“Nuove possibilità per la valorizzazione commerciale della carne bovina”

«La certificazione e la valorizzazione del prodotto finito tramite marchi e altre forme di comunicazione con il consumatore»

Giuliano Marchesin – *Direttore Associazione Produttori Carni Bovine Unicarve e Consorzio Italia Zootecnica*

La 1^ forma di comunicazione per la tracciabilità delle carni bovine:

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1760/2000** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo **all'etichettatura delle carni bovine** e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio.

- **REGOLAMENTO (UE) n. 653/2014** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine.

Come trarre in inganno il CONSUMATORE sulla principale filiera conosciuta «Francia/Italia»:

Informazioni obbligatorie **CORRETTE**:

1. Paese di nascita
2. Paesi di Allevamento
3. Paese di Macellazione
4. Paese di sezionamento

Informazioni obbligatorie **«POCO» CORRETTE**:

1. Paese di nascita
3. **Paese di Macellazione**
2. **Paese di Allevamento**
4. Paese di sezionamento

REGOLAMENTO (UE) n. 653/2014 «Etichettatura facoltativa»

Articolo 15 bis - Regole generali

Le informazioni sugli alimenti diverse da quelle previste agli articoli 13, 14 e 15 che sono volontariamente aggiunte sulle etichette dagli operatori o dalle organizzazioni che commercializzano carni bovine **sono oggettive, verificabili da parte delle autorità competenti e comprensibili per i consumatori.**

Chi le utilizza nella GDO???

«…dipendiamo molto dall'Estero»

REGIONE PROVENIENZA	CLASSE DI ETA ALLA MACELLAZIONE								TOTALE BOVINI MACELLATI
	0-8 MESI		8-12 MESI		12-24 MESI		24-36 MESI		
	NATI IN ITALIA	NATI ESTERO ALLEVATI ITALIA x ALMENO 30 gg	NATI IN ITALIA	NATI ESTERO ALLEVATI ITALIA x ALMENO 30 gg	NATI IN ITALIA	NATI ESTERO ALLEVATI ITALIA x ALMENO 30 gg	NATI IN ITALIA	NATI ESTERO ALLEVATI ITALIA x ALMENO 30 gg	
PIEMONTE	47.482	1.211	6.529	3.952	101.713	175.320	10.538	3.871	350.616
VALLE AOSTA	567	0	623	0	1.059	0	356	3	2.608
LOMBARDIA	249.985	25.088	10.785	2.185	56.601	172.449	35.544	8.197	560.834
BOLZANO	2.115	36	639	16	1.360	632	1.884	490	7.172
TRENTO	1.170	1	497	20	3.498	2.185	780	204	8.355
VENETO	102.912	81.754	5.005	7.367	41.774	444.676	12.410	13.181	709.079
FRIULI	307	45	154	42	3.556	7.741	2.266	496	14.607
LIGURIA	340	0	327	19	1.616	261	296	20	2.879
EMILIA R.	14.384	1.145	1.429	263	16.574	50.338	12.369	948	97.450
TOSCANA	481	2	917	392	16.669	18.764	1.431	164	38.820
UMBRIA	202	2	1.188	3	12.516	725	1.083	34	15.753
MARCHE	235	2	1.317	73	9.905	2.721	1.074	115	15.442
LAZIO	4.724	2	4.186	14	20.203	1.604	5.637	192	36.562
ABRUZZO	443	2	2.535	10	9.563	734	1.296	93	14.676
MOLISE	1.449	0	766	9	6.912	132	1.120	28	10.416
CAMPANIA	2.518	8	2.780	71	30.325	6.390	8.635	1.359	52.086
PUGLIA	8.643	0	4.120	52	14.756	7.476	3.618	341	39.006
BASILICATA	2.670	0	1.554	2	8.034	144	1.501	28	13.933
CALABRIA	851	3	3.361	194	15.681	1.842	2.498	181	24.611
SICILIA	3.906	2	11.791	216	45.655	3.410	5.761	143	70.884
SARDEGNA	763	1	3.559	0	16.722	49	3.479	3	24.576
TOTALE	446.147	109.304	64.062	14.900	434.692	897.593	113.576	30.091	2.110.365

Macellazioni bovini anno 2016 *(escluse vacche a fine carriera)*:

Nati ITALIA n. 1.058.477 (50,1%) – Nati ESTERO n. 1.051.888 (49,9%)

VITELLI A CARNE BIANCA (0-8)		
NATI IN ITALIA	446.147	80,3%
ESTERI	109.304	19,7%
Totale	555.451	100%

VITELLONE / SCOTTONA (8-12)		
NATI IN ITALIA	64.062	81,1%
ESTERI	14.900	18,9%
Totale	78.962	100%

VITELLONE / SCOTTONA (12-24)		
NATI IN ITALIA	434.692	32,6%
ESTERI	897.593	67,4%
Totale	1.332.285	100%

BOVINI (ALTRI) (24-36)		
NATI IN ITALIA	113.576	79,1%
ESTERI	30.091	20,9%
Totale	143.667	100%

VACCHE FINE CARRIERA (OLTRE 36)		
NATI IN ITALIA	448.004	93,7%
ESTERE	23.016	6,3%
Totale	471.020	100%

«Hamburger»

Gli allevatori di bovini da carne italiani portano ogni anno all'estero circa

1 MILIARDO DI EURO

per acquistare i ristalli da ingrassare!

VITELLONE / SCOTTONA (12-24)		
NATI IN ITALIA	434.692	32,6%
ESTERI	897.593	67,4%
Totale	1.332.285	100%

N. Ristalli 897.593 x ~€. 1.100,00 = €. 987.352.300

Riduzione della dipendenza dall'estero. Come?

- **Utopia** puntare in Italia ad aumentare il numero di **vacche nutrici**:
  - **Francia: 4.280.000**
  - **Italia: 375.000**

→ **Collaborazione con gli allevatori di vacche da latte!**

Vacche da latte in Italia n. 1.822.000*

**dati Clal anno 2016*

Un patto nazionale tra:
AllevaTORI e AllevaVACCHE

(2° Pilastro del Piano Carni Bovine Nazionale)

- **Programma di sviluppo per:**

→Uso del **seme sessato** per la **rimonta interna**

→Uso di seme di **TORI da carne** per fare ristalli

→ **Organizzazione della filiera 100% Italia con:**

- raccolta dei baliotti

- centri di svezzamento

- contratti commerciali di filiera

Per «accorciare» la filiera:

- *ALLEVATORE DI VACCHE DA LATTE*
- *BALIOTARO*
- *CENTRO DI RACCOLTA*
- *SVEZZATORE*

- *INGRASSATORE* → **A.O.P.**

- *MACELLATORE*

- *DISTRIBUZIONE*
- *CONSUMATORE*

Contratti commerciali

Se in Italia produciamo solo il **58,36%** della carne che gli italiani acquistano (*hamburger compresi*)….

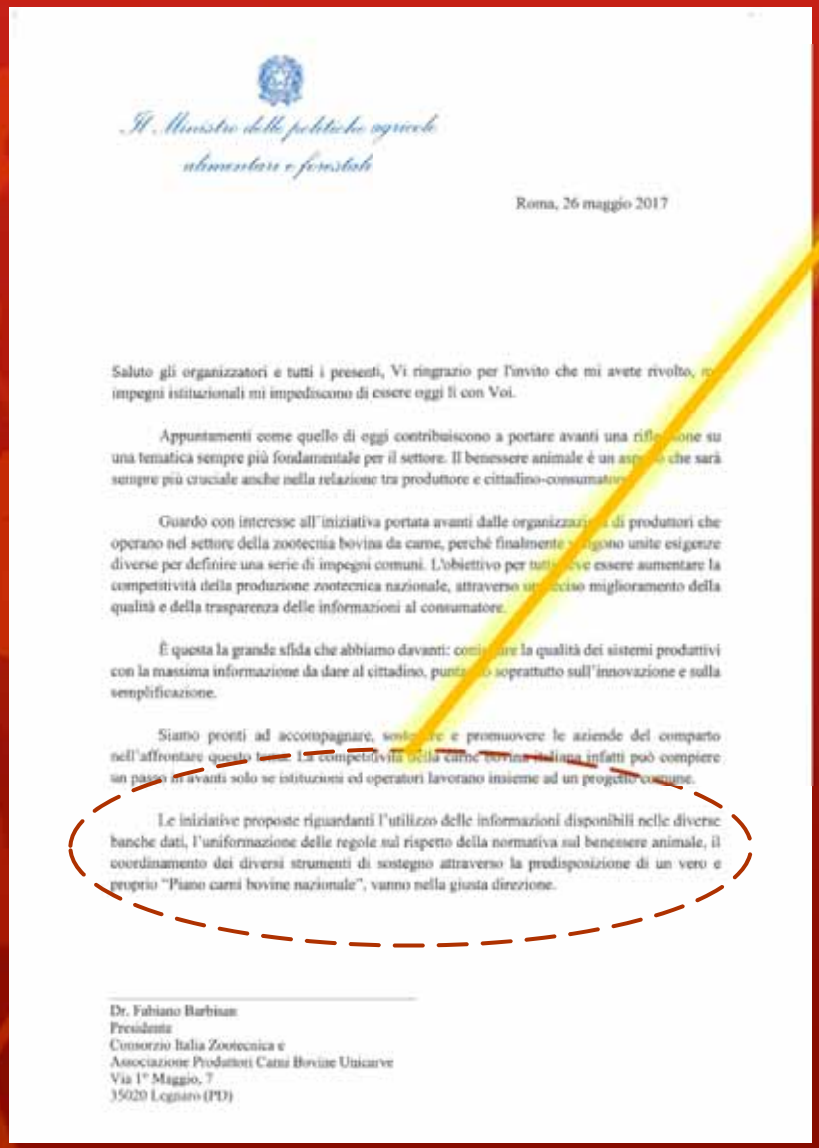
….ABBIAMO IL **41,64%** DI QUOTE DI MERCATO DA **RECUPERARE**!?!?

41,64%

di carne estera!

Come recuperare quote di mercato?

ATTUANDO IL PIANO CARNI BOVINE NAZIONALE!



Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Roma, 26 maggio 2017

Saluto gli organizzatori e tutti i presenti, Vi ringrazio per l'invito che mi avete rivolto, ma impegni istituzionali mi impediscono di essere oggi lì con Voi.

Appuntamenti come quello di oggi contribuiscono a portare avanti una riflessione su una tematica sempre più fondamentale per il settore. Il benessere animale è un aspetto che sarà sempre più cruciale anche nella relazione tra produttore e cittadino-consumatore.

Guardo con interesse all'iniziativa portata avanti dalle organizzazioni di produttori che operano nel settore della zootecnia bovina da carne, perché finalmente si pongono unite esigenze diverse per definire una serie di impegni comuni. L'obiettivo per tutti deve essere aumentare la competitività della produzione zootecnica nazionale, attraverso un preciso miglioramento della qualità e della trasparenza delle informazioni al consumatore.

È questa la grande sfida che abbiamo davanti: coniugare la qualità dei sistemi produttivi con la massima informazione da dare al cittadino, puntando soprattutto sull'innovazione e sulla semplificazione.

Siamo pronti ad accompagnare, sostenere e promuovere le aziende del comparto nell'affrontare questo tema. La competitività della carne bovina italiana infatti può compiere un passo in avanti solo se istituzioni ed operatori lavorano insieme ad un progetto comune.

Le iniziative proposte riguardanti l'utilizzo delle informazioni disponibili nelle diverse banche dati, l'uniformazione delle regole sul rispetto della normativa sul benessere animale, il coordinamento dei diversi strumenti di sostegno attraverso la predisposizione di un vero e proprio "Piano carni bovine nazionale", vanno nella giusta direzione.

Dr. Fabiano Barbisan
Presidente
Consorzio Italia Zootecnica e
Associazione Produttori Carni Bovine Unicarve
Via 1° Maggio, 7
35020 Legnaro (PD)

26 maggio 2017*

.....il coordinamento dei diversi strumenti di sostegno attraverso la predisposizione di un vero e proprio «Piano carni bovine nazionale», vanno nella giusta direzione.

Ministro Maurizio Martina

**in occasione del convegno per la «Carta di Padova»*

I tre pilastri del progetto

L'SQN: la base del Piano carni

Consorzio L'Italia Zootecnica

IL PIANO CARNI

1

UN SISTEMA DI QUALITA' PER **«DARE UN NOME ALLA CARNE»** **CON UN MARCHIO REGISTRATO**

2

UNA FILIERA TUTTA ITALIANA per la produzione di ristalli e non dipendere totalmente dall'estero

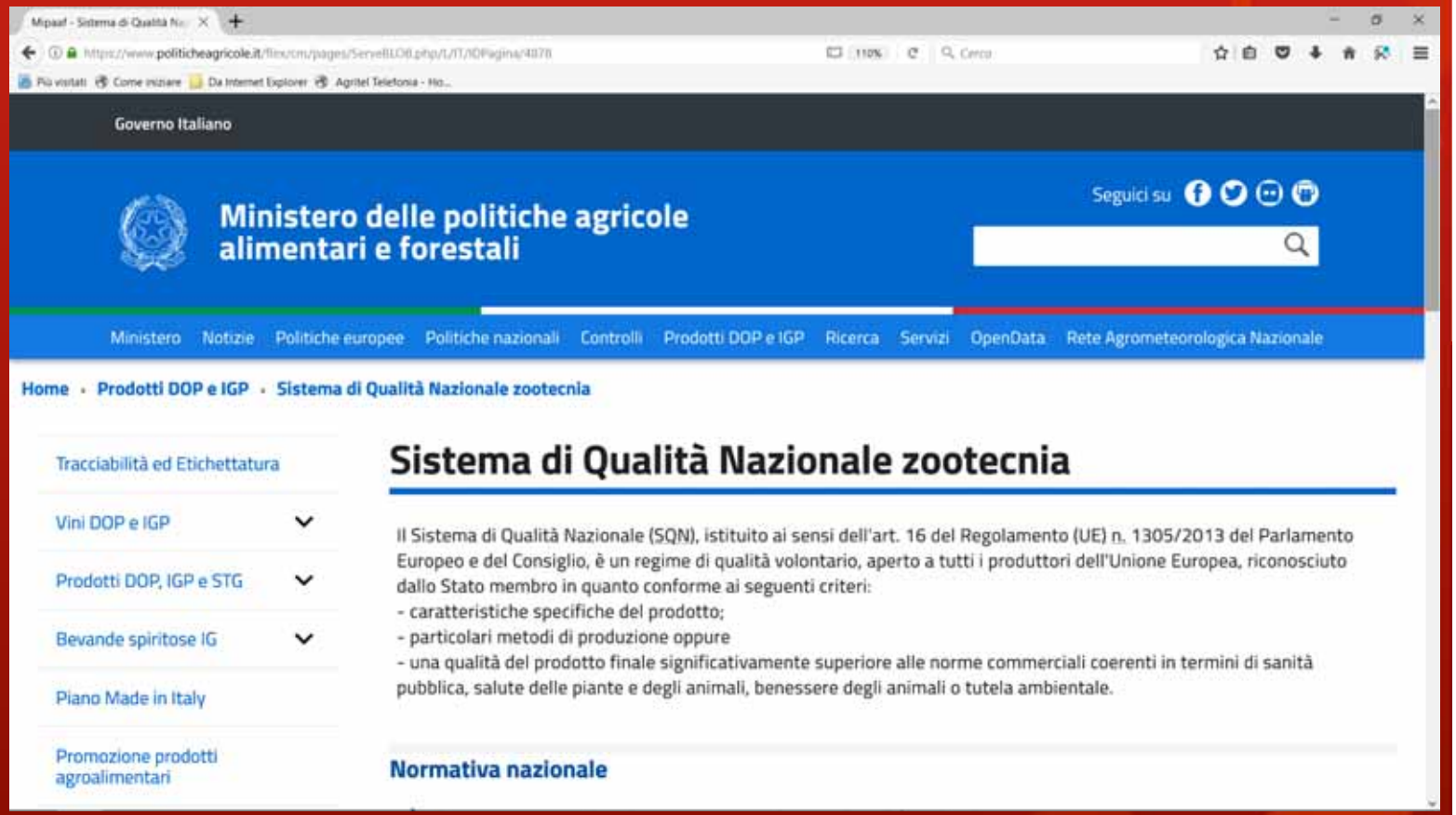
3

LA RACCOLTA PRIVATA CON **L'INTER-PROFESSIONE** PER **FINANZIARE** PROMUOVERE E VALORIZZARE IL **MARCHIO DELLA CARNE REGISTRATO**

Il primo «pilastro» del Piano Carni è a regime!!

1

UN SISTEMA DI QUALITA' PER **«DARE UN NOME ALLA CARNE» CON UN MARCHIO REGISTRATO**



Mercoledì 27 settembre 2017, è stato costituito il **Consorzio nazionale di valorizzazione del SQNZ «Sigillo Italiano»** che interesserà i Concessionari dei disciplinari riconosciuti dal Mipaaf e dalla Commissione Eu:

- **del «Vitellone e/o Scottona ai cereali»**
- **del «Vitellone Fassone Piemontese»**
- **del «Bovino Podolico al Pascolo»**
- **del «Uovo + Qualità ai Cereali»**

ed i Concessionari degli altri disciplinari non appena saranno riconosciuti:

- **della «Carne di Bufalo di Alta Qualità»**
- **altri...**

CONSORZIO SIGILLO ITALIANO

La **Regione Veneto** **ha anticipato** il Sistema di Qualità Nazionale con il marchio **Qualità Verificata**!

Venerdì 26 gennaio 2018, è stato costituito il **Consorzio di Tutela del marchio Qualità Verificata**.

Ortofrutta	Carne	Pesce	Latte
qualità verificata	qualità verificata	qualità verificata	qualità verificata

Come si può riconoscere facilmente la carne prodotta in Italia?

SCUSI, DA DOVE ARRIVA LA CARNE?

#MANGIAREINFORMATI

VITELLONE AI CEREALI

Sistema di Qualità Nazionale riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e fordtali [DM 4/3/2011]

CONSORZIO SIGILLO ITALIANO

LOGO COMMERCIALE

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

UNICARVE

Concessionaria del marchio "Qualità Verificata": Associazione produttori carni bovine

DATI DEL BOVINO E DELL'AZIENDA DI ALLEVAMENTO

BOVINO ALLEVATO IN: _____ Per: ____ giorni dall'Azienda di

ALLEVAMENTO: _____

Tipo genetico: _____ N° Auricolare: _____ Sesso: ____

Paese di nascita: _____ Paesi di allevamento: _____

STABILIMENTO DI MACELLAZIONE IN ITALIA

Azienda di Macellazione: _____

Data macellazione: _____ Numero progressivo documento: _____

N° progressivo carcassa o lotto: _____ Sezionato in ITALIA da: _____

LAVORAZIONE CARNE

Struttura di lavorazione o distribuzione:

PUNTO VENDITA*

Punto vendita*:

Organismo di Cotrollo: CSQA Certificazioni Srl

Il presente certificato può essere esposto al pubblico solo se il Punto Vendita* è autorizzato dall'Associazione produttori carni bovine UNICARVE, concessionaria del marchio "Qualità Verificata", di proprietà della Regione Veneto, ai sensi della Legge Regionale 12/2001.

CONAD

coop

famila
Con noi sei in famiglia

A&O
il meglio vicino a te

EMISFERO
IPERMERCATI

cash and carry

Altre insegne

3° Pilastro del Piano Carni Bovine Nazionale:
Costituita l'Interprofessione…
…degli allevatori!!….in progress….!!

	(Bovini adulti 12 – 24 mesi)		
Consorzio Italia Zootecnica*	405.874	74,43%	
OP Azove	53.455	9,80%	
OP Scaligera	36.000	6,60%	
Coop. Castellana	15.000	2,75%	
Ass.ne Boccarone	35.000	6,42%	
Totale	**545.329**	**100%**	**40,31%**

***Consorzio Italia Zootecnica:**

- *ASPROCARNE PIEMONTE*
- *BOVINMARCHE*
- *CONSORZIO CARNI SICILIA*
- *UNICARVE*

- **Macellazioni in Veneto 12-24 n. 423.342 (31,27%)**

ORGANIZZAZIONE INTERPROFESSIONALE
"INTERCARNEITALIA"

PROGETTO TRIENNALE
2017 - 2019

1. Premessa

Il progetto di Interprofessione della carne bovina, nasce dalle esigenze degli allevatori di bovini da carne con uno scopo ben preciso:

- **valorizzare la carne prodotta in Italia per remunerarla adeguatamente, tenendo conto dei costi di produzione.**

Prima di entrare nel merito del progetto, riteniamo utile evidenziare in modo sintetico ruoli e compiti dei principali attori per costruire un sistema che funzioni da subito e bene, evitando contr
carne italiana
da Paesi este
del mondo ch

Quindi, in ad
Organizzazior
economiche c
approvvigiona
uno o più set
coesione, har
tutti e tre gli a

- **Produzione**
- **Trasformaz**
- **Distribuzior**

«Un marchio senza soldi e come una Ferrari senza benzina!»

DETERMINAZIONE CONSISTENZA CARNE PRODOTTA DA VITELLONI BOVINO ADULTO DI ETA' COMPRESA TRA 12 E 24 MESI:

N. 467.330 bovini femmine x peso medio carcasse kg. 306 = Kg. 143.002.980
N. 879.429 bovini maschi x peso medio carcasse kg. 424 = Kg. 372.877.896
TOTALE CARNE PRODOTTA Kg. 515.880.876 = Ton. 515.881

Applicazione "estensione regole"	Prelievo €. / Kg. carne	Incidenza su carcassa €. /kg. carne (M e F)	Gettito totale su Ton. 515.881
ALLEVATORE	€. 0,005 / kg. carne	Maschi €. 2,120 Femmine €. 1,530	Ton. 515.881 x €. 5 = €. 2.579.405
MACELLATORE	€. 0,003 / kg. carne	Maschi €. 1,272 Femmine €. 0,918	Ton. 515.881 x €. 3 = €. 1.547.643
DISTRIBUTORE	€. 0,002 / kg. carne	Maschi €. 0,848 Femmine €. 0,612	Ton. 515.881 x €. 2 = €. 1.031.762
TOTALI	€. 0,010 / Kg. carne	€. 0,010	€. 5.158.810

Allegato alla Carta di Padova – Bozza di Decreto Legge

ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DELLE CARNI BOVINE NELLA RISTORAZIONE

Schema di decreto legge, sulla

RINTRACCIABILITÀ DELL'ORIGINE DELLE CARNI BOVINE NELLA RISTORAZIONE E INFORMAZIONE AL CONSUMATORE

Il PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Un aiuto ad Allevatori e Consumatori, potrà arrivare dal **Decreto Legge** per rendere **obbligatoria la tracciabilità delle carni nella ristorazione!**

In Francia è dal 2002 che la ristorazione ha l'obbligo di esporre la tracciabilità della carne in vendita con le seguenti informazioni:

- **Il Paese di nascita del bovino**
- **Il Paese di allevamento**
- **Il Paese di macellazione**

IL MINISTRO MARTINA HA ANNUNCIATO UFFICIALMENTE LA DISPONIBILITA' AD EMANARE IL DECRETO IN OCCASIONE DI UN CONVEGNO IL 5 OTTOBRE 2017. Manterrà la promessa?

RISTORANTE

MAMÀ

PIZZERIA

pizza & cucina

La selezione degli ingredienti e la conoscenza delle loro origini sono alla base della nostra filosofia.

Il corpo diventa cio' che sono gli alimenti, come lo spirito diventa cio' che sono i pensieri.
La nostra filosofia e' offrirvi prodotti che rispettino il ciclo stagionale che la natura ci riserva.

Passo dopo passo….

ALLERGENI

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi derivati
Crostacei e loro prodotti derivati
Pesce e prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati
Uova e prodotti derivati
Arachidi e prodotti derivati
Soia e prodotti derivati
Latte e prodotti derivati
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi)
Sedano e loro derivati
Sesamo e loro derivati
Senape e loro derivati
Lupini e loro derivati
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO2

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

I presidi sono protetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualita' da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

E' il sistema di qualita' che la Regione del Veneto ha istituito con la legge Regionale n. 12/2001 - Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualita', per qualificare le produzioni agroalimentari e offrire maggiori garanzie ai consumatori.

Indicano un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea. La differenza fra prodotti DOP e prodotti IGP, sta nel fatto che, nel caso dei prodotti DOP, tutto cio' che concerne l'elaborazione e la commercializzazione del prodotto ha origine nel territorio dichiarato;
mentre nel caso del prodotto IGP, il territorio dichiarato conferisce al prodotto, attraverso alcune fasi o componenti della elaborazione, le sue caratteristiche peculiari, ma non tutti i fattori che concorrono all'ottenimento del prodotto provengono dal territorio dichiarato.

N.B. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04).

RISTORANTE MAMÀ PIZZERIA

cucina

SECONDI PIATTI

La Fiorentina (sel. italia) euro 4,50 hg
Tagliata di cuberol (sel. Italia) circa 250 gr. euro 20,00
Filetto di manzo alla griglia (sel.italia) euro 24,00
Tagliata di pollo al "pepeverde" euro 13,00
Gran gourmet di mare (insalata di polpo, canestrelli, scampi, alici, gamberoni, pesce spada marinato, salmone) euro 22,00
Piatto vegetariano (verdure miste grigliate di stagione, mozzarella di bufala Campana o Montasio alla piastra) euro 12,00
Branzino alla griglia 350 gr. euro 16,00

CONTORNI

Patatine fritte euro 4,00
Patate Ma'-Ma' euro 4,00
Verdure grigliate euro 4,00
Insalata mista euro 4,00

INSALATONE

Mediterranea
misticanza, carote, mozzarella di bufala Campana , pomodoro di pachino Igp , gamberi rossi, olive taggiasche, tonno euro 12,00
Greca
Misticanza, pomodoro di pachino Igp , cetrioli, feta greca, olive taggiasche, cipolla di Tropea euro 9,00
Nizzarda
misticanza, uova sode, pomodoro di pachino Igp , cetrioli, carciofini, olive taggiasche e alici marinate euro 10,00
Robusta
misticanza, carote, speck, capperi, tonno, mozzarella di bufala Campana , patate bollite, cipolla di tropea euro 10,00

RISTORANTE MAMA PIZZERIA

« IL SOGNO NEL CASSETTO »

Che **TUTTA** la ristorazione comunichi ai propri **CLIENTI** da dove arriva la **MATERIA PRIMA** che mettono nei **PIATTI**!!

#MANGIAREINFORMATI

Conclusioni…

L'unico sistema per recuperare **quote di mercato** e comunicare la nostra carne ai consumatori è solo proporgliela con **un marchio**, così:

Se poi...

.....anche gli amici di **ASSOAVI** che hanno ottenuto l'approvazione del Disciplinare **«UOVO + QUALITA' AI CEREALI»** e tutti gli altri prodotti **certificati SQNZ** usano il marchio.....

...uniti si vince!!

CONSORZIO SIGILLO ITALIANO

Non desiderare la carne d'altri!!!

Grazie per l'attenzione!

Giuliano Marchesin
gmarchesin@italiazootecnica.it - 335.1225800