un maggior "peso" sia durante

l'acquisto degli animali, delle materie prime e degli strumenti necessari al processo produttivo, sia durante la vendita del prodotto finale.

In Francia, per citare un esempio, la maggior parte degli animali da ristallo è commercializzata da un limitato numero di grandi cooperative, in grado, proprio per tale motivo, di condizionare in termini assoluti il mercato.

Maggiore qualificazione del prodotto

Promuovere la qualità non significa solamente produrre bene e dare spazio alla buona carne ma anche e soprattutto comunicare le caratteristiche e le peculiarità del prodotto, nonché le modalità e i sistemi produttivi. La disaggregazione che caratterizza il comparto dell'allevamento da carne nazionale si scontra pe-

rò con tale opportunità che invece si concretizza nelle fasi finali della filiera, cioè a livello di commercializzazione dove, per ovvie logiche di mercato, non risulta conveniente attribuire un'eccessiva identità al prodotto al fine di non vincolarsi eccessivamente dal punto di vista commerciale.

E' pertanto solo attraverso specifici accordi tra tutti gli attori della filiera, i quali dovrebbero essere stimolati e promossi a livello politico con ben definiti programmi di settore, che sarà possibile diffondere al consumatore finale, anche e soprattutto a livello mediatico, l'elevata qualità e salubrità delle produzioni nazionali, nonché il rispetto degli standard europei in materia di benessere animale. A tale proposito, lo standard nazionale dei controlli sanitari in ambito alimentare è infatti molto elevato, dal momento che

siamo sia il paese che ha emesso il più elevato numero di segnalazioni di non conformità al Rasff (Rapid Alert System for Feed and Food) nel 2011, sia quello che ha subito il minor numero di denunce. A riguardo, ad esempio, la normativa nazionale prevede un controllo sull'utilizzo dei farmaci tra i più restrittivi e battenti ed il nostro piano nazionale residui si caratterizza per un monitoraggio intenso e capillare, a fronte del quale limitatissimi sono i casi di non conformità (lo 0,3% su 49.072 campioni analizzati nel 2011). Per quanto concerne, infine, la qualità del prodotto finale carne, il sistema di allevamento nazionale, proprio per la sua eccellenza, fornisce animali che rispetto ai sistemi produttivi degli altri paesi europei ed extraeuropei sono più giovani ed in eccellente stato di ingrassamento e pertanto con carni caratterizzate da

Promozioni in libreria

Il manuale del biologico

a cura di **Duccio Caccioni** e **Luisa Colombo**

In questo compendio sono stati riuniti i contributi di personalità del mondo accademico oltre che di alcuni dei più noti professionisti tecnici ed operativi legati al settore del biologico in modo da raccogliere le differenti conoscenze acquisite sulla tecnica agricola e di allevamento oltre che dal punto di vista economico. Le esperienze raccolte vanno da un quadro generale a quelle che sono le premesse profonde di questo tipo di agricoltura: la cura e la gestione del terreno e l'attenzione all'equilibrio con l'utilizzo di prodotti dedicati, i singoli settori vengono in seguito analizzati singolarmente nelle loro peculiarità, individuandone le caratteristiche ed i problemi di fondo e lo scenario di sviluppo possibile. Il testo è ricco di informazioni e di notizie utili per tutti coloro che hanno già intrapreso l'Agricoltura Biologica, a coloro che si accingono a farlo e anche a chi pratica l'Agricoltura "Convenzionale" ma vuole approfondire le conoscenze a riguardo di tecniche più sostenibili.

Pagine **XV** + **604** - Illustrazioni **937** - Formato **13,5x26**
 Prezzo di copertina **€ 69,99**
Prezzo per gli abbonati € 51,50



SCONTO
15%
A TUTTI GLI
ABBOGNATI

Edagricole

I MANUALI EDAGRICOLE

BUCINO D'ORDINE

SI, desidero acquistare il volume

	Prezzo	Prezzo abbonati
<input type="checkbox"/> IL MANUALE DEL BIOLOGICO (p.p. 150)	€ 69,99	€ 51,50

Cognome e Nome _____
 Via _____ N° _____
 Cap _____ Città _____ Prov. _____
 Telefono _____
 Email _____
 PIVA e Codice Fiscale _____

Analizza le diverse modalità di pagamento

Con carta postale (debito) € 69,99 (p.p. 150) - **con il credito**

con carta postale (debito) € 69,99 (p.p. 150)

con carta di credito € 69,99 (p.p. 150) - **con il credito**

con carta di credito € 69,99 (p.p. 150) - **con il credito**

Paghi anticipato

Compilando e inviando il buono d'ordine

PER POSTO
 in busta chiusa a € 69,99 (p.p. 150) - Via Tiburtina Nuova km 40,744 - 07041 Terni (TR)

PER FAX
 al n. 07 34225492 oppure al n. 07 34225490

PER EMAIL
 all'indirizzo buono@edagricole.it

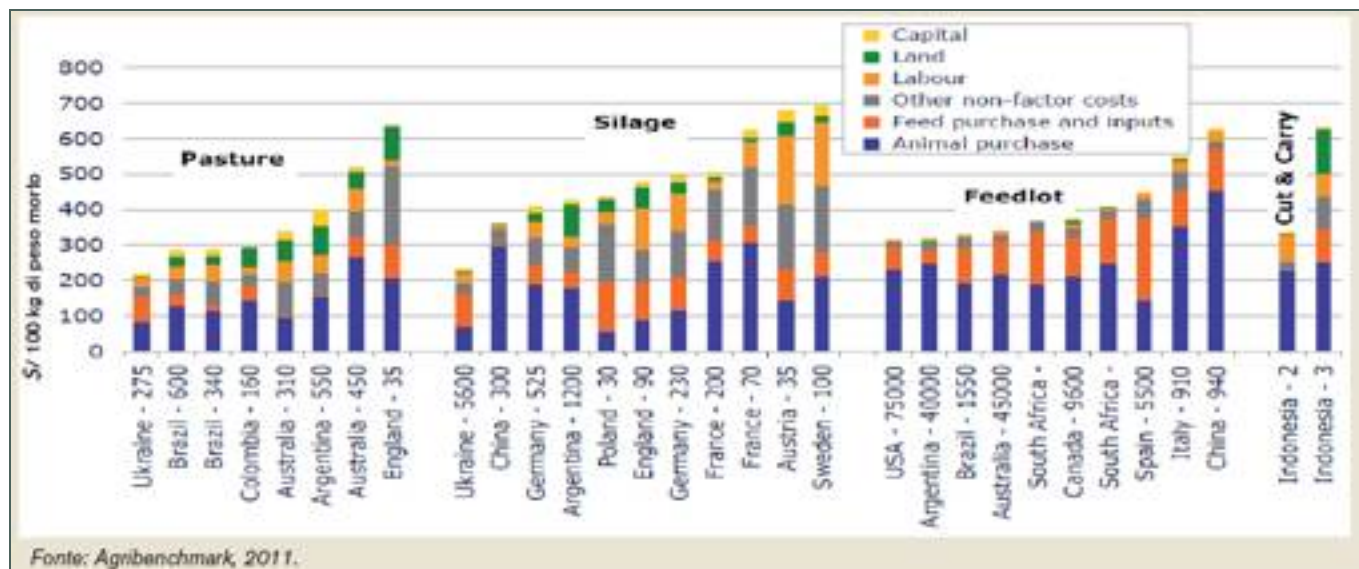
Il prezzo di aliquota iva dell'importo pagato

Per ordini con altri sistemi di pagamento € 69,99 (p.p. 150) + € 10,00

La responsabilità della correttezza ed integrità delle informazioni contenute in questo catalogo è di esclusiva competenza dell'editore. L'editore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti dall'uso non autorizzato dei contenuti del catalogo. L'editore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti dall'uso non autorizzato dei contenuti del catalogo. L'editore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti dall'uso non autorizzato dei contenuti del catalogo.

Vuole ricevere il catalogo? Compilate ed inviate subito questo coupon a:

Edagricole - Via Tiburtina Nuova km 40,744 - 07041 Terni (TR) - Tel. 07 34225492 - Fax 07 34225490 - Email buono@edagricole.it



● Figura 1 - Costo di produzione della carne bovina nel mondo in ragione dei diversi sistemi produttivi nel 2010.

Legenda - Pasture (pascolo): sistema di alimentazione basato sullo sfruttamento dei pascoli. Silage (insilato): sistema di alimentazione basato sull'utilizzo prevalente di insilati di mais e di graminacee. Feedlot: sistema di allevamento intensivo. Cut & carry: sistema utilizzato nei paesi in via di sviluppo, soprattutto nelle realtà di allevamento familiari/sussistenziali; è un sistema basato sull'utilizzo di prodotti vegetali prelevati freschi in aree comuni, ad es. foresta, o in altre aziende limitrofe e somministrati agli animali. Cifra posta al di sopra del nome di ogni paese: numero di capi commercializzati in un anno da un'azienda tipo.

TABELLA 3 - IMPORT DI VITELLI DA RISTALLO DI PESO SUPERIORE AI 300 KG NEL 2010 E INCIDENZA DEI PRINCIPALI FORNITORI (CRPA, 2011)

Paesi fornitori di ristalli	Incidenza
Francia	85,50%
Irlanda	4,80%
Austria	1,30%
Polonia	0,70%
Altri	7,80%
Totale animali importati	777.772

maggiore tenerezza, colore chiaro ed eccellente gusto, caratteristiche ambite da ogni consumatore.

Promozione e pubblicità

Tutti questi fondamentali punti di qualificazione della carne bovina prodotta in Italia sono però purtroppo noti solo agli operatori del settore, mentre al consumatore, includendo anche gli estimatori, non sono assolutamente noti, se non in minima parte. Al contrario, la benché minima "emergenza", anche se solo presunta, viene invece profusamente diffusa al consumatore, con riflessi drammatici sulla redditività e sopravvivenza del

comparto, spesso supportandola con informazioni inappropriate, persino false, e non governata, come altresì dovrebbe essere, da esperti scientifici in materia. Anche da questo emerge eclatante l'allarmante e disarmante disgregazione che contraddistingue il settore! Dare corretta e costruttiva visibilità mediatica è fondamentale per la sopravvivenza del comparto, e l'industria avicola, salumiera e lattiero casearia nazionale ne sono un esempio eclatante. Ma si parla di industria! Ma non per questo il modello non può riguardare anche il settore primario. Iniziative efficaci sono infatti presenti all'estero, tra cui la pro-

mozione pubblicitaria delle carni bovine francesi di qualche anno fa, sviluppata in concomitanza con l'aumento dell'export verso il nostro paese, propedeutica a creare terreno fertile nel consumatore che di lì a poco si sarebbe trovato con maggior frequenza carni etichettate: nato, ingrassato e macellato in Francia. Oppure la forte attività pubblicitaria dell'ente olandese o belga per la promozione della carne di vitello o dell'Eblex, acronimo di English Beef and Lamb Export, che ha l'esplicito ruolo di sostenere l'industria inglese delle carni bovine e ovine in tutta la filiera, dall'allevamento all'esportazione, attraverso i seguenti obiettivi: promuovere l'industria delle carni, contribuire in modo diretto al miglioramento dell'efficienza produttiva e stimolare la domanda in Inghilterra e all'estero attraverso attività di comunicazione e marketing. Eblex si finanzia attraverso un prelievo parafiscale e il suo lavoro è molto importante poiché mette a disposizione risorse per investire nella ricerca, nel marketing e nella promozione, con conseguenti miglioramenti di business, arrivando addirittura a dare con-

TABELLA 4 - NUMERO DI VACCHE DA LATTE E NUTRICI NEI VARI MEMBRI DELL'UE (IN ROSSO EVIDENZIATA LA POPOLAZIONE DA CUI PROVENGONO GLI ANIMALI INGRASSATI IN ITALIA)

Paese	Bovini	Vacche da latte	Vacche Nutrici	Nutrici sul totale bovini	Superficie (km ²)	Nutrici/km ²
Spagna	6.000.900	888.300	2.042.100	34%	504.782	3,85
Portogallo	1.396.100	300.700	424.000	30%	92.391	4,6
Grecia	675.000	154.000	165.000	24%	131.940	1,16
Francia	19.199.300	3.793.600	4.150.000	22%	547.030	7,65
Belgio	2.535.400	542.500	494.500	20%	30.510	16,76
Irlanda	5.848.100	1.104.800	1.069.500	18%	70.280	15,87
UK	9.901.000	1.903.000	1.606.000	16%	244.820	6,63
Lussemburgo	196.300	45.900	31.700	16%	2.586	12,37
Austria	2.012.800	530.200	264.500	13%	83.858	3,18
Slovenia	472.600	113.400	61.000	13%	20.273	3,09
Rep. Ceca	1.355.600	399.700	172.300	13%	78.866	1,95
Svezia	1.482.000	365.600	179.200	12%	449.964	0,4
Ungheria	700.000	263.000	64.000	9%	93.030	0,66
Slovacchia	472.000	173.900	41.600	9%	48.845	0,77
Danimarca	1.621.000	568.000	109.000	7%	43.094	2,32
Germania	12.897.200	4.229.100	729.800	6%	357.021	2,05
ITALIA	6.446.700	1.830.700	373.800	6%	301.230	1,24
Finlandia	908.100	288.400	52.600	6%	337.030	0,15
Estonia	235.000	100.600	10.200	4%	45.226	0,17
Lettonia	378.800	170.400	15.600	4%	64.589	0,2
Bulgaria	547.900	314.700	15.900	3%	110.910	0,14
Romania	2.503.000	1.483.300	58.000	2%	238.391	0,12
Olanda	3.998.000	1.587.000	84.000	2%	41.526	2,14
Lituania	759.400	394.700	15.500	2%	65.200	0,21
Polonia	5.590.200	2.696.900	93.500	2%	312.685	0,24
Cipro	54.100	23.600	-	-	9.250	---
Malta	16.300	7.020	-	-	316	---
TOTALE UE27	88.132.400	24.273.020	12.323.300	14%	4,325,643	2,83

sigli al consumatore su come conservare, preparare, cuocere e tagliare la carne, cosciente e lungimirante sul fatto che è nel piatto che il consumatore valuta la qualità del prodotto finale, motivo per cui la professionalità deve essere massima dalla nascita del vitello alla cottura del taglio di carne.

Creare una struttura interprofessionale

Molto efficace sarebbe inoltre la realizzazione di una struttura interprofessionale la cui attività si dovrebbe anche estendere all'approfondimento delle informazioni e conoscenze nell'ambito della produzione della carne bovina, attraverso la

creazione di collaborazioni permanenti con l'università o altri centri di ricerca, finanziando studi sia per il miglioramento delle caratteristiche tecnologico qualitative del prodotto, con indubbi vantaggi economici diretti per gli operatori, sia per valutarne le reali caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sensoriali, così co-

me accade negli Usa. Puntualmente infatti la National Cattlemen's Beef Association (Ncba) statunitense finanzia ricerche e revisioni critiche degli studi volti a valutare l'effetto del consumo della carne bovina sulla salute umana, studi e revisioni che spesso danno luogo a risultati molto interessanti, che controvertono giudizi e, in alcuni casi pregiudizi, impropriamente radicati da tempo circa la salubrità della carne bovina.

La corretta qualificazione del prodotto è infatti il punto cruciale per recuperare marginalità, allineandosi così al resto dell'industria alimentare. Tale evidenza emerge anche considerando l'elevata percentuale di acquisto d'impulso, totale o parziale (83%), che caratterizza il consumatore attuale. Quest'ultimo dato evidenzia pertanto che la presentazione e la promozione del prodotto sono strategie

di grande efficacia, aspetto che dovrebbe essere tenuto in stretta considerazione anche e finalmente per la carne bovina, soprattutto alla luce del fatto che l'origine nazionale del prodotto rappresenta uno dei principali requisiti qualitativi per il consumatore nazionale, come emerso da una recente indagine Ismea (2013).

Il supporto delle istituzioni

Per quanto concerne gli interventi pubblici, siano essi europei o nazionali, è auspicabile che non si limitino a un sostegno economico diretto alla produzione, come accaduto negli anni passati, impattando però negativamente a lungo termine sul mercato delle carni bovine.

L'erogazione di aiuti diretti, accoppiati alla produzione prima e disaccoppiati poi, ha infatti determinato la sopravvivenza di situazioni produttive caratterizzate da ri-

dotta efficienza e in attivo unicamente grazie alla presenza del sostegno. Ciò ha comportato una distorsione del prezzo di mercato, mantenutosi sotto i livelli di remuneratività al netto dei premi stessi, e una sovrapproduzione, giustificata non tanto da un incremento della domanda di carni bovine nazionali, quanto dalla certezza dell'introito del sostegno pubblico.

Un intervento statale o comunitario dovrebbe pertanto promuovere la valorizzazione delle produzioni di qualità e il progresso scientifico e tecnologico, unica via in grado al nostro paese di rimanere competitivo, nonostante alcuni gap strutturali del comparto come ad esempio la mancanza di vacche nutrici, l'elevato costo dei terreni agricoli e la forte competizione con le bioenergie, compensando un maggiore costo di produzione con una maggiore efficienza produttiva. ●



CMP impianti
MANAGEMENT TECHNOLOGIES

PERCHÈ TUTTI TI DEFINISCONO IL MIGLIOR DESTRATIFICATORE AL MONDO?

PERCHÈ IMPIEGO TECNOLOGIE AVANZATE, **SENZA RIDUTTORE** NON NECESSITO DI MANUTENZIONE, ABBATTO I CONSUMI E SONO MOLTO SILENZIOSO!

ZEFIRO N°1 AL MONDO




CONTATTACI SENZA IMPEGNO PER AVERE IL TUO PREVENTIVO

Via A.Vespucci, 22 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030 9686428 - Fax 030 9668863
www.cmp-impianti.com - www.zefiroline.net

