



Camera di Commercio
Cuneo

Tagli di carne bovina

Studio di mercato



Edizione 2010

con il supporto tecnico-scientifico di



Borsa Merci
Telematica Italiana

CONSORZIO DELLE
CAMERE DI COMMERCIO

Tagli di carne bovina

Studio di mercato

Il presente studio sul mercato dei tagli di carne bovina è stato realizzato dalla Camera di Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo con il supporto tecnico-scientifico di Borsa Merci Telematica Italiana S.C.p.A.

Camera di Commercio di Cuneo

Presidente: Ferruccio Dardanello

Segretario Generale: Vittorio Sabbatini

Borsa Merci Telematica Italiana S.C.p.A.

Presidente: Francesco Bettoni

Direttore: Annibale Feroldi

Gruppo di lavoro BMTI

Gianluca Pesolillo (*responsabile studio*), Giampaolo Nardoni, Antonella Guzzon, Ilaria Romano, Maria Carmela Somma, Carla Bologna. Ricercatore esterno: Angela Papalini

Sommario

Prefazione	5
Introduzione	6
1. Struttura e dinamiche del settore	7
1.1 Lo scenario mondiale.....	8
1.1.1 La produzione mondiale di carne	8
1.1.2 Consistenze e produzioni di carne bovina	9
1.1.3 Gli scambi internazionali	14
1.1.4 I consumi mondiali	17
1.1.5 I prezzi internazionali.....	19
1.2 Il mercato dell'Unione Europea.....	21
1.2.1 Il patrimonio bovino	21
1.2.2 La produzione europea di carne bovina	25
1.2.3 Consumi.....	30
1.2.4 Scambi extra-UE	32
1.2.5 I prezzi comunitari	34
1.3 Il contesto italiano	38
1.3.1 Il patrimonio nazionale.....	38
1.3.2 Il patrimonio delle regioni	40
1.3.3 Le razze da carne italiane	43
1.3.4 Le macellazioni	46
1.3.5 Gli scambi con l'estero	52
1.3.6 Il sistema della carne bovina in Piemonte.....	57
1.3.7 I consumi domestici di carne bovina in Italia	67
1.3.8 I prezzi delle carni.....	70
2. La normativa di riferimento del settore	85
2.1 La Politica Agricola Comunitaria nel settore delle carni bovine.....	86
2.1.1 Identificazione, registrazione ed etichettatura dei bovini	88
2.1.2 I disciplinari di etichettatura volontaria in Piemonte.....	93
2.1.3 Classificazione delle carcasse di bovini adulti	97
2.1.4 Commercializzazione della carne di bovini di età inferiore ai dodici mesi.....	102
2.1.5 La politica dei sostegni	103
2.1.6 Le denominazioni d'origine geografiche	106

3. La filiera dei tagli di carne bovina	109
3.1 Ciclo produttivo dei tagli di carne bovina.....	110
3.2 Descrizione dei tagli di carni bovine	112
3.2.1 I tagli del quarto posteriore.....	114
3.2.2 I tagli del quarto anteriore	119
3.3 Caratteristiche nutrizionali dei tagli di carni bovine.....	126
3.4 La filiera dei tagli di carne bovina	129
3.4.1 Allevamento	130
3.4.2 Dalla macellazione alla commercializzazione.....	137
3.4.3 Organizzazione della filiera in Piemonte	139
4. Applicabilità dei tagli di carne bovina alle negoziazioni telematiche sulla Borsa Merci Telematica Italiana.....	147
4.1 La Borsa Merci Telematica Italiana.....	148
4.2 I servizi di Borsa Merci Telematica Italiana: le opportunità per S.A.I. ed operatori	152
4.3 Applicabilità dei tagli di carne bovina alle contrattazioni telematiche su Borsa Merci Telematica Italiana	154
Conclusioni	156
Bibliografia	158
Sitografia	161

Prefazione

La provincia di Cuneo è una delle aree italiane a maggior vocazione zootecnica. L'allevamento bovino, in particolare, riveste un ruolo straordinario, grazie alle indiscusse abilità imprenditoriali degli operatori, alla configurazione del territorio e, soprattutto alla presenza della razza Piemontese o "dalla groppa doppia", capace di assicurare carni qualitativamente eccellenti.

Proprio in considerazione del peso economico del comparto, l'attenzione nei confronti della commercializzazione, sia essa tradizionale, - non dimentichiamo che, alle porte della città capoluogo c'è una delle strutture mercatali più attive d'Italia, - che telematico, è relevantissima.

Di qui l'idea di uno studio che guardi alla filiera dei tagli di carni bovine, ne valuti la consistenza all'interno di un contesto mondiale, nazionale e locale, evidenzi le possibilità di evoluzione e i fattori di crisi e, soprattutto, consenta di programmare, sulla base di dati certi, i percorsi futuri.

Questo, soprattutto, in un momento di difficoltà qual è l'attuale, ha indotto a ottimizzare ogni iniziativa e a selezionare attentamente le scelte da porre in atto.

In nome dei suoi compiti istituzionali e dei meriti acquisiti dal territorio, la Camera di Commercio ha chiesto e ottenuto che abbia sede a Cuneo il costituendo Comitato di filiera, chiamato a operare con rappresentanza nazionale, nell'obiettivo di seguire da vicino un settore di grande tradizione, improntato prioritariamente sulla qualità.

Ferruccio Dardanello

Presidente Camera di Commercio di Cuneo

Il comparto della carne bovina è una realtà produttiva di notevole rilevanza per la zootecnia italiana, considerando che circa un quarto del valore della produzione degli allevamenti in Italia è dovuto proprio alle carni bovine.

Di fronte alla diminuzione della domanda verificatasi nell'ultimo anno e al calo della disponibilità sia di bestiame che di carne bovina, è diventato ancor più forte l'interesse da parte di tutti gli operatori della filiera a mettere in atto delle strategie volte a favorire la ripresa del settore, puntando al contempo a mantenere elevata la qualità del prodotto, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di rintracciabilità che regolamentano il comparto.

Oggetto del presente studio è il settore dei tagli di carne bovina, che è stato analizzato dal punto di vista statistico-economico, merceologico, normativo e dell'organizzazione della filiera. Tale analisi ha il fine ultimo di evidenziare le caratteristiche e le potenzialità di un mercato che necessita di una inversione di tendenza e che potrebbe trovare nella commercializzazione telematica un traino significativo.

L'auspicio è che, tenendo conto delle peculiarità che caratterizzano questo settore, l'apertura del mercato telematico dei tagli di carne bovina possa contribuire ad accrescere le opportunità commerciali per gli operatori della filiera.

Francesco Bettoni

Presidente BMTI S.C.p.A.

Introduzione

Il settore delle carni bovine riveste un'importanza economica notevole non solo per la zootecnia italiana ma per tutto il sistema agro-alimentare nazionale. Basti considerare che l'Italia è il terzo produttore europeo di carne bovina e si colloca al secondo posto per i consumi. All'importanza economica del settore si affianca una notevole complessità strutturale che vede la dipendenza con il sistema produttivo delle vacche da latte e con l'approvvigionamento dall'estero.

In quest'ambito si inserisce lo studio sul mercato dei tagli di carne bovina con un duplice obiettivo: da un lato analizzare la struttura e le dinamiche del comparto, dall'altro valutare l'opportunità dell'apertura del mercato telematico dei tagli di carne bovina sulla Borsa Merci Telematica Italiana.

Nella prima parte del lavoro vengono illustrati i risultati dell'indagine statistico-economica sul comparto delle carni bovine effettuata prendendo in considerazione i dati sia nazionali che internazionali relativi al patrimonio bovino, le macellazioni, i consumi, i volumi scambiati e l'andamento dei prezzi nel corso degli ultimi anni al fine di mettere in luce le tendenze in atto nel mercato.

Nel secondo capitolo dello studio vengono approfondite le normative introdotte negli ultimi anni a livello comunitario prima e nazionale poi che hanno avuto maggiormente impatto sugli operatori della filiera. Da sottolineare come, nel corso degli anni, le politiche comunitarie relative alle carni hanno subito delle importanti modifiche nell'ottica di perseguire una strategia di maggior attenzione alla qualità del prodotto e di maggior tutela nei confronti del consumatore, nonché di una gestione più sostenibile dal punto di vista ambientale. Di conseguenza in questa parte dello studio vengono analizzate in primis le norme relative all'etichettatura e alla classificazione delle carni e, a seguire, le norme inerenti la commercializzazione e la politica dei sostegni al settore nell'ambito della Politica agricola comunitaria.

Successivamente, viene analizzata la struttura della filiera dei tagli di carne bovina, descrivendo le diverse figure professionali coinvolte e prendendo in esame le problematiche presenti nei vari passaggi della filiera che vanno a incidere sulla commercializzazione dei tagli di carne. Questo obiettivo è stato raggiunto avvalendosi, oltre che del reperimento di informazioni nelle pubblicazioni di settore, del supporto di esperti del settore rappresentativi dei vari passaggi della filiera.

Infine, l'ultima parte dello studio è dedicata alla descrizione della Borsa Merci Telematica Italiana e alla valutazione, sulla base delle criticità e delle opportunità emerse dall'indagine effettuata, dell'applicabilità dei tagli di carne bovina alle contrattazioni telematiche.

1. Struttura e dinamiche del settore

1.1 Lo scenario mondiale

1.1.1 La produzione mondiale di carne

In base ai dati FAO, nel 2008 la quantità di carne complessivamente prodotta è stata di 282 milioni di tonnellate, cresciuta del 2,7% rispetto all'anno precedente. Le stime che si possono al momento formulare per il 2009 mostrano peraltro un ulteriore recupero che condurrebbe la produzione oltre i 285 milioni di tonnellate. Il consolidarsi dei segnali di ripresa avvalorata la tesi per la quale il calo del 2007 costituisce solo un'eccezione nel quadro di un decennio in cui la produzione di carne è aumentata di anno in anno. La diminuzione del 2007, a carattere episodico, è imputabile alle produzioni bovine e suine. Per quest'ultimo comparto si è trattato in effetti di un aggravamento della flessione già subita nell'anno precedente, anch'essa largamente però legata ad un elemento di natura congiunturale: la caduta verticale della produzione cinese (che ormai rappresenta quasi il 40% della produzione mondiale) a causa delle epidemie di PRRS (sindrome riproduttiva e respiratoria dei maiali).

La suddivisione proposta dalla FAO tra paesi in via di sviluppo e paesi sviluppati, secondo la quale questo secondo aggregato comprende Nord America, Europa, Giappone, Australia e Nuova Zelanda, fornisce un'utile chiave di lettura per spiegare la suddivisione della produzione mondiale di carne delle diverse specie nei due sottogruppi di paesi.

Tabella 1.1: Produzione mondiale di carne delle diverse specie (2002-2008)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008*
	produzione totale (milioni di tonnellate)						
Totale carni	245,9	249,1	253,1	268,1	276,6	274,7	282,1
	produzione totale (% sul totale carni)						
Pollame	30,00	30,20	30,50	30,50	30,40	32,60	0,23
Carne suina	38,30	38,50	38,40	38,70	38,80	36,00	0,32
Carne bovina	25,10	24,80	24,50	24,00	23,90	24,50	0,35
Carne ovicaprina	4,70	4,70	4,70	4,80	4,90	5,00	0,05
Altre carni	1,80	1,80	1,80	1,90	2,00	2,00	0,05
	paesi in via di sviluppo (% sul totale mondiale)						
Totale carni	55,10	55,60	56,20	56,80	57,30	58,80	59,10
Pollame	53,50	54,00	54,30	54,70	54,30	56,70	57,50
Carne suina	59,70	60,00	60,20	62,30	63,10	59,10	59,10
Carne bovina	50,60	51,90	52,80	54,40	54,70	55,60	56,40
Carne ovicaprina	71,60	72,60	72,30	74,60	74,30	76,00	69,90
Altre carni	64,40	64,40	63,00	69,20	70,40	69,90	70,10
	paesi sviluppati (% sul totale mondiale)						
Totale carni	43,80	43,20	42,70	41,2	40,90	41,50	41,00
Pollame	46,50	45,90	45,50	45,30	45,60	43,30	42,50
Carne suina	40,30	40,00	39,80	37,80	36,90	40,90	40,90
Carne bovina	49,40	48,10	47,20	45,60	45,50	44,40	43,60
Carne ovicaprina	28,40	27,40	26,90	25,40	25,70	24,00	23,10
Altre carni	35,60	37,80	37,00	30,80	29,60	30,10	29,90

*stime

Fonte: Elaborazioni Osservatorio Latte

Tabella 1.2: Produzione mondiale di carne delle diverse specie (2008-2009)

	2008*	2009**
	(milioni di tonnellate)	
Totale carni	282,1	285,6
	(% sul totale mondiale)	
Pollame	33,2%	33,2%
Carne suina	36,8%	37,1%
Carne bovina	23,0%	22,8%
Carne ovicaprina	5,0%	5,0%
Altre carni	1,9%	1,9%

*stime;**previsioni

Fonte: Elaborazione BMTI su dati FAO

Esiste una tendenza costante e marcata all'aumento della quota che afferisce ai paesi in via di sviluppo. In queste aree, tra il 2002 e il 2008, la produzione è aumentata poco meno del 4% (con picchi del 10% proprio nel comparto della carne bovina) mentre le variazioni nei paesi sviluppati sono state anche di segno opposto.

Stando ai dati relativi al 2008, nei paesi in via di sviluppo si produce intorno al 56% della carne bovina mondiale (tabella 1.1); si tratta di una percentuale ristretta rispetto all'importanza che queste aree di produzione assumono nel settore della carne in generale. Tuttavia il tasso di crescita modestissimo o negativo della produzione di carne bovina tra i paesi sviluppati, ed in particolare tra quelli tradizionalmente produttori, fa sì che anche per questa tipologia produttiva l'importanza dei paesi in via di sviluppo stia rapidamente aumentando.

In sintesi, i continenti stanno cambiando rapidamente le loro posizioni rispetto alla produzione mondiale di carne bovina. L'Asia si propone ormai come una delle principali zone di produzione e di consumo ed in forte aumento è anche l'importanza dell'America meridionale.

1.1.2 Consistenze e produzioni di carne bovina

Nel complesso, le consistenze mondiali di capi bovini sono diminuite, tra il 2002 e il 2008, del 2,2%, con sensibili differenze da un paese all'altro che comprendono anche casi di forte espansione delle mandrie, come in Brasile, Argentina e Colombia.

Quanto alla produzione di carne bovina, questa nel 2008 è lievemente diminuita e per il 2009 l'USDA, il Dipartimento per l'agricoltura statunitense, prevede una nuova e più sensibile flessione dell'1,5% che dovrebbe portare i quantitativi intorno alle 57,6 milioni di tonnellate (tabella 1.4).

La riduzione del 2008, tanto del patrimonio mondiale quanto della produzione, è essenzialmente imputabile al peggioramento dell'ambiente economico globale e all'aumento del prezzo delle materie prime destinate all'alimentazione del bestiame (mais e soia in particolare). Il peso delle materie prime è molto elevato in questo settore anche in confronto al complesso dell'industria alimentare; ciò a cui si è assistito nel biennio scorso è dunque una progressiva crescita dei costi esterni, e segnatamente di quelli per l'alimentazione animale, sul fatturato con la conseguente riduzione dei margini di profitto. Oltre a ciò va considerata la diffusione di malattie animali nelle principali aree produttive.

Tabella 1.3: Patrimonio bovino nei principali paesi (2003-2009) – stock iniziali (.000 capi)

Paese	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	2009**	Var % 2008/07	Var % 2009/08	Var % 2009/03
India	286.079	283.103	282.500	282.300	282.000	281.700	281.400	-0,1	-0,1	-1,6
Brasile	161.463	165.492	169.567	172.111	173.830	175.437	179.551	0,9	2,3	11,2
Cina	115.678	114.344	112.354	109.908	104.651	105.948	106.123	1,2	0,2	-8,3
Stati Uniti	96.100	94.403	94.018	96.342	96.573	96.035	94.491	-0,6	-1,6	-1,7
EU-27	91.597	90.375	89.319	89.672	88.463	89.043	89.402	0,7	0,4	-2,4
Argentina	53.069	53.968	53.767	54.266	55.664	55.662	54.760	0,0	-1,6	3,2
Colombia	24.828	26.357	27.370	28.452	29.262	30.095	31.041	2,8	3,1	25,0
Australia	27.870	26.640	27.270	27.782	28.400	28.040	28.580	-1,3	1,9	2,5
Messico	29.224	28.437	27.572	26.949	26.644	26.725	27.132	0,3	1,5	-7,2
Russia	23.500	22.285	21.100	19.850	19.000	18.370	17.900	-3,3	-2,6	-23,8
Sud Africa	13.635	13.540	13.510	13.790	13.934	14.082	14.195	1,1	0,8	4,1
Canada	13.466	14.555	14.925	14.655	14.155	13.895	13.180	-1,8	-5,1	-2,1
Uruguay	12.257	12.609	12.546	12.334	11.915	11.869	11.685	-0,4	-1,6	-4,7
Nuova Zelanda	9.760	9.540	9.415	9.465	9.610	9.730	9.777	1,2	0,5	0,2
Ucraina	9.108	7.712	6.992	6.514	6.175	5.491	5.156	-11,1	-6,1	-43,4
Egitto	6.400	6.500	6.415	6.169	5.634	5.308	5.035	-5,8	-5,1	-21,3
Giappone	4.524	4.478	4.401	4.390	4.391	4.398	4.390	0,2	-0,2	-3,0
Nicaragua	3.903	3.951	4.006	4.060	4.094	4.108	4.102	0,3	-0,1	5,1
Sud Corea	1.954	1.999	2.163	2.298	2.484	2.654	2.876	6,8	8,4	47,2
Turchia	10.950	10.700	10.500	10.300	10.100	10.006	-	-0,9	-	-
Altri	7.115	5.567	5.582	5.550	5.540	-	-	-	-	-
Totale Mondo	1.002.480	996.555	995.292	997.157	992.519	988.596	980776	-0,4	-0,8	-2,2

*stime;**previsioni

Fonte: Elaborazione BMTI su dati USDA

Tabella 1.4: Produzione di carne bovina nei principali paesi (2003-2009) (.000 tonnellate metriche CWE)

Paese	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	2009**	Var % 2008/07	Var % 2009/08	Var % 2008/03
Stati Uniti	12.039	11.261	11.318	11.980	12.096	12.163	12.105	0,6	-0,5	1,0
Brasile	7.385	7.975	8.592	9.025	9.303	9.024	8.935	-3,0	-1,0	22,2
EU-27	8.304	8.245	8.090	8.150	8.188	8.100	8.200	-1,1	1,2	-2,5
Cina	5.425	5.604	5.681	5.767	6.134	6.100	6.000	-0,6	-1,6	12,4
Argentina	2.800	3.130	3.200	3.100	3.300	3.150	3.010	-4,5	-4,4	12,5
India	1.960	2.130	2.250	2.375	2.413	2.470	2.475	2,4	0,2	26,0
Messico	1.950	2.099	2.125	2.175	2.207	2.225	2.230	0,8	0,2	14,1
Australia	2.073	2.081	2.102	2.183	2.172	2.159	2.100	-0,6	-2,7	4,1
Canada	1.184	1.496	1.523	1.391	1.279	1.285	1.340	0,5	4,3	8,5
Russia	1.670	1.590	1.525	1.430	1.370	1.315	1.275	-4,0	-3,0	-21,3
Pakistan	953	979	1.005	1.057	1.089	1.121	1.150	2,9	2,6	17,6
Colombia	670	730	750	800	820	840	850	2,4	1,2	25,4
Sud Africa	613	655	679	725	680	678	684	-0,3	0,9	10,6
Nuova Zelanda	681	697	661	648	607	644	633	6,1	-1,7	-5,4
Uzbekistan	456	494	518	552	580	600	600	3,4	0,0	31,6
Uruguay	450	544	600	640	560	568	575	1,4	1,2	26,2
Giappone	496	514	500	497	504	520	525	3,2	1,0	4,8
Paraguay	285	325	360	400	425	450	460	5,9	2,2	57,9
Ucraina	611	613	562	540	542	475	442	-12,4	-6,9	-22,3
Kazakhstan	312	330	345	366	380	390	400	2,6	2,6	25,0
Altri	4	4	4	4	4	4	4	0,3	-14,1	3,9
Totale Mondo	54.418	55.585	56.679	58.159	58.898	58.538	57.648	-0,6	-1,5	7,6

*stime;**previsioni

Fonte: Elaborazioni BMTI su dati USDA

Tabella 1.5: Bovini macellati nei principali paesi (2003-2009) (.000 capi)

Paese	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	2009**	Var % 2008/07	Var % 2009/08	Var % 2008/03
Cina	40.000	41.250	41.500	42.220	43.595	43.700	43.050	0,2	-1,5	9,3
Brasile	34.398	36.955	39.430	41.225	42.345	40.600	39.900	-4,1	-1,7	18,0
Stati Uniti	36.686	33.759	33.311	34.597	35.209	35.289	34.856	0,2	-1,2	-3,8
EU-27	31.026	30.107	29.221	29.270	28.818	28.750	29.150	-0,2	1,4	-7,3
India	20.000	21.500	22.400	23.500	23.750	24.250	24.150	2,1	-0,4	21,3
Argentina	13.000	14.800	14.600	13.700	15.200	14.800	14.200	-2,6	-4,1	13,8
Australia	9.229	8.652	8.508	8.802	8.960	8.778	8.600	-2,0	-2,0	-4,9
Russia	9.720	9.390	9.010	8.310	7.950	7.580	7.370	-4,7	-2,8	-22,0
Messico	6.200	6.250	6.358	6.500	6.600	6.655	6.700	0,8	0,7	7,3
Colombia	3.449	3.723	3.733	3.885	3.982	4.005	4.025	0,6	0,5	16,1
Canada	3.510	4.433	4.383	3.964	3.821	3.845	4.000	0,6	4,0	9,5
Nuova Zelanda	4.117	4.043	3.800	3.723	3.562	3.907	3.895	9,7	-0,3	-5,1
Sud Africa	3.045	3.045	3.035	3.298	3.127	3.119	3.146	-0,3	0,9	2,4
Ucraina	4.565	3.714	3.407	3.683	3.715	3.227	3.025	-13,1	-6,3	-29,3
Uruguay	1.900	2.220	2.450	2.700	2.300	2.375	2.400	3,3	1,1	25,0
Egitto	1.990	2.048	2.291	2.062	1.806	1.708	1.440	-5,4	-15,7	-14,2
Giappone	1.210	1.265	1.234	1.216	1.206	1.238	1.250	2,7	1,0	2,3
Sud Corea	584	575	612	630	684	769	865	12,4	12,5	31,7
Nicaragua	429	485	504	538	585	625	600	6,8	-4,0	45,7
Turchia	4.050	3.950	3.850	3.750	3.650	3.550	-	-2,7	-	-12,3
Altri	1.615	1.150	1.120	1.097	1.095	-	-	-	-	-
Totale Mondo	230.723	233.314	234.757	238.670	241.960	238.770	232622	-1,3	-2,6	3,5

*stime;**previsioni

Fonte: Elaborazione BMTI su dati USDA

Dal confronto tra le tabelle 1.3, 1.4, 1.5 è possibile constatare le differenze tra le variazioni del patrimonio bovino e quelle della carne prodotta: entrambe negative ma queste ultime più consistenti sia per il 2008 che per il 2009. All'origine di questa differenza sarebbe l'aumento del prezzo di alcuni derivati del latte sul mercato mondiale che avrebbe allungato la carriera delle vacche da riforma, ma anche l'aumento dei prezzi delle materie prime, cui si è già fatto cenno, che nel 2008 ha costretto gli allevatori ad accorciare i tempi d'ingrasso e a destinare alla macellazione animali più giovani e quindi più leggeri (ERSAF, 2008). Così dimostra anche il numero di capi portati al macello che, in termini percentuali, ha subito una variazione più consistente di quella della stessa carne macellata.

Analizzando l'evoluzione della produzione di carne bovina nei principali bacini mondiali (tabella 1.3) si può facilmente riscontrare come tra i casi più significativi vi sia in primo luogo quello del Brasile che, al 2008, ha registrato una produzione bovina di oltre 9 milioni di tonnellate, pur scontando un calo rispetto all'anno precedente. Con una crescita media annua del 4% nel periodo compreso tra il 2003 e il 2008, il Brasile ha superato, dal 2005, la produzione dell'Unione Europea a 27 paesi e si colloca oggi come secondo produttore mondiale di carne bovina dopo gli Stati Uniti che, se mantengono il primato indiscusso di primo paese produttore (con 12,2 milioni di tonnellate ed un output in lieve crescita rispetto all'anno precedente) presentano tuttavia tassi di sviluppo non in linea con la crescita del mercato mondiale. Ancora in America Latina, tra i paesi con i più consistenti trend ascendenti, sono degne di nota le situazioni del Messico, con una crescita ponderata e costante, l'Uruguay, il Paraguay e la Colombia. Facendo riferimento alle dinamiche

di breve periodo si può affermare che, in Sud America, dove gli allevamenti sono di tipo estensivo, le produzioni sono state penalizzate dalle prolungate siccità avutesi tra la metà del 2008 e l'aprile dell'anno successivo. Anche se il recupero è stato facilitato dalle abbondanti piogge del mese di maggio, si stima che complessivamente per il 2009 paesi come Brasile e Argentina subiranno una sensibile riduzione produttiva. Le condizioni climatiche hanno in realtà solo aggravato il quadro di un comparto particolarmente penalizzato oltre che dagli aumenti di prezzo delle materie prime anche dalle difficoltà di accesso al credito. Inoltre nell'indagare i risultati delle produzioni dei paesi del sud America per il periodo compreso tra il 2007 ed oggi occorre anche tenere in considerazione le restrizioni all'esportazione subite dai produttori argentini e brasiliani. Le prime sotto forma di contingentamenti le seconde legate al disaccordo tra l'autorità sanitaria europea e quella brasiliana sulla gestione dell'epidemia di afta del paese.

Tra i paesi leader globali che hanno sperimentato tassi di crescita analoghi a quello brasiliano anche l'India, primo paese al mondo per patrimonio bovino (+4,7% come crescita media annua¹ della produzione nell'ultimo quinquennio), e la Cina con una crescita totale del 12,4% tra il 2003 e il 2008 (tabella 1.4). In effetti in Cina l'evoluzione, trainata dalla domanda interna, proseguiva da circa trent'anni e si è interrotta solo nel 2008. Oltre che nei costi dei mangimi e delle altre materie prime, le ragioni sono da rintracciare negli scarsi supporti governativi e nella concorrenza esercitata dalle altre carni in particolare pollame e maiale. In Asia si collocano altri paesi che hanno mostrato nel medio periodo una sensibile e costante tendenza positiva della produzione: in particolare il Pakistan, l'Uzbekistan e l'Iran (quest'ultimo però con produzioni molto più modeste in termini assoluti). Ancora per il mercato asiatico va segnalato il caso della Corea del Sud in cui, nell'ultimo decennio, l'incremento di capi bovini è stato costante e ha fatto registrare tra il 2004 e il 2008 tassi di crescita tra i più elevati.

Sviluppi produttivi sensibili sono anche quelli di alcune regioni dell'Africa sub sahariana, in particolare il Sud Africa. Con andamento opposto le produzioni ucraine e russe: in queste regioni è stata osservata una graduale progressione tra la metà degli anni '80 e i primi anni '90, ma una rapida battuta d'arresto si è verificata a partire dal 2005 in Russia e in Ucraina, in quest'ultima ben presto si è trasformata in un autentico crollo e non accenna ad arrestarsi (un ulteriore calo del 6,9% è previsto per il 2009).

In Australia la produzione è rimasta sostanzialmente stabile per tutto il periodo 2003-2008. Le previsioni in calo per il 2009 sono condizionate dai bassi prezzi ottenuti dai produttori, peraltro strettamente legati ai mercati internazionali (circa la metà della produzione australiana di bovini viene esportata). La riduzione dei margini di profitto nell'industria, insieme con l'aumento dei prezzi di alcuni derivati del latte, scoraggiano infatti le macellazioni. Come si vede dal confronto tra le tabelle 1.3 e 1.4, in Australia si dovrebbe quindi assistere contemporaneamente ad un lieve incremento del patrimonio bovino e ad una riduzione delle carni prodotte.

La produzione dell'UE a 27 è prevista per il 2009 in lieve crescita; nel corso degli ultimi otto anni l'andamento (come si indagherà meglio nel corso del prossimo paragrafo) è stato piuttosto altalenante: gli effetti della riforma delle politiche comunitarie di settore non hanno mancato di riflettersi sulla produzione di carne bovina europea che si è complessivamente ridimensionata. Un calo consistente si è registrato nel

¹Il tasso di variazione medio annuo è stato calcolato secondo la seguente formula:

$$\left\{ \left[\sqrt[n]{x_t/x_0} \right] - 1 \right\} \cdot 100$$

in cui x_0 e x_t rappresentano rispettivamente il dato del primo e dell'ultimo periodo (anno) d'interesse, mentre n è il numero dei periodi presi in considerazione.

2005 cui è seguito un biennio di parziale recupero prima del 2008, quando la produzione è di nuovo diminuita, e nel 2009 dovrebbe mantenersi ancora a livelli inferiori rispetto a quelli del 2003.

Negli Stati Uniti un declino significativo ha caratterizzato il periodo compreso tra il 2003 e il 2004. Gli allevamenti statunitensi sono stati messi alla prova prima dalla cattiva stagione estiva del 2003 e poi dalla chiusura di molti mercati di esportazione, nel 2004, per la comparsa di molti focolai di BSE. Il parziale recupero che ne è seguito ha condotto a risultati che non si discostano molto da quelli di inizio decade. Una nuova riduzione è attesa per il 2009, che sarà più accentuata se si guarda al patrimonio in capi (-1,6%) in linea con il deterioramento del rapporto tra il valore dell'output e costi variabili di produzione.

1.1.3 Gli scambi internazionali

Tra il 2000 e il 2008 si è assistito all'intensificarsi degli scambi tra Europa e Sud America e, contemporaneamente, alla crisi del cosiddetto "mercato Pacifico" che aggrega Nord America, Asia e Oceania. L'accentuarsi del volume degli scambi nell'area atlantica è stato soprattutto conseguenza dei cambiamenti che hanno interessato l'Unione Europea. La riforma dell'Organizzazione Comune di Mercato ha trasformato l'UE in importatore netto di carni bovine a partire dal 2003, con un deficit che è andato via via crescendo. Ad approfittarne sono stati soprattutto gli esportatori sudamericani, in primo luogo di Brasile e Argentina; per quest'ultimo paese si è avuto un raffreddamento dei flussi in uscita dopo il picco del 2005 a causa delle limitazioni alle esportazioni imposte dal governo per controllare l'inflazione.

Tabella 1.6: Esportazioni dei principali paesi (2001-2009) (.000 tonnellate metriche CWE)

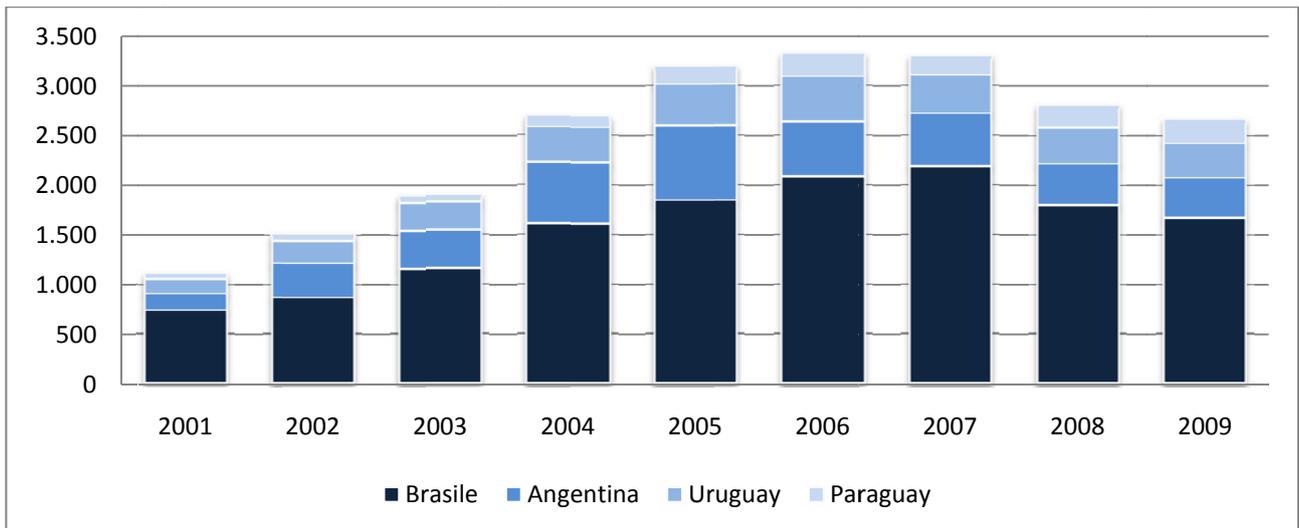
Paese	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	2009**	Var % 2008/07	Var % 2009/08
Brasile	741	872	1.162	1.610	1.845	2.084	2.189	1.801	1.675	-17,7	-7,0
Australia	1.376	1.343	1.241	1.369	1.388	1.430	1.400	1.407	1.350	0,5	-4,1
Stati Uniti	1.029	1.110	1.142	209	316	519	650	856	826	31,7	-3,5
India	365	411	432	492	617	681	678	625	600	-7,8	-4,0
Nuova Zelanda	483	475	548	594	577	530	496	533	525	7,5	-1,5
Canada	619	657	413	603	596	477	457	494	525	8,1	6,3
Argentina	168	345	382	616	754	552	534	421	400	-21,2	-5,0
Uruguay	145	225	282	354	417	460	385	361	350	-6,2	-3,0
Paraguay	62	80	78	115	180	232	196	232	245	18,4	5,6
EU-27	610	580	438	363	253	218	140	201	180	43,6	-10,4
Colombia	9	3	5	19	13	31	114	206	175	80,7	-15,0
Vietnam	-	-	-	1	15	24	84	135	115	60,7	-14,8
Nicaragua	37	44	49	58	59	68	83	89	85	7,2	-4,5
Cina	53	37	36	52	76	85	81	58	52	-28,4	-10,3
Messico	10	10	12	19	32	39	42	42	42	0,0	-
Costa Rica	16	13	17	16	20	16	17	17	17	0,0	-
Giordania	2	2	11	11	10	7	7	13	13	85,7	-
Russia	7	7	10	9	11	8	8	11	12	37,5	9,1
Cile	0	5	10	13	28	13	13	8	8	-38,5	-
Ucraina	98	185	207	111	80	21	50	24	7	-52,0	-70,8
Altri	23	29	21	24	28	22	19	31	28	63,2	-9,7
Totale Mondo	5.853	6.433	6.496	6.658	7.315	7.517	7.643	7.565	7.230	-1,0	-4,4

*stime;**previsioni

Fonte:Elaborazione BMTI su dati USDA

Nell'ambito del periodo considerato, a caratterizzare la scena mondiale degli scambi è stata la chiusura, nel 2004, di tutti i mercati importatori della carne bovina proveniente dagli Stati Uniti, dove si erano diffusi focolai di BSE. Nel 2005 Messico e Canada, e poi negli anni successivi gli altri paesi, hanno eliminato le restrizioni e le esportazioni statunitensi hanno ripreso crescente importanza (anche con la complicità della riduzione dei flussi in uscita dalla Nuova Zelanda); ad oggi tuttavia non sono ancora tornate ai livelli del 2003. Nonostante questo declino, gli Stati Uniti rimangono il terzo paese mondiale per esportazioni di carne bovina, superati dal Brasile nel corso dell'ultimo decennio.

Grafico 1.1: Esportazioni di carne bovina dai paesi del Mercosur (.000 tonnellate metriche CWE)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati USDA

Il grafico 1.1 mostra l'espansione dei flussi di esportazione dai paesi del Mercosur; tra il 2001 e il 2007 le esportazioni sono complessivamente triplicate per poi subire una sensibile flessione dal 2008 che ha alterato le quote dei diversi paesi a scapito dell'Argentina.

Tabella 1.7: Importazioni dei principali paesi (2001-2009) (.000 tonnellate metriche CWE)

Paese	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var % 2008/07	Var % 2009/08
Stati Uniti	1.435	1.459	1.363	1.669	1.632	1.399	1.384	1.151	1.256	9,1	9,1
Russia	639	708	709	719	978	939	1.030	1.137	1.075	-5,5	-5,4
Giappone	982	697	833	634	686	678	686	659	660	0,2	0,2
EU-27	417	532	549	641	711	717	643	463	500	8,0	8,0
Messico	438	503	381	296	335	383	403	408	350	-14,2	-14,2
Sud Corea	253	442	457	224	250	298	308	295	255	-13,6	-13,6
Venezuela	4	2	5	54	32	54	186	320	250	-21,9	-21,9
Canada	330	340	304	123	151	180	242	230	235	2,2	2,2
Egitto	147	178	127	173	221	292	293	205	205	0,0	0,0
Filippine	111	124	127	161	137	136	153	159	150	-5,7	-5,7
Malaysia	129	133	136	171	169	158	154	137	135	-1,5	-1,5
Cile	119	143	180	178	200	124	151	129	135	4,7	4,7
Iran	58	23	61	100	27	93	103	130	130	0,0	0,0
Vietnam	-	1	1	2	20	29	89	140	120	-14,3	-14,3
Israele	62	82	90	57	63	81	80	101	101	0,0	0,0
Arabia Saudita	51	75	80	100	101	101	101	100	100	0,0	0,0
Hong Kong	70	71	79	79	88	89	90	118	100	-15,3	-15,3
Taiwan	80	91	101	82	95	104	102	103	95	-7,8	-7,8
Angola	43	59	81	84	95	105	119	100	95	-5,0	-5,0
Algeria	6	22	53	103	112	82	80	85	80	-5,9	-5,9
Altri	350	483	506	514	666	749	724	664	605	-8,9	-8,9
Totale Mondo	5.724	6.168	6.223	6.164	6.769	6.791	7.121	6.834	6632	-3,0	-3,0

*stime;**previsioni

Fonte: Elaborazione BMTI su dati USDA

Sul piano della domanda occorre porre attenzione particolare al caso della Russia. Dal 2001 le importazioni sono aumentate di circa il 40%; tale crescita ha accompagnato, fin dall'inizio del decennio, lo sviluppo della domanda interna. A partire dal 2005 il governo ha scelto di attuare una politica volta a sviluppare la produzione di carne bovina che, in base ai piani governativi, dovrebbe crescere del 43% tra il 2006 e il 2012.

A tal fine si sono introdotte forti restrizioni alle importazioni, con un regime di quote nazionali e di controlli veterinari. Poiché la produzione nazionale stentava comunque a decollare per le incerte prospettive finanziarie in un regime di costi crescenti che hanno scoraggiato gli investitori, a partire dal 2006-2007 si è avuta una forte crescita dei prezzi interni che si è tradotta in un calo sensibile dei consumi (Rama, 2007).

Il lieve recupero del 2008 è da attribuire alla stessa decisione del governo di ridurre le restrizioni alle importazioni. L'USDA prevede tuttavia, per il 2009, un nuovo calo dei flussi in entrata come conseguenza di una generale flessione dei consumi.

In Asia un importante mercato di sbocco è il Giappone, terzo importatore mondiale di carne bovina. Qui si è assistito ad un andamento altalenante delle importazioni che hanno avuto una discreta crescita tra il 2004 e il 2007; gli stessi flussi hanno poi subito una battuta d'arresto che riflette largamente la riduzione dei manzi importabili dall'Australia e le continue restrizioni alle importazioni dei prodotti statunitensi.

Per il 2009 l'USDA prevede che la dinamica del mercato nel suo complesso dovrebbe presentarsi sostanzialmente stabile, sebbene si avranno evoluzioni diverse a livello regionale. Degne di nota le variazioni attese nelle esportazioni brasiliane che si ridurranno di circa il 7%; tra le cause sono da annoverare le restrizioni alle importazioni imposte dalla Russia attraverso barriere sanitarie e fitosanitarie (SPS).

Variazioni negative sono previste anche per il continente oceanico dove l'USDA ritiene che Australia e Nuova Zelanda saranno meno presenti sui mercati internazionali come conseguenza del tentativo di capitalizzazione del loro patrimonio, in particolare da latte, supportato dal buon andamento dei prezzi del lattiero. Gli acquisti di Unione Europea e Stati Uniti dovrebbero aumentare tra l'8 e il 9% (tabella 1.7).

1.1.4 I consumi mondiali

Nel 2008 il consumo mondiale di carne bovina è stato di oltre 57 milioni di tonnellate, restando pressoché invariato rispetto all'anno precedente (tabella 1.8).

I consumi sono aumentati del 7% tra il 2003 e il 2007, anno oltre il quale, a livello globale si è avuta una contrazione, seppur con delle differenze tra regione e regione. Quanto ai paesi ai primi posti, nel 2008, l'Unione Europea ha ridotto i consumi del 3,8% e per gli Stati Uniti si è assistito ad un calo del 2,9%; nel frattempo aumenti si sono avuti in Brasile, Messico, Russia e soprattutto India (+6,3%). Nel corso dell'intero periodo indagato il peso relativo dei consumi delle diverse aree è rimasto praticamente invariato con gli Stati Uniti che assorbono circa il 20% dei consumi globali.

I dati aggregati per aree (tabella 1.8) consentono di constatare come per il 2009 solo nell'Asia meridionale i consumi sono previsti in aumento, mentre nelle altre regioni riduzioni genericamente contenute dovrebbero indebolire i consumi mondiali.

Tabella 1.8: Consumo domestico di carne bovina nel mondo(2003-2009) (.000 tonnellate metriche CWE)²

Paese	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	2009**	Var % 2008/07	Var % 2009/08
Stati Uniti	12.340	12.667	12.664	12.833	12.829	12.452	12.554	-2,9	0,8
EU-27	8.596	8.582	8.550	8.649	8.691	8.362	8.520	-3,8	1,9
Brasile	6.285	6.417	6.795	6.969	7.144	7.252	7.290	1,5	0,5
Cina	5.415	5.566	5.614	5.692	6.065	6.062	5.968	0,0	-1,6
Argentina	2.430	2.519	2.451	2.553	2.771	2.733	2.614	-1,4	-4,4
Messico	2.319	2.376	2.428	2.519	2.568	2.591	2.538	0,9	-2,0
Russia	2.369	2.300	2.492	2.361	2.392	2.441	2.338	2,0	-4,2
India	1.528	1.638	1.633	1.694	1.735	1.845	1.875	6,3	1,6
Giappone	1.348	1.169	1.188	1.159	1.182	1.174	1.191	-0,7	1,4
Pakistan	953	979	1.009	1.090	1.108	1.128	1.155	1,8	2,4
Canada	1.059	1.023	1.079	1.085	1.069	1.031	1.050	-3,6	1,8
Australia	808	771	759	747	719	736	740	2,4	0,5
Sud Africa	617	665	701	745	699	682	687	-2,4	0,7
Colombia	699	713	738	770	710	635	676	-10,6	6,5
Uzbekistan	459	501	526	554	582	601	601	3,3	0,0
Venezuela	450	400	440	496	527	626	560	18,8	-10,5
Sud Corea	618	470	443	496	522	536	515	2,7	-3,9
Egitto	567	628	729	757	658	535	505	-18,7	-5,6
Iran	375	437	364	434	447	478	480	6,9	0,4
Ucraina	405	507	526	546	505	478	449	-5,3	-6,1
Altri	4.768	4.916	5.075	5.219	5.385	5.391	4.732	0,1	-12,2
AGGREGATI									
America centrale	198	200	213	234	233	235	232	0,9	-1,3
Asia orientale	7.580	7.385	7.448	7.559	7.980	8.012	7.888	0,4	-1,5
Resto d'Europa	254	246	252	255	257	254	245	-1,2	-3,5
Sud America	10.747	10.977	11.349	11.658	12.115	12.211	12.129	0,8	-0,7
Sud Asia	2.481	2.617	2.642	2.784	2.843	2.973	3.030	4,6	1,9
Sudest asiatico	741	822	801	796	827	800	794	-3,3	-0,7
Africa subsahariana	939	988	1.062	1.141	1.130	1.093	1.088	-3,3	-0,5
Totale Mondo	54.408	55.244	56.204	57.368	58.308	57.769	57.038	-0,9	-1,3

*stime;**previsioni

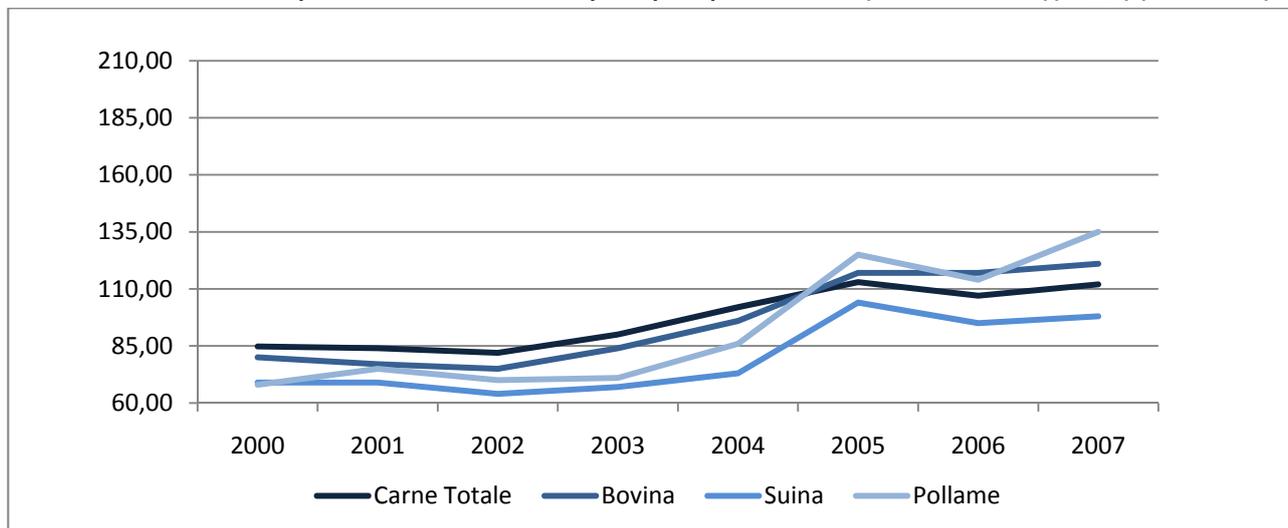
Fonte: Elaborazione BMTI su dati USDA

² I dati diffusi sui consumi sono normalmente espressi in tonnellate CWE (equivalente carcassa). In realtà il 70% soltanto della carcassa viene commercializzato, in quanto non si consumano né ossa, né gli scarti (aponeurosi) e nemmeno i prodotti provenienti dalla carcassa destinati ad industrie diverse da quella alimentare. Per ottenere l'esatta rappresentazione dei consumi reali andrebbero quindi applicati i coefficienti relativi alla resa delle carcasse.

1.1.5 I prezzi internazionali

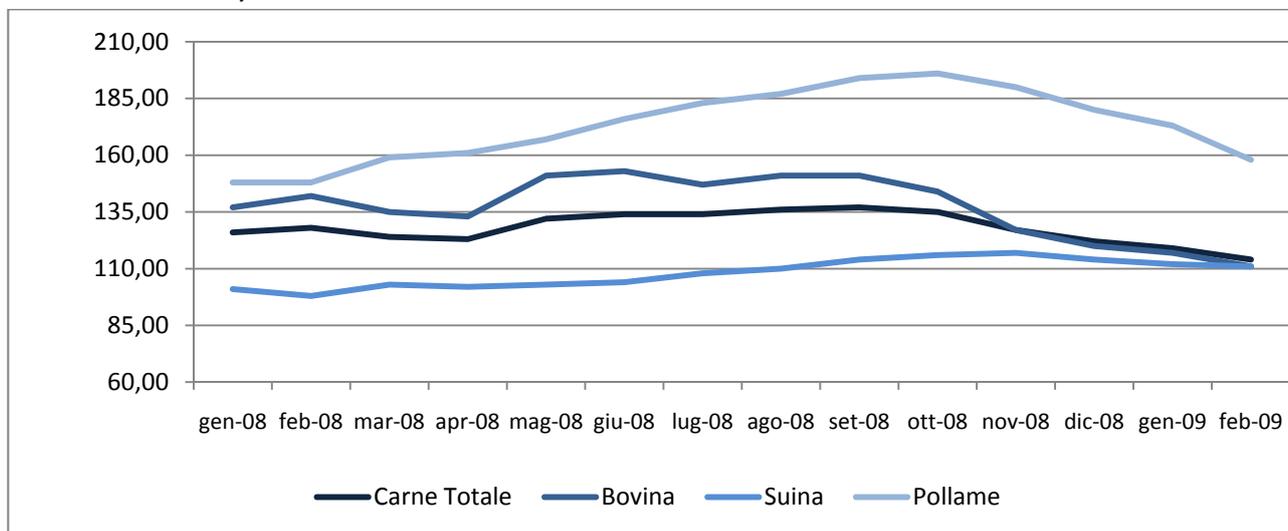
I prezzi mondiali delle carni sono sintetizzati nel *FAO meat price index*, un indice che pondera le quotazioni significative di Giappone, USA, Argentina e Australia. Pur esistendo una forte eterogeneità tra le stesse quotazioni l'indice riesce ad evidenziare gli andamenti generali e il grado di instabilità dei mercati carnei .

Grafico 1.2: Indici FAO dei prezzi internazionali delle principali specie di carni (2002-2004=100)(US\$/t) (2000-2007)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati FAO

Grafico 1.3: Indici FAO dei prezzi internazionali delle principali specie di carni (2002-2004=100) (US\$/t) (gennaio 2008 – febbraio 2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati FAO

Tra il 2000 e il 2008 (grafico 1.2) i prezzi dei prodotti carnei hanno seguito un andamento complessivamente crescente, anche se con tassi e scostamenti dalle medie diversi tra i settori. Il livello massimo è stato raggiunto ad ottobre 2008 (grafico 1.3) e da allora le quotazioni sono scese costantemente. Il declino, particolarmente accentuato per la carne bovina, è stato largamente ricondotto tanto al peggioramento dell'ambiente economico globale quanto alla diffusione ricorrente di malattie

animali. Questi fattori sono alla base dell'indebolimento della domanda che ha riguardato soprattutto i paesi in via di sviluppo in cui è frenato il tasso di crescita dei consumi.

A livello internazionale gli incrementi di prezzo registrati nel corso del 2008 hanno fatto tirare un sospiro di sollievo ai produttori che, negli ultimi anni, hanno assistito ad un consistente deterioramento dei margini di profitto. La flessione dei prezzi nei mesi a cavallo tra il 2008 e il 2009 suggerisce però che la redditività tornerà ad essere contenuta.

Per la seconda parte del 2009 ci si attendono prezzi sostanzialmente stabili, poiché l'effetto depressivo impresso dal rallentamento dell'economia mondiale e dalle restrizioni alle importazioni sulla domanda potrà essere mitigato dalla riduzione delle esportazioni dall'America meridionale.

1.2 Il mercato dell'Unione Europea

Il settore delle carni totalizza in Europa circa un quarto del valore della produzione agricola totale. Le carni bovine ne rappresentano uno dei comparti più importanti, ma esistono delle differenze rilevanti tra i paesi, sia in ordine al valore che vi assume il comparto bovino (rispetto agli altri, ed in termini assoluti) sia in virtù delle differenze relative ai sistemi zootecnici diffusi, influenzati in primo luogo dalle condizioni ambientali.

La produzione media di carni bovine nell'UE a 15 ruota intorno a 7 milioni di tonnellate all'anno, mentre, considerando tutti i paesi dell'Unione Europea si arriva a 8 milioni di tonnellate circa, valore che rappresenta il 13% della produzione mondiale totale.

Nell'insieme dell'UE a 15, circa due terzi delle carni bovine provengono, direttamente o indirettamente, da mandrie a orientamento lattiero, si tratta di un elemento altamente condizionante, poiché implica un'alta correlazione tra le condizioni del mercato lattiero-caseario, ed in particolare i cambiamenti nel regime di sostegno ad esso indirizzati, e gli scenari che si profilano per il comparto delle carni.

In questo paragrafo si tratterà un quadro sintetico del mercato europeo della carne bovina, mentre alla politica comunitaria di settore e agli effetti della stessa sul sistema nazionale è dedicato il prossimo capitolo.

1.2.1 Il patrimonio bovino

Tra il 2003 e il 2008, il censimento dei bovini dell'Unione Europea a 15 stati ha fatto registrare una contrazione del 2% e una variazione analoga si è riscontrata per l'UE a 27 (tabella 1.9). A pesare sul bilancio complessivo sono stati i forti ridimensionamenti dei paesi con i patrimoni bovini tra i più consistenti: Germania, Regno Unito, Italia, Danimarca e Irlanda. Il patrimonio è invece aumentato in Francia (solo dell'1%) e nei Paesi Bassi (+6,5%).

Nel 2008, rispetto al 2007, a livello di "nuova" Unione si è avuto un incremento di oltre 283 mila capi (pari a circa lo 0,3%). Se si guarda esclusivamente ai paesi nuovi membri si scopre che qui, invece, tra il 2007 e il 2008 si è avuto un calo nel numero di capi allevati in tutti i paesi, eccezion fatta per la Polonia (+2,9%). Nell'arco dell'intero quinquennio invece, nei paesi dell'Europa dell'est, il patrimonio bovino è aumentato mediamente del 5%.

Tabella 1.9: Il patrimonio bovino dell'Unione Europea (.000 capi) (2003 - 2008)

Paesi	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07	Var % 2008/03
Francia	19.168	18.948	18.930	18.902	19.124	19.366	1,3	1,0
Germania	13.386	13.031	12.919	12.677	12.707	12.988	2,2	-3,0
Regno Unito	10.519	10.745	10.545	10.335	10.068	9.913	-1,5	-5,8
Spagna	6.548	6.653	6.464	6.184	6.585	6.500	-1,3	-0,7
Italia	6.727	6.515	6.459	6.340	6.577	6.486	-1,4	-3,6
Irlanda	6.223	6.212	6.192	6.002	5.902	5.935	0,6	-4,6
Olanda	3.735	3.759	3.746	3.673	3.820	3.996	4,6	7,0
Belgio	2.684	2.656	2.603	2.607	2.573	2.535	-1,5	-5,6
Austria	2.052	2.051	2.010	2.003	2.000	1.997	-0,1	-2,7
Danimarca	1.681	1.616	1.572	1.579	1.545	1.570	1,6	-6,6
Svezia	1.553	1.552	1.533	1.516	1.517	1.505	-0,7	-3,1
Portogallo	1.389	1.443	1.441	1.407	1.443	1.438	-0,4	3,5
Finlandia	977	952	945	929	903	907	0,5	-7,2
Grecia	651	640	665	683	682	682	0,0	4,8
Lussemburgo	185	184	184	186	193	197	1,8	6,4
UE 15	77.478	76.956	76.208	75.023	75.639	76.014	0,5	-1,9
Polonia	5.277	5.200	5.385	5.281	5.406	5.563	2,9	5,4
Romania	2.878	2.808	2.861	2.934	2.819	2.684	-4,8	-6,7
Rep. Ceca	1.427	1.368	1.352	1.390	1.367	1.358	-0,7	-4,8
Lituania	812	792	800	839	788	771	-2,2	-5,1
Ungheria	739	723	708	702	705	701	-0,6	-5,1
Bulgaria	736	679	630	637	611	574	-6,0	-22,0
Slovacchia	593	540	528	508	502	488	-2,7	-17,7
Slovenia	450	451	453	454	480	470	-2,0	4,5
Lettonia	379	371	385	377	399	380	-4,6	0,4
Estonia	257	249	252	245	242	238	-1,7	-7,5
Cipro	59	60	58	56	56	56	-0,5	-5,2
Malta	18	19	20	19	19	18	-8,2	-0,8
UE27	91.103	90.217	89.639	88.463	89.031	89.315	0,3	-2,0

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

La lieve espansione del patrimonio bovino europeo del 2008 è riconducibile all'ampliamento delle mandrie di vacche da latte (tabella 1.11) e dei bovini maschi giovani (1-2 anni). Per questi ultimi, si sono avuti incrementi tra i 4 e i 7 punti percentuali in Francia, Germania e Polonia (paesi che ne sono tra i più forti produttori).

Analizzare le consistenze del patrimonio bovino europeo significa necessariamente scontrarsi con la difficoltà di separare l'ambito dell'allevamento da carne da quello da latte, tra loro intrinsecamente legati. L'evoluzione delle consistenze complessive di bovini è infatti largamente funzione della produzione di latte e riflette, con la sua graduale tendenza alla diminuzione, il progresso delle rese a capo, in una realtà in cui la maggior parte dei capi da ingrasso provengono da razze lattiere, questo fenomeno influisce sostanzialmente sull'equilibrio del mercato della carne (Rama, 2007).

Tabella 1.10: Consistenza di vacche totali dell'Unione Europea (.000 capi) (2003-2008)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008*	Var % 2008/2007	Var % 2008/2003
Francia	8.044	7.949	7.924	7.876	7.921	7.981	0,8	-0,8
Germania	5.086	5.017	4.895	4.797	4.829	4.962	2,8	-2,4
Regno Unito	3.909	3.807	3.747	3.720	3.628	3.525	-2,8	-9,8
Spagna	3.135	3.051	2.972	2.774	2.974	2.834	-4,7	-9,6
Irlanda	2.280	2.273	2.251	2.216	2.205	2.220	0,7	-2,6
Italia	2.346	2.290	2.314	2.233	2.280	2.203	-3,4	-6,1
Paesi Bassi	1.636	1.590	1.557	1.515	1.555	1.676	7,8	2,4
Belgio	1.059	1.073	1.049	1.057	1.035	1.054	1,9	-0,4
Austria	801	799	805	799	796	797	0,1	-0,5
Portogallo	699	721	725	718	730	726	-0,6	3,8
Danimarca	698	671	653	654	656	668	1,8	-4,3
Svezia	561	562	555	552	549	547	-0,3	-2,5
Finlandia	356	349	349	339	332	337	1,6	-5,3
Grecia	284	284	289	306	295	307	4,1	8,1
Lussemburgo	71	71	71	75	73	78	6,3	9,1
UE 15	30.976	30.507	30.157	29.629	29.867	29.914	0,2	-3,4
Polonia	2.862	2.778	2.801	2.684	2.739	2.772	1,2	-3,1
Romania	1.757	1.594	1.653	1.665	1.604	1.511	-5,7	-14,0
Rep. Ceca	579	565	559	568	559	554	-1,0	-4,4
Lituania	453	440	424	411	415	409	-1,5	-9,9
Bulgaria	378	379	359	361	350	330	-5,6	-12,6
Ungheria	350	345	334	322	323	324	0,3	-7,4
Slovacchia	246	231	230	219	216	211	-2,0	-14,0
Lettonia	190	191	193	192	196	183	-6,4	-3,7
Slovenia	186	182	177	173	178	176	-0,9	-5,3
Estonia	117	119	118	115	113	108	-4,1	-7,5
Cipro	27	26	25	24	24	24	-0,4	-11,8
Malta	8	8	8	8	8	7	-5,1	-2,7
UE 27	38.130	37.365	37.036	36.370	36.579	36.523	-0,2	-4,2

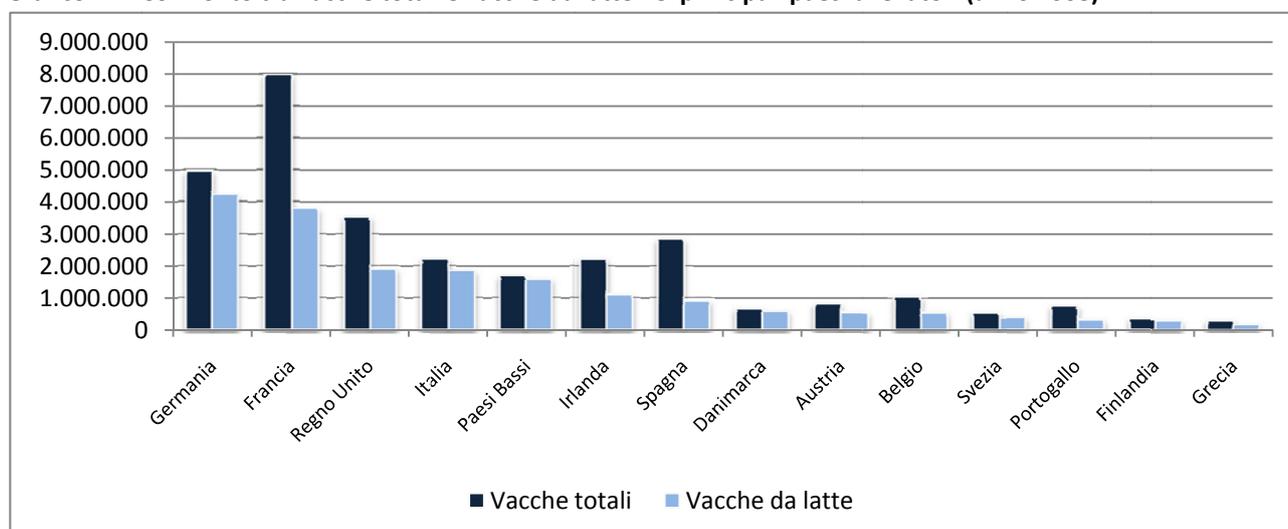
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Tabella 1.11: Patrimonio di vacche da latte dell'Unione Europea (.000 capi) (2003-2008)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07	Var % 2008/03
Germania	4.338	4.287	4.164	4.054	4.087	4.229	3,5	-2,5
Francia	4.026	3.947	3.895	3.799	3.759	3.794	0,9	-5,8
Regno Unito	2.207	2.152	2.074	2.005	1.977	1.903	-3,7	-13,8
Italia	1.913	1.838	1.842	1.814	1.839	1.831	-0,5	-4,3
Paesi Bassi	1.551	1.502	1.486	1.443	1.490	1.587	6,5	2,3
Irlanda	1.136	1.122	1.101	1.087	1.088	1.105	1,6	-2,7
Spagna	1.118	1.057	1.004	942	903	888	-1,7	-20,5
Danimarca	589	569	558	555	551	568	3,1	-3,6
Austria	558	538	534	527	525	530	1,1	-5,0
Belgio	572	571	548	532	524	543	3,5	-5,2
Svezia	404	401	391	385	366	366	0,0	-9,4
Portogallo	328	338	324	307	306	301	-1,6	-8,5
Finlandia	328	318	312	309	296	288	-2,6	-12,1
Grecia	149	150	152	168	150	154	2,7	3,4
Lussemburgo	41	41	41	46	40	46	14,2	11,3
UE 15	19.258	18.830	18.427	17.973	17.900	18.132	1,3	-5,8
Polonia	2.816	2.730	2.755	2.637	2.677	2.697	0,7	-4,2
Romania	1.509	1.566	1.625	1.639	1.573	1.483	-5,7	-1,7
Rep. Ceca	449	429	437	417	407	400	-1,9	-11,0
Lituania	448	434	417	399	405	395	-2,4	-11,9
Bulgaria	362	369	348	350	336	315	-6,3	-13,0
Ungheria	310	304	285	268	266	263	-1,1	-15,2
Lettonia	186	186	185	182	180	170	-5,5	-8,5
Slovacchia	214	202	199	185	180	174	-3,5	-18,9
Slovenia	131	134	120	113	117	113	-3,2	-13,2
Estonia	117	117	113	109	104	101	-3,3	-13,9
Cipro	27	26	25	24	24	24	-0,4	-11,3
Malta	7	7	7	7	7	7	-0,4	-0,6
UE 27	25.834	25.334	24.942	24.304	24.177	24.273	0,4	-6,0

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Grafico 1.4: Confronto tra vacche totali e vacche da latte nei principali paesi allevatori (anno 2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Le più importanti consistenze di vacche da latte si trovano in Germania e in Francia. In Francia, primo paese per popolazione bovina totale, il patrimonio di vacche da carne ha superato numericamente la mandria di quelle da latte, che qui è concentrata nelle regioni del nord-ovest, nel 2001 (Office National Interprofessionnel des Viandes, de l'Élevage et de l'Aviculture).

Il patrimonio di vacche da latte ha da sempre assunto un peso fondamentale nell'ambito delle contingenze europee di bovini; l'importanza di questi capi è andata tuttavia scemando negli ultimi vent'anni. Sotto l'influenza congiunta dell'aumento della produzione individuale, cui si è già accennato, e dell'entrata in vigore delle quote latte nel 1984, i paesi europei hanno iniziato a ridurre le mandrie lattifere mentre la PAC sosteneva le vacche nutrici, vale a dire tutti i capi da carne. Solo a novembre 2008 si è concluso il negoziato sull'Health Check della PAC nell'ambito del quale è stato rivisto il regime delle quote latte (è previsto, tra l'altro, un incremento dell'1% annuo per cinque anni), ma non a questo è dovuta la crescita di vacche da latte censita, tra il 2007 e il 2008, nella maggior parte degli stati membri che, invece, si lega all'aumento dei prezzi del settore lattiero nell'ultimo trimestre 2007. L'incremento a sua volta ha indotto gli allevatori a trattenere in azienda una parte delle vacche arrivate a fine carriera determinando una lieve dilatazione del patrimonio da latte (+0,4%), cosa che non si verificava da otto anni.

Un brusco ritorno alla normalità nel mercato, dopo questa fase di incoraggiamento, ha determinato un aumento della riforma di vacche solo nell'ultima parte del 2008 e nei primi mesi dell'anno successivo. In conseguenza di ciò nel corso del 2009 è attesa una contrazione del numero di vitelli da destinare all'ingrasso.

1.2.2 La produzione europea di carne bovina

L'Europa è il terzo produttore mondiale di carne bovina con un patrimonio che non arriva al 10% di quello globale. La realtà europea è fortemente eterogenea e se ne possono individuare alcuni elementi fondamentali:

- differenze tra le popolazioni bovine: peso relativo di razze da latte e razze nutrici, importanza di alcune razze particolari dall'elevato potenziale per la produzione di carne;
- differenze tra tipi di produzione e categorie macellate: vitello, maschi, vacche;
- differenze tra pesi di finissaggio;
- l'esistenza di prodotti di qualità e quindi procedure supportate da relativi disciplinari.

Tabella 1.12: Macellazioni bovine nell'Unione Europea (tonnellate CWE) (2000-2008)

Paese	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07
Francia	1.527.539	1.565.666	1.639.851	1.632.065	1.580.034	1.554.421	1.509.525	1.531.819	1.518.219	-0,9
Germania	1.303.537	1.361.459	1.316.224	1.226.234	1.263.162	1.166.900	1.192.954	1.185.232	1.209.768	2,1
Italia	1.154.121	1.133.037	1.133.800	1.127.818	1.151.362	1.114.148	1.110.630	1.126.651	1.059.241	-6,0
Regno Unito	706.811	651.711	692.099	697.014	730.513	761.819	847.281	882.040	862.401	-2,2
Spagna	631.784	642.031	676.080	703.452	713.888	715.332	670.409	643.169	658.334	2,4
Irlanda	576.900	488.600	539.900	567.800	562.700	545.900	572.200	580.800	537.243	-7,5
Paesi Bassi	470.633	371.927	383.951	364.805	381.465	396.008	383.649	385.571	378.383	-1,9
Polonia	-	-	-	320.895	298.127	306.171	355.329	364.876	386.415	5,9
Belgio	275.359	285.248	305.387	275.169	280.929	267.156	268.919	272.863	267.274	-2,0
Austria	203.518	215.297	211.863	208.113	206.292	203.755	214.585	215.567	221.160	2,6
Romania	162.000	175.000	196.000	225.000	234.900	207.100	194.600	211.200	190.400	-9,8
Svezia	149.808	143.191	146.465	140.403	142.423	135.943	137.404	133.533	136.084	1,9
Danimarca	153.910	153.420	153.586	146.645	150.082	135.976	128.702	129.986	128.400	-1,2
Portogallo	100.395	93.953	105.019	104.655	118.523	118.039	105.309	91.254	108.540	18,9
Finlandia	90.204	88.617	89.542	93.895	91.188	86.660	87.051	88.572	82.521	-6,8
Rep. Ceca	108.162	106.045	109.495	109.505	96.660	81.030	79.712	79.328	80.020	0,9
Grecia	63.321	59.852	61.972	61.820	62.466	58.213	60.687	57.691	56.874	-1,4
Lituania	-	-	-	-	47.643	52.892	47.323	55.977	47.539	-15,1
Croazia	55.310	52.891	54.122	48.982	50.941	53.785	59.394	54.761	-	-
Slovenia	34.572	39.159	40.472	43.136	40.079	37.382	37.908	36.203	36.944	2,0
Ungheria	-	-	-	39.544	37.854	32.446	33.546	34.521	32.372	-6,2
Slovacchia	31.371	26.402	24.729	28.517	25.580	26.385	21.413	22.990	19.862	-13,6
Lettonia	-	-	-	-	21.600	20.444	20.684	22.755	21.445	-5,8
Bulgaria	-	21.450	23.649	28.511	30.767	29.783	22.753	21.725	19.838	-8,7
Estonia	15.300	13.650	15.600	12.200	14.794	13.218	14.482	14.696	14.774	0,5
Lussemburgo	8.167	11.264	10.738	10.927	10.700	9.934	9.333	9.213	9.836	6,8
Cipro	-	-	-	4.003	3.804	4.182	4.003	3.921	4.248	8,3
Malta	1.608	1.536	1.636	1.408	1.290	1.390	1.398	1.385	1.479	6,8
EU15	7.416.007	7.265.273	7.466.476	7.360.816	7.445.727	7.270.204	7.298.636	7.333.960	7.234.278	-1,1
EU25	-	-	-	-	8.033.158	7.845.743	7.914.434	7.970.611	7.879.376	-1,4
EU27	-	-	-	-	8.298.825	8.082.626	8.131.787	8.203.536	8.089.614	-1,4

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Nel 2008 la produzione totale europea è stata di circa 8,1 milioni di tonnellate, in diminuzione dell'1,4% rispetto all'anno precedente. Il consuntivo del 2008 interrompe la fase ascendente nelle macellazioni che era cominciata dopo il crollo del 2005 (tabella 1.12). Tra i primi paesi le flessioni più incidenti si sono registrate in Italia, Irlanda e Regno Unito; proprio quest'ultimo paese era stato protagonista di una crescita tra il 2005 e il 2007, con oltre 120 mila tonnellate di carne macellata in più nell'arco del triennio: il mercato britannico era infatti stato riaperto alla carne di animali adulti dopo che ne era stata vietata la macellazione nel quadro della lotta alla BSE.

La Francia è primo produttore europeo di carne bovina e realizza circa il 20% delle macellazioni dell'UE. Per il 2008, nel paese l'attività di macellazione, in termini di carne prodotta, è rimasta sostanzialmente invariata dopo gli aumenti dell'anno precedente. Si distinguono invece, nei confronti con l'andamento complessivo e vista la loro importanza relativa, Germania e Spagna, in controtendenza al risultato europeo con variazioni positive intorno al 2%.

Nell'ultimo decennio si è assistito complessivamente ad una contrazione strutturale delle macellazioni. Tradizionalmente, nell'ambito dei diversi andamenti di medio-lungo termine, si inquadra una componente ciclica con periodi di intensa produzione (a cui faceva riscontro un abbassamento dei prezzi) seguiti da un adattamento dell'offerta (e quindi da una ripresa dei prezzi): l'intero ciclo economico copriva un periodo compreso tra due e tre anni.

Da una ventina d'anni circa, contrariamente a quanto suggerisce questa dinamica, si sono registrati dei profondi cambiamenti di rotta dovuti ai provvedimenti presi nell'ambito della PAC (sostegno dei prezzi, difesa del mercato europeo, quote latte, abbandono progressivo delle tutele, ecc.) ma anche al diffondersi di malattie animali e al loro riflesso sui consumi; si pensi ad esempio al crollo del 2001 provocato dall'emergenza BSE o agli effetti che hanno avuto i focolai di afta epizootica e, più recentemente, quelli di *blue tongue* (lingua blu).

Ne deriva un andamento delle macellazioni fortemente instabile come risulta guardando ad esempio quelle dei bovini adulti che, peraltro, ricalcano il trend dell'intero comparto (tabella 1.13).

Tabella 1.13: Bovini adulti macellati nell'Unione Europea (.000 tonnellate) (2003-2008)

Paese	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07
Francia	1.389	1.344	1.310	1.270	1.312	1.286	-2,0
Germania	1.186	1.218	1.122	1.150	1.145	1.170	2,1
Italia	981	1.011	972	968	998	932	-6,6
Regno Unito	695	728	759	846	881	861	-2,2
Spagna	664	681	682	639	614	629	2,4
Irlanda	568	563	546	572	581	537	-7,5
Polonia	294	289	294	348	351	366	4,3
Belgio	225	232	214	215	220	217	-1,7
Austria	199	197	195	206	207	213	3,1
Romania	225	80	68	74	99	174	75,7
Paesi Bassi	178	184	184	179	173	155	-10,4
Danimarca	145	148	134	127	128	127	-1,1
Svezia	136	138	131	133	129	125	-3,6
Portogallo	81	95	92	85	79	88	11,1
Finlandia	93	91	86	86	88	82	-6,7
Rep. Ceca	107	96	80	79	79	79	0,7
Lituania	-	45	50	46	55	46	-16,0
Grecia	48	49	45	46	43	42	-1,8
Slovenia	41	38	35	36	34	35	1,6
Ungheria	39	37	32	33	34	32	-6,3
Lettonia	-	19	18	19	21	20	-4,9
Slovacchia	28	25	26	21	23	20	-13,7
Estonia	12	14	13	14	14	14	2,6
Bulgaria	11	14	13	9	11	11	0,4
Lussemburgo	10	10	9	9	9	10	9,1
Cipro	4	4	4	4	4	4	8,3
Malta	1	1	1	1	1	1	6,6
Croatia	40	40	42	48	45	-	-
UE 15	6.597	6.687	6.482	6.530	6.608	6.473	-2,0
UE 25	-	7.255	7.036	7.132	7.224	7.091	-1,8
UE 27	-	7.349	7.118	7.215	7.333	7.276	-0,8

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

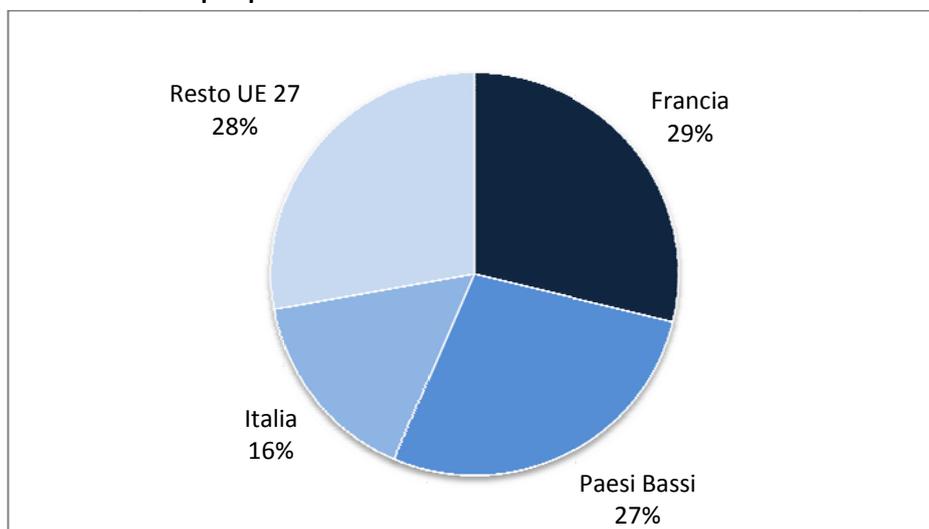
La crescita di bovini adulti macellati avutasi tra il 2005 e il 2007 contrasta con la tendenza riduttiva di medio periodo; a ben vedere si è trattato di un parziale recupero dopo il calo del 2005, totalmente vanificato dalla nuova flessione nel 2008.

La produzione di carne di vitello, sostanzialmente una sottoproduzione del settore lattiero, è prerogativa di pochi paesi europei, concentrandosi soprattutto in Francia, Paesi Bassi e Italia (grafico 1.5). Nel corso del decennio non è stata soggetta ad una contrazione così accentuata come quella osservata per gli altri bovini.

In questo comparto, nel 2003 e nel 2004, le macellazioni hanno perso nel complesso oltre 5 mila tonnellate. Il 2005 è stato invece caratterizzato da una forte espansione, ma dall'anno successivo si è avuto un nuovo

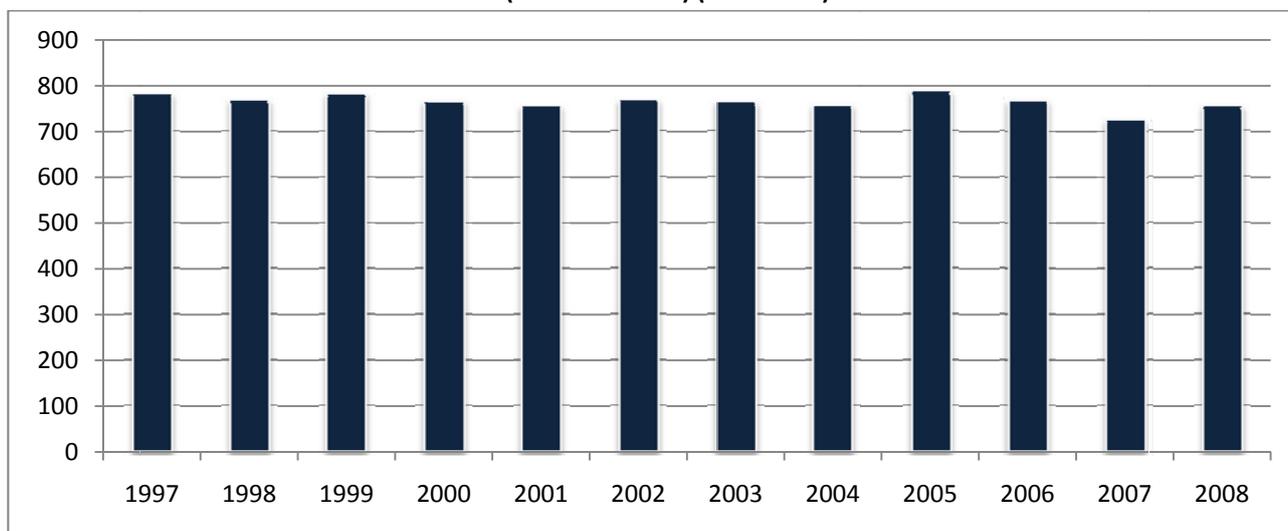
ritorno alle variazioni negative, in linea con la tendenza di fondo, che si sono concretizzate col calo del 2006 ed il crollo del 2007. Il rilancio del 2008 non è servito a recuperare la contrazione del biennio precedente.

Grafico 1.5: Principali produttori di carne di vitello nel 2008



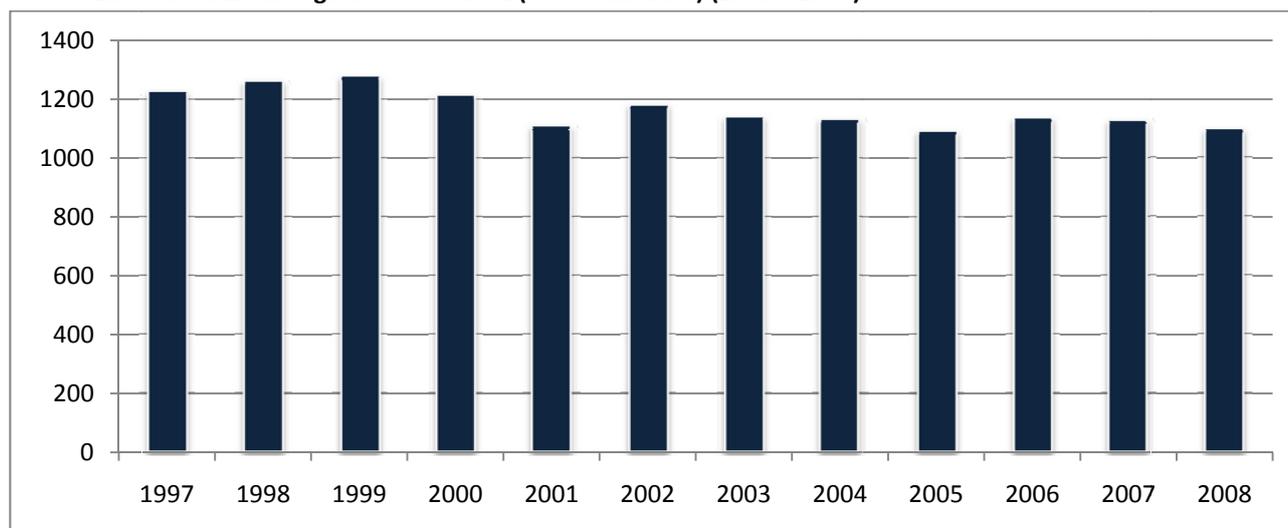
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Grafico 1.6: Macellazione di vitelli nell'UE 15 (.000 tonnellate) (2003-2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Grafico 1.7: Macellazioni di giovenche nell'UE (.000 tonnellate) (1997 – 2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Eurostat

Per l'intero 2009 si attende un andamento discendente della produzione di carne bovina, effetto della contrazione della redditività degli allevamenti, conseguente ad una prevista frenata dei prezzi alla produzione e ad un contemporaneo aumento dei costi. In contro tendenza potrebbe risultare il segmento delle vacche da riforma, a causa della minore offerta di latte attesa.

1.2.3 Consumi

Nell'Unione Europea si consumano oltre 8 milioni di tonnellate di carne bovina l'anno. Al 2008, dopo due anni di crescita, il consumo si è contratto del 2,7%. I paesi dell'UE a 15 presentano una variazione meno incisiva rispetto agli altri; in effetti nell'Unione emergono situazioni nazionali molto diversificate, sia per quanto attiene i trend di periodo sia per quanto riguarda i consumi pro capite.

Con riferimento al primo aspetto si può affermare che i paesi che hanno trascinato la crescita dei consumi europei tra il 2004 e il 2008 (+2,3%) sono stati la Germania, con un aumento complessivo di periodo nell'ordine delle 66.000 tonnellate (nonostante nell'ultimo anno i consumi siano diminuiti del 3%) quindi l'Italia e la Francia. Quest'ultima è il primo consumatore ed ha fatto registrare, nell'arco dell'intero quinquennio, una variazione totale dello 0,7%: un incremento complessivo contenuto dovuto alla riduzione del 2006. Lontana dai maggiori consumatori, la Spagna ha ridotto i consumi di oltre il 5% nell'ultimo anno, mentre meno consistenti (almeno in termini percentuali) sono state le perdite di Francia (-1,7%), Italia (-1,8%) e Regno Unito (-3,1%).

Il ripiegamento generale di consumi dell'ultimo anno è stato imputato all'aumento diffuso dei prezzi in tutta Europa. A questa generalizzata contrazione si contrappongono Paesi Bassi, Austria e Polonia (tabella 1.14).

Tabella 1.14: Consumo totale di carne bovina nei principali paesi dell'UE (tonnellate) (2004-2008)

Paesi	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07	Var % 2008/04	Incidenza % 2008
Francia	1.630.000	1.683.000	1.644.000	1.670.000	1.641.000	-1,7	0,7	20,0
Italia	1.401.000	1.434.000	1.471.000	1.462.000	1.436.000	-1,8	2,5	17,5
Regno Unito	1.204.000	1.203.000	1.236.000	1.252.000	1.213.000	-3,1	0,7	14,8
Germania	1.020.000	1.000.000	1.046.000	1.118.000	1.086.000	-2,9	6,5	13,3
Spagna	655.000	662.000	657.000	682.000	646.000	-5,3	-1,4	7,9
Olanda	288.000	269.000	291.000	294.000	297.000	1,0	3,1	3,6
Belgio	158.000	145.000	149.000	152.000	150.000	-1,3	-5,1	1,8
Austria	144.000	148.000	150.000	149.000	150.000	0,7	4,2	1,8
Danimarca	156.000	153.000	144.000	148.000	144.000	-2,7	-7,7	1,8
Irlanda	88.000	86.000	86.000	87.000	86.000	-1,1	-2,3	1,1
Altri Paesi EU 15	702.000	678.000	713.000	698.000	659.000	-5,6	-6,1	8,1
EU 15	7.446.000	7.461.000	7.587.000	7.712.000	7.508.000	-2,6	0,8	-
Polonia	226.000	182.000	182.000	186.000	194.000	4,3	-14,2	2,4
Rep. Ceca	96.000	99.000	97.000	101.000	101.000	0,0	5,2	1,2
Romania	-	-	-	211.000	192.000	-9,0	-	2,3
Altri Paesi EU 27	234.000	186.000	179.000	202.000	191.000	-5,4	-18,4	2,3
EU 27	8.002.000	7.928.000	8.045.000	8.412.000	8.186.000	-2,7	2,3	-

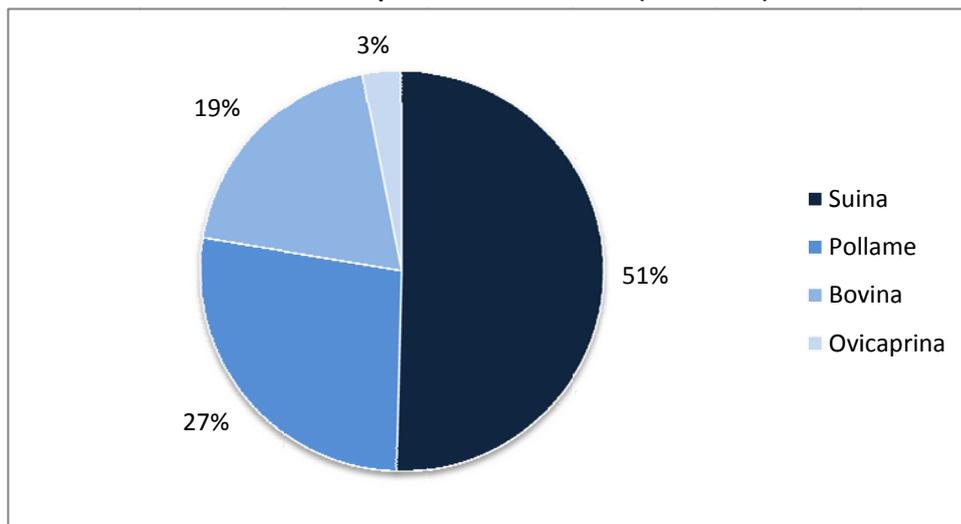
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

Le differenze intracomunitarie, cui si è accennato, si accentuano se si guarda ai consumi procapite e al rapporto tra consumi di carni totali e bovine nelle diverse aree. La varietà rilevabile tra gli stati è dovuta al livello di reddito, alle abitudini di consumo delle popolazioni, quindi alle condizioni climatiche, oppure a fattori culturali, ma anche al significato che viene dato all'atto del consumo alimentare: affermazione del proprio status sociale, piacere culinario, occasione di convivialità (INEA 2004). Non esiste quindi un "consumatore europeo", vi sono invece differenze notevoli tra gli schemi di consumo dei paesi dell'Unione.

La carne bovina costituisce, al 2008, poco meno del 20% dei consumi totali di carne (grafico 1.8). Questa percentuale, tuttavia, cambia se si guarda ai paesi del "gruppo storico" o se invece si fa riferimento ai nuovi entrati. Questi ultimi infatti sono deboli consumatori di carne bovina che qui rappresenta meno del 10% del totale di quella consumata.

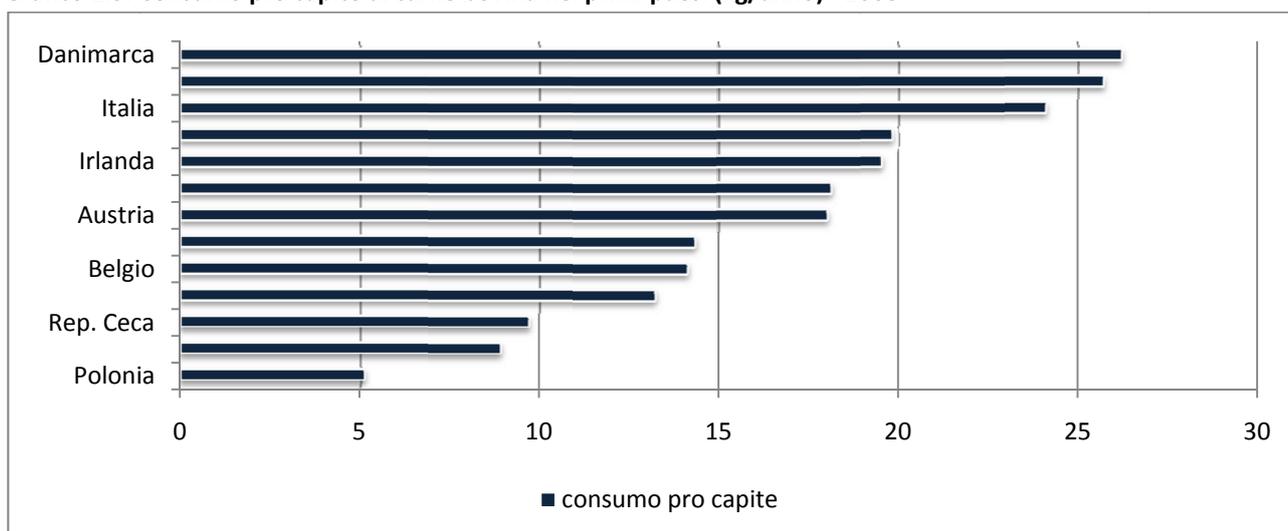
I consumi pro capite confermano questo quadro: il consumo medio di carne bovina nell'Europa dei 27 è stato, nel 2008, di 16,5 kg a persona, ma mentre in Danimarca e in Francia (dove quasi un terzo dei consumi carni sono di bovini) supera i 25 kg, nei paesi nuovi membri è di 7,4 kg. La commissione europea prevede che il consumo in quest'area si manterrà su livelli contenuti in quanto l'aumento dei prezzi attenuerà l'effetto dello sviluppo dei redditi sulla spesa per i consumi alimentari.

Grafico 1.8: Consumi dei diversi tipi di carne nell'UE a 27 (anno 2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

Grafico 1.9: Consumo pro capite di carne bovina nei primi paesi (kg/anno) - 2008



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

1.2.4 Scambi extra-UE

Il calo della produzione di carne bovina in Europa si è trasformato in una riduzione di disponibilità interna (e coerentemente anche in una restrizione delle esportazioni). Questo elemento, combinato con la crescita della domanda interna, ha portato in deficit il bilancio di importazioni ed esportazioni delle carni bovine. Si tratta di una situazione di svantaggio qualificata come strutturale dagli analisti e che ha visto la percentuale di auto approvvigionamento passare dal 102,7% del 1999 al 95,3% del 2008 (tabella 1.15).

Il disavanzo si è avuto per la prima volta nel 2003; i dati FAO (grafico 1.10) mostrano che il deficit da allora è andato crescendo fino al 2007, per poi contrarsi solo temporaneamente nel 2008.

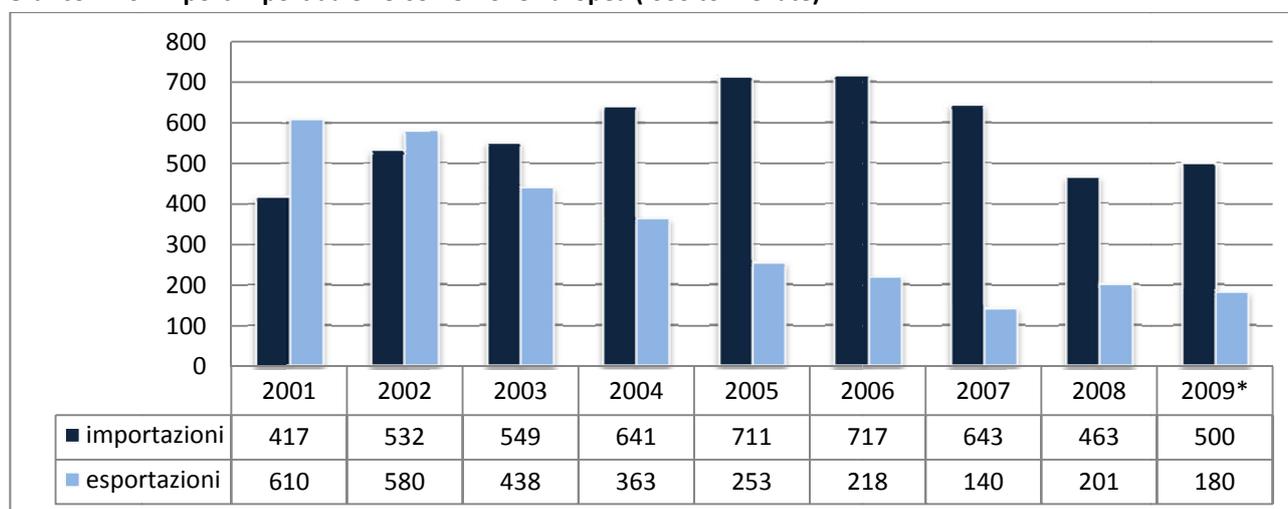
Tabella 1.15: Bilancio di approvvigionamento per le carni bovine nell'UE

	UE -25			UE - 27*		
	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Produzione interna lorda	7390,1	7347,2	7102,9	7261,9	7350,7	7423,5
Esportazione di capi vivi	61,6	86	61,8	25	15	15
Importazione di capi vivi	32,3	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Macellazioni	7360,8	7262,7	7042,6	7238,4	7337,2	7410
Esportazione carni e derivati	356	316	223,6	206	170	145
Importazioni carni e derivati	474	536,2	526,5	511,2	503	525
Variazione scorte	-197	-65	-	-	-	-
Consumo interno lordo	7675,8	7547,9	7345,5	7543,6	7670,2	7790
% di approvvigionamento	96,3	97,3	96,7	96,3	95,8	95,3

*Dal 2006 gli indicatori conteggiano anche i dati di Bulgaria e Romania

Fonte: Elaborazione BMTI su Osservatorio latte

Grafico 1.10: Import Export da e verso l'Unione Europea (.000 tonnellate)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati FAO

Nella tabella che segue sono riportate le principali economie terze coinvolte negli scambi commerciali con l'Europa.

Tabella 1.16: Percentuale di esportazioni e importazioni di carni bovine dei principali partner dell'UE a 27 (2008)

Paesi	Esportazioni	Importazioni
Brasile		34,4%
Argentina		26,7%
Uruguay		20,8%
Australia		3,8%
Nuova Zelanda		3,3%
Stati Uniti		2,1%
Russia	47,1%	
Cina	3,8%	
Vietnam	1,5%	
Costa d'Avorio	1,3%	
Ucraina	0,8%	
Congo	0,7%	
Altri	44,8%	9,0%

Fonte: Elaborazione BMTI su Ufficio delle Dogane

La Russia è il principale cliente dell'Unione Europea, mentre l'America del Sud è il suo primo fornitore, col Brasile in testa. Il Brasile è ormai protagonista globale del commercio internazionale di carne bovina: nonostante un'elevata imposta doganale, il prezzo al mercato della carne brasiliana rimane talmente basso da minacciare gli allevatori europei. Tuttavia, nell'ultimo anno, sono state le restrizioni sanitarie imposte proprio al Brasile che, insieme agli ostacoli all'esportazione introdotti dal governo argentino, hanno avvantaggiato le importazioni uruguayane.

Per gli Stati Uniti, nel 2008 al sesto posto tra gli approvvigionatori di carne bovina dell'Unione Europea, occorre ricordare che questi, insieme al Canada, godono di un contingente tariffario preferenziale (Hilton beef) di 11.500 tonnellate di carni bovine, ma i rapporti privilegiati col paese stanno per crescere. Infatti, per risolvere l'annosa controversia sull'importazione di carne bovina statunitense trattata con ormoni (questione che rischiava di compromettere le esportazioni europee di prodotti come l'acqua minerale italiana), la Commissione Europea ha già firmato un accordo col quale verrà concessa l'apertura di un contingente di importazione di carni bovine "di qualità" ottenute da animali non trattati con ormoni della crescita, fino a 20 mila tonnellate annue tra il 2010 e il 2013 e 45 mila a partire dal 2014.

Quanto al 2009, nel corso del primo trimestre l'Eurostat ha rilevato un rallentamento degli scambi internazionali conseguente alla crisi economica che ha determinato una consistente frenata tendenziale per le importazioni e le esportazioni extra-UE. In particolare, una riduzione consistente ha interessato gli acquisti sia di carne fresca (-39%) sia di carne congelata (-35%) e, in misura più contenuta, le vendite oltre i confini UE (-12% le carni fresche, -25% le carni congelate).

1.2.5 I prezzi comunitari

Occorre anzitutto sottolineare che parlare di prezzo comunitario significa necessariamente fare riferimento ad una mera media dei valori dei singoli Stati, non pienamente rappresentativa della complessità del mercato europeo, realtà che racchiude piazze profondamente diverse come è ben visibile guardando alla distanza tra le fasce di prezzo che si formano in Europa per un unico prodotto. Per tale ragione nelle tabelle che seguono sono state riportate, per alcune merci, le quotazioni medie annue di tutti i paesi.

Il prezzo medio comunitario dei bovini adulti da macello è aumentato del 16% tra il 2004 e il 2008. Solo nel 2008 l'incremento è stato del 7% ed ha portato la quotazione media annua a 294,5€ per 100 kg di peso vivo. L'Irlanda ha avuto la spinta più intensa (+16,5%) per le scarse precipitazioni che hanno rallentato la crescita del foraggio e allungato i cicli di ingrasso. L'Italia ha mantenuto il primato di paese più caro anche per effetto della scarsità di offerta che ha caratterizzato il mercato per parte dell'anno a causa della chiusura della frontiera con la Francia.

Tabella 1.17: Prezzi alla produzione dei bovini adulti macellati nell'Unione Europea (€/100 kg peso vivo)

Paesi	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07
Italia	297,8	319,2	340,8	324,1	347,0	7,1
Regno Unito	268,6	266,6	280,1	275,2	308,1	12,0
Irlanda	235,6	248,1	269,1	263,1	306,5	16,5
Francia	271,1	290,1	304,0	291,5	300,9	3,2
Spagna	261,6	284,4	313,3	308,1	292,9	-4,9
Austria	236,0	264,2	276,4	273,2	291,5	6,7
Germania	223,6	255,0	267,5	259,2	286,2	10,4
Danimarca	207,2	240,6	257,9	248,2	270,2	8,8
Belgio	204,1	220,6	249,1	241,5	262,1	8,5
Paesi Bassi	198,2	227,1	237,4	226,9	252,1	11,1
Rep. Ceca	190,7	217,4	229,4	226,3	249,5	10,2
Polonia	169,9	200,4	212,1	212,6	235,2	10,6
Ungheria	186,7	198,8	194,7	199,4	212,0	6,3
UE 27	253,8	267,8	285,3	275,3	294,5	6,9

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea – D. G. Agricoltura

Guardando al medio periodo, solo nel 2007 si è assistito ad un regresso, mentre complessivamente l'aumento del prezzo nei cinque anni è stato del 16% (tabella 1.18). Tra i paesi che presentano prezzi di fascia bassa, ritroviamo quelli in cui si ha un'elevata incidenza delle razze da latte nell'offerta di carne e quindi carcasse meno pregiate, come i Paesi Bassi e il Belgio (Rama, 2007).

In Austria, Germania e Danimarca i consistenti aumenti delle quotazioni tra il 2005 e il 2006 sono imputabili alla massiccia macellazione di vacche nei primi anni di questa decade che aveva portato anche ad una rarefazione dei capi da ingrasso. Gli aumenti dei prezzi delle vacche nel 2008, particolarmente evidenti in Germania, sono ricollegabili alla riduzione delle macellazioni conseguente all'impennata dei corsi nel settore lattiero.

Nel corso del 2009 (grafico 1.11) il ridimensionamento dei prezzi del latte ha determinato il ritorno delle macellazioni, e quindi dell'offerta, a livelli normali il che ha ridimensionato i prezzi: per le vacche categoria D classe O3 la variazione tendenziale di maggio 2009 è stata del 7,6%.

Tabella 1.18: Prezzi (€/100 kg) di vacche D - O3 (carcasse) (2006-2008)

Paese	2006	2007	2008	Var % 2008/07
Francia	275,2	271,5	276,3	1,7
Irlanda	231,3	224,1	267,5	19,4
Lussemburgo	249,7	246,1	264,7	7,6
Germania	237,3	234,0	260,4	11,3
Paesi Bassi	237,3	229,2	253,8	10,7
Svezia	244,9	239,6	253,5	5,8
Danimarca	237,6	227,2	248,3	9,3
Regno Unito	213,0	201,0	246,8	22,8
Belgio	226,8	220,3	243,1	10,3
Austria	211,6	211,3	230,8	9,2
Italia	215,8	209,7	229,2	9,3
Finlandia	189,3	195,6	215,1	10,0
Polonia	186,3	191,2	211,9	10,8
Rep. Ceca	177,7	186,3	208,9	12,1
Ungheria	186,5	195,5	203,4	4,0
Slovacchia	167,5	177,9	198,7	11,7
Portogallo	184,0	195,7	193,4	-1,1
Spagna	175,9	181,6	185,5	2,2
Slovenia	155,7	156,4	184,4	17,9
Romania	-	149,6	183,6	22,7
Lituania	154,7	151,6	182,7	20,5
Grecia	167,8	175,5	180,9	3,1
Lettonia	132,7	134,6	174,8	29,8
Bulgaria	-	168,3	173,9	3,4
Estonia	148,5	132,8	153,7	15,7
UE 27	237,8	229,8	247,1	7,5

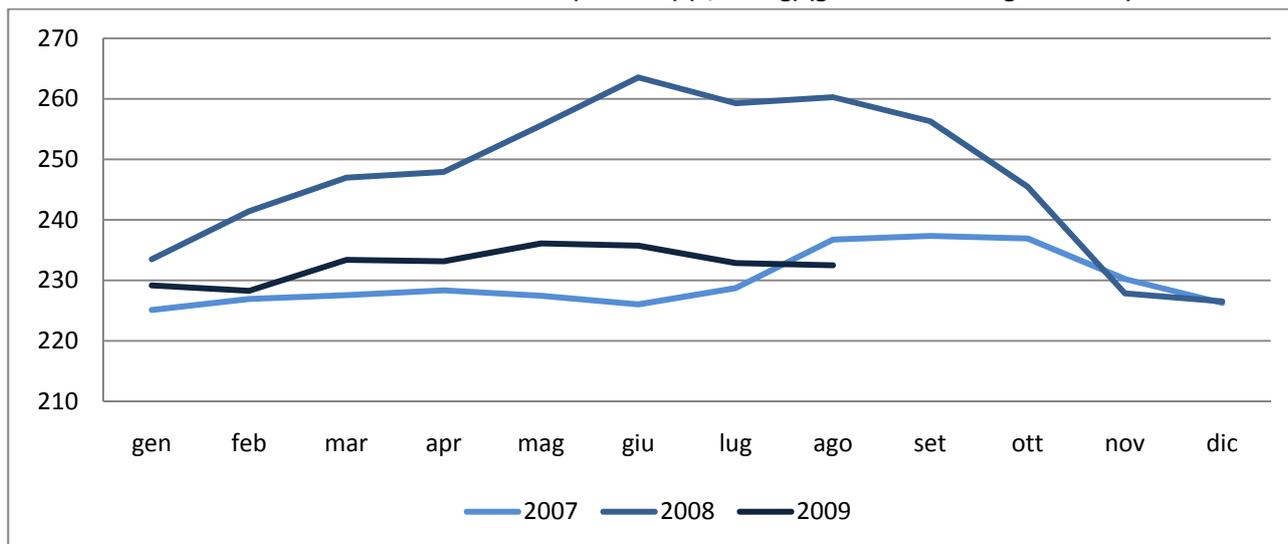
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

Tabella 1.19: Prezzi (€/100 kg) di giovenche E - R3 (carcasse) (2006-2008)

Paese	2006	2007	2008	Var % 2008/07
Belgio	254,2	244,6	257,8	5,4
Rep. Ceca	215,5	217,7	242,3	11,3
Danimarca	311,7	303,2	319,2	5,2
Germania	286,9	287,5	306,9	6,7
Estonia	218,1	218,7	242,4	10,8
Grecia	377,3	396,7	395,5	-0,3
Spagna	335,3	347,8	319,2	-8,2
Francia	347,3	336,1	338,4	0,7
Irlanda	283,9	281,9	322,3	14,3
Italia	396,0	390,8	397,6	1,7
Lettoni	164,1	165,3	191,5	15,9
Lituania	174,8	173,6	218,5	25,9
Lussemburgo	317,2	316,9	325,2	2,6
Ungheria	223,0	232,0	221,7	-4,4
Paesi Bassi	244,2	236,2	260,6	10,3
Austria	273,9	275,6	292,4	6,1
Polonia	204,7	209,2	232,9	11,4
Romania	-	161,9	220,5	36,2
Slovenia	267,0	267,6	270,6	1,1
Slovacchia	195,0	203,1	227,0	11,7
Finlandia	270,5	287,4	296,0	3,0
Svezia	275,0	276,2	302,4	9,5
Regno Unito	299,3	301,7	326,4	8,2
EU - 27	314,2	314,4	326,7	3,9

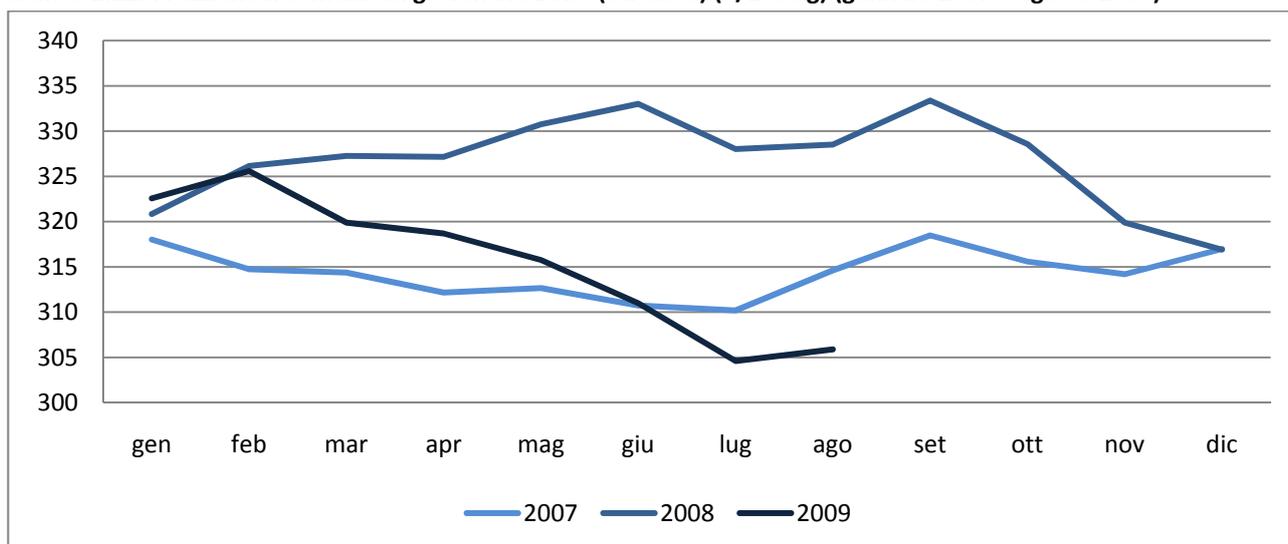
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

Grafico 1.11: Prezzi medi comunitari vacche D - O3 (carcasse) (€/100 kg) (gennaio 2007 – agosto 2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

Grafico 1.12: Prezzi medi comunitari giovenche E-R3³ (carcasse) (€/100 kg) (gennaio 2007 – agosto 2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Commissione Europea

³ Come sarà approfondito nel capitolo 2, l'Unione europea ha armonizzato, dal luglio 1991, la normativa sulla classifica delle carcasse dei bovini adulti che sono distinte per categorie:

- A. carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni,
- B. carcasse di altri animali maschi non castrati,
- C. carcasse di animali maschi castrati,
- D. carcasse di animali femmine che hanno già figliato,
- E. carcasse di altri animali femmine.

La classificazione tiene poi conto di stato di conformazione (prevalentemente giudicata in base alle forme della coscia, della schiena e della spalla) e stato di ingrassamento.

Per le merceologie di cui è stata riportata la quotazione:

D – O3 carcasse di animali femmine *che hanno già figliato* con stato di conformazione *abbastanza buono* e stato di ingrassamento *mediamente abbondante*.

E – R3 carcasse di animali femmina con stato di conformazione *buono* e stato di ingrassamento *mediamente importante*.

1.3 Il contesto italiano

Il settore della carne bovina rappresenta una delle componenti fondamentali non solo della zootecnia italiana, ma di tutto il sistema agroalimentare nazionale. In questo capitolo si porrà l'attenzione su alcune componenti descrittive del mercato italiano delle carni bovine, approfondendo l'indagine sullo scenario piemontese, una delle realtà nazionali più significative. Lo scopo è quello di evidenziare, oltre ai processi evolutivi di medio periodo, le tendenze recenti che caratterizzano il panorama produttivo e quello degli scambi. Viene invece lasciata alla seconda parte dello studio l'analisi strutturale della filiera produttiva.

1.3.1 Il patrimonio nazionale

Tabella 1.20: Patrimonio bovino nazionale (.000 capi) (2002 -2008)

Patrimonio nazionale bovino	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 06/05	Var % 07/06	Var % 08/07	Var % 08/02
Bovini di meno di un anno	2.027	2.008	1.955	1.919	1.948	1.929	1.904	1,5	-0,9	-1,3	-6,1
Vitelli destinati al macello	410	413	445	500	540	519	502	8,0	-3,9	-3,2	22,5
Altri	1.617	1.595	1.509	1.419	1.407	1.410	1.402	-0,8	0,2	-0,6	-13,3
Maschi	738	720	746	629	624	624	604	-0,7	0,0	-3,2	-18,1
Femmine	879	875	764	790	783	786	797	-0,8	0,4	1,4	-9,3
Bovini da un anno a meno di due	1.461	1.502	1.489	1.413	1.402	1.436	1.481	-0,8	2,4	3,2	1,4
Maschi*	637	671	692	642	634	653	654	-1,3	2,9	0,2	2,7
Femmine da macello**	176	158	149	182	183	190	197	0,4	3,8	3,8	11,6
Altre femmine	648	673	648	589	585	593	630	-0,7	1,5	6,2	-2,7
Bovini di due anni e piu'	3.022	2.995	2.861	2.818	2.768	2.918	2.794	-1,8	5,4	-4,2	-7,5
Maschi	66	79	72	102	78	80	74	-23,3	2,1	-7,4	12,3
Femmine	2.956	2.916	2.789	2.818	2.690	2.838	2.720	-4,6	5,5	-4,2	-8,0
Manze e giovenche da allevamento	541	520	461	467	395	498	469	-15,3	26,1	-5,8	-13,3
Manze e giovenche da macello	60	49	38	38	54	60	48	42,3	11,0	-19,8	-19,3
Vacche da latte	1.911	1.913	1.838	1.842	1.821	1.839	1.831	-1,1	1,0	-0,4	-4,2
Vacche nutrici	444	433	452	472	419	441	372	-11,2	5,2	-15,6	-16,3
Totale bovini	6.510	6.505	6.305	6.150	6.117	6.283	6.179	-0,5	2,7	-1,7	-5,08

*vitelloni, manzi, tori e torelli

**vitelloni e manze

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ISTAT

Nel 2008 il patrimonio bovino italiano è pari a circa 6,2 milioni di capi, con una diminuzione dell'1,7% rispetto all'anno precedente (104 mila capi in meno). Si può osservare, in prima battuta, una sostanziale stabilità dei capi da latte ed una consistente flessione di quelli da carne (tabella 1.20).

La disaggregazione dei dati a livello di categoria di animale bovino (tabella 1.20) mostra infatti variazioni non omogenee nelle consistenze. La contrazione ha interessato in particolare i bovini di oltre due anni (-4,2%) e, nell'ambito di questa categoria, le flessioni più marcate sono state quelle fatte registrare da manze e giovenche da macello (un -19,8% che in verità non pesa troppo sul dato nazionale vista la minore importanza numerica di questa categoria), per le quali si è avuta una riduzione di circa 29 mila capi. Le vacche nutrici sono diminuite del 15,6%, mentre il patrimonio da latte è rimasto sostanzialmente invariato (-0,4%).

Anche per i bovini con meno di un anno la variazione, per il 2008, è stata negativa; tuttavia meno accentuata (-1,3%). Nel segmento dei vitelli le difficoltà di commercializzazione si rispecchiano nei dati relativi alle consistenze che ne descrivono una riduzione più incedente per i capi da macello (-3,2%). Tale variazione negativa rappresenta un assestamento dopo la rapida crescita dei primi anni del 2000; peraltro la riduzione del 2008 non contraddice la generale tendenza nazionale all'aumento delle macellazioni di bovini giovani (+22,5% la variazione dei vitelli destinati al macello tra il 2002 e il 2008).

L'unica tra le tre macrocategorie individuate ad aumentare è stata quella dei bovini con età tra uno e due anni (3,3%), trainata dalla crescita delle consistenze dei capi di femmine non da macello (6,2%), mentre per i maschi l'aumento è stato ben più contenuto (+0,2%).

Secondo le rilevazioni campionarie compiute dal Crpa (Centro ricerche e produzioni animali) per gli allevamenti di bovini da carne si è avuto, ancora nel 2008, un miglioramento della capacità reddituale rispetto all'anno precedente. Il contenimento del costo medio totale di produzione⁴ (passato da 2,02 €/kg del 2007 a 1,98 €/kg del 2008) è dovuto alla riduzione dell'incidenza del costo del ristallo, a sua volta legato al miglioramento dell'utile lordo di stalla, e all'aumento del prezzo al macello del vitellone⁵. Ciò ha permesso la copertura dei costi diretti, la piena remunerazione del lavoro familiare ma non dell'intero capitale investito in azienda a causa della spesa per l'alimentazione del bestiame (che è salita), del calo della produttività e del contestuale rincaro dei prezzi dei carburanti e degli altri fattori produttivi.

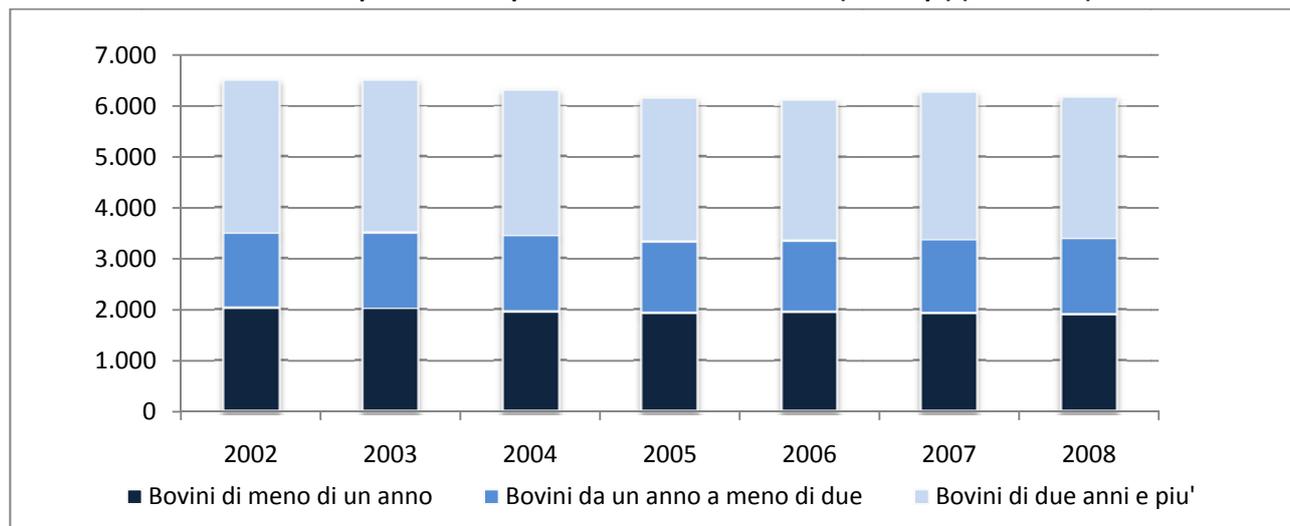
La riduzione del patrimonio bovino italiano avuta nel 2008 riassume buona parte degli incrementi dell'anno precedente, nel 2007 infatti - con un aumento complessivo del 2,7% - si era interrotto un trend discendente che proseguiva dagli inizi del 2000. Facendo riferimento agli ultimi sette anni, complessivamente il numero dei capi si è ridotto poco più del 5%, con il calo concentrato tra il 2002 e il 2006 (grafico 1.13). Se si guarda alle tre macrocategorie individuate dall'ISTAT si osserva che la quota dei bovini da uno a due anni è lievemente aumentata a scapito di quella dei bovini adulti (tabella 1.20), tra i quali va segnalata la riduzione di 80 mila capi registrata, sempre tra il 2002 e il 2008, per le vacche da latte.

Il peso dei bovini con meno di un anno è rimasto invariato anche se, all'interno di questa categoria, è nettamente aumentata la percentuale dei vitelli destinati alla macellazione che, seppur in assestamento negli ultimi due anni di indagine (in verità le variazioni negative sono in parte anche imputabili all'andamento dei prezzi di mercato osservati dagli operatori nel corso del 2007) con il loro aumento sono in netta controtendenza rispetto al trend delle consistenze degli altri bovini sotto i dodici mesi.

⁴ Il Crpa calcola il costo della carne bovina sulla base di dati tecnici ed economici rilevati da un campione di allevamenti specializzati nell'ingrasso di vitelloni pesanti. Per il calcolo del costo medio di produzione tutti i costi imputabili all'attività di allevamento sono stati rapportati alla produzione espressa in chilogrammi di peso vivo.

⁵ A ben vedere, occorre anche considerare che la riduzione dei capi ha determinato una più alta incidenza del pagamento unico disaccoppiato per chilogrammo di peso vivo prodotto.

Grafico 1.13: Andamento e composizione del patrimonio bovino nazionale (.000 capi) (2002-2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati ISTAT

1.3.2 Il patrimonio delle regioni

L'analisi delle consistenze regionali evidenzia la diversa ripartizione del patrimonio bovino italiano sul territorio nazionale. In Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna si concentra oltre il 65% del patrimonio bovino italiano (pari a circa 4,1 milioni di capi): per tale motivo sono le oscillazioni nei patrimoni disponibili in queste regioni ad incidere significativamente sul trend nazionale. La variazione complessiva tra il 2002 e il 2008 è stata negativa per tutte le regioni, ma con significative differenze (tabella 1.21).

Nelle regioni che costituiscono i principali bacini del patrimonio bovino italiano la decrescita totale di periodo è stata compresa tra il 4,5% e il 5,5% (in linea con il risultato a livello nazionale); ha fatto eccezione il Veneto dove la contrazione è stata meno evidente (-2,7%). Ancora guardando al medio periodo è rimasto sostanzialmente stabile il numero dei capi in Trentino e in Basilicata, ma a questo dato si contrappongono le contrazioni (nettamente superiori a quelle nazionali) delle mandrie di Abruzzo, Calabria, Sicilia e Sardegna.

Per il 2008, se si escludono Piemonte e Liguria, le maggiori flessioni si sono registrate nelle regioni del centro e del sud, mediamente intorno ai 3,5 punti percentuali ma con picchi negativi come quelli avuti in Calabria (-6,10%) e in Sardegna (-5,75%).

Tabella 1.21: Patrimonio bovino regionale (2002-2008)

Regioni	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	quota (%) sul totale	Var (%) 2008/2002
Piemonte	856.331	863.643	837.590	828.821	802.562	828.768	809.468	13,10	-5,5
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	41.774	42.688	41.105	40.279	39.432	40.744	40.587	0,66	-2,8
Lombardia	1.756.292	1.738.314	1.685.180	1.670.381	1.650.948	1.686.172	1.677.505	27,15	-4,5
<i>Bolzano/Bozen</i>	154.892	158.600	149.666	148.301	145.269	149.521	149.357	2,42	-3,6
<i>Trento</i>	46.532	57.758	49.952	51.711	49.516	51.306	51.046	0,83	9,7
Trentino-Alto Adige	201.424	216.358	199.618	200.012	194.785	200.827	200.403	3,24	-0,5
Veneto	990.888	1.001.304	979.735	962.003	953.601	966.893	964.360	15,61	-2,7
Friuli-Venezia Giulia	106.236	111.627	103.766	103.478	101.301	104.199	103.721	1,68	-2,4
Liguria	20.942	19.242	18.525	18.694	17.902	18.705	17.855	0,29	-14,7
Emilia-Romagna	652.696	652.411	627.193	618.202	605.872	622.890	620.617	10,04	-4,9
Toscana	116.432	109.605	110.461	108.640	106.358	110.598	107.184	1,73	-7,9
Umbria	67.068	67.575	64.715	65.360	62.719	65.208	62.759	1,02	-6,4
Marche	83.400	78.784	78.711	77.686	75.007	77.606	74.534	1,21	-10,6
Lazio	257.708	264.300	250.295	251.930	243.197	252.717	246.078	3,98	-4,5
Abruzzo	92.482	88.655	86.672	85.553	83.127	85.924	83.448	1,35	-9,8
Molise	59.671	60.704	58.535	58.058	56.883	58.195	57.051	0,92	-4,4
Campania	222.514	223.402	218.662	216.255	211.016	216.963	211.398	3,42	-5,0
Puglia	165.001	172.125	163.157	162.878	158.799	163.528	160.702	2,60	-2,6
Basilicata	80.677	88.040	82.299	83.945	80.389	83.675	80.342	1,30	-0,4
Calabria	126.260	111.711	113.684	111.986	110.154	114.529	107.540	1,74	-14,8
Sicilia	333.946	320.737	319.551	317.105	304.508	315.771	300.078	4,86	-10,1
Sardegna	278.355	273.478	265.147	270.659	258.575	268.922	253.456	4,10	-8,9
ITALIA	6.510.097	6.504.703	6.304.601	6.251.925	6.117.135	6.282.834	6.179.086	-	-5,1

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

La scomposizione delle consistenze regionali per categoria di animale mette in luce come il patrimonio bovino delle regioni presenti una struttura eterogenea tra le diverse aree del paese (tabelle 1.22 -1.23). Nella maggior parte delle regioni italiane prevalgono bovini di età superiore ai 2 anni, non è così per alcune regioni centrali (Toscana, Umbria e Marche) e soprattutto per gli allevamenti di Piemonte, Lombardia e Veneto che da soli detengono il 63% sia dei bovini con meno di un anno che di quelli con età compresa tra uno e due anni.

A livello nazionale, tra la categoria degli animali con più di due anni, le vacche da latte assorbono rilevanza predominante (66%), tuttavia questa stessa percentuale si presenta ben più marcata nelle regioni del nord est e in Lombardia, dove le vacche da latte costituiscono mediamente l'83% dei bovini con oltre ventiquattro mesi, ma anche in alcune regioni del sud come Molise e Basilicata.

Degna di nota è l'importanza che assume quest'ultima categoria in Valle d'Aosta e in Trentino Alto Adige, dove costituisce oltre il 52% dell'intero patrimonio bovino regionale, come conferma anche lo stesso dato relativo alle province autonome di Trento (53%) e Bolzano (51%). Le regioni in cui la quota di vacche da latte non è così rilevante (come Calabria, Sicilia, Sardegna e Liguria) hanno corrispondentemente un peso maggiore come bacini di vacche da carne.

Tabella 1.22: Bovini con età inferiore a un anno e tra un anno e due anni per regione (numero di capi) (2008)

Regioni	Bovini di meno di 1 anno				Bovini da 1 anno a meno di 2 anni			
	Destinati ad essere macellati come vitelli	Altri		Totale	Maschi	Femmine		Totale
		Maschi	Femmine			Da macello	Da allevamento	
Piemonte	41.391	100.823	107.225	249.439	116.773	36.705	70.814	224.292
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	412	1.130	5.675	7.217	605	114	6.648	7.367
Lombardia	195.429	138.884	236.355	570.668	118.633	44.070	210.288	372.991
Trentino-Alto Adige	2.391	6.111	31.039	39.541	3.275	1.468	31.295	36.038
Veneto	129.522	149.050	97.517	376.089	227.015	48.576	66.403	341.994
Friuli-Venezia Giulia	2.276	6.383	16.006	24.665	8.855	2.481	13.877	25.213
Liguria	774	1.614	2.599	4.987	1.067	813	1.380	3.260
Emilia-Romagna	11.560	25.615	90.279	127.454	44.103	14.238	86.998	145.339
Toscana	9.480	10.698	13.694	33.872	12.452	6.684	6.592	25.728
Umbria	6.310	7.604	7.381	21.295	7.664	2.133	4.040	13.837
Marche	6.164	10.414	9.167	25.745	10.499	3.035	4.222	17.756
Lazio	10.560	15.685	30.314	56.559	13.367	6.107	27.659	47.133
Abruzzo	5.325	9.900	10.418	25.643	8.221	1.822	6.308	16.351
Molise	3.562	6.927	7.333	17.822	4.991	1.889	3.598	10.478
Campania	9.791	23.578	26.169	59.538	19.896	8.393	14.116	42.405
Puglia	6.265	12.276	20.382	38.923	7.827	2.290	18.729	28.846
Basilicata	4.667	6.709	8.744	20.120	5.018	1.369	7.096	13.483
Calabria	10.480	12.729	10.833	34.042	11.835	2.842	5.615	20.292
Sicilia	18.261	35.232	37.216	90.709	20.674	7.785	23.493	51.952
Sardegna	27.771	23.034	28.759	79.564	11.324	4.122	21.023	36.469
ITALIA	502.391	604.396	797.105	1.903.892	654.094	196.936	630.194	1.481.224

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Tabella 1.23: Bovini con oltre 2 anni per regione (numero di capi) (2008)

Regioni	Bovini di 2 anni e più					Totale
	Maschi	Femmine			Totale	
		Manze da macello	Manze da allevamento	Vacche a latte		
Piemonte	11.071	7.874	61.600	175.935	79.257	335.737
Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste	375	57	4.878	20.340	353	26.003
Lombardia	12.100	6.430	126.442	573.500	15.374	733.846
Trentino-Alto Adige	1.075	1.008	16.770	104.572	1.399	124.824
Veneto	3.917	5.871	27.953	203.524	5.012	246.277
Friuli-Venezia Giulia	496	1.416	6.370	44.396	1.165	53.843
Liguria	399	262	2.092	3.588	3.267	9.608
Emilia-Romagna	5.489	3.623	50.159	275.564	12.989	347.824
Toscana	2.215	1.762	16.061	16.440	11.106	47.584
Umbria	1.244	693	6.731	10.216	8.743	27.627
Marche	1.403	674	7.454	8.696	12.806	31.033
Lazio	4.514	3.413	26.137	85.020	23.302	142.386
Abruzzo	1.140	1.150	7.881	22.811	8.472	41.454
Molise	395	625	2.899	20.669	4.163	28.751
Campania	2.907	2.844	13.317	70.374	20.013	109.455
Puglia	2.765	1.320	11.873	69.623	7.352	92.933
Basilicata	1.888	1.142	7.594	24.752	11.363	46.739
Calabria	3.340	1.713	12.023	18.234	17.896	53.206
Sicilia	7.397	3.159	30.814	48.771	67.276	157.417
Sardegna	9.929	3.039	30.026	33.686	60.743	137.423
ITALIA	74.059	48.075	469.074	1.830.711	372.051	2.793.970

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

1.3.3 Le razze da carne italiane

La produzione di carne bovina in Italia proviene da tre principali filoni: il vitello, la vacca di fine carriera (animali provenienti quasi esclusivamente da allevamenti nazionali del nord Italia) e il vitellone, che costituisce il cuore della filiera bovina da carne. I vitelloni provengono per la quasi totalità da allevamenti nazionali, che per il 40% ingrassano animali di origine estera e, all'interno della categoria, si distinguono a seconda delle razze allevate, del sistema di alimentazione e della localizzazione.⁶

Nella produzione del vitellone da carne si utilizzano sia i maschi che le femmine (pur rappresentando quest'ultime una quota minoritaria), sia razze da carne che da latte.

Le principali razze da carne di importazione sono la Charolaise, la Limousine, la Blonde d'Aquitaine e la Blu Belga o, come vedremo, loro incroci. Sono animali dalle alte performance produttive che bene si adattano al sistema di allevamento intensivo come quello ampiamente diffuso nel nord est. Gli animali importati dal nord e dall'est Europa (Germania, Austria, Polonia, Romania, ecc.) sono prevalentemente di razze da latte o a duplice attitudine (Holstein Friesian e Shimental) o incroci.

Le razze da carne italiane tipiche sono invece:

- la Piemontese (si veda paragrafo 1.3.6): è la più importante razza bovina da carne italiana. Per consistenza numerica essa occupa il primo posto tra le razze autoctone da carne ed il terzo posto tra quelle allevate in Italia preceduta da Frisona e Bruna che sono razze da latte.
- le altre razze pregiate da carne autoctone: Chianina, Romagnola, Marchigiana, Podalica. Queste hanno un numero di iscrizioni al libro genealogico che non supera complessivamente i 150 mila capi.

Questo secondo gruppo di razze autoctone è rappresentato dall'ANABIC (Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne) ed è tuttora poco diffuso. Pur avendo fatto registrare importanti evoluzioni a partire dal 2000, queste razze soddisfano ancora una ristretta nicchia di mercato orientata ad un prodotto tradizionale e di qualità. Le razze autoctone italiane hanno mantenuto uno stretto legame con il territorio, preferendo le aree dove è meno diffuso l'allevamento bovino in generale ed evidenziando quindi più un forte legame con la tradizione che con lo sviluppo produttivo delle aree vocate (Rama, 2007).

Compiendo un passo indietro si scopre che il patrimonio bovino italiano ha subito, nel corso del XX secolo, enormi cambiamenti sia dal punto di vista numerico che per la tipologia delle razze allevate. Il notevole aumento delle razze da latte e il cambiamento della struttura fondiaria hanno ridotto l'interesse per l'allevamento del bovino a duplice attitudine: carne-lavoro. Un importante elemento limitativo per l'allevamento del bovino da carne è la ridotta redditività; con una produzione lorda vendibile scarsa, molti territori in cui si allevavano principalmente razze italiane da carne sono stati destinati ad agricolture più redditizie (vigneto, frutteti specializzati, ecc.). Tuttavia contemporaneamente a questo aspetto dell'evoluzione, si è registrata una riduzione delle attività agricole in zone collinari-montane che ha lasciato spazio ad allevamenti estensivi. Lo sviluppo in questo senso è stato lento ma costante ed ha visto protagoniste le aree marginali dell'Italia centrale, privilegiando quei soggetti autoctoni che per morfologia e caratteristiche produttive meglio si adattano all'allevamento semibrado.⁷

⁶ Veneto Agricoltura – "I ristalli bovini"(2009)

⁷ La resa al macello nella razza Romagnola – "4th World Italian Beef Cattle Congress, Italy April 29th" – May 1st, 2005 (Atti dei lavori).

L'allevamento delle razze autoctone in parola si concentra nelle regioni centrali (per oltre il 55%). Marche, Toscana, Umbria e Lazio sono le prime nella graduatoria, al sud assumono rilevanza Puglia e Molise per la diffusione soprattutto della razza Marchigiana e di quella Podolica (segnatamente in Puglia). Anche al nord si stanno diffondendo allevamenti di queste razze da carne ma il fenomeno riguarda solo le regioni che detengono la maggioranza del patrimonio bovino nazionale complessivo, quindi Piemonte, Lombardia e Veneto.

Tabella 1.24.: Consistenza regionale delle razze autoctone (2000-2008): a) Marchigiana, b) Chianina, c) Romagnola, d) Maremmana, e) Podolica

a) MARCHIGIANA	2000	2002	2004	2006	2008	Vacche	Manze	dettaglio 2008	
								Giovani	Tori
ABRUZZO	10.635	10.490	10.276	11.119	11.804	738	5.260	1.584	4.860
BASILICATA	-	12	88	147	190	13	119	34	36
CALABRIA	-	21	84	57	73	5	27	34	11
CAMPANIA	7.965	9.098	9.439	8.843	9.475	565	3.968	1.468	3.982
EMILIA R.	10	48	5	5	13	1	3	4	6
LAZIO	406	957	1.972	2.729	2.882	109	1.508	513	795
LOMBARDIA	-	26	-	45	44	1	17	15	10
MARCHE	22.092	23.275	24.165	24.614	25.525	1.066	11.600	2.784	10.814
MOLISE	638	837	993	1.485	2.103	83	1.048	328	692
PUGLIA	-	-	117	138	270	3	154	69	45
SICILIA	394	-	463	457	485	14	229	74	174
TOSCANA	140	144	148	164	149	2	70	16	61
UMBRIA	40	173	166	249	242	7	109	42	84
VENETO	-	246	22	25	35	1	15	7	13
TOTALE ITALIA	42.320	45.327	47.938	50.077	53.290	2.608	24.127	6.972	21.583

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABIC

b) CHIANINA	2000	2002	2004	2006	2008	Vacche	Manze	dettaglio 2008	
								Giovani	Tori
ABRUZZO	-	38	127	187	295	11	147	66	75
BASILICATA	-	11	16	28	160	2	91	25	38
CALABRIA	21	-	16	11	18	2	11	3	4
CAMPANIA	-	-	36	5	42	3	17	10	14
EMILIA R.	303	462	591	642	775	21	357	93	309
LAZIO	1.184	1.880	3.309	4.981	6.303	295	3.084	945	2.121
LOMBARDIA	304	297	374	419	544	13	238	93	206
MARCHE	154	246	240	306	488	16	241	69	165
MOLISE	-	-	-	-	49	1	8	37	3
PIEMONTE	6	8	21	27	46	3	21	4	20
SARDEGNA	59	94	112	140	50	1	20	7	23
TOSCANA	17.034	18.037	20.274	21.627	21.799	588	9.793	2.445	9.223
TRENTINO	-	-	8	-	37	1	13	1	22
UMBRIA	9.390	11.168	12.877	14.131	15.205	539	7.236	1.857	5.838
VENETO	-	55	72	159	258	9	94	50	109
TOTALE	28.455	32.296	38.073	42.663	46.069	1.505	21.371	5.705	18.170

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABIC

Tagli di carne bovina - Studio di mercato

c) ROMAGNOLA	2000	2002	2004	2006	2008	dettaglio 2008			
						Vacche	Manze	Giovani	Tori
ABRUZZO	-	-	221	68	127	1	74	31	18
BASILICATA	121	201	-	250	334	6	221	62	49
CALABRIA	-	33	115	26	-	-	-	-	-
EMILIA R.	13.163	14.075	14.332	14.894	13.991	475	7.005	1.599	5.057
LAZIO	-	-	70	77	95	2	68	14	12
LOMBARDIA	-	34	67	64	60	1	25	10	25
MARCHE	571	653	619	657	558	21	264	84	198
PUGLIA	-	-	106	200	236	6	137	36	59
TOSCANA	479	483	514	472	599	14	282	75	229
UMBRIA	-	-	-	-	11	1	10	-	1
VENETO	-	-	9	15	64	5	29	5	29
TOTALE ITALIA	14.334	15.479	16.053	16.723	16.075	532	8.115	1.916	5.677

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABIC

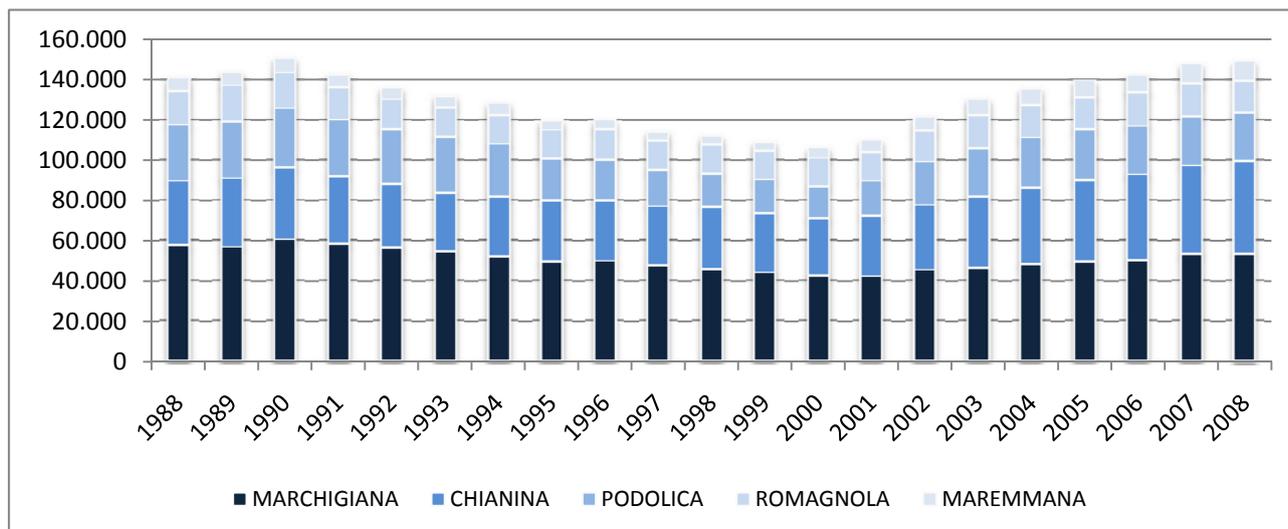
d) MAREMMANA	2000	2002	2004	2006	2008	dettaglio 2008			
						Vacche	Manze	Giovani	Tori
BASILICATA	-	-	-	-	63	1	31	9	23
E. ROMAGNA	-	-	7	51	8	2	6	1	1
LAZIO	3.848	5.292	-	10	7.738	152	4.479	1.657	1.491
MARCHE	23	23	6.387	6.925	24	2	12	8	4
PUGLIA	-	1.447	27	27	-	-	-	-	-
TOSCANA	1.023	-	64	51	1.828	26	809	374	599
UMBRIA	-	-	1.680	1.748	21	1	10	2	8
TOTALE ITALIA	4.894	6.762	8.165	8.812	9.682	184	5.347	2.051	2.126

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABIC

E) PODOLICA	2000	2002	2004	2006	2008	Vacche	dettaglio 2008		
							Manze	Giovani	Tori
ABRUZZO	-	-	24	76	133	2	64	28	40
BASILICATA	9.226	10.760	12.476	12.897	12.684	300	8.117	2.461	2.015
CALABRIA	4.787	6.893	7.856	6.955	6.938	211	4.408	1.269	1.224
CAMPANIA	1.538	2.498	2.909	2.373	2.189	38	1.231	446	505
MOLISE	-	72	68	59	42	1	38	3	-
PUGLIA	429	1.254	1.806	1.658	1.983	46	1.009	383	564
TOTALE ITALIA	15.980	21.477	25.139	24.018	23.969	598	14.867	4.590	4.348

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABIC

Grafico 1.14: Andamento del patrimonio italiano di razze autoctone (1988 – 2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABIC

Rispetto ai capi iscritti nel 2000, al 2008 si ha un incremento del 40% che però informa con diversi pesi le razze considerate. La Maremmana, che è la razza con le minori consistenze per numero di capi totalmente iscritti, è stata la più dinamica, con un raddoppio delle consistenze negli ultimi otto anni, duplicazione che ha riguardato le due regioni che ospitano la quasi totalità dei capi: Lazio e Toscana. Evoluzione vivace anche quella della Chianina, che gode di una spiccata notorietà e i cui esemplari, stando ancora al registro dell'ANABIC, nel 2008 ammontano a poco più di 46 mila, fortemente concentrati in Toscana e in Umbria anche se negli anni è andato crescendo il peso di altre regioni come il Lazio, l'Emilia Romagna e la Lombardia, a conferma delle nuove tendenze che vedono tentativi di installazione delle razze autoctone da carne oltre i confini tradizionali. Dal 2000 le consistenze della Podolica sono cresciute del 50%, questa razza è diffusa nel sud Italia (la Basilicata ha il primato per numero di capi) e conta oggi circa 24 mila animali registrati. La Marchigiana ha segnato, rispetto al 2000, anno in cui è iniziata la fase espansiva, una crescita più contenuta (25%). Si tratta della razza più presente a livello nazionale: costituisce il 35% dei capi iscritti nel 2008. Il trend ascendente più contenuto è stato quello seguito dalla Romagnola che ha così perso quote rispetto alle altre nel corso degli anni.

Occorre sottolineare come la fase di sviluppo avviata dal 2000 segue un decennio caratterizzato dall'andamento opposto. Così, complessivamente, il patrimonio odierno non si discosta molto da quello dell'inizio dello scorso decennio. La rivalutazione di queste razze è infatti proprio caratteristica della decade attuale e fa seguito ad un lungo periodo di ridimensionamenti che ha interessato tutti gli anni novanta e, in misura più o meno evidente, ognuna di queste razze.

1.3.4 Le macellazioni

Le aziende operanti nell'industria delle carni assieme a quelle delle trasformazioni lattiero casearie costituiscono i comparti più importanti dell'industria alimentare italiana. Il fatturato dell'industria di trasformazione vede poco meno di 6 miliardi di euro derivanti dalle sole carni bovine. In questo quadro il segmento della macellazione assume una rilevanza centrale ma, dall'inizio del decennio, sta vivendo una fase di concentrazione produttiva che riguarda sia le produzioni che il numero di aziende impegnate, determinando una crescente concentrazione dell'industria. Il numero di capi macellati ha subito, di fatto,

una contrazione continua a partire dal 2000 che ha portato ad una variazione totale per l'intero periodo 2000-2008 del 13,7%, mentre guardando al prodotto in carne delle macellazioni (peso morto) queste hanno avuto variazioni altalenanti e complessivamente ancora negative, segnate dalla perdita, tra il 2000 e il 2008, di quasi un milione di quintali. I deboli incrementi produttivi che hanno contraddistinto il biennio 2006-2007 sono stati determinati dall'aumento dei vitelloni, la categoria principale.

Ancora nel corso di questi otto anni è invece cresciuto il peso medio a capo riconducibile all'aumento della quota di macellazioni delle categorie di bovini più pesanti (si consideri che, solo tra il 2002 e il 2008 il numero dei vitelli abbattuti si è ridotto del 19%).

Tabella 1.25: Macellazioni bovini totali (2000-2008)

Anno	Capi	Var. % Capi	Peso vivo (q)	Var. % Peso vivo	Peso medio (Kg)	Peso morto (q)	Var. % Peso morto	Resa %
2000	4.433.051	-	20.583.393	-	464	11.533.889	-	56
2001	4.249.941	-4,1	19.955.509	-3,1	470	11.315.588	-1,9	57
2002	4.340.367	2,1	20.207.172	1,3	466	11.347.556	0,3	56
2003	4.215.780	-2,9	20.160.570	-0,2	478	11.282.205	-0,6	56
2004	4.210.150	-0,1	20.369.356	1,0	484	11.482.786	1,8	56
2005	4.105.920	-2,5	19.708.220	-3,2	480	11.080.623	-3,5	56
2006	4.049.811	-1,4	19.662.303	-0,2	486	11.102.982	0,2	57
2007	3.960.248	-2,2	19.798.495	0,7	500	11.185.310	0,7	57
2008	3.822.943	-3,5	18.783.880	-5,1	491	10.569.117	-5,5	56

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Nell'osservazione del comparto italiano delle macellazioni, il dato più evidente si rintraccia nel peso che il vitellone assume nell'intero sistema, costituendo tradizionalmente il 60% (e oltre) del capitale bovino macellato in Italia. Nel 2008 si è avuto un calo degli abbattimenti di questa categoria (-5,3%) che trova conferma, come si vedrà meglio nel proseguo, anche nella diminuzione delle importazioni di ristalli esteri negli ultimi due anni (tabella 1.26).

Complessivamente il bilancio delle macellazioni di bestiame bovino resta negativo anche per il 2008: secondo i dati ISTAT gli abbattimenti di capi hanno registrato un calo complessivo del 3,5% (tabella 1.26). Nel 2007 al calo del numero degli abbattimenti si contrapponeva la leggera crescita dei quantitativi di carne prodotta poiché la riduzione in termini di capi riusciva ad essere compensata dall'aumento del peso medio per animale.

Tabella 1.26: Macellazioni per numero di capi (2002-2008)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07	Var % 2008/02
Vitelloni	2.674.874	2.560.911	2.616.931	2.514.214	2.551.377	2.544.633	2.408.963	-5,3	-9,9
Vitelli	1.074.940	1.031.051	984.291	988.189	965.748	878.306	871.367	-0,8	-18,9
Vacche	547.704	583.145	559.878	541.244	499.726	507.001	502.469	-0,9	-8,3
Buoi e Tori	34.719	34.760	36.170	34.317	28.340	30.308	40.144	32,5	15,6
BOVINI	4.332.237	4.209.867	4.197.270	4.077.964	4.045.191	3.960.248	3.822.943	-3,5	-11,8

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Nel 2008 il minor numero di bovini macellati ha comportato, in termini di effettiva disponibilità di carni, una flessione del 5,5% (tabella 1.27). In particolare, le più evidenti riduzioni riguardano la categoria dei

vitelloni che segnano una flessione del 7,6% nelle consistenze (corrispondente a circa 147 mila capi). A questa riduzione si è sommata quella del peso medio alla macellazione, determinando in questo modo una diminuzione della corrispondente produzione a peso morto del 9,1%.

Per i vitelloni la riduzione è in gran parte ascrivibile alle minori disponibilità dovute alla sensibile riduzione del flusso di broutards da ingrasso dalla Francia, tale flessione è stata in parte compensata da un maggior numero di manze inviate al macello.

Nel 2008 è inoltre proseguito il calo delle macellazioni dei vitelli (-1,5% il peso morto); in questo caso le motivazioni sono da ricercarsi anche nel loro avvio al circuito d'ingrasso per compensare la carenza di vitelloni.

Tabella 1.27: Numero di capi, peso e resa delle macellazioni bovine (2007-2008)

	Capi (numero)			Peso vivo complessivo (q)			Peso morto complessivo (q)			Resa %		
	2007	2008	Var % 08/07	2007	2008	Var % 08/07	2007	2008	Var % 08/07	2007	2008	Var % 08/07
Vitelli	878.306	871.367	-0,8	2.195.928	2.168.142	-1,3	1.286.612	1.267.848	-1,5	58,6	58,5	-0,2
Vitelloni maschi e manzi	1.945.928	1.798.572	-7,6	11.656.215	10.635.716	-8,8	6.808.078	6.187.067	-9,1	58,4	58,2	-0,3
Vitelloni femmine	598.705	610.391	2,0	2.808.858	2.852.694	1,6	1.589.226	1.617.500	1,8	56,6	56,7	0,2
Buoi	2.910	4.427	52,1	17.701	26.606	50,3	9.932	14.937	50,4	56,1	56,1	-
Tori	27.398	35.717	30,4	190.036	246.895	29,9	107.218	138.903	29,6	56,4	56,3	-0,2
Vacche	507.001	502.469	-0,9	2.929.757	2.853.827	-2,6	1.384.244	1.342.862	-3,0	47,2	47,1	-0,2
Bovini	3.960.248	3.822.943	-3,5	19.798.495	18.783.880	-5,1	11.185.310	10.569.117	-5,5	56,5	56,3	-0,4

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Tabella 1.28: Macellazioni bovine 2008-2009

	2008	2009*	Var % 2009/08
Macellazioni totali	1.059	1.053	-0,6
Vitelli	127	131	3,1
Vitelloni	780	769	-1,4
Vacche	134	136	1,5
Altri bovini	15	16	6,7

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ISMEA

Le stime ISMEA, in accordo con i dati resi disponibili dalla Commissione Europea, prevedono un lieve calo delle macellazioni di bestiame bovino nel 2009 (tabella 1.28); in particolare, le più evidenti riduzioni si ritrovano nella categoria dei vitelloni che segnerebbero una flessione dell'1,4% in termini di equivalente carne. Per questi la riduzione stimata viene ricondotta alle minori richieste da parte del mercato; rispetto a questa stessa categoria inciderà anche il costo di macellazione dei capi che si prevede in aumento. In questo ambito l'incremento maggiore verrà dalle spese energetiche, seguite dalle spese per il trasporto degli animali vivi e delle carni.

Un aumento si registrerebbe invece per i vitelli avviati al macello (3,1%) - da collegare agli elevati costi di allevamento e alla scarsa richiesta di carne di vitellone - e per le vacche (+1,5%), le cui stime sugli abbattimenti dipendono dall'assegnazione delle quote latte.

Più in generale ci si può attenere alle previsioni della Commissione Europea che stima entro il 2014 una contrazione complessiva del 5%, alla quale l'Italia non dovrebbe sottrarsi visto l'aumento dei costi dell'alimentazione animale e gli effetti legati al disaccoppiamento.

Analizzando la disaggregazione territoriale dei dati ISTAT relativi al periodo 2002-2007 (tabella 1.29) emerge come nell'arco di questi sei anni si sia avuta una compensazione tra l'aumento delle macellazioni registrato nelle regioni del nord e le flessioni avutesi invece nel resto dell'Italia e in particolare nel meridione. La quota di carni macellate al nord sul totale nazionale è passata dal 76% all'81%, mentre al sud la stessa percentuale si è contestualmente ridotta di quattro punti. Nelle regioni del nord si concentrano dunque, al 2007, i quattro quinti dell'attività di macellazione del comparto bovino, con una netta supremazia di Veneto e Lombardia. E' tuttavia da rilevare anche l'importanza, al sud, dell'attività campana e siciliana.

Quanto al numero dei capi macellati, questo è andato riducendosi sensibilmente in tutta la penisola, ma con tassi di variazione diversi. Al Nord la flessione nel numero di bovini abbattuti si è contenuta intorno al 3%, al centro ha sfiorato il 17%, mentre al sud ha superato la soglia del 20%. Come è deducibile da questi dati, il peso medio dei bovini macellati è aumentato di più e più diffusamente nelle regioni settentrionali.

Confrontando i dati del 2006 con quelli del 2007 è possibile constatare la diversa evoluzione regionale nei dati che costituiscono i principali indicatori dell'attività di macellazione.

I segni negativi dominano il segmento dei vitelli, con l'esclusione di alcune regioni del centro e del sud in cui al contrario, l'aumento dei vitelli abbattuti nell'anno è stato notevole: Toscana (+24,5%), Molise (+20,9%), Puglia (+17,9%) e Sicilia (+3,1%). Questi aumenti non sono bastati a controbilanciare la costrizione che ha caratterizzato soprattutto il nord Italia. Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna sono le regioni in cui si macella il maggior numero di vitelli (insieme poco meno di 700 mila capi) e tutte queste regioni hanno ridotto il numero di macellati tra l'8% e il 13% con inevitabile riflesso incisivo sul dato a livello nazionale.

Anche le macellazioni di vitelloni e manzi sono altamente concentrate: Veneto, Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna insieme producono 6,5 milioni di quintali di queste carni fornendo ben il 77% del risultato del paese. E' tuttavia degna di nota, tra le regioni del sud, l'attività campana e quella siciliana rispettivamente con 424 mila e 222 mila quintali di carne (peso morto).

Per vitelloni e manzi la contrazione è stata generalizzata sul territorio che ha però risparmiato, tra le regioni rilevanti, la Lombardia e il Veneto.

In netta crescita nel 2007 sono state le macellazioni di buoi e tori che poi sono rimasti stabili nell'anno successivo. I maggiori incrementi sono stati registrati, in termini di capi abbattuti, nelle macellazioni di Friuli Venezia Giulia, Umbria, Piemonte e Toscana. Oltre un terzo dei buoi e dei tori italiani sono macellati in Lombardia, dove nel 2007 gli abbattimenti degli stessi si sono mantenuti sostanzialmente stabili (+0,93%). L'attività di macellazione dei buoi e dei tori è significativa anche in Piemonte, Veneto (dove le rese per animale sono le più alte) ed Emilia Romagna.

Stando al dato del 2007, in Lombardia si concentra il 55% delle vacche macellate in Italia; la regione è seguita solo a lunga distanza dal Piemonte (64,6 mila vacche macellate). Qui, tra il 2006 e il 2007, si è avuto un sensibile aumento della disponibilità di carne macellata dovuto non tanto all'aumento dei capi destinati al macello (+1,5%) quanto al miglioramento delle rese per animale.

Tabella 1.29: Macellazioni regionali 2002 – 2007

Regioni	2002					2003					2004					2005					2006					2007				
	Capli	Recupero Complessivo	Media cap	Recupero medio (%)	Peso morto	Capli	Recupero Complessivo	Media cap	Recupero medio (%)	Peso morto	Capli	Recupero Complessivo	Media cap	Recupero medio (%)	Peso morto	Capli	Recupero Complessivo	Media cap	Recupero medio (%)	Peso morto	Capli	Recupero Complessivo	Media cap	Recupero medio (%)	Peso morto	Capli	Recupero Complessivo	Media cap	Recupero medio (%)	Peso morto
Abruzzo	529.651	2.562.061	4,8	58	1.493.941	534.435	2.627.468	5,0	58	1.548.191	578.319	2.859.065	5,1	58	1.728.195	605.690	3.078.524	5,1	58	1.789.622	635.017	3.241.638	5,1	58	1.889.940	631.182	3.308.210	5,2	58	1.908.621
Basilicata	9.801	78.904	3,9	53	203.523	9.718	38.327	3,9	54	203.100	9.721	37.851	3,9	54	203.640	9.782	38.138	3,9	54	194.069	8.982	35.023	3,9	55	191.028	9.162	37.271	4,1	55	209.426
Campania	800.521	4.139.354	4,7	53	2.203.838	803.650	4.348.919	4,8	57	2.433.310	869.630	4.322.000	4,8	57	2.249.657	881.542	4.274.609	4,9	57	2.251.627	869.683	4.224.931	4,9	57	2.231.338	877.133	4.460.933	5,1	58	2.370.265
Emilia Romagna	30.778	149.893	4,1	58	84.127	36.660	128.925	4,1	57	71.699	22.882	71.398	4,0	57	52.800	17.978	69.809	3,9	57	39.613	19.853	60.135	3,8	58	46.411	14.028	59.476	3,8	58	30.760
Liguria	37.078	183.419	4,4	53	87.247	32.211	142.130	4,4	52	73.486	28.800	126.931	4,4	52	65.893	27.088	117.434	4,4	52	61.025	22.973	101.555	4,4	52	53.031	21.254	96.042	4,5	53	35.660
Lombardia	21.227	96.404	4,4	54	50.130	19.906	85.784	4,4	49	42.469	19.479	85.197	4,4	51	44.151	19.681	84.981	4,3	51	43.472	18.201	74.597	4,4	51	38.133	13.288	66.484	4,4	51	34.984
Puglia	13.551	67.015	4,4	55	37.117	12.665	56.386	4,5	55	31.077	9.321	41.394	4,4	55	27.988	7.387	32.423	4,4	55	17.923	6.163	26.998	4,4	55	14.896	6.216	23.558	4,4	54	15.896
Salento	1.059.616	4.725.861	4,5	58	2.744.157	1.014.490	4.628.086	4,6	58	2.688.662	984.484	4.623.826	4,7	59	2.208.858	961.143	4.472.549	4,7	58	2.609.170	980.000	4.462.511	4,8	59	2.728.080	988.929	4.773.914	4,8	58	2.787.851
Marche	51.065	258.841	5,0	56	149.652	48.795	226.136	5,2	56	125.553	38.692	172.273	5,1	56	96.741	28.002	141.237	4,9	57	79.816	25.692	127.887	5,1	57	73.162	23.574	123.987	5,2	58	71.180
Umbria	81.664	354.064	4,4	58	205.126	81.512	375.020	4,6	58	216.625	86.380	390.801	4,5	58	226.306	84.317	383.541	4,6	58	221.349	81.195	377.882	4,7	58	218.513	81.110	379.055	4,7	58	220.123
Valle d'Aosta	48.893	258.630	5,3	59	151.423	44.181	243.424	5,5	59	142.295	41.297	229.609	5,6	58	133.954	37.978	211.694	5,6	58	122.113	38.186	213.262	5,6	58	123.999	38.370	220.136	5,7	58	126.848
Veneto	46.155	230.858	5,0	59	136.426	43.979	233.222	5,4	59	138.201	44.704	238.882	5,3	59	138.560	44.552	238.885	5,3	59	138.566	45.605	246.532	5,4	58	143.756	44.718	248.717	5,6	58	144.745
Friuli Venezia Giulia	113.280	515.379	4,6	58	289.710	100.006	499.501	4,6	56	257.615	91.729	411.120	4,5	56	231.440	82.915	365.596	4,4	56	204.855	77.254	341.573	4,4	56	191.022	76.495	337.574	4,4	55	187.101
Emilia Romagna	32.898	151.111	4,6	58	88.213	34.236	139.587	4,7	58	92.887	37.476	179.314	4,8	58	103.932	38.388	182.694	4,8	58	105.603	39.551	184.297	4,7	58	107.512	38.430	182.890	4,8	58	105.984
Marche	20.898	82.131	4,0	56	45.967	19.212	80.241	4,2	56	45.057	18.678	78.533	4,2	56	44.392	17.801	74.883	4,2	56	42.628	16.975	72.361	4,3	56	40.785	16.924	71.297	4,2	56	40.252
Campania	168.884	792.567	4,7	55	434.095	171.212	820.429	4,8	55	452.349	183.675	878.950	4,8	56	489.280	201.597	932.917	4,6	56	518.837	185.901	873.796	4,7	56	490.587	191.880	911.068	4,8	56	506.103
Puglia	68.778	277.146	4,1	55	152.216	63.697	266.218	4,2	55	145.624	63.173	257.522	4,1	55	141.768	55.218	232.206	4,1	55	124.671	53.075	218.393	4,1	56	122.220	58.259	241.847	4,2	56	134.942
Basilicata	40.084	167.121	4,2	56	92.858	31.383	139.805	4,2	55	77.514	28.031	114.138	4,1	55	63.669	22.781	92.921	4,1	55	51.376	20.273	83.620	4,1	55	46.318	19.080	81.638	4,3	55	45.184
Calabria	130.609	580.298	4,4	56	325.913	113.522	519.708	4,6	56	290.253	92.735	419.932	4,5	55	195.331	71.038	328.119	4,6	55	195.331	71.038	328.119	4,6	55	181.688	65.513	306.989	4,7	55	169.781
Sardegna	175.905	765.775	4,4	56	426.750	157.338	715.300	4,6	55	394.875	142.306	661.950	4,7	55	365.215	129.669	585.592	4,5	55	323.652	115.769	518.748	4,5	55	297.476	106.427	481.568	4,5	56	267.877
Valle d'Aosta	131.009	594.008	4,5	55	327.894	110.172	513.086	4,7	55	282.093	85.929	395.812	4,6	55	217.220	70.518	320.571	4,6	55	176.605	61.238	280.830	4,6	56	155.916	55.940	261.200	4,7	56	146.494
Marche	1.283.160	15.437.504	4,6	55	4.670.965	1.243.420	15.633.020	4,6	55	4.246.817	1.296.017	16.110.055	4,6	56	3.980.738	1.241.835	15.741.904	4,6	56	3.865.275	1.243.752	16.923.014	4,6	56	3.894.138	1.185.626	16.155.797	4,8	56	3.914.400
Campania	289.893	1.395.151	4,8	58	785.685	269.576	1.313.167	5,0	58	744.276	264.110	1.149.323	5,0	58	687.388	242.340	1.179.239	5,0	57	676.200	242.340	1.186.482	5,0	57	676.200	240.693	1.186.482	5,1	57	676.817
Marche	707.215	3.450.152	4,4	56	1.893.906	705.782	3.214.574	4,5	56	1.780.657	650.000	2.866.551	4,4	56	1.659.380	641.310	2.786.601	4,4	56	1.538.053	563.893	2.165.026	4,4	56	1.423.625	522.653	2.339.497	4,5	56	1.416.617
VALLE D'AOSTA	4.240.297	20.207.172	4,7	56	11.347.939	4.213.790	20.060.979	4,8	56	11.224.266	4.210.190	20.095.928	4,8	56	11.048.797	4.109.918	19.788.321	4,9	56	11.080.621	4.049.941	19.662.307	4,9	56	11.023.980	3.978.821	19.679.776	5,0	56	11.228.984

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ISTAT

1.3.5 Gli scambi con l'estero

Le restrizioni alle movimentazioni adottate nei Paesi del nord Europa colpiti dalla blue tongue, insieme con l'aumento del prezzo dei ristalli, hanno provocato, nel biennio 2007-2008, una riduzione della produzione dei bovini di origine estera (-10,5%) (tabella 1.31). Solo nel 2008 hanno preso a ridursi anche le macellazioni di capi nazionali che, al contrario, nell'anno precedente avevano controbilanciato gli effetti dei cali delle importazioni soprattutto di bovini da ristallo. Guardando ai flussi entranti di carni la flessione è direttamente attribuibile alla riduzione dei consumi .

Tabella 1.31: Bilancio di approvvigionamento della carne bovina in Italia (.000 t) (2000-2008)

Indicatori	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 07/06	Var % 08/07	Var (%) 08/00
Produzione da capi nazionali	934	912	887	901	923	864	859	900	861	4,8	-4,3	-7,8
Produzione da capi esteri	197	221	240	244	222	238	250	219	196	-12,4	-10,5	-0,5
Produzione totale*	1.131	1.133	1.127	1.145	1.145	1.102	1.109	1.119	1.057	0,9	-5,5	-6,5
Import carni	276	350	416	392	392	431	459	449	419	-2,2	-6,7	51,8
Disponibilità	1.407	1.482	1.543	1.537	1.537	1.533	1.569	1.568	1.479	-0,1	-5,7	5,1
Export di carni	73	91	109	128	129	105	109	108	116	-0,9	7,4	58,9
Consumi	1.334	1.392	1.434	1.409	1.408	1.428	1.459	1.460	1.360	0,1	-6,8	1,9
Autoapprovvigionamento (%)	70	66	62	64	66	61	59	62	63	4,6	2,8	-9,6

*peso morto

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

La quota di auto-approvvigionamento in Italia è passata dal 70% del 2001 al 63,3% del 2008 (tabella 1.31). Si tratta di un dato statistico rilevante che mette in luce l'insufficienza dei capi italiani da destinare alla produzione di carne per soddisfare i consumi interni. Questa scarsità determina il deficit crescente di carne bovina le cui cause di natura strutturale sono da rintracciare prioritariamente nei seguenti fattori:

- insufficiente patrimonio di vacche nutrici: solo 372 mila capi contro gli 1,8 milioni di vacche da latte (in Francia, ad esempio, tale rapporto non risulta così squilibrato);
- le difficoltà nel mantenimento del patrimonio di vacche nutrici, principalmente dovuto alla scarsa produttività delle foraggiere permanenti e all'insufficiente superficie di quelle avvicendate nelle aree vocate;
- il progressivo calo del patrimonio di vacche da latte, effetto della disciplina delle quote latte oltre che dell'aumento della produttività per capo.

Il saldo commerciale italiano è dunque funzione delle importazioni mentre le esportazioni hanno un ruolo marginale negli scambi internazionali. Il legame tra il saldo della bilancia commerciale e le importazioni è risultato evidente in concomitanza con le crisi di BSE del 1997 e del 2001, anni in cui il deficit si è notevolmente ridimensionato.

Al di là dell'andamento di lungo periodo, nel 2008 si è assistito ad un aumento della percentuale di autoapprovvigionamento (di 2,8 punti) dovuto alla diminuzione dell'import sia di carni che di bovini vivi.

Nell'ultimo biennio dunque il disavanzo del commercio di carni e bovini vivi è passato, in termini di valore, da 1,65 a 1,6 miliardi di euro.

Bovini vivi

Per i bovini vivi le rilevazioni ISTAT segnalano nel 2008 una notevole diminuzione dell'approvvigionamento dall'estero (-14,7%) che consegue alla restrizione delle movimentazioni dei capi in nord Europa.

Tabella 1.32: Importazioni di bovini vivi (.000 €)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 08/07	Var % 08/00
Import bovini vivi	1.141.899	805.715	1.058.131	1.078.797	1.055.822	1.165.355	1.279.718	1.073.352	912.900	-14,9	-20,1
Riproduttori razza pura	56.893	30.521	45.749	34.462	40.476	51.484	49.736	60.262	49.847	-17,3	-12,4
Altri	1.085.006	775.194	1.012.382	1.044.336	1.015.347	1.113.871	1.229.982	1.013.090	863.054	-14,8	-20,5
Export bovini vivi	24.374	6.256	10.674	12.313	16.589	14.180	17.320	17.758	12.265	-30,9	-49,7
Riproduttori razza pura	2.003	1.732	1.060	2.343	2.242	2.287	2.327	5.651	4.310	-23,7	115,2
Altri	22.371	4.524	9.614	9.970	14.347	11.893	14.993	12.107	7.955	-34,3	-64,4
Saldo	-1.117.525	-799.459	-1.047.457	-1.066.484	-1.039.233	-1.151.175	-1.262.398	-1.055.593	-900.636	-14,7	-19,4

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Il peso degli scambi internazionali nel segmento dei bovini da riproduzione risulta marginale in entrambe le direzioni (tabella 1.32).

Nel quadro degli scambi di animali vivi la principale voce è rappresentata dai bovini da allevamento, le importazioni di capi destinati alla prosecuzione e al completamento della fase di allevamento rappresentano in effetti una caratteristica strutturale degli allevamenti italiani di bovini da carne (Rama, 2007). La tendenza degli ultimi anni si è indirizzata verso l'importazione di capi di peso sempre più elevato che hanno assunto via via maggiore importanza relativa a scapito delle importazioni di bovini di classi di peso inferiore. La svolta strutturale si è verificata nel periodo 1997-2002 ma il processo è ancora in atto e, solo tra il 2004 e il 2008, il numero dei bovini da ristallo inferiori ai 160 kg si è ridotto di 200 mila capi (tabella 1.33).

Tabella 1.33: Import bovini vivi (numero capi) (2004-2008)

Categoria	2004	2005	2006	2007	2008	Var (%) 07/06	Var (%) 08/07	Var (%) 08/04
Bovini da ristallo	1.293.952	1.191.124	1.271.597	1.180.434	907.136	-7,2	-23,2	-29,9
fino a 80 kg	318.434	240.797	287.717	224.270	148.149	-22,1	-33,9	-53,5
da 80 kg a 160 kg	69.151	56.788	72.976	57.823	38.889	-20,8	-32,7	-43,8
da 160 a 300kg	226.726	207.132	218.308	255.797	161.002	17,2	-37,1	-29,0
vitelloni e manze oltre i 300 kg	677.004	683.380	688.431	639.346	555.219	-7,1	-13,2	-18,0
vacche	2.637	3.027	4.165	3.198	3.877	-23,2	21,2	47,0
Bovini da macello	151.093	159.697	173.474	149.061	126.581	-14,1	-15,1	-16,2
Riproduttori	43.629	61.804	43.705	57.516	54.173	31,6	-5,8	24,2
Totale bovini vivi	1.488.674	1.412.625	1.488.776	1.387.011	1.087.890	-6,8	-21,6	-26,9

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

I vitelli di peso inferiore agli 80 kg sono invece l'unica merceologia esportata tra i bovini da allevamento che abbia una qualche rilevanza. Anche la categoria dei bovini da macello è caratterizzata dalla sostanziale prevalenza degli acquisti dall'estero, mentre le esportazioni hanno sempre mantenuto un'importanza marginale. Per l'import la voce di maggior spessore, in termini monetari, è costituita dai bovini maschi di peso superiore ai 300 kg, seguiti dalle giovenche da macello di peso superiore ai 300 kg (tabella 1.35).

Tabella 1.34: Valore delle esportazioni di bovini destinati alla macellazione (€)

Merce	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 08/07	Var % 08/00
Bovini (peso 80-160 kg)	131.505	23.241	119.030	68.686	325.298	145.536	30.266	-	-	-	-
Bovini (160-300 kg)	65.808	-	-	4.719	186.069	-	92.070	285.127	578.463	102,9	779,0
Giovenche (peso >300 kg)	23.619	-	-	-	-	16.724	180.430	-	167.188	-	607,9
Vacche (peso >300 kg)	318.339	8.360	-	121.775	-	-	259.786	383.865	565.598	47,3	77,7
Bovini (peso >300 kg)	5.691.079	767.117	1.718.050	157.013	-	64.500	135.338	-	322.347	-	-94,3

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Tabella 1.35: Valore delle importazioni di bovini destinati alla macellazione (€)

Merce	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 08/07	Var % 08/00
Bovini (peso 80-160 kg)	7.183.314	5.554.167	5.765.326	7.415.594	5.711.771	5.800.821	10.222.825	7.642.196	5.527.972	-27,7	-23,0
Bovini (160-300 kg)	23.085.212	18.569.310	16.092.818	13.142.625	13.846.306	12.023.752	11.867.516	7.504.415	4.439.076	-40,8	-80,8
Giovenche (peso >300 kg)	45.380.516	25.147.628	32.768.816	20.520.038	23.097.039	24.495.185	29.050.862	25.524.383	32.308.328	26,6	-28,8
Vacche (peso >300 kg)	3.511.265	466.753	2.567.144	823.859	1.216.855	2.211.192	3.077.422	1.467.940	1.500.430	2,2	-57,3
Bovini (peso >300 kg)	114.824.797	68.553.560	88.760.174	95.551.406	91.480.827	113.071.686	120.956.323	88.581.492	81.461.486	-8,0	-29,1

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Guardando ai principali paesi fornitori, la Francia, tra i primi esportatori a livello europeo, è la partner favorita negli scambi coprendo oltre l'83% della domanda complessiva italiana rivolta all'estero; la maggior parte dei capi è costituita da broutard, mentre una piccola quota, tra l'altro in aumento, è rappresentata da capi vivi importati con un peso superiore ai 300 kg destinati al macello. Guardando ai flussi in entrata dei vitelli da ristallo (tabella 1.36) la Francia è la prima fornitrice italiana e detiene poco meno del 90% del totale di tali importazioni, ma tra il 2002 e il 2008 le importazioni francesi si sono ridotte più di quanto non sia avvenuto per le importazioni complessive di questa merceologia (-18%). La differenza è stata compensata da Irlanda e Austria.

Nel 2008 l'approvvigionamento di broutards si è intanto ridotto del 13%, una flessione che si aggiunge a quella del 5% dell'anno precedente. Il calo ha interessato la Francia e gli altri paesi che soddisfano la domanda italiana di ristalli pesanti, sensibile quello della Polonia.

Tabella 1.36: Importazione di vitelli da ristallo di peso superiore a 300 kg

Anno	Francia		Irlanda		Austria		Polonia		Altri		Totale	
	n. capi	%	n. capi	%	n. capi	%	n. capi	%	n. capi	%	n. capi	%
2004	623.617	92,1	9.241	1,4	7.888	1,2	7.332	1,1	28.926	4,3	677.004	100,0
2005	602.654	88,2	27.512	4,0	9.674	1,4	13.688	2,0	29.852	4,4	683.380	100,0
2006	602.646	87,5	39.281	5,7	10.498	1,5	12.001	1,7	24.005	3,5	688.431	100,0
2007	571.288	89,4	30.908	4,8	11.231	1,8	9.371	1,5	16.548	2,6	639.346	100,0
2008	496.918	89,5	26.062	4,7	9.214	1,7	2.511	0,5	20.514	3,7	555.219	100,0
Var (%) 2008/2007	-13,0		-15,7		-18,0		-73,2		24,0		-13,2	0,0
Var (%) 2008/2002	-20,3		182,0		16,8		-65,8		-29,1		-18,0	0,0

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Carni bovine

Le importazioni di carni bovine complessive hanno registrato in volume un calo del 6,7% (si veda ancora tabella 1.31) portandosi, nel 2008, al di sotto delle 420 mila tonnellate. Le sole carni congelate, che nel 2008 rappresentavano il 7,6% del totale, hanno mostrato una flessione del 39,6% (tabella 1.38). La contrazione, in modo meno incisivo, ha interessato anche i quarti posteriori e gli altri tagli freschi e refrigerati senza però riguardare carcasse e mezzene.

Tabella 1.37: Valore di importazioni ed esportazioni di carne bovina (.000 €)

Categoria	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Var % 2008/07
Import carni	1.455.449	974.663	1.317.362	1.505.809	1.549.734	1.750.807	2.041.401	2.002.924	1.982.504	-1,0
Fresche o refrigerate	1.316.481	869.159	1.189.155	1.342.055	1.399.912	1.607.854	1.865.304	1.816.858	1.814.654	-0,1
Congelate	138.969	105.504	128.208	163.754	149.823	142.953	176.097	186.065	167.850	-9,8
Export carni	224.540	157.403	189.559	213.259	280.361	289.134	347.029	355.421	380.188	7,0
Fresche o refrigerate	100.255	45.935	68.472	84.524	117.202	148.964	209.685	234.451	226.962	-3,2
Congelate	124.285	111.468	121.088	128.736	163.158	140.170	137.344	120.970	153.226	26,7
Saldo	-1.230.909	-817.260	-1.127.803	-1.292.550	-1.269.373	-1.461.673	-1.694.372	-1.647.503	-1.602.316	-2,7

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Tabella 1.38: Import carni per categoria

Categoria	2004		2005		2006		2007		2008		Var % 2008/2007	Var % 2008/2004
	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%	%	%
Carcasse e mezzene	94.846	24,2	121.811	28,3	130.281	28,4	111.681	24,9	113.917	27,2	2,0	20,1
Quarti posteriori	107.271	27,4	114.212	26,5	118.567	25,8	120.396	26,8	117.426	28,0	-2,5	9,5
Altre carni fresche	132.199	33,8	145.903	33,9	163.143	35,5	162.451	36,2	155.707	37,2	-4,2	17,8
Carni congelate	57.228	14,6	48.912	11,4	47.298	10,3	52.818	11,8	31.913	7,6	-39,6	-44,2
Totale	391.543	-	430.838	-	459.288	-	449.347	-	418.963	-	-6,8	7,0

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Le carni fresche e refrigerate rappresentano la principale voce d'importazione del comparto bovino italiano con un valore che, nel 2008, si è attestato a oltre 1,8 miliardi di euro. Le carni fresche o refrigerate provengono prevalentemente da Paesi dell'Unione Europea. I Paesi Bassi sono da anni il nostro principale fornitore di mezzene e di tagli non disossati, mentre l'Irlanda fornisce tagli disossati; per le restanti categorie, il paese più rilevante è la Germania.

Le importazioni di carni congelate rappresentano invece una voce meno significativa rispetto alla prima e, diversamente dalle carni fresche e refrigerate, provengono anche dall'America meridionale e dal Brasile. Tuttavia il blocco delle importazioni da quest'ultimo, imposto dall'UE all'inizio del 2008, si è tradotto in una contrazione del 79% dell'approvvigionamento di carni bovine dal Brasile. Il provvedimento è stato adottato a seguito dell'accertamento di inadempienze nel sistema di identificazione degli animali. La quota delle carni brasiliane sul totale dell'import dell'Italia è così sceso dall'11% a meno del 3%.

Tabella 1.39: Importazioni di carni bovine per paese di provenienza (2004-2008)

Anno	Francia		Paesi Bassi		Germania		Brasile		Polonia		Altri		Totale	
	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%
2004	66.915	17,1	77.851	19,9	82.547	21,1	37.625	9,6	9.683	2,5	116.922	29,9	391.543	100,0
2005	65.493	15,2	85.077	19,7	79.769	18,5	45.093	10,5	27.533	6,4	127.874	29,7	430.839	100,0
2006	68.507	14,9	79.926	17,4	88.553	19,3	44.910	9,8	45.367	9,9	132.025	28,7	459.288	100,0
2007	71.065	15,8	81.539	18,1	81.147	18,1	50.333	11,2	40.349	9,0	124.923	27,8	449.356	100,0
2008	80.000	19,1	77.522	18,5	69.369	16,6	10.779	2,6	46.915	11,2	134.378	32,1	418.963	100,0

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

Le esportazioni di carne bovina fresca e non (tabella 1.40) nel 2008 sono aumentate del 7% attestandosi intorno alle 115 mila tonnellate. Le esportazioni di carni fresche italiane sono costituite principalmente da tagli disossati e mezzene che hanno confermato il trend crescente post-BSE. Per il 2008, l'aumento dei flussi di carni italiane destinate all'estero è però dovuto principalmente alla ripresa di oltre il 13% del prodotto congelato, intervenuta dopo un periodo di forte flessione. Le carni congelate hanno sempre giocato un ruolo importante tra le esportazioni italiane di carne che è però andato ridimensionandosi nell'ultimo quinquennio passando dalle 80.683 tonnellate del 2004 alle 48.353 del 2008.

Tabella 1.40: Esportazioni di carne per categorie (2004-2008)

Categoria	2004		2005		2006		2007		2008		Var %	Var %
	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%	08/07	08/04
Carcasse e mezzene	11.233	8,7	12.560	12,0	15.808	14,5	16.864	15,6	22.931	19,8	36,0	104,1
Quarti posteriori	3.037	2,4	1.282	1,2	2.346	2,2	3.945	3,6	3.956	3,4	0,3	30,3
Altre carni fresche	33.813	26,3	38.528	36,7	42.465	39,0	44.693	41,3	40.728	35,1	-8,9	20,5
Carni congelate	80.683	62,7	52.701	50,2	48.385	44,4	42.646	39,4	48.353	41,7	13,4	-40,1
Totale	128.766	100,0	105.071	100,0	109.004	100,0	108.148	100,0	115.976	100,0	7,2	-9,9

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Istat

1.3.6 Il sistema della carne bovina in Piemonte

Il Patrimonio

Il Piemonte è la terza regione italiana per patrimonio bovino. Le consistenze piemontesi si attestano intorno al 13% di quelle complessive nazionali (tabella 1.41). La quota di bovini sul totale del capitale zootecnico a livello regionale è nettamente superiore alla stessa a livello nazionale.

Tabella 1.41: Composizione del patrimonio zootecnico piemontese e italiano (2008)

	Piemonte	Italia	Piemonte/Italia
Suini	51%	38%	10,6%
Bovini	42%	25%	13,1%
Ovini	5%	33%	1,1%
Caprini	2%	4%	4,5%

Elaborazione BMTI su dati Istat

Nel 2009 il patrimonio bovino piemontese si attesta a 832.281 capi, ridotto dell'1,3% rispetto all'anno precedente. Tra i maschi, quelli con età compresa tra 0 e 24 mesi costituiscono il 96% del totale, mentre tra le femmine la distribuzione per classi di età risulta più equa gli animali tra 0 e 24 mesi che rappresentano il 39% del totale. La distribuzione dell'età può essere un indicatore rilevante soprattutto in fase di programmazione degli interventi per il sostegno e lo sviluppo dell'allevamento: una notevole consistenza di età elevata può infatti essere sintomo di una gestione aziendale maggiormente problematica.

Tabella 1.42: Patrimonio bovino e bufalino della regione Piemonte distinto per sesso e classi di età (2003-2008)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var % 09/08	Var % 09/03
CAPI VIVI*	868.682	845.189	821.991	850.250	859.111	845.756	835.131	-1,3%	-3,9%
- di cui bovini	867.719	843.789	820.271	848.137	856.615	843.100	832.281	-1,3%	-4,1%
- di cui bufalini	963	1.400	1.720	2.113	2.496	2.656	2.850	7,3%	196,0%
MASCHI	281.408	277.549	259.044	284.941	286.652	273.116	263.976	-3,3%	-6,2%
- di cui con età tra 0 e 12 mesi	157.364	165.825	152.756	170.453	171.916	155.684	145.105	-6,8%	-7,8%
- di cui con età tra 12 e 24 mesi	110.939	105.431	99.273	107.033	107.320	110.342	109.690	-0,6%	-1,1%
- di cui con età tra 24 e 36 mesi	4.555	3.430	3.990	4.297	3.965	3.733	5.364	43,7%	17,8%
- di cui con età oltre 36 mesi	8.550	2.863	3.025	3.158	3.451	3.357	3.817	13,7%	-55,4%
FEMMINE	587.274	567.640	562.947	565.309	572.459	572.640	571.155	-0,3%	-2,7%
- di cui con età tra 0 e 12 mesi	119.686	123.542	120.975	126.304	128.319	124.183	118.813	-4,3%	-0,7%
- di cui con età tra 12 e 24 mesi	99.001	92.707	91.364	92.819	95.805	100.568	101.446	0,9%	2,5%
- di cui con età tra 24 e 28 mesi	23.910	24.748	23.900	23.216	24.327	25.118	25.630	2,0%	7,2%
- di cui con età tra 28 e 60 mesi	155.349	150.109	151.777	149.908	147.155	147.572	153.352	3,9%	-1,3%
- di cui con età tra 60 e 96 mesi	106.877	100.141	98.785	95.910	97.922	97.713	96.001	-1,8%	-10,2%
- di cui con età oltre 96 mesi	82.451	76.393	76.146	77.152	78.931	77.486	75.913	-2,0%	-7,9%

* in Banca Dati Nazionale al 31/12 di ogni anno

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Tabella 1.43: Patrimonio bovino piemontese per razze (2006-2009) (numero di capi)

	2006	2007	2008	2009	% Razza/Totale	Var % 09/08
NUMERO BOVINI MASCHI	284.932	287.254	273.365	263.976	100,0	-3,4
- PIEMONTESE	81.616	90.390	91.750	86.277	33,6	-6,0
- METICCIO/INCROCIO	47.100	47.359	41.896	36.106	15,3	-13,8
- LIMOUSINE	38.285	36.375	35.350	34.314	12,9	-2,9
- FRISONA	n.d.	2.562	27.412	31.144	10,0	13,6
- BLONDE D'AQUITAINE/GARONNESE	19.010	22.358	22.511	20.714	8,2	-8,0
- CHAROLAIS	22.774	17.819	21.673	19.654	7,9	-9,3
- FRISONA ITALIANA (PEZZATA NERA)	28.475	28.086	3.054	502	1,1	-83,6
- AUBRAC	2.093	2.143	1.955	1.645	0,7	-15,9
- BLU BELGA	1.158	360	1.458	1.166	0,5	-20,0
- SALERS	1.508	413	353	394	0,1	11,6
Altri	42.913	39.389	25.953	32.060	9,5	23,5
NUMERO BOVINI FEMMINE	565.293	572.320	572.523	571.155	100,0	-0,2
- PIEMONTESE	237.369	246.330	253.193	251.925	44,2	-0,5
- FRISONA ITALIANA (PEZZATA NERA)	174.504	170.146	135.970	100.815	23,7	-25,9
- METICCIO/INCROCIO	74.217	75.444	74.102	70.485	12,9	-4,9
- FRISONA	3.129	3.129	37.286	75.170	6,5	101,6
- LIMOUSINE	9.282	9.077	8.669	9.203	1,5	6,2
- ALTRE RAZZE PEZZATE ROSSE	10.395	8.047	7.040	6.935	1,2	-1,5
- VALDOSTANA PEZZATA ROSSA	6.981	6.832	6.546	6.454	1,1	-1,4
- PEZZATA ROSSA D'OROPA	5.498	6.021	6.105	6.189	1,1	1,4
- BLONDE D'AQUITAINE/GARONNESE	11.890	5.819	5.793	5.709	1,0	-1,5
- BRUNA ALPINA	6.548	6.266	5.035	3.948	0,9	-21,6
- SIMMENTAL	2.078	2457	3.291	4.405	0,6	33,8
- MONTBELIARD	4.104	4.118	3.248	2.419	0,6	-25,5
- SPRINZEN PUSTERTALER	2.194	2.412	2.751	3.178	0,5	15,5
- ALTRE RAZZE PEZZATE NERE	4.943	3.390	2.690	2.467	0,5	-8,3
- CHAROLAIS	1.647	1.409	2.267	2.446	0,4	7,9
- FRISONA FRANCESE	2.015	2.193	1.574	1.055	0,3	-33,0
- FRISONA OLANDESE	2.236	2.012	1.478	974	0,3	-34,1
- VALDOSTANA CASTANA	1.107	1.180	1.119	1.133	0,2	1,3
- BLU BELGA	803	335	1.098	1.401	0,2	27,6
- FRISONA PEZZATA ROSSA	1.076	1.123	942	708	0,2	-24,8
- GRIGIA ALPINA / GRIGIA VAL D'ADIGE	925	860	890	869	0,2	-2,4
Altri	2.352	13.720	11.436	13.267	2,0	16,0

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Nell'ambito del vasto patrimonio bovino regionale, la razza Piemontese rappresenta la quota più importante con il 41% delle consistenze totali; il peso della Piemontese è più alto tra le femmine (44%) che tra i maschi (37%). Per questa razza i capi di età compresa tra zero e undici mesi costituiscono oltre la metà dell'intero patrimonio ma, nel 2009, ad aumentare sono stati soprattutto i bovini adulti e, guardando all'ultimo biennio si è rilevato un incremento dei capi da ristallo destinati all'ingrasso.

Tra i bovini maschi sono poi presenti un 15% di capi definiti genericamente “meticci/incroci”. Si tratta di incroci tra razze, un esempio ne è la combinazione tra una Charolaise e un animale di razza Limousine. Alcuni allevatori scelgono di incrociare queste due razze per migliorare la qualità del vitello, così hanno un vitello con un gran potenziale di crescita e un peso minore alla nascita per evitare alla vacca di faticare al parto. Ne risulta un animale di eccezionale qualità. Altri allevatori che allevano le vacche da latte scelgono di mettere un toro di una razza da carne per migliorare le qualità del vitello che potrà essere poi utilizzato per la carne. Si tratta per esempio di allevatori di Frisone (vacche da latte) che incrociano con un animale di razza Piemontese. Il vitello chiamato dagli allevatori “Meticcio” ha delle qualità paragonabili alle migliori razze da carne in purezza (Asprocarne).

Dopo le meticcie si osserva un 13% di limousine, seguite da frisona, blonde d’aquitaine e charolais, le altre 60 razze costituiscono invece realtà numericamente meno evidenti.

Tra i bovini femmina, a seguire la razza piemontese è la razza frisona italiana (pezzata nera), seguita a distanza dai capi meticci e dalla frisona, razza per la quale nel 2009 si è avuto un forte aumento tra le mandrie sia di maschi sia di femmine.

Le macellazioni

L’andamento delle macellazioni dei bovini in Piemonte risulta in diminuzione dal 2005, quando ha toccato il massimo livello degli ultimi cinque anni con oltre 538 mila capi macellati nell’anno. Le cause della flessione si possono individuare essenzialmente nella contrazione dei consumi domestici di carne bovina e nell’aumento dell’import di carne dall’estero.

A diminuire sono state principalmente le macellazioni di capi provenienti dall’Italia, tra i quali naturalmente costituisce un ruolo fondamentale il bestiame piemontese che rappresenta il 70% degli abbattimenti. Una lieve flessione ha riguardato anche le macellazioni di capi francesi che si sono attestati, nel 2009 a 11.622 capi, contro gli 11.772 dell’anno precedente (tabella 1.44).

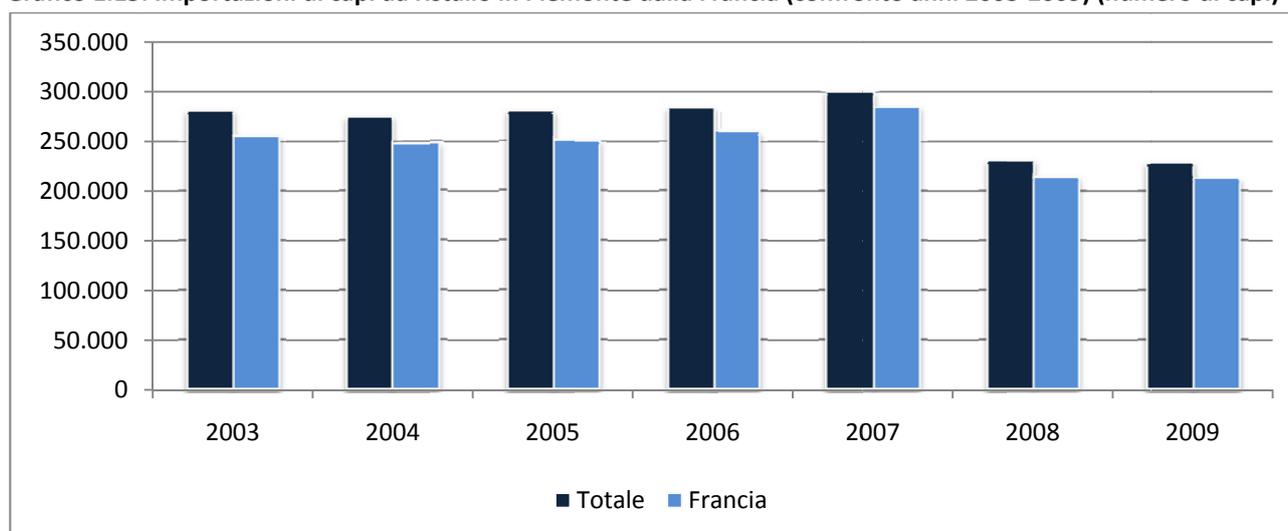
Si tratta di una conseguenza della paralisi delle importazioni dalla Francia, sostanzialmente unico fornitore estero della regione, a causa di impedimenti alle importazioni che hanno bloccato l’afflusso soprattutto di broutards dal sud, cioè dai bacini di produzione delle razze Limousine, Aubrac e Saler (quest’ultima in verità scarsamente presente nel territorio piemontese) e del bacino Charolaise.

Tabella 1.44: Macellazioni in Piemonte per provenienza del capo (2003-2008)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var (%) 09/08	Var (%) 09/03
TOTALE CAPI MACELLATI NEL PERIODO	479.650	510.583	538.194	516.791	496.328	491.797	488.219	-0,7	1,8
- di cui provenienti da:									
ITALIA - SENZA INDICAZIONE ALLEV.	67.728	60.334	40.038	31.576	27.830	24.136	20.294	-15,9	-70,0
ITALIA - PIEMONTE	361.102	378.722	396.071	392.780	386.694	385.690	388.039	0,6	7,5
ITALIA - VALLE D'AOSTA	892	1.130	1.722	1.714	1.616	1.352	1.272	-5,9	42,6
ITALIA - LOMBARDIA	27.085	33.916	55.005	52.167	47.453	48.001	46.499	-3,1	71,7
ITALIA - TRENTINO ALTO ADIGE (BZ)	16	480	1.135	121	3	4	65	-	306,3
ITALIA - TRENTINO ALTO ADIGE (TN)	16	32	60	39	3	1	8	-	-50,0
ITALIA - VENETO	4.865	9.688	11.634	13.122	9.650	10.664	9.846	-7,7	102,4
ITALIA - FRIULI VENEZIA GIULIA	121	1.249	2.281	292	21	2	138	-	14,0
ITALIA - LIGURIA	817	935	1.011	1.120	717	727	766	5,4	-6,2
ITALIA - EMILIA ROMAGNA	3.232	5.670	7.908	5.571	5.717	5.558	5.737	3,2	77,5
ITALIA - TOSCANA	264	483	256	38	40	46	59	28,3	-77,7
ITALIA - UMBRIA	665	496	1.019	76	10	16	16	-	-97,6
ITALIA - MARCHE	36	509	221	5	-	33	41	24,2	13,9
ITALIA - LAZIO	2.098	2.843	2.100	143	-	153	135	-11,8	-93,6
ITALIA - ABRUZZO	37	94	242	114	-	35	35	-	-5,4
ITALIA - MOLISE	39	220	77	31	-	-	-	-	-
ITALIA - CAMPANIA	124	976	81	-	-	1	1	-	-99,2
ITALIA - PUGLIA	126	402	84	1.365	-	-	-	-	-
ITALIA - BASILICATA	114	440	-	-	-	-	-	-	-
ITALIA - CALABRIA	-	6	1	-	-	-	-	-	-
ITALIA - SICILIA	192	3	-	-	-	10	-	-	-
ITALIA - SARDEGNA	172	143	92	170	1.092	3.396	3.540	4,2	-
FRANCIA	9.487	11.368	15.843	15.952	15.348	11.772	11.622	-1,3	22,5

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Grafico 1.15: Importazioni di capi da ristallo in Piemonte dalla Francia (confronto anni 2003-2009) (numero di capi)



Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Confrontando il dato degli ultimi due anni con la media degli anni dal 2003 al 2007 si può notare come l'importazione di capi da ristallo nella regione Piemonte sia diminuita di circa il 20% (grafico 1.15).

Dopo la Francia il secondo paese da cui provengono i flussi esteri è il Belgio. Le importazioni di bovini dal Belgio sono state particolarmente colpite nel 2007 per la diffusione nel territorio della febbre endemica catarrale. Anche Irlanda e Polonia risultano tra i principali importatori ma, mentre dalla prima i flussi sono andati regolarmente crescendo tra il 2004 e il 2009, per la Polonia si è registrata la tendenza inversa con una variazione totale del -77% distribuita nell'arco di questo periodo. L'export di capi dalla regione non è invece significativo.

Tabella 1.45: Importazioni di capi bovini e bufalini in Piemonte

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var (%) 09/08	Var (%) 09/04
TOTALE INGRESSI DA PAESI ESTERI NEL PERIODO	274.917	279.651	283.516	300.106	230.899	228.820	-1	-17
FRANCIA	247.437	250.361	260.270	284.684	214.542	212.377	-1	-14
BELGIO	9.989	13.134	6.110	67	3.458	4.979	44	-50
IRLANDA	836	2.087	4.498	2.459	3.807	3.916	3	368
POLONIA	8.900	7.142	4.140	3.682	1.784	2.026	14	-77
SPAGNA	89	107	494	151	518	2.716	424	-
AUSTRIA	266	326	377	627	1.248	927	-26	248
GERMANIA	1.196	1.099	1.195	437	443	525	19	-56
UNGHERIA (HUNGARY)	913	676	1.252	1.847	232	313	35	-66
REGNO UNITO	127	357	531	373	473	135	-71	6
LITUANIA	111	769	3.089	4.373	2.973	45	-98	-59
PAESI BASSI	1.198	1.366	339	-	1	377	-	-69
REP. SLOVACCA (SLOVAKIA)	365	80	-	109	136	45	-67	-88
LUSSEMBURGO	200	282	192	-	1	65	-	-68
REP. CECA (CZECH REPUBLIC)	2.443	1.302	263	39	114	103	-10	-96
ROMANIA	726	75	629	1.170	1.156	-	-	-
SWITZERLAND	55	47	19	8	12	270	-	391
DANIMARCA	2	-	-	80	-	-	-	-
FRANCE, METROPOLIS	1	-	-	-	-	-	-	-
SAINT VINCENT AND THE GRENADINES	1	-	-	-	-	-	-	-
SLOVENIA	62	-	-	-	-	-	-	-

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Il contesto cuneese

Guardando ai dati del 2009, il 52,7% del capitale bovino regionale è attribuibile alla provincia di Cuneo che conta 438.630 capi. Qui, nel 2009, le consistenze hanno presentato una contrazione del - 0,8%. Se si guarda al medio periodo (facendo riferimento agli anni 2003 – 2009, tabella 1.46) la situazione si è presentata sostanzialmente stabile con una riduzione complessiva dei capi inferiore alle due mila unità, le fasi discendenti sono state infatti in gran parte compensate con le crescite del biennio 2006-2007.

Tabella 1.46: Patrimonio e macellazioni della provincia di Cuneo e della regione Piemonte in confronto (2009)

	Piemonte	Cuneo	Cuneo/Piemonte (%)
Superficie territoriale	25.397	6.896	27,2
Consistenze	832.281	438.630	52,7
- Razza Piemontese	338.202	206.997	61,2
Macellazioni	488.219	225.971	46,3

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Come pure a livello regionale, nella provincia di Cuneo il capitale bovino e bufalino maschile è in larga parte (60%) costituito da capi che non superano l'anno di età, tra le femmine invece questa quota scende al 22%. La prevalenza del patrimonio giovane è una peculiarità del territorio cuneese e del Piemonte in generale che non si ritrova in Italia a livello generalizzato.

Nell'ultimo anno d'indagine le maggiori flessioni sono state quelle di animali maschi della classe di età fra 0 e 12 mesi (-2,5%). Da notare invece l'aumento dei capi maschi con età compresa fra 24 e 36 mesi (+31,2%) che ha invertito il trend decrescente del periodo 2003 – 2006 riportando il numero dei capi a valori prossimi a quelli del 2003.

Tabella 1.47: Patrimonio bovino e bufalino della provincia di Cuneo (2003 – 2009) (numero di capi)

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var % 09/08	Var % 09/03
CAPI VIVI*	440.506	439.232	427.680	444.952	453.894	443.011	439.457	-0,8	-0,2
- di cui bovini	440.256	438.763	427.116	444.263	453.140	442.242	438.630	-0,8	-0,4
- di cui bufalini	250	469	564	689	754			7,5	-
MASCHI	142.505	147.377	137.976	151.931	155.872	146.506	144.384	-1,4	1,3
- di cui con età tra 0 e 12 mesi	85.092	93.873	86.616	95.737	99.218	88.361	86.123	-2,5	1,2
- di cui con età tra 12 e 24 mesi	51.016	50.562	47.998	52.690	53.331	54.850	54.380	-0,9	6,6
- di cui con età tra 24 e 36 mesi	1.926	1.452	1.785	1.837	1.543	1.592	2.089	31,2	8,5
- di cui con età oltre 36 mesi	4.471	1.490	1.577	1.667	1.780	1.703	1.792	5,2	-59,9
FEMMINE	298.001	291.855	289.704	293.021	298.022	296.505	295.073	-0,5	-1,0
- di cui con età tra 0 e 12 mesi	64.151	65.644	64.862	68.991	70.120	66.486	63.948	-3,8	-0,3
- di cui con età tra 12 e 24 mesi	48.552	46.403	44.716	45.978	48.153	50.443	50.693	0,5	4,4
- di cui con età tra 24 e 28 mesi	11.422	12.227	11.854	11.231	11.839	12.314	12.475	1,3	9,2
- di cui con età tra 28 e 60 mesi	78.606	76.920	78.427	77.895	76.365	75.943	78.906	3,9	0,4
- di cui con età tra 60 e 96 mesi	53.034	51.150	50.505	48.802	50.074	50.634	49.389	-2,5	-6,9
- di cui con età oltre 96 mesi	42.236	39.511	39.340	40.124	41.471	40.685	39.662	-2,5	-6,1

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Rispecchia il dato regionale anche l'importanza relativa del capitale di razza Piemontese (33%) per la quale nel 2009 si sono avute variazioni negative sia per i maschi (-4,6%) che per le femmine (-1,2%) (tabella 1.48). Seguono, in ordine d'importanza, il meticcio/incrocio e la limousine al secondo e terzo posto, rispettivamente, per i maschi e la frisona italiana pezzata nera e gli incroci per le femmine.

Tabella 1.48: Consistenza delle principali razze bovine della provincia di Cuneo

	2006	2007	2008	2009	% Razza/Totale	Var % 2009/2008
NUMERO BOVINI MASCHI:	151.931	156.697	146.506	144.384	100,00	-1,4
- PIEMONTESE	46.579	51.413	50.844	48.505	33,6	-4,6
- BLONDE D'AQUITAINE/GARONNESE	10.386	28.329	10.968	11.204	7,8	2,2
- METICCIO/INCROCIO	26.058	27.322	22.203	19.193	13,3	-13,6
- LIMOUSINE	18.609	17.308	16.558	17.185	11,9	3,8
- CHAROLAIS	8.353	7.810	9.989	8.868	6,1	-11,2
- FRISONA ITALIANA (PEZZATA NERA)	18.860	18.056	988	197	0,1	-80,1
Altri	23.086	6.459	34.956	39.232	27,2	12,2
NUMERO BOVINI FEMMINE:	293.021	298.222	296.505	295.073	100,0	-0,5
- PIEMONTESE	151.656	124.919	160.338	158.492	53,7	-1,2
- FRISONA ITALIANA (PEZZATA NERA)	88.833	83.007	67.560	51.315	17,4	-24,0
- METICCIO/INCROCIO	31.817	28.585	30.015	28.073	9,5	-6,5
- BLONDE D'AQUITAINE/GARONNESE	1.265	5.510	1.797	1.738	0,6	-3,3
- LIMOUSINE	2.105	1.999	2.218	2.645	0,9	19,3
- SIMMENTAL	1.397	1.440	1.719	2.097	0,7	22,0
- ALTRE RAZZE PEZZATE NERE	2.024	1.483	1.389	1.212	0,4	-12,7
- FRISONA FRANCESE	1.219	1.337	1.012	695	0,2	-31,3
- BRUNA ALPINA	1.251	1.044	872	651	0,2	-25,3
- FRISONA OLANDESE	1.385	1.179	857	555	0,2	-35,2
- ALTRE RAZZE PEZZATE ROSSE	1.102	769	869	1.000	0,3	15,1
Altri	8.967	46.950	27.859	46.600	15,8	67,3

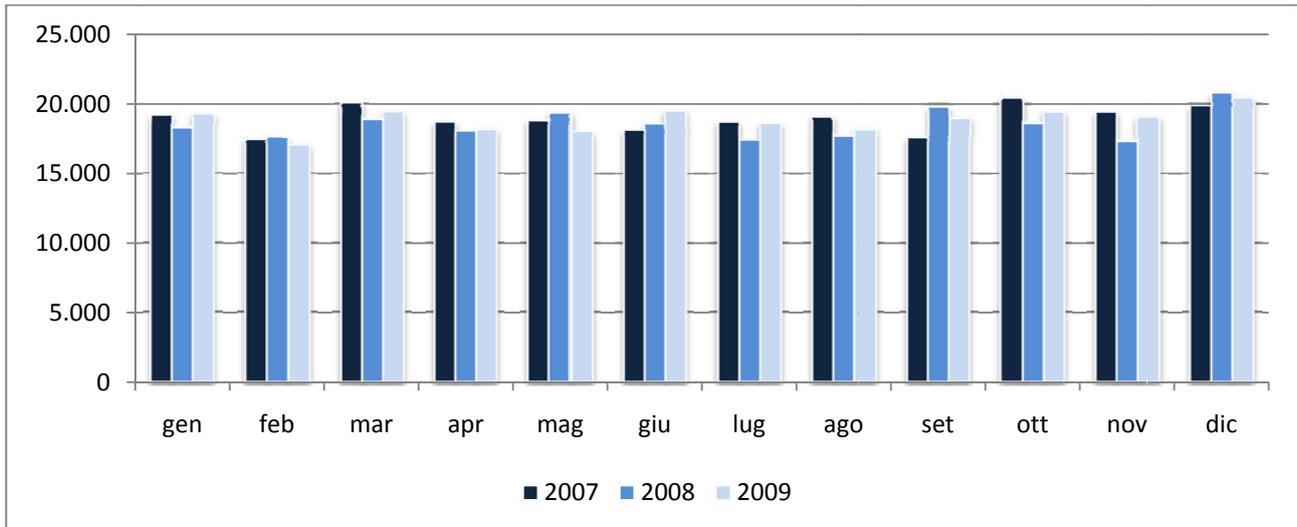
Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Tabella 1.49: Macellazioni nel territorio della provincia di Cuneo

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
2003	18.035	16.342	18.289	17.719	17.928	16.783	16.944	17.255	19.658	18.647	17.026	20.313
2004	18.404	17.410	21.119	19.646	20.016	18.787	19.423	19.444	21.441	21.012	21.877	23.939
2005	19.761	18.608	20.501	19.795	20.842	19.126	18.847	21.375	21.174	21.526	20.745	22.053
2006	20.021	19.297	20.590	19.134	20.779	19.432	18.739	19.254	19.512	20.174	19.401	20.056
2007	19.121	17.437	20.061	18.682	18.775	18.095	18.664	19.095	17.579	20.414	19.377	19.852
2008	18.241	17.565	18.914	18.026	19.355	18.548	17.361	17.688	19.809	18.585	17.351	20.783
2009	19.211	17.026	19.378	18.174	18.000	19.522	18.582	18.164	19.006	19.453	19.030	20.425

Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Grafico 1.16: Macellazioni mensili nella provincia di Cuneo (gennaio 2007 – settembre 2009)



Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Nella provincia di Cuneo vengono macellati mediamente 230 mila capi l'anno, ovvero circa il 45% delle macellazioni piemontesi. Le macellazioni mensili variano dai livelli massimi di 20.000 capi, toccati nell'ultima parte dell'anno ai minimi del mese di febbraio quando il numero di abbattimenti riguarda circa 17.500 capi.

La tabella 1.49 basata sui dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale, consente di constatare le variazioni tendenziali⁸ dell'attività di macellazione provinciale. Nel primo quadrimestre del 2009 le macellazioni si sono mantenute sui livelli dell'anno precedente e di quello prima ancora, un primato è stato invece raggiunto in giugno quando le macellazioni mensili sono state 19.500, riportando il dato ai livelli del 2006.

Le macellazioni riguardano quasi esclusivamente bovini piemontesi, ma si riscontra anche una percentuale di capi provenienti dalla Francia e, a seguire dalla Lombardia.

La razza Piemontese: una tipicità regionale

La razza Piemontese è propria del patrimonio autoctono del Piemontese, che ne è la sua culla d'origine, anche se oggi ha ormai varcato i confini del suo primitivo areale di insediamento e si sta diffondendo in diversi Paesi esteri, dove hanno già avuto luogo consistenti esportazioni di animali. In tempi remoti, questa razza era a triplice attitudine (lavoro, latte e carne); successivamente a duplice (carne e latte), oggi la Piemontese è la più importante razza italiana specializzata per la produzione della carne.

La tipicità della sua selezione deriva dal fatto che l'ambiente in cui è allevata non presenta l'estensività e le condizioni idonee per l'allevamento delle razze da carne tradizionali. Le aziende sono piccole, frazionate e, per la concomitanza di un clima caratterizzato da estati secche e inverni con copertura nevosa, quasi costantemente impossibilitate a praticare l'allevamento al pascolo secondo il sistema brado o semibrado.

⁸ *Variazione tendenziale*: variazione percentuale rispetto allo stesso mese o periodo dell'anno precedente.
Variazione congiunturale: variazione percentuale rispetto al mese o periodo immediatamente precedente.

Il risultato è quello di una razza a mole media, che trasforma bene il pascolo e il foraggio non in «peso vivo», ma in «bistecche», data la sua resa alla macellazione particolarmente elevata.⁹

L'attitudine alla produzione di latte si è invece andata progressivamente riducendo. Va tuttavia ricordato che il latte della Piemontese rimane ancora alla base di molti formaggi tipici come il Castelmagno, il Bra e il Raschera, rinomate DOP (Denominazione d'Origine Protetta) del cuneese.

Dal punto di vista morfologico, nei tori il mantello è grigio o fromentino chiaro, con accentuazione dei peli neri sulla testa (specie intorno alle orbite), sul collo, sulle spalle e sulle regioni distali degli arti, talora anche sulle facce laterali del tronco e sugli arti posteriori.

Nelle vacche il mantello è bianco o fromentino chiaro con sfumature fino al grigio o al fromentino. I vitelli alla nascita hanno il mantello fromentino carico. Lingua, palato e mucose visibili dall'esterno sono pigmentati di nero. La qualità della carne è legata ad una particolare caratteristica morfologica, la cosiddetta "groppe doppia" espressa da un'ipertrofia muscolare della coscia e della natica che appaiono fortemente sviluppate. Il carattere della "groppe di cavallo" è comparso per la prima volta nel 1886 e da allora si è avuto un deciso viraggio verso il tipo da carne che è oggi la razza Piemontese, frutto di un'attenta selezione e portatrice del carattere doppia groppe, ormai ampiamente diffuso.

Quanto ai sistemi di allevamento della razza Piemontese, questi non trovano analogie nel resto d'Europa¹⁰: l'allevamento normalmente rintracciabile di razze da carne è nella linea vacca-vitello in cui le fattrici partoriscono vitelli che vengono venduti ad un mese di età, o alla fine dello svezzamento a circa sei mesi. Con riferimento alla razza Piemontese questo tipo di allevamento è poco rappresentato e la linea vacca-vitello è praticata soprattutto dai margari che praticano l'alpeggio estivo e che stagionalizzano i prati in modo da portare in alpeggio tutta la mandria¹¹. La maggioranza degli allevatori optano invece per il ciclo chiuso, in cui si pratica insieme la riproduzione e l'ingrasso, in questo ambito esistono delle differenze tra le scelte degli allevatori, tra tutte quella relativa all'età a cui vendere i vitelloni (13, 15 o 18 mesi) che risente perlopiù delle esigenze della domanda locale.

La produzione di vitellone è quella che caratterizza meglio le aziende che allevano la Piemontese, ad essa si associa la produzione del vitello scolostrato, e del vitello svezzato (mangiarin). La resa al macello dei vitelloni è una delle più elevate al mondo, raggiungendo il 70% del peso vivo. Questo perché l'ipertrofia muscolare è associata a una generale riduzione degli organi e tessuti (scheletro, tessuto adiposo, pelle, apparato digerente, polmoni, reni, ecc.) e ciò comporta, come conseguenza, una maggiore resa al macello.

La produzione di carne può essere destinata al consumo come:

- vitellone maschio macellato a 15-18 mesi ad un peso vivo di 550-650 kg
- vitellone femmina macellato a 14-16 mesi ad un peso vivo di 410-460 kg
- vacche a fine carriera di 8-10 anni macellate ad un peso vivo di 600-800 kg.

La maggior parte delle mezzene si colloca nella categoria S-E-U con uno stato di ingrassamento 2 – 3. Le rese dei tagli pregiati e la possibilità di ricavare molta carne magra anche dall'anteriore giustificano i prezzi mediamente alti che si sono registrati negli ultimi decenni per questi bovini¹².

⁹ Carne di qualità dalla razza Piemontese - "Informatore Agrario 34/97"

¹⁰ Stati Generali della zootecnia piemontese – Regione Piemonte

¹¹ Ibidem

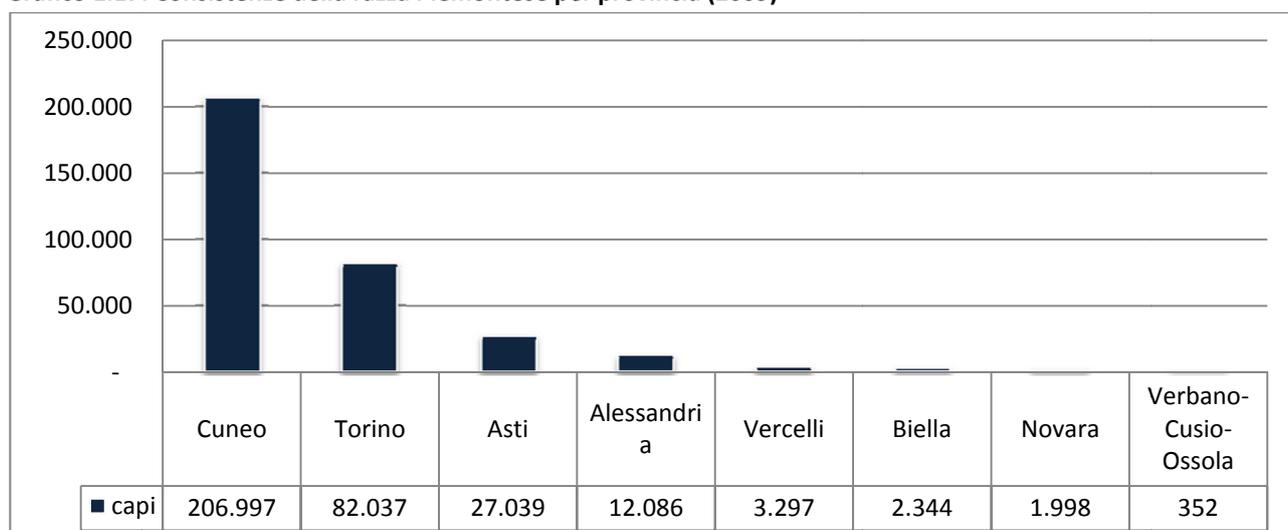
¹² Ivi, pag. 6

Secondo recenti studi condotti in varie università italiane ed estere, la superiorità della razza Piemontese emerge chiaramente, nei confronti degli altri gruppi etnici specializzati da carne, per i seguenti motivi:

- una più elevata resa al macello;
- una composizione della carcassa del tutto peculiare;
- un bassissimo contenuto di grasso;
- un altissimo livello di gradimento da parte del consumatore.

La razza Piemontese è fortemente concentrata nella provincia di Cuneo dove si ritrovano ben oltre la metà degli esemplari.

Grafico 1.17: Consistenze della razza Piemontese per provincia (2009)



Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

L'attività di selezione e di miglioramento genetico e sviluppo della razza Piemontese è stata affidata dallo Stato italiano all'Associazione nazionale allevatori bovini di razza Piemontese (ANABORAPI), tale attività si concretizza nella definizione degli obiettivi di selezione, nella gestione del Libro Genealogico, del Centro Genetico per la Prova di Performance, delle Prove di Progenie e del Centro Tori dove viene prodotto il seme dei tori abilitati alla Inseminazione Artificiale. Il fulcro dell'attività dell'ANABORAPI è rappresentata dal Libro Genealogico, che raccoglie ed organizza molteplici informazioni provenienti dagli animali delle aziende aderenti ai controlli e costituisce la base per produrre una serie di servizi in favore degli allevatori. Il Libro Genealogico, in effetti, non è solo una registrazione attenta e scrupolosa dei pedigree dei bovini, ma è anche un insieme di informazioni accessorie estremamente importanti ai fini selettivi, informazioni che riguardano la sfera riproduttiva, l'ambito produttivo (peso del vitello, conformazione da carne, dati dimensionali, numero di parti in carriera, ecc.) nonché quello morfo-funzionale (valori biometrici, sviluppo muscolare nelle varie regioni del corpo, ecc.).

Il principale ente che opera in vista della promozione e valorizzazione della razza Piemontese è il Coalvi (Consorzio di tutela della razza Piemontese).

Il Coalvi ha ottenuto dapprima il riconoscimento di "marchio di qualità" da parte dello stato italiano per contraddistinguere la Razza Piemontese, e ora opera sulla base di un Disciplinare di Etichettatura volontaria, il marchio costituisce quindi un efficace elemento di riconoscimento della carne di Razza

Piemontese e dei suoi canali di commercializzazione. " *La carne bovina etichettata dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese è prodotta esclusivamente da bovini di Razza Piemontese nati e allevati in Italia, iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili al Tipo genetico: Piemontese*" (disciplinare Disciplinare di etichettatura volontaria della carne bovina – Aut. Min. IT007ET). Detta carne è accompagnata da un certificato di identità dell'animale, che è esposto nelle macellerie all'attenzione del consumatore e dà la possibilità di risalire all'origine delle carni. Il Consorzio ha ottenuto dapprima il riconoscimento di "marchio di qualità" da parte dello stato italiano per contraddistinguere la Razza Piemontese, e ora opera sulla base di un Disciplinare di Etichettatura volontaria, il marchio costituisce quindi un efficace elemento di riconoscimento della carne di Razza Piemontese e dei suoi canali di commercializzazione.

Figura 1: Marchio di qualità COALVI



1.3.7 I consumi domestici di carne bovina in Italia

La carne rappresenta uno dei prodotti alimentari maggiormente influenzati delle dinamiche socio economiche, che arrivano ad incidere tanto sul livello quanto sulla composizione degli stessi consumi carnei.

Il consumo della carne bovina in Italia si è sviluppato rapidamente negli anni del boom economico, fino a raggiungere il massimo nel 1992 con 85 chilogrammi pro capite. Sino agli anni '80 l'Italia si è caratterizzata per l'elevato gradimento delle carni bovine (manzo e vitello), preferite, nonostante l'elevato prezzo, alle altre carni. Successivamente, in particolare negli anni '90, i consumi di carne bovina sono diminuiti, per una serie di motivazioni che si possono ricondurre al cambiamento degli stili di vita che hanno coinvolto anche le abitudini alimentari degli italiani riguardando ad esempio il numero dei pasti consumati fuori casa, aumentati a scapito della cucina italiana tradizionale che fa ampio uso di carni bovine.¹³ Ad assorbire parte della quota dei consumi è stato l'aumento degli acquisti di carne suina, dovuto prevalentemente alla crescita di salumi e prosciutti, cioè di carni lavorate, mentre la carne bovina è rimasta quella maggiormente consumata fresca (CRPA).

Gli acquisti di carne, non solo quelli di bovina, sono caratterizzati da una forte stagionalità con una fase discendente durante la prima metà dell'anno, nell'ambito della quale si colloca però una ripresa durante le festività pasquali, e una fase ascendente negli ultimi due trimestri. Tale andamento peculiare trova giustificazione nel maggior consumo di carne che abitualmente si registra nei periodi festivi e, più in generale, nei mesi autunno-invernali.

¹³ Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Cuneo : "Carni bovine – Studio di mercato", 2007

Tabella 1.50: Spesa media mensile delle famiglie per capitolo di spesa e ripartizione geografica (€).

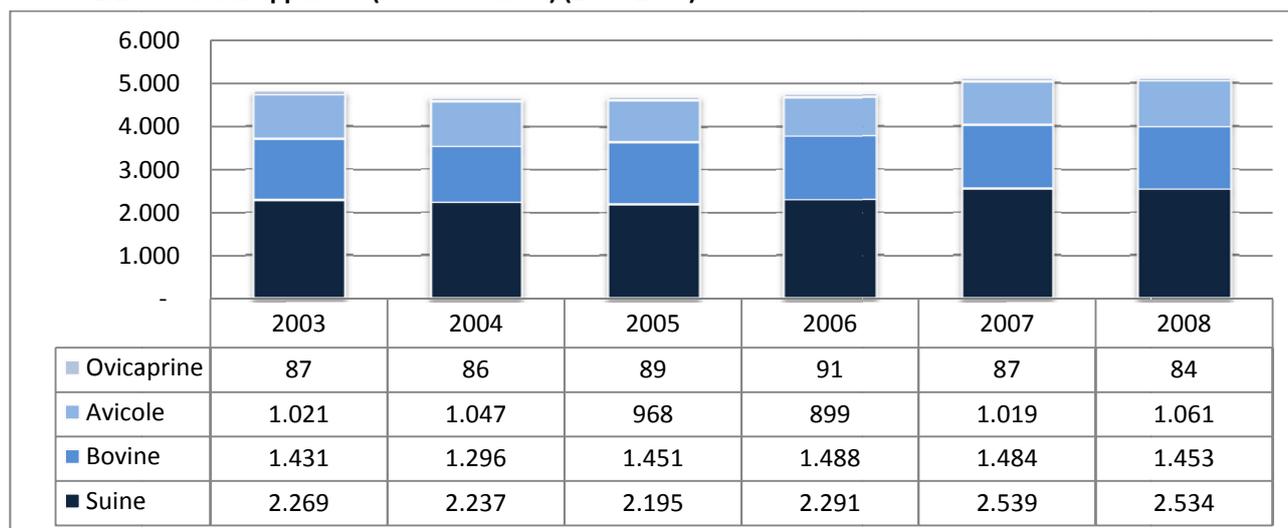
	Nord			Centro			Mezzogiorno			Italia		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
SPEA MEDIA MENSILE	2.786	2.796	2.810	2.494	2.539	2.558	1.952	1.969	1.950	2.461	2.480	2.485
Alimentari e bevande	461	449	464	474	485	492	472	480	482	467	466	475
Pane e cereali	80,8	78,3	81,5	77,3	81,2	81,9	76,1	78,8	83,9	78,8	79,4	82,0
Carne	100,3	100,7	104,0	112,2	114,3	117,7	109,3	108,3	107,3	105,8	106,6	106,9
Pesce	33,4	33,6	33,7	47,4	45,7	43,5	50,8	51,2	48,8	41,8	42,2	39,8
Latte, formaggi e uova	64,1	61,5	64,6	59,9	60,9	61,4	64,4	65,0	66,3	64,0	62,0	64,6
Oli e grassi	16,7	16,8	16,9	20,0	17,8	17,9	17,6	17,7	17,6	17,2	17,4	17,4
Patate, frutta e ortaggi	83,6	81,1	84,3	84,8	88,9	92,1	82,0	82,7	83,9	83,7	84,3	87,0
Zucchero, caffè ed altro	33,4	30,8	33,7	32,4	33,0	33,3	33,2	35,4	35,1	32,0	32,2	34,8
Bevande	47,4	44,7	45,0	42,4	43,2	43,5	39,0	39,4	39,0	41,8	42,2	42,2
% CARNI SU ALIMENTARI E BEVANDE	21,8	22,4	22,4	23,7	23,6	23,9	23,2	22,6	22,3	22,7	22,9	22,5

Elaborazioni BMTI su dati Istat

Stando ai dati ISTAT relativi al 2008, i consumi domestici (ovvero gli acquisti delle famiglie nella prima casa) di carne assorbono il 22,5% della spesa mensile totalmente dedicata dalle famiglie italiane per gli acquisti di prodotti alimentari e bevande. Le carni costituiscono la categoria di consumo più importante in termini di valore, ed il peso della stessa è più alto nelle regioni del centro (23,9%), mentre al nord e al sud lo stesso dato è di poco inferiore alla media nazionale con una spesa media mensile per famiglia rispettivamente di 104 e 107 euro.

Nel 2008, la spesa per generi alimentari e bevande si attesta su 475 euro, circa 9 euro in più rispetto ai 466 euro registrati nel 2007. Il risultato sembra essenzialmente dovuto alla sostenuta dinamica inflazionistica che ha caratterizzato i generi alimentari (+5,4%), effetto che è stato tuttavia mitigato dalla messa in atto di strategie di risparmio da parte delle famiglie: nell'indagine campionaria realizzata dall'Istat la quota di famiglie che ha dichiarato di aver limitato l'acquisto o scelto prodotti di qualità inferiore è stata maggiore del 40% per tutte le categorie di prodotti ed in particolare pari al 55,7% per la carne.

Grafico 1.18: Consumi apparenti (.000 tonnellate) (2003-2008)



Elaborazioni BMTI su dati ISMEA-Nielsen

Tra il 2003 e il 2008 si è osservato un aumento della percentuale di carni suine sul totale dei consumi apparenti a scapito delle bovine i cui consumi si sono attestati, per il 2008, a livello 1,4 milioni di tonnellate. E' invece rimasta sostanzialmente stabile l'importanza relativa delle carni avicole e ovicaprine.

Considerando il 2008 rispetto all'anno precedente si osserva una sostanziale stabilità della domanda di carne in termini di valori. All'aumento della carne avicola si sono accompagnate diminuzioni per l'ovicaprino e per la bovina, mentre è rimasto invariato il consumo di suina.

I dati ISMEA-Nielsen consentono di conoscere il dettaglio delle variazioni negli acquisti domestici di carni bovine. In particolare è possibile considerare distintamente gli acquisti domestici per i segmenti del bovino adulto (manzo + vitellone) e del vitello.

Tabella 1.51: Acquisti domestici di manzo + vitellone e vitello (2007)

		MANZO E VITELLONE		VITELLO	
		2007	Var % 2007/2006	2007	Var % 2007/2006
NORD-OVEST	kg	12,6	-4,7	7,2	-8,6
	euro	120,0	-3,9	86,0	-6,9
NORD-EST	kg	12,1	-6,1	4,2	-7,2
	euro	112,8	-4,0	51,3	-4,9
CENTRO	kg	14,9	-5,9	6,6	-1,5
	euro	135,5	-6,4	72,0	-0,1
SUD E ISOLE	kg	13,0	-3,6	16,4	-3,1
	euro	110,7	-2,4	153,8	-1,1

Elaborazioni BMTI su dati ISMEA-Nielsen

Nelle regioni del Centro-Nord si rileva una preferenza per il consumo di bovino adulto, mentre al sud prevalgono nettamente gli acquisti di vitello: si tratta di un fenomeno consolidato perché legato alle stesse tradizioni alimentari regionali. Ancora le analisi ISMEA-Nielsen rilevano come l'intervallo di acquisto sia più lungo al nord, elemento che si lega al maggiore ricorso in queste zone agli acquisti presso i punti vendita della distribuzione moderna.

La flessione che ha investito le carni bovine nel 2008 ha riguardato sia i volumi che la spesa (tabella 1.42). Riguardo le dinamiche determinanti della domanda, nel confronto tra il 2008 e il 2007, per le bistecche di bovino adulto si ravvisa una crescita della spesa per acquisto ma appare in lieve calo la base acquirenti e ciò ha provocato una contrazione del valore complessivo degli acquisti. Per le bistecche di vitello invece, oltre all'acquisto medio sono aumentate anche le famiglie acquirenti, sebbene si sia ampliato l'intervallo di acquisto, e questo ha comportato una crescita della vendite (ISMEA-Nielsen).

Per il 2009 le stime indicano riduzioni nelle quantità consumate di vitello e di bovino adulto e, per la carne bovina nel complesso si prevede una riduzione quantitativa del 2,6%. Molto debole è stimata la domanda rivolta al prodotto elaborato che nel 2008 era stata caratterizzata da sensibili aumenti. La riduzione della spesa è da ricollegare anche alla diminuzione dei prezzi al consumo, cui si assiste a partire dalla seconda metà del 2008.

Tabella 1.52: Variazioni nei consumi di carne bovina tra il 2007 e il 2009*

	2008/2007		2009*/2008	
	quantità	valori	quantità	valori
Carne bovina	-1,4	-0,9	-2,6	-2,8
Naturale	-2	-1,3	-2,3	-2,8
Vitello	0,4	-2,4	-3,9	-4
Bistecche	-1,9	-2,4	-2,4	-1,3
Bovino adulto	-2,1	-0,2	-2,2	-2,4
Bistecche	-2,2	0,9	-1,3	0,5
Elaborata	6,9	4,1	-9	-4,5

*stima

Elaborazioni BMTI su dati Ismea-Nielsen

1.3.8 I prezzi delle carni

In questo paragrafo saranno evidenziati gli andamenti nei mercati all'ingrosso dei tagli di carne bovina in alcune delle più influenti piazze di scambio italiane: Milano, Modena e Firenze.

Va anzitutto specificato che i dati utilizzati sono medie mensili dei prezzi (euro/kg) registrati negli ultimi trenta mesi (da maggio 2007 a ottobre 2009).

Per le categorie di animali macellati, i tipi e le classi dei tagli esiste una diversa disponibilità di dati circa i prezzi all'ingrosso registrati nelle Borse Merci. Un'analisi comparativa degli andamenti di prezzo dei medesimi tagli sulle diverse piazze è risultata pertanto non realizzabile.

Ad oggi la normativa di riferimento è costituita dal Reg. CE 1234/2007, con il quale si stabilisce il sistema di classificazione delle carcasse di bovini adulti e (dopo le modifiche apportate dal Reg. CE 361/2008) della carne ottenuta da bovini di età inferiore ai dodici mesi. La classificazione SEUROP, prevista da questi regolamenti è in effetti il criterio di distinzione maggiormente adottato e prevede una classificazione basata sullo stato di conformazione della carcassa (in particolare di coscia, schiena e spalla) e sullo stato di ingrassamento. In molti casi però, la classificazione SEUROP non si utilizza ed è possibile trovare listini in cui i tagli di carne sono classificati seguendo altri criteri, in particolare spesso si distingue la qualità (definita dal rapporto tra quantità di muscolo e quantità di grasso) tra extra, prima e seconda.

Iniziando la nostra analisi dai dati di mercato del maggio 2007 sembra opportuno ricordare che il 2007 è stato un anno di inversione per i mercati dei bovini: dopo che per due anni consecutivi i listini avevano

presentato variazioni medie positive, nel 2007 quasi tutte le voci delle diverse categorie di animali e nelle diverse piazze italiane hanno fatto un passo indietro, perdendo buona parte dei guadagni conquistati. Il risollevarimento del 2008 si è avuto con le quotazioni medie della prima metà dell'anno che sono tornate a presentare variazioni tendenziali positive.

Quanto al periodo più imminente, ad ottobre 2009 le piazze italiane prese a riferimento hanno registrato andamenti in parte divergenti. A Milano - il mercato più vivace, con le maggiori variazioni in tempi brevi (in entrambi i sensi) - i vitelloni e le vacche hanno subito una lieve diminuzione mentre a Modena si sono caratterizzate per una sostanziale stabilità fatta eccezione per il comparto della vacca, con quotazioni in discesa.

Di seguito si riportano gli andamenti dei prezzi su ciascuna piazza, previa specificazione delle variabili distintive (animale e taglio) e delle classificazioni utilizzate per definirne la qualità.

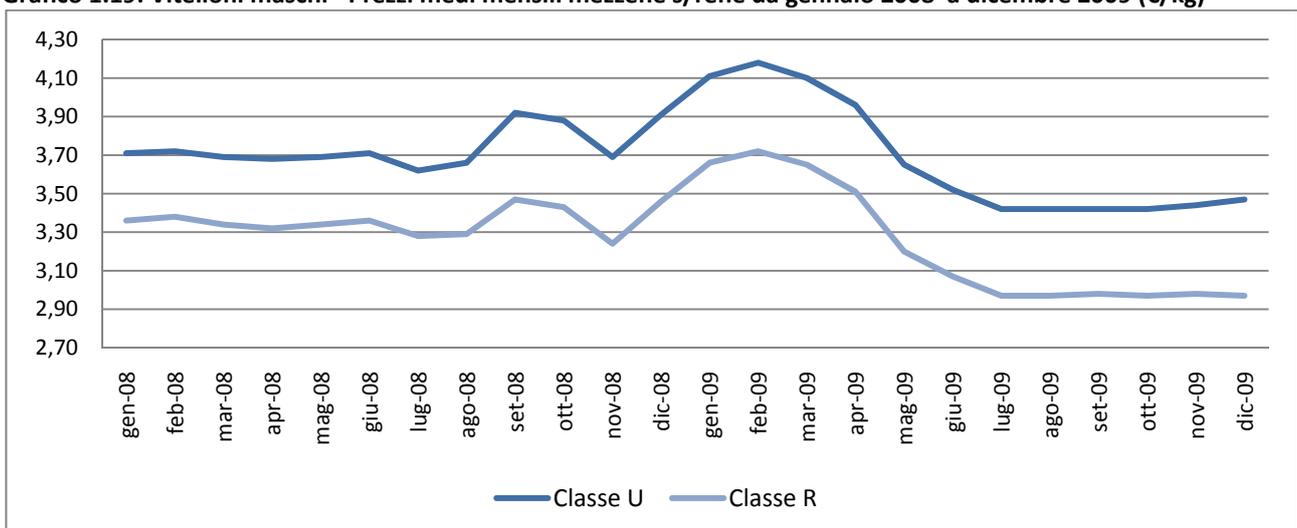
Si precisa inoltre che l'analisi s'incentra prevalentemente sui prezzi dei tagli di carne di vitelloni maschi e femmine e di vitelli, che costituiscono la maggior parte delle macellazioni nazionali.

Milano

Sulla piazza di Milano si valuta l'andamento dei prezzi medi di mezzene, quarti anteriori, quarti posteriori di: vitelloni maschi, vitelloni femmine e vitelli. Questi rappresentano le categorie di animali maggiormente macellati in Italia. Le classi di qualità messe a confronto sono:

- la classe U, che denota un OTTIMO stato di conformazione della carcassa in cui i profili sono nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante;
- la classe R, caratterizzata da un BUONO stato di conformazione della carcassa e profili nell'insieme rettilinei con sviluppo muscolare buono.

Grafico 1.19: Vitelloni maschi - Prezzi medi mensili mezzene s/rene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

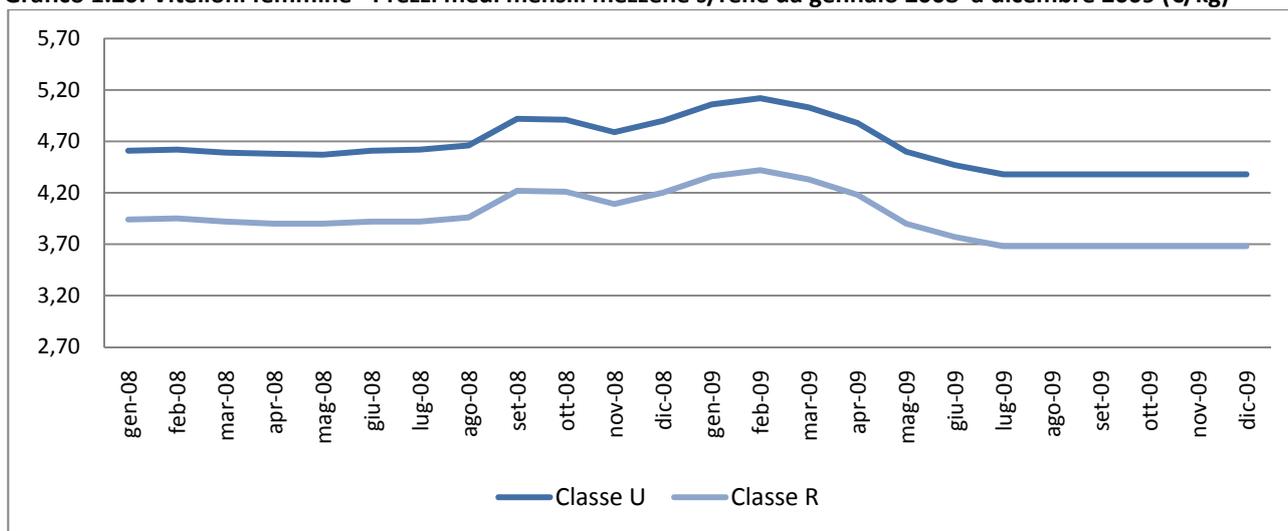
Il prezzo delle mezzene dei vitelloni maschi (grafico 1.19) ha seguito il medesimo andamento sia per la classe U che per la classe R. Entrambe hanno dunque mantenuto, nel periodo analizzato, il distacco che è distintivo del loro differenziale qualitativo. Il prezzo delle mezzene ha raggiunto il suo valore massimo (4,20 €/kg per la classe U) nel mese di febbraio del 2009 e da allora ha iniziato una brusca discesa culminata a

settembre, quando entrambi i prezzi hanno presentato un significativo scarto tendenziale negativo. La caduta è legata al rallentamento della domanda finale che, inevitabilmente, si ripercuote sulle fasi di scambio a monte. La ripresa si è avuta a partire da settembre con aumenti nell'ordine dei 0,30 euro.

Complessivamente, il trend annuo denota un andamento ciclico: i prezzi minimi, infatti, si riscontrano nel periodo di luglio-agosto, il rialzo successivo è stato accentuato in tutti gli ultimi anni.

La quotazione del vitellone femmina si muove su livelli di prezzo decisamente più sostenuti e, sebbene l'andamento riprenda quello dei vitelloni maschi appena descritto, per questa categoria le variazioni, tendenziali e congiunturali, sono state assai meno incisive.

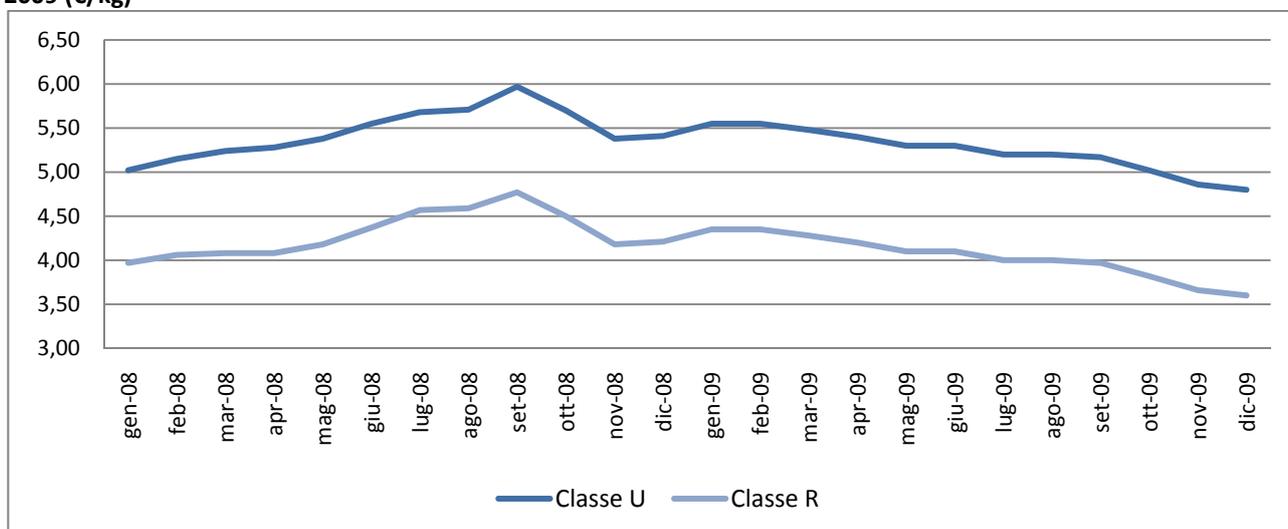
Grafico 1.20: Vitelloni femmine - Prezzi medi mensili mezzene s/rene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Anche per i vitelloni femmine (grafico 1.20) si è assistito a partire dal secondo bimestre del 2009 ad una flessione che ha condotto ad un prezzo estivo inferiore di circa 30 centesimi rispetto a quello dell'anno precedente. Ad dicembre 2009, nonostante gli ultimi incrementi, la variazione tendenziale resta negativa.

Grafico 1.21: Vitelloni maschi - Prezzi medi mensili posteriore s/rene taglio pistola da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



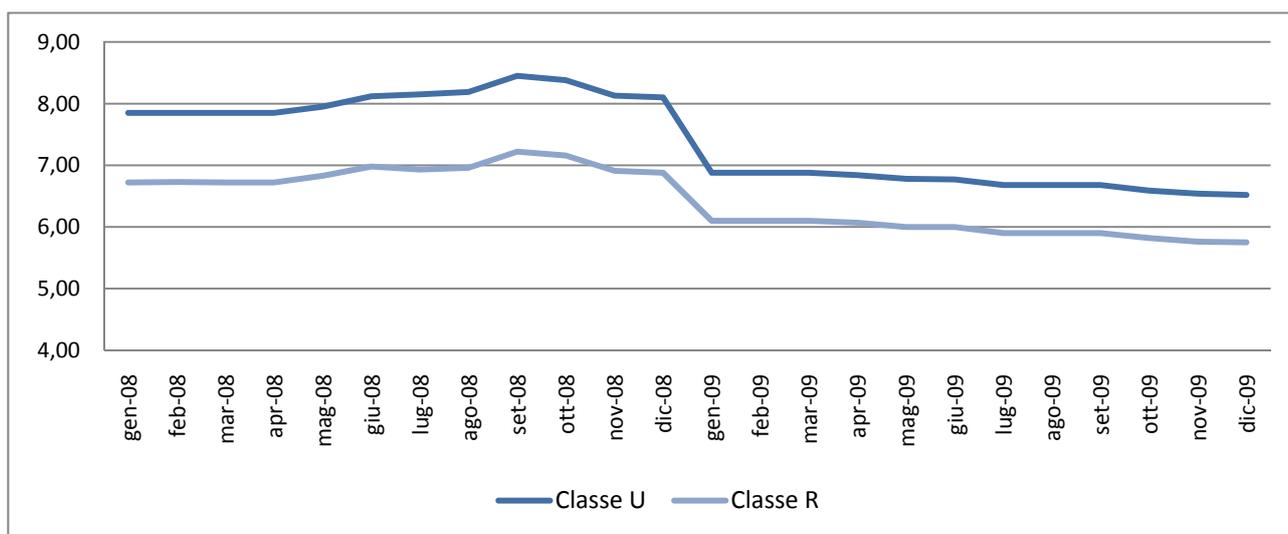
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

L'analisi dei prezzi dei quarti posteriori di vitelloni maschi e femmine dimostra come, nel vitellone maschio (grafico 1.21), il quarto posteriore, riconosciuto per i suoi tagli più pregiati, spunti un prezzo molto più alto sul mercato rispetto al quarto anteriore, meno apprezzato, che soffre di un eccesso di offerta.

Il prezzo del taglio posteriore dei maschi nel 2008 ha raggiunto i livelli massimi raggiunti nel mese di settembre. Nel 2009 invece la quotazione ha cominciato a crescere solo nel terzo quadrimestre.

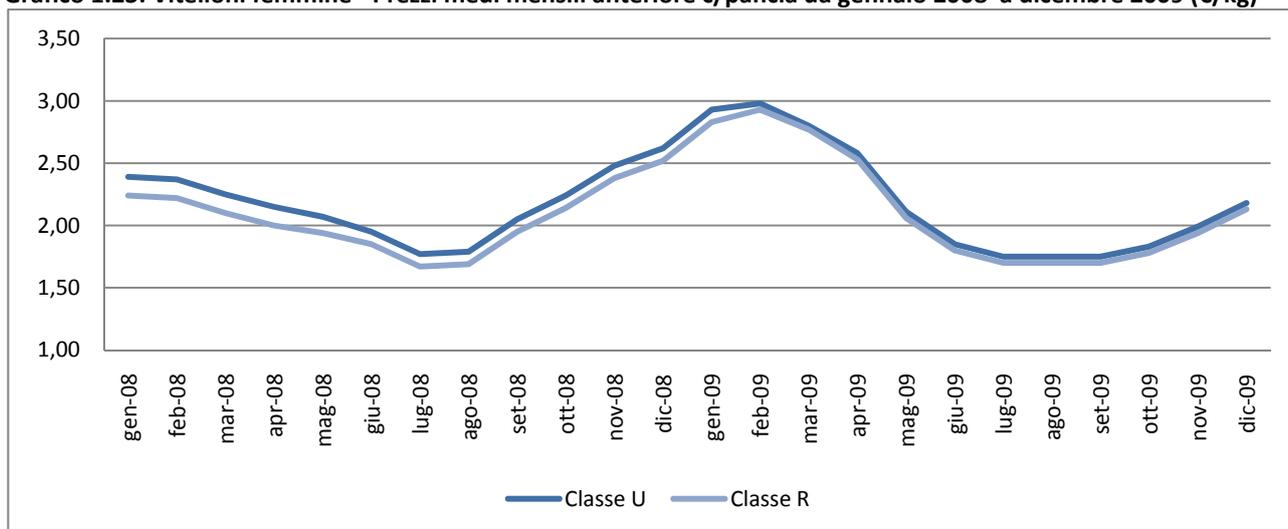
A causa del calo che ha caratterizzato tutto il 2008 e il 2009, il prezzo si mantiene a livelli inferiori rispetto ai mesi di settembre del 2008.

Grafico 1.22: Vitelloni femmine - Prezzi medi mensili posteriore s/rene taglio pistola da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



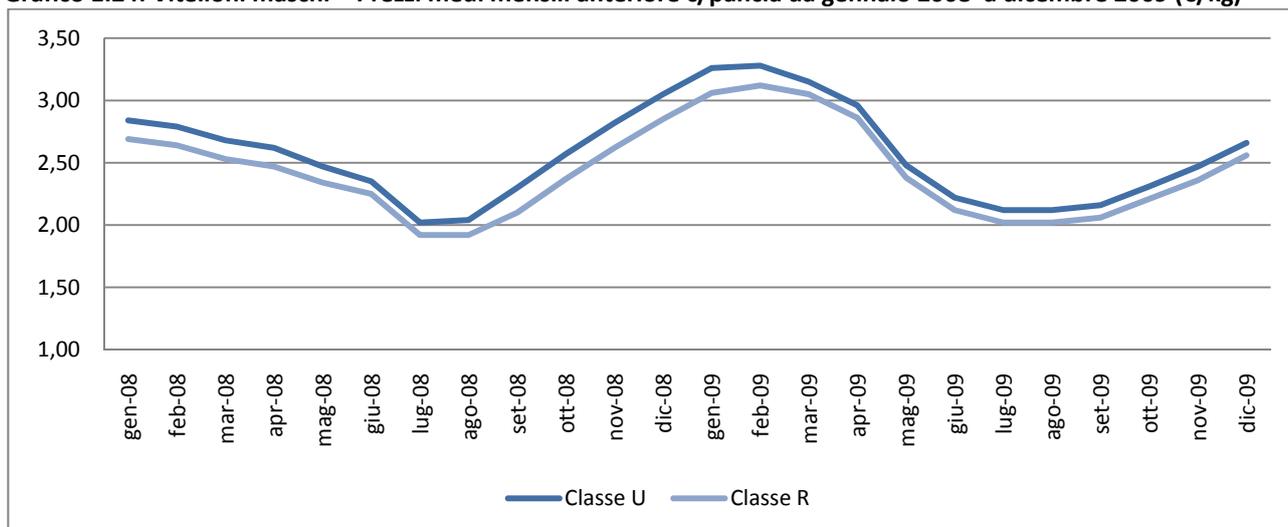
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Grafico 1.23: Vitelloni femmine - Prezzi medi mensili anteriore c/pancia da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Grafico 1.24: Vitelloni maschi - Prezzi medi mensili anteriore c/pancia da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)

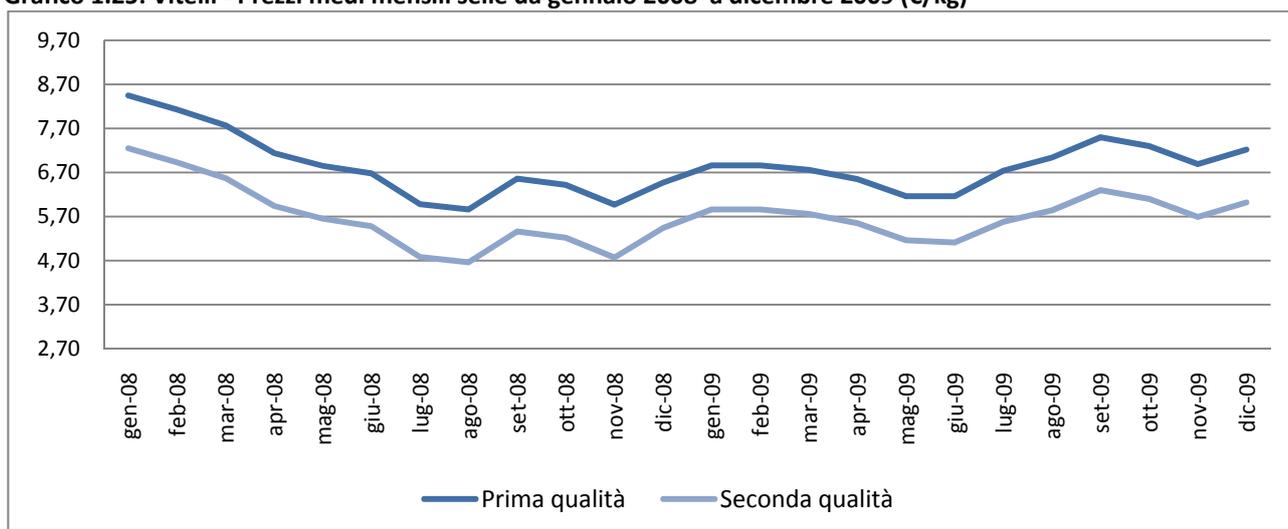


Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Per i quarti anteriori, il vitellone femmina (grafici 1.23) replica il trend e i livelli dei quarti anteriori del maschio (grafico 1.24). Per quanto riguarda i quarti posteriori, l'andamento è stato piuttosto diverso, caratterizzato, per le femmine, dall'innalzamento nel livello di prezzo durante tutto il 2008 e da un progressivo calo nel 2009.

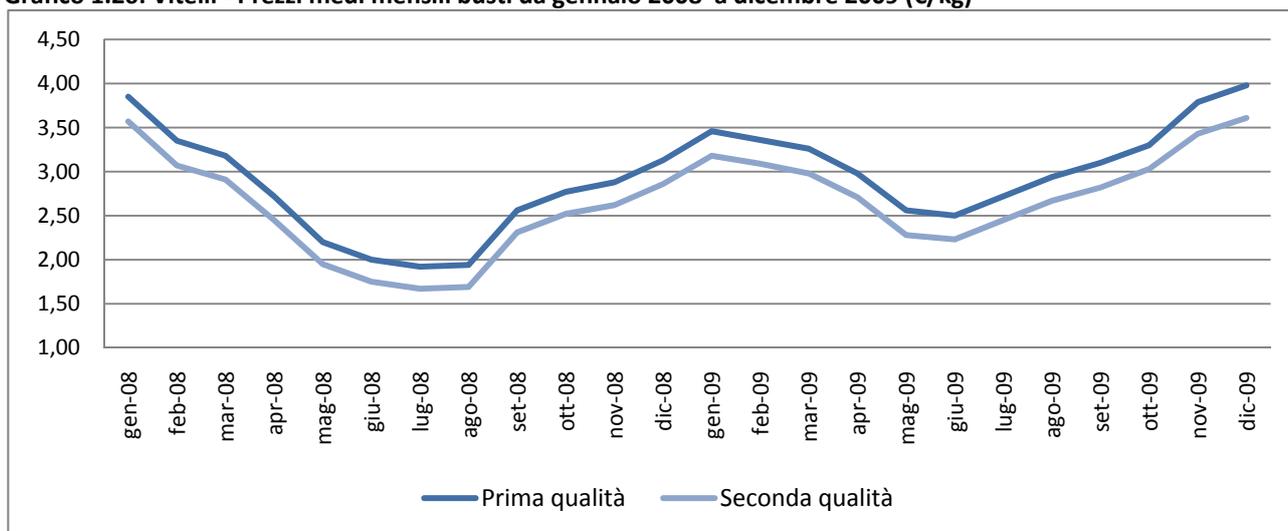
Si rileva inoltre un lieve effetto di complementarità tra i quarti posteriori e anteriori: nel tempo, infatti, alla fase di abbassamento dei prezzi del quarto posteriore, si contrappone un innalzamento dei prezzi del quarto anteriore.

Grafico 1.25: Vitelli - Prezzi medi mensili selle da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Grafico 1.26: Vitelli - Prezzi medi mensili busti da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



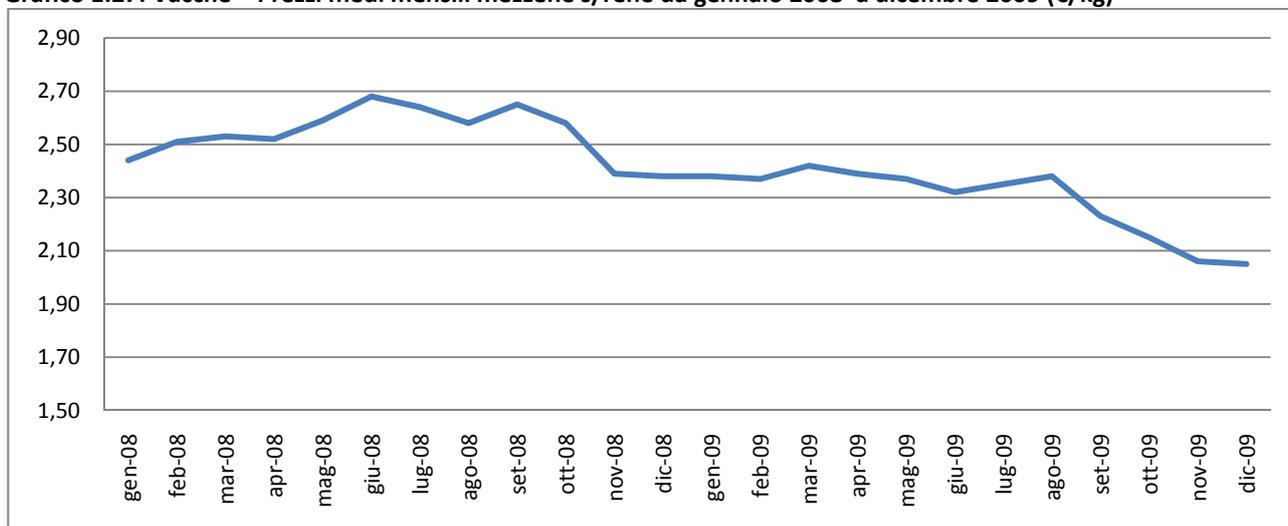
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Per quanto riguarda i vitelli, vengono considerate le selle e i busti di prima e seconda qualità. Il confronto tra i livelli del prezzo - il differenziale, guardando alla prima qualità, è di circa 5€/kg - denota una netta differenza nella valutazione tra le selle (grafico 1.25), più pregiate, e i busti (grafico 1.26).

Le quotazioni delle selle e dei busti hanno subito entrambe a partire da gennaio 2008 un progressivo calo, culminato nel mese di agosto 2008 con il prezzo inferiore di 2 €/kg rispetto all'inizio dell'anno. Da settembre 2008 si è poi avuta una ripresa del prezzo, più sostenuta per i busti rispetto alle selle. Dopo una nuova flessione nel primo semestre del 2009, sempre all'insegna di variazioni consistenti, il prezzo a fine 2009 si muove su livelli superiori rispetto a quelli del di novembre-dicembre del 2008.

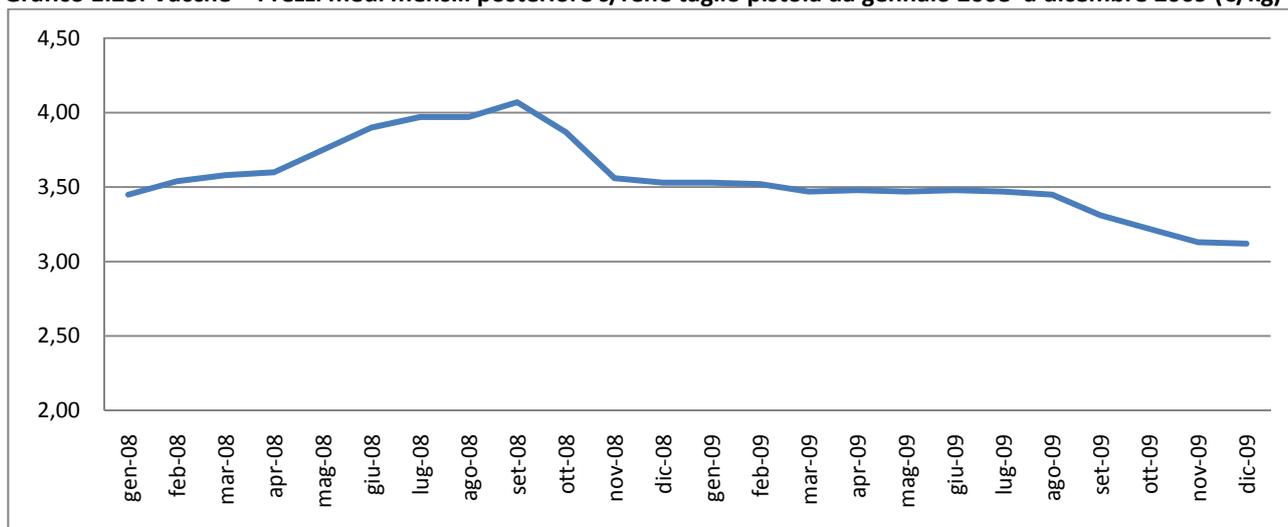
Rimanendo nel segmento degli animali adulti, per le vacche (grafici da 1.27 a 1.29) si è avuto un andamento altalenante nel corso degli ultimi ventiquattro mesi. Per mezzene e quarti posteriori i livelli massimi si sono raggiunti a giugno e settembre 2008, rispettivamente; da allora i prezzi sono calati fino alla fine del 2009. A ben vedere la più alta variabilità si è avuta, nell'arco di tutto il periodo, sul mercato dei quarti anteriori, caratterizzato dai maggiori scostamenti rispetto alla media.

Grafico 1.27: Vacche – Prezzi medi mensili mezzene s/rene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



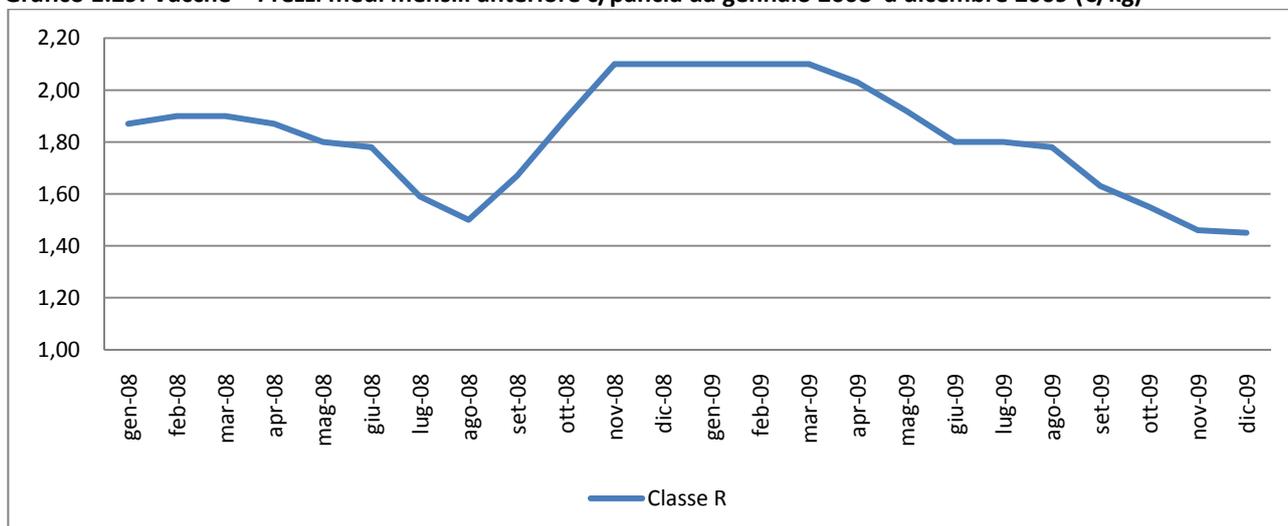
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Grafico 1.28: Vacche – Prezzi medi mensili posteriore s/rene taglio pistola da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Grafico 1.29: Vacche – Prezzi medi mensili anteriore c/pancia da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Milano

Modena

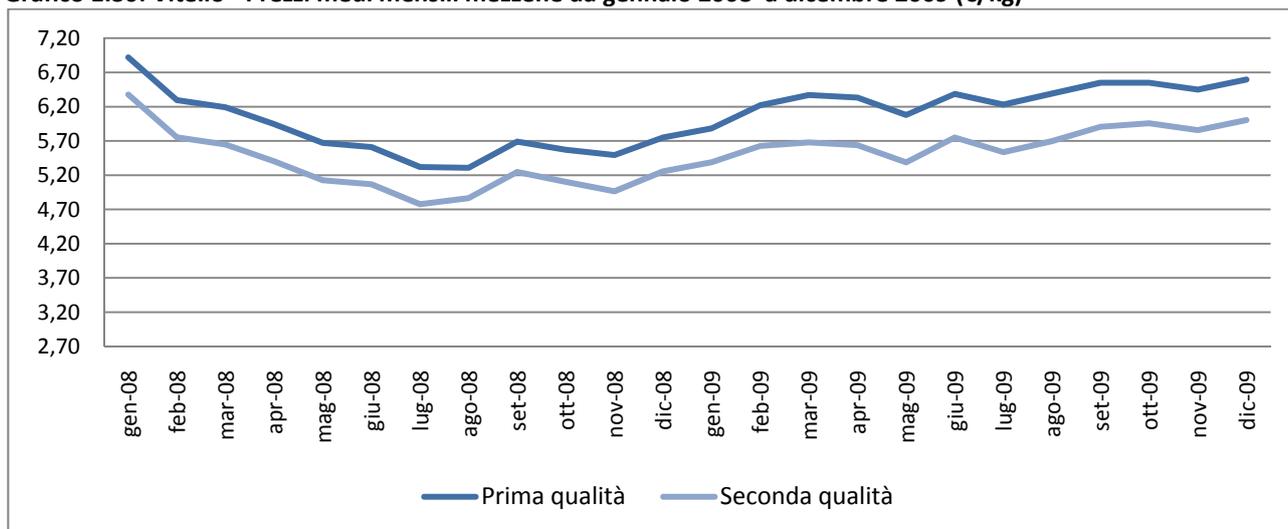
Dai listini della Borsa Merci di Modena sono stati estratti gli andamenti delle mezzene, selle e busti di vitello e vitellone. Nei prezzi rilevati l'unica classificazione presente è la distinzione tra prima e seconda qualità, valida anche per le mezzene, mentre non si fa riferimento alcuno alla codificazione SEUROP.

Per il vitello (grafici da 1.30 a 1.32) il trend degli ultimi due anni mesi si può scindere in una sezione discendente, avutasi tra gennaio 2008 e agosto 2008, seguita da una fase di ripresa che ha caratterizzato il resto del periodo. Questo andamento generale si è accentuato per le mezzene (grafico 1.30) e i busti (grafico 1.32) mentre è stato meno evidente per le selle (grafico 1.31).

Prima e seconda qualità hanno mantenuto nel tempo lo stesso scarto di prezzo. Lo scarto è risultato inferiore per i busti rispetto alle mezzene e alle selle.

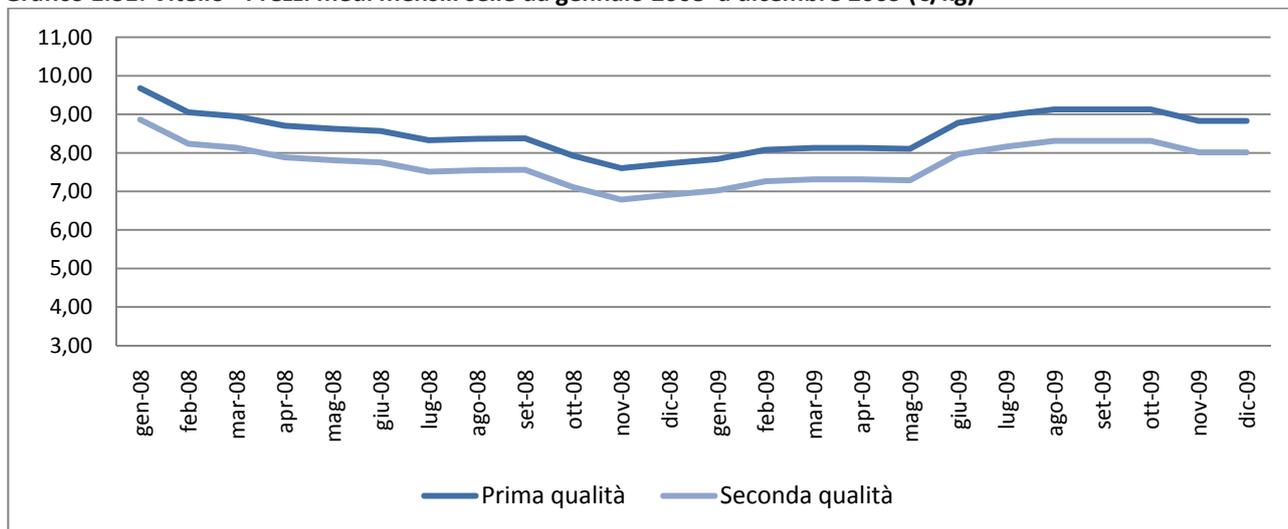
Diversamente da quanto avviene sulla piazza di Milano, per tutta la seconda metà del 2009 la quotazione dei vitelli è stata in lieve crescita.

Grafico 1.30: Vitello - Prezzi medi mensili mezzene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



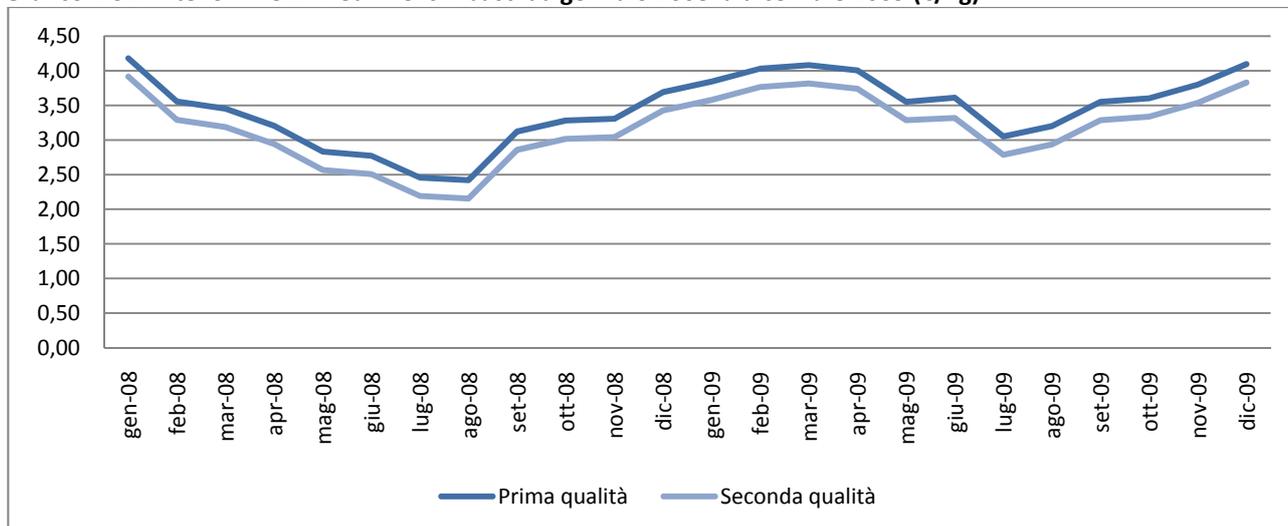
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

Grafico 1.31: Vitello - Prezzi medi mensili selle da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

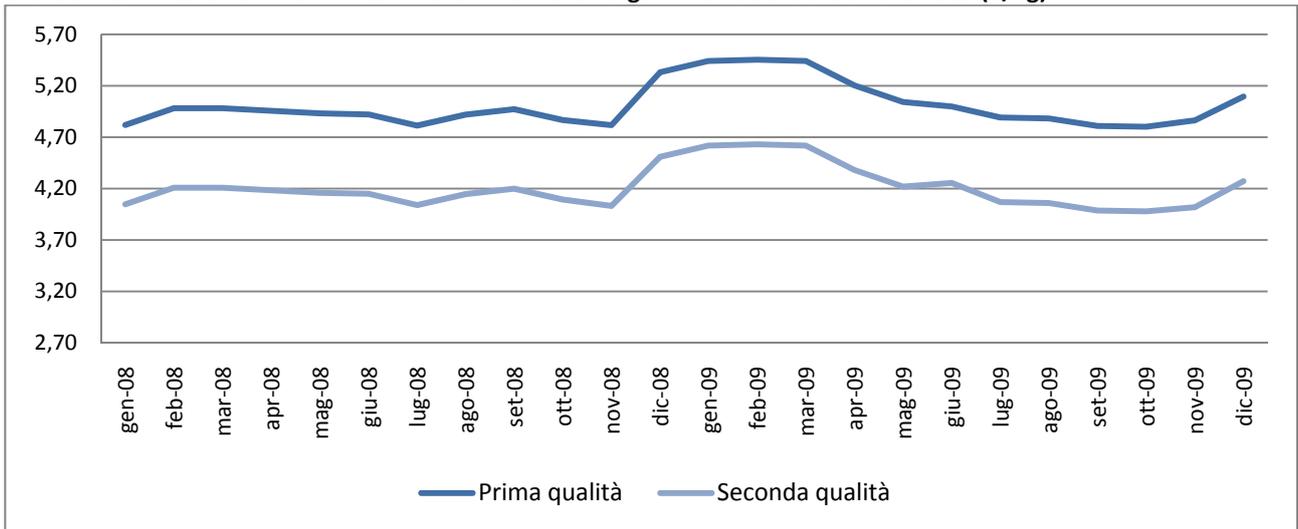
Grafico 1.32: Vitello - Prezzi medi mensili busti da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

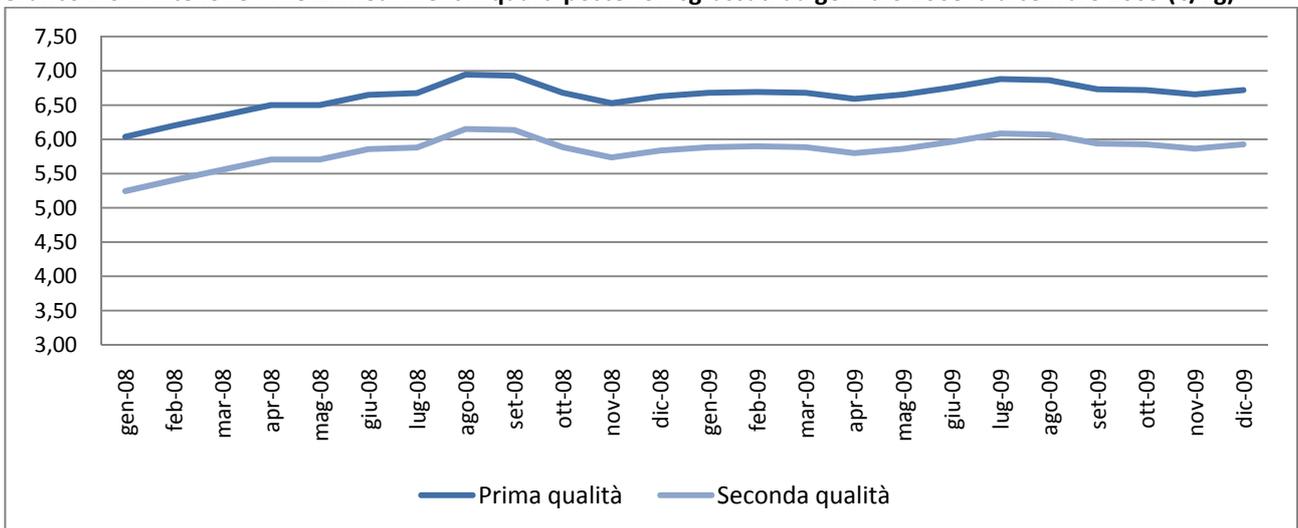
Nella categoria dei vitelloni, la differenza tra prima e seconda categoria si assottiglia passando dalla mezzene, ai quarti posteriori, a quelli anteriori (rispettivamente grafici 1.33, 1.34 e 1.35). Il vitellone di prima e seconda qualità nell'autunno 2009 ha segnato un andamento discendente seguito da una ripresa nel mese di dicembre 2009. Guardando indietro, a partire da novembre del 2008 si è avuta, seppur con toni diversi tra i vari prodotti, una fase espansiva che ha portato incrementi congiunturali anche significativi come quelli delle mezzene, a questo stadio è però seguita la fase deflattiva che ha condotto ai livelli dell'autunno 2009.

Grafico 1.33: Vitellone - Prezzi medi mensili mezzene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



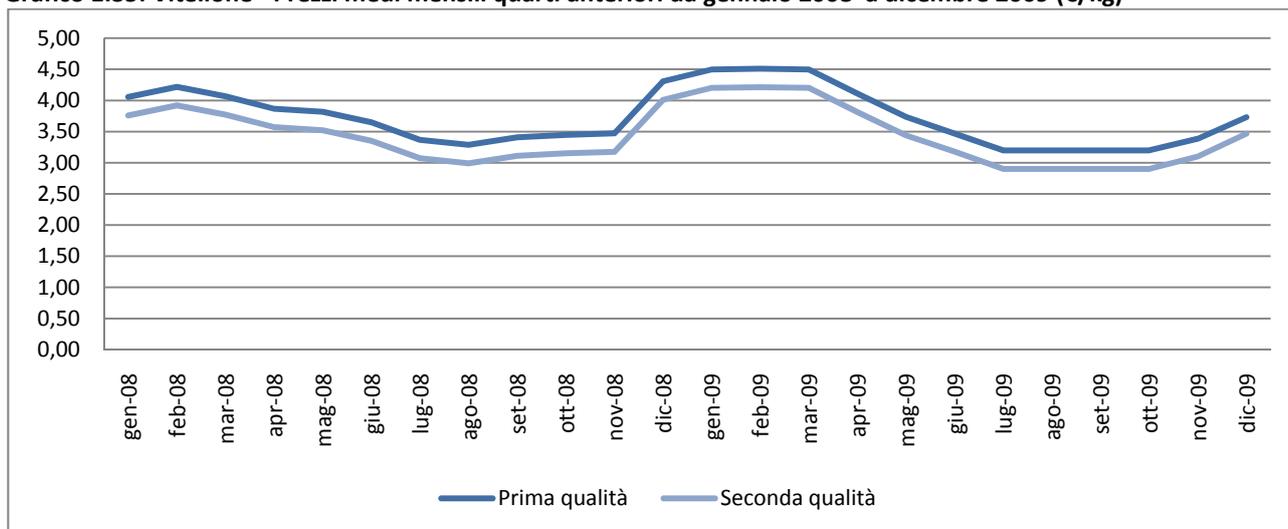
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

Grafico 1.34: Vitellone - Prezzi medi mensili quarti posteriori sgrassati da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

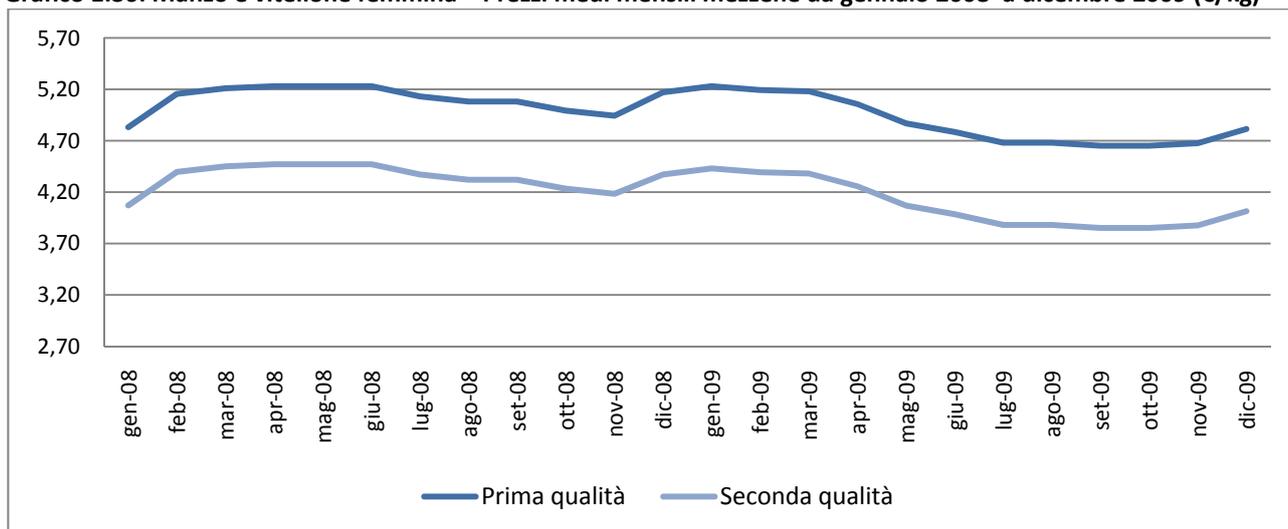
Grafico 1.35: Vitellone - Prezzi medi mensili quarti anteriori da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

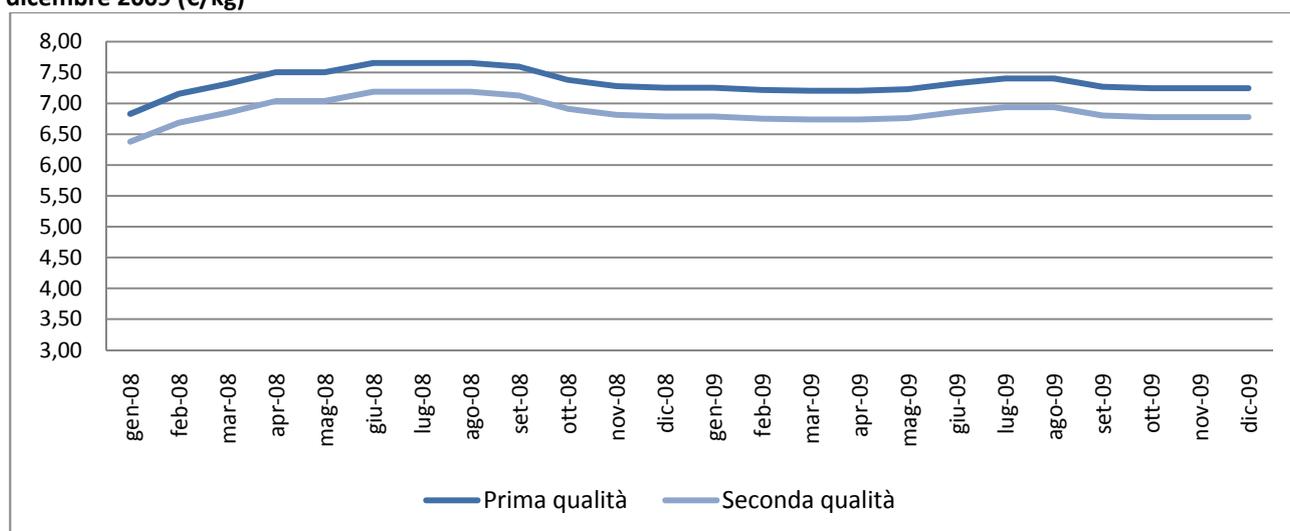
Manzi e vitelloni femmine (grafici da 1.36 a 1.38) hanno ricalcato l'andamento dei vitelloni maschi. Tuttavia per tutte e tre i prodotti individuati la variabilità è meno accentuata. Maggiore lo scarto di prezzo per le mezzene rispetto ai quarti posteriori ed anteriori. Da notare come i quarti anteriori presentino un andamento inverso rispetto ai quarti posteriori: nei mesi estivi il prezzo dei quarti anteriori diminuisce per poi aumentare nei mesi autunnali, viceversa per le quotazioni dei quarti posteriori. A dicembre 2009 il prezzo dei quarti posteriori di manzo e vitellone femmina si assesta sui livelli dello stesso mese del 2008 mentre per le mezzene e i quarti anteriori, nonostante vi sia una ripresa dopo la fase di sostanziale stabilità dei mesi autunnali, le quotazioni sono inferiori rispetto ai valori di dicembre 2008.

Grafico 1.36: Manzo e vitellone femmina – Prezzi medi mensili mezzene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



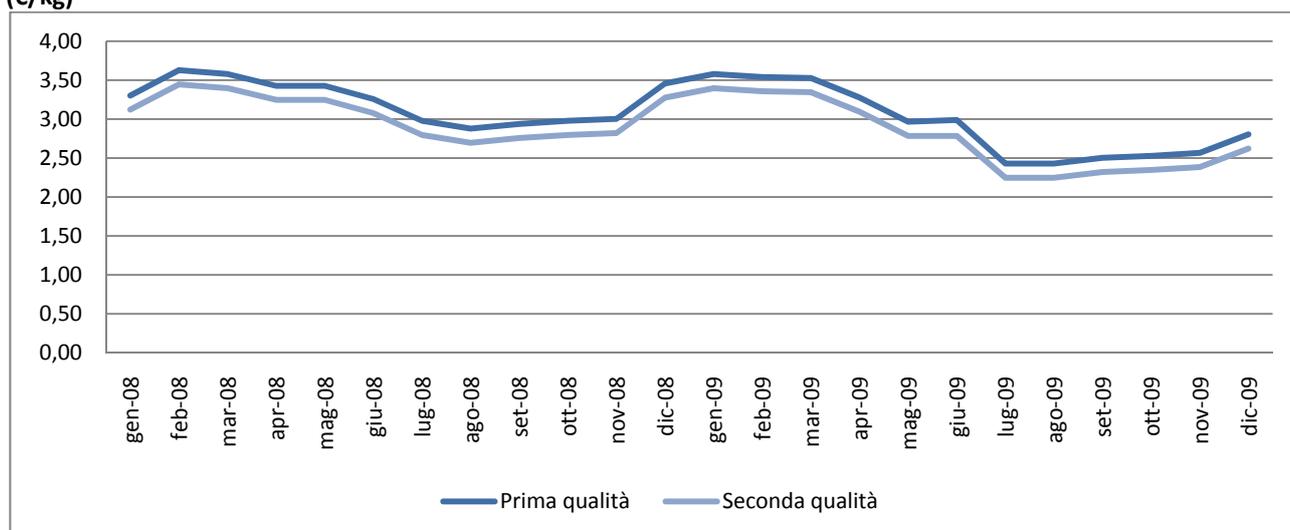
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

Grafico 1.37: Manzo e vitellone femmina – Prezzi medi mensili quarti posteriori sgrassati da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa merci Modena

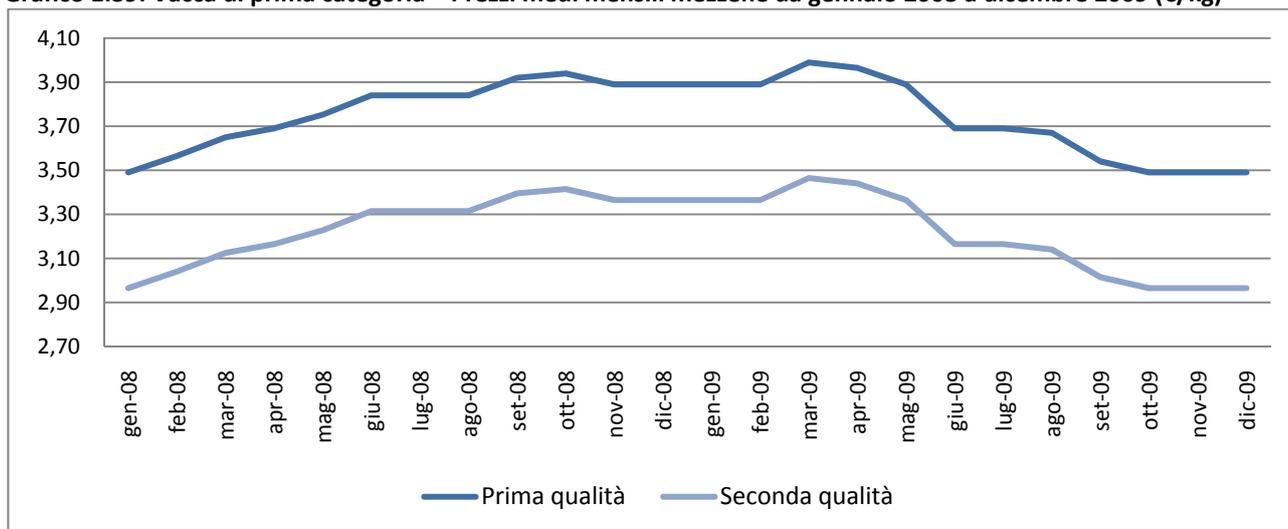
Grafico 1.38: Manzo e vitellone femmina – Prezzi medi mensili quarti anteriori da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa Merci Modena

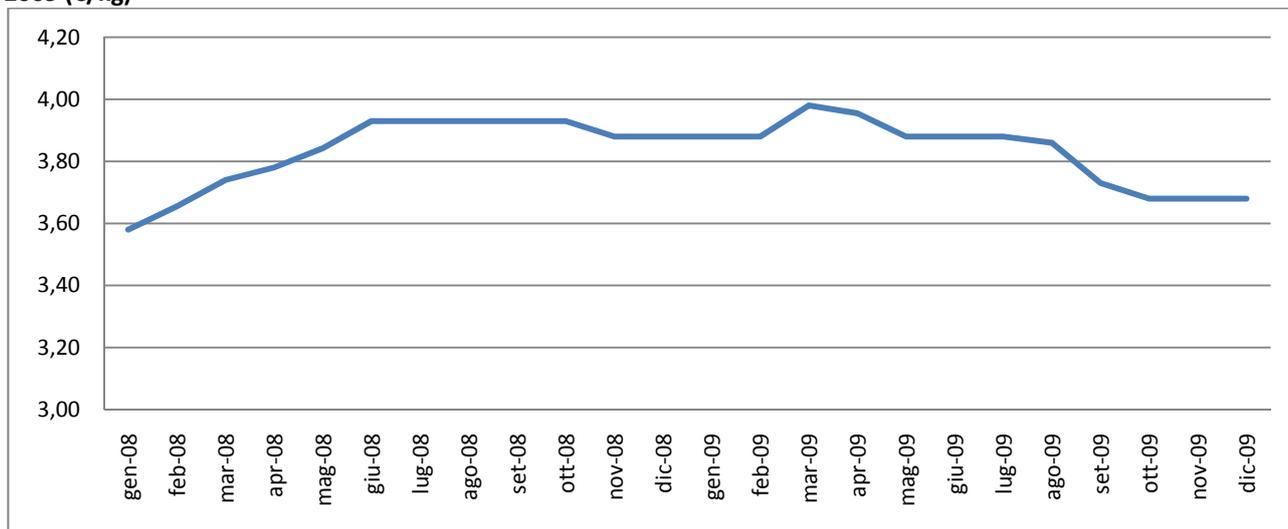
Guardando ancora al mercato degli animali adulti, le quotazioni delle mezzene e dei quarti posteriori delle vacche di prima e seconda categoria hanno mostrato un andamento simile nel periodo esaminato che è stato caratterizzato da una fase di crescita nel primo semestre del 2008, che ha portato il prezzo di dicembre 2008 delle mezzene e quarti posteriori delle vacche di prima categoria a valori superiori di 0,30-0,40 €/kg rispetto all'inizio dell'anno. Fino ad agosto 2009 il prezzo di tutti i prodotti ha poi mostrato delle oscillazioni per poi diminuire nei mesi autunnali. Diverso invece l'andamento delle quotazioni dei quarti anteriori delle vacche di seconda categoria; fino a maggio 2009 il prezzo si è mantenuto intorno ai 2,5 €/kg per poi diminuire fino a raggiungere i 2€/kg a dicembre 2009.

Grafico 1.39: Vacca di prima categoria – Prezzi medi mensili mezzene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



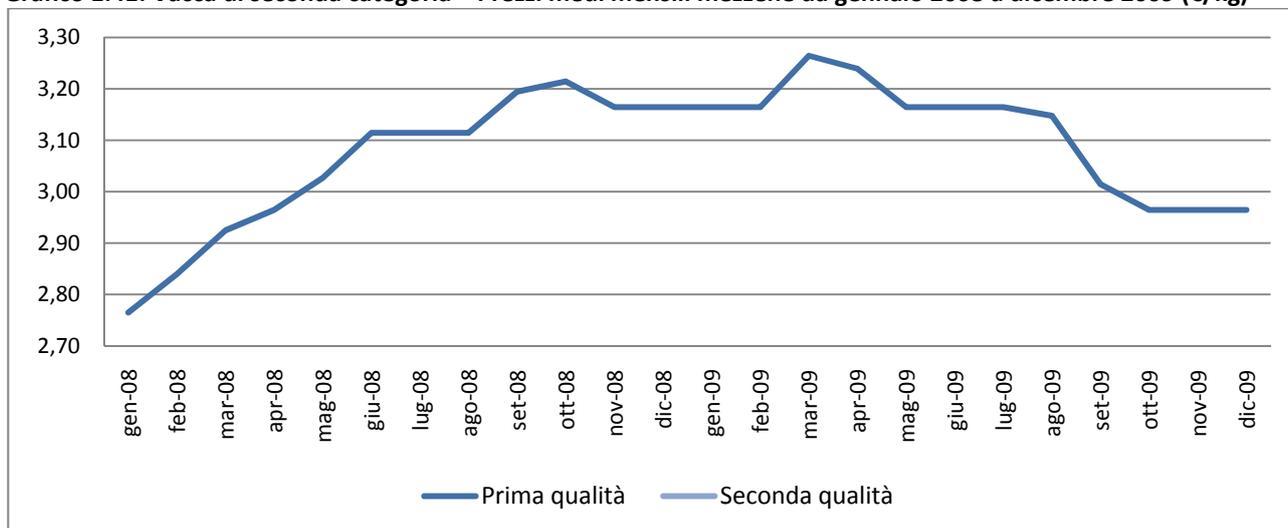
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa Merci Modena

Grafico 1.40: Vacca di prima categoria – Prezzi medi mensili quarti posteriori sgrassati da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



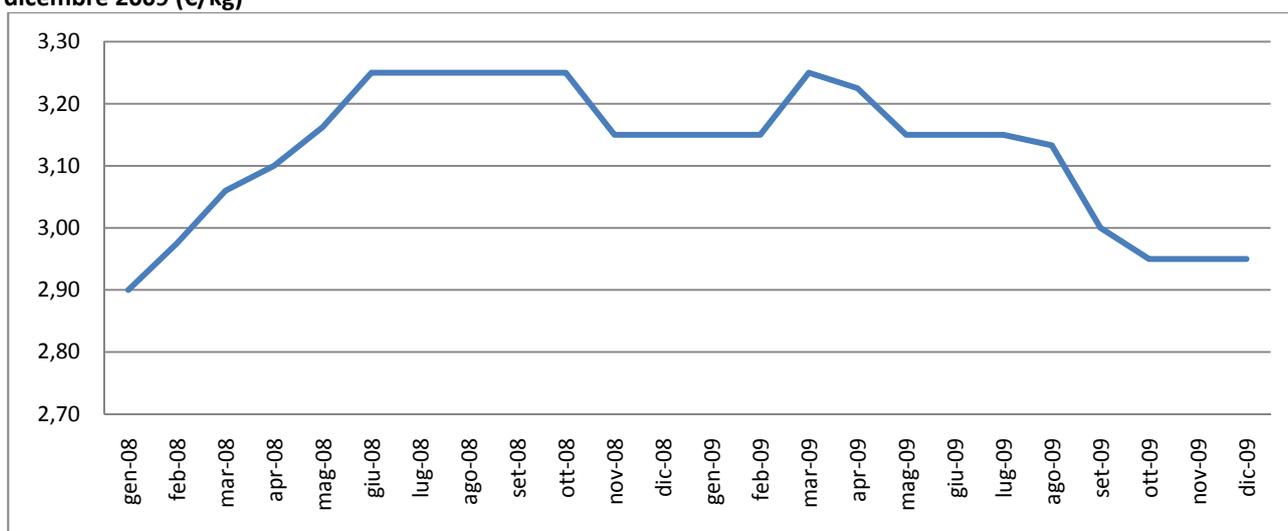
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa Merci Modena

Grafico 1.41: Vacca di seconda categoria – Prezzi medi mensili mezzene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



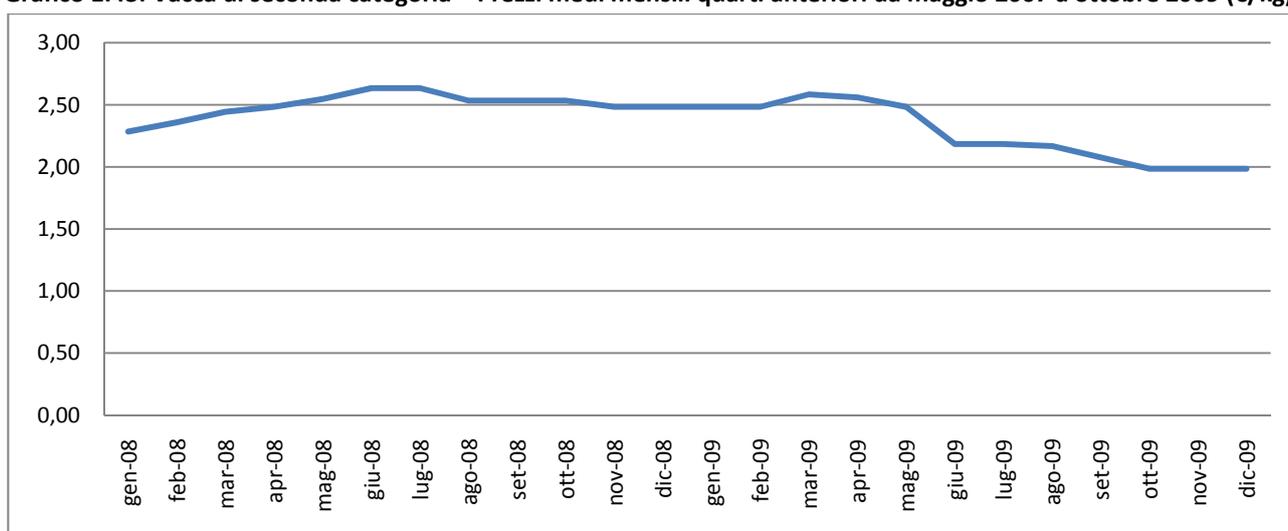
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa Merci Modena

Grafico 1.42: Vacca di seconda categoria – Prezzi medi mensili quarti posteriori sgrassati da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa Merci Modena

Grafico 1.43: Vacca di seconda categoria – Prezzi medi mensili quarti anteriori da maggio 2007 a ottobre 2009 (€/kg)

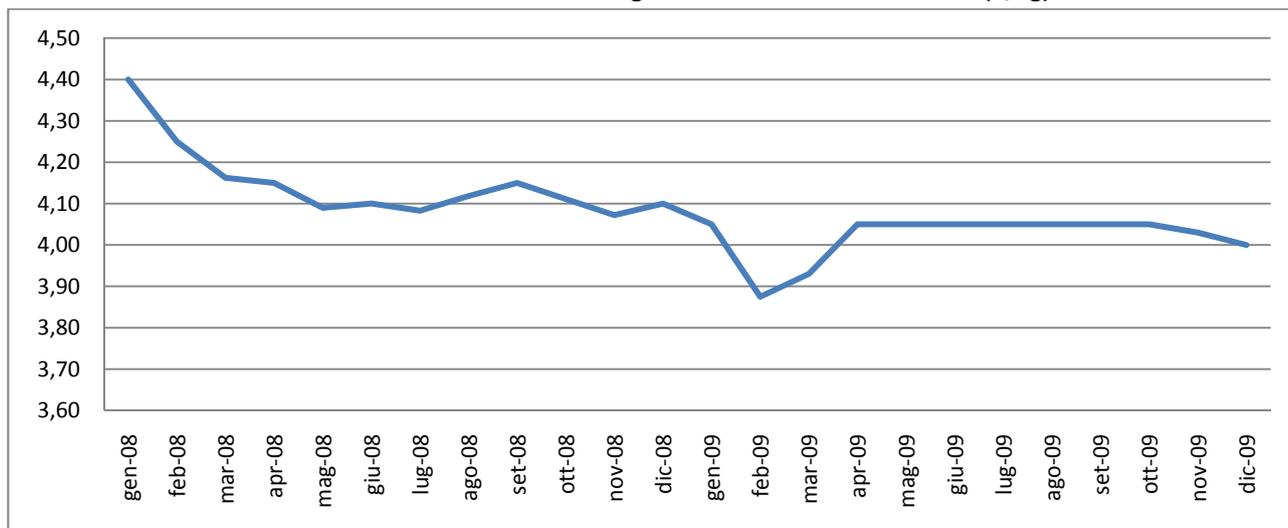


Fonte: Elaborazione BMTI su dati Borsa Merci Modena

Firenze

Per la piazza di Firenze l'analisi è dedicata alle mezzene, tronconi (coscia, lombata, 6 costole, senza falda) e quarti anteriori di vitellone, in quanto non disponibile il dato sui vitelli. Unica categoria di vitelli disponibile è quella della "vitella da latte" che, non trovando un corrispondente nei listini della altre borse, non è stata analizzata.

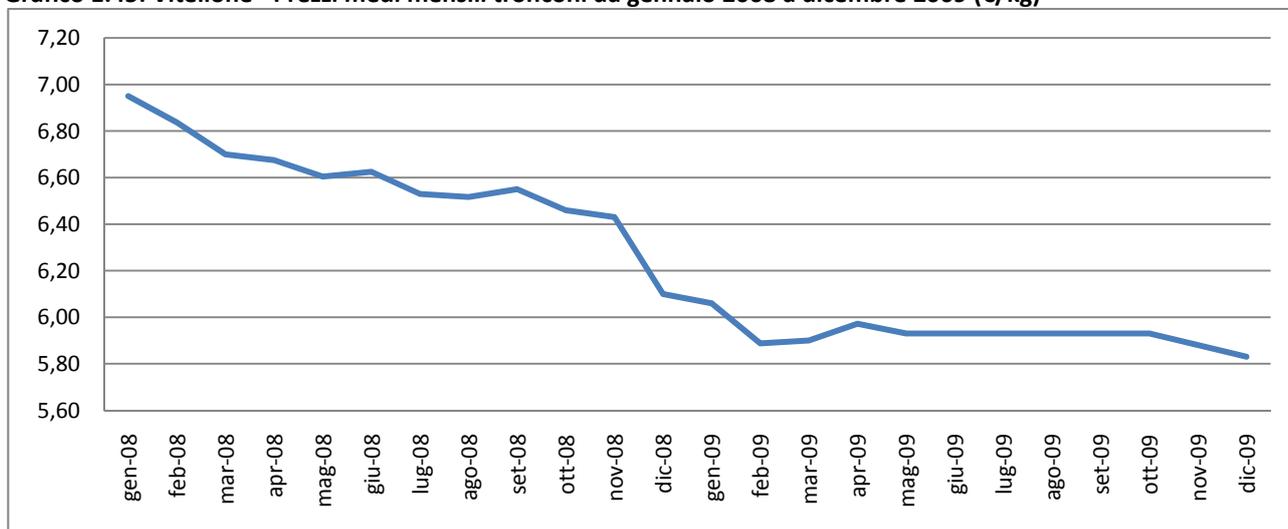
Grafico 1.44: Vitellone - Prezzi medi mensili mezzene da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Firenze

Il prezzo del vitellone (grafici da 1.44 a 1.46) ha seguito un andamento molto diverso da quello visto sulle altre piazze. E' caratterizzato da un generale trend deflattivo per le mezzene e i tronconi; in particolare, quello che si è avuto nel mercato dei tronconi è un netto crollo della quotazione che a dicembre 2009 si tiene al di sotto dei 6€/kg.

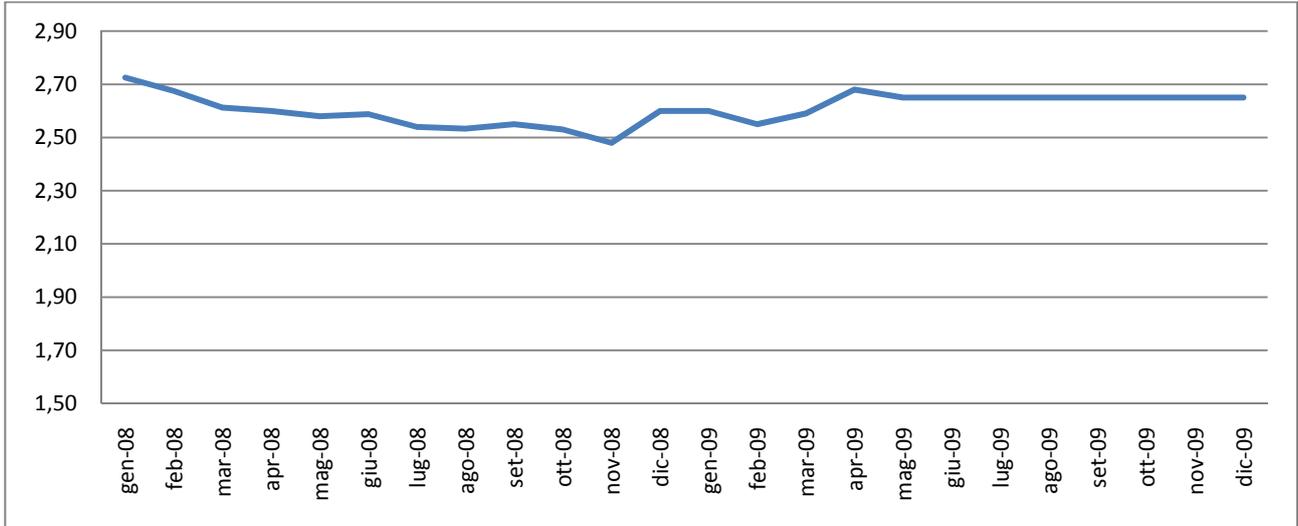
Grafico 1.45: Vitellone - Prezzi medi mensili tronconi da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Firenze

I quarti anteriori di vitellone (grafico 1.46), dopo una fase di calo tra gennaio e novembre del 2008, hanno manifestato un andamento dei prezzi medi mensili pressoché costante. Nel complesso, il prezzo è sceso da 2,67 €/kg a 2,65 €/kg.

Grafico 1.46: Vitellone - Prezzi medi mensili quarti anteriori da gennaio 2008 a dicembre 2009 (€/kg)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Camera di Commercio di Firenze

2. La normativa di riferimento del settore

2.1 La Politica Agricola Comunitaria nel settore delle carni bovine

L'intento di questo capitolo è quello di delineare il profilo normativo generale del settore delle carni bovine ed i cardini della sua evoluzione, facendo riferimento alla normativa che maggiormente influenza gli operatori (principalmente allevatori e macellatori).

A questo proposito, si vuole precisare che quella che segue non è un'analisi dell'intero quadro normativo che regola produzione, trasformazione e commercializzazione delle carni bovine, bensì uno studio delle norme di più recente introduzione che maggiormente influiscono sul comparto.

Le linee strategiche della Politica Agricola Comunitaria (PAC) relative alle carni, sviluppate nell'arco di molti anni, si sono progressivamente focalizzate sull'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti, dare fiducia agli allevatori nelle prospettive future di reddito e incoraggiare pratiche agricole più sostenibili sotto il profilo ambientale.¹⁴ Tali politiche si avvalgono di una serie di misure di regolazione e sostegno del mercato che hanno subito profonde modifiche nel corso dell'ultimo ventennio, nell'ambito di un processo evolutivo che ha riguardato interamente la PAC al fine di adeguare le norme comunitarie ai nuovi equilibri determinatisi sui mercati internazionali, alle sempre più pressanti esigenze di bilancio e alla domanda di chiarezza dei consumatori. Con la riforma Mac Sharry (Regolamento CE n. 2078/1992) è stato limitato il meccanismo di sostegno al prezzo e introdotto un sistema di aiuti parzialmente disaccoppiato, in coerenza con la firma degli accordi del GATT, è stato limitato l'utilizzo di due misure di mercato, ossia le restituzioni all'esportazione e la protezione alle frontiere. Prima del 1992 i meccanismi di sostegno agli allevatori di bovini erano mirati a garantire un livello elevato dei prezzi dei capi vivi o delle loro carni, oppure consistevano nell'erogare pagamenti diretti agli agricoltori in base al numero di capi che detenevano. Con la riforma Mac Sharry, quindi, vengono gettate le basi per orientare l'agricoltura al mercato e disaccoppiare gli aiuti, concetti poi ripresi nei successivi regolamenti.

Nel 1999 il regime di sostegno per le carni bovine ha subito ancora profonde modifiche nell'ambito del processo di riforma della PAC previsto dall'«Agenda 2000», grazie al quale la prassi precedentemente seguita dall'UE di finanziare l'acquisto delle eccedenze sul mercato delle carni bovine (i cosiddetti «acquisti di intervento») è stata relegata al ruolo di «rete di sicurezza». Per compensare la riduzione del sostegno dei prezzi sul mercato, agli agricoltori è stato erogato un aiuto diretto sotto forma di premi calcolati in base al numero di capi da essi detenuti nel corso di un periodo di riferimento.

Il legame con il livello della produzione e con i prezzi è stato gradualmente allentato. Con la riforma di medio termine, principiata dal Regolamento CE n. 1782/2003 (cosiddetta Riforma Fischler) è stato imposto che la maggior parte del sostegno in agricoltura venisse erogato sotto forma di un pagamento unico per azienda, separando completamente l'entità degli aiuti dalla produzione (disaccoppiamento). Tale provvedimento, per il settore delle carni bovine, ha significato che agli aiuti (scarsi) costituiti dai sostegni al prezzo si affiancassero i pagamenti disaccoppiati che hanno sostituito quelli «a capo». La concessione degli aiuti è stata subordinata al rispetto di pratiche agricole e di gestione dei terreni che obbedissero a precise condizioni di tutela dell'ambiente e del benessere degli animali (la cosiddetta condizionalità).

Gli intenti di semplificazione e armonizzazione normativa in tutto il settore agricolo si sono palesati con la transizione da un approccio settoriale ad un nuovo approccio unificato che, in termini pratici, ha significato

¹⁴ Documento Commissione europea Commissione Generale dell'Agricoltura - Il settore delle carni nell'Unione Europea (2004)

il passaggio dalla pluralità di organizzazioni comuni dei mercati (OCM) all'esistenza di un'OCM unica che disciplina ogni categoria di prodotti.

In particolare l'OCM della carne bovina fu istituita dal Regolamento CEE n. 805/1968 poi abrogato dal Regolamento CE n. 1254/1999 che ha avuto il ruolo principe di accorpate e aggiornare le modifiche apportate al regolamento originario dal 1968 in poi. L'OCM unica (istituita col Regolamento CE n. 1234/2007) ha sostituito così le ventuno organizzazioni preesistenti: si è trattato di una semplificazione tecnica (con la conseguente riduzione degli oneri burocratico-amministrativi a carico degli agricoltori e delle amministrazioni pubbliche, attraverso norme più trasparenti, comprensibili e meno farraginose) realizzata dopo un'intensa stagione di semplificazione politica, destinata ad essere completata con le nuove riforme introdotte dall'*Health Check* della PAC.

La struttura dell'OCM unica ricalca quella dei regolamenti preesistenti:

- disposizioni introduttive;
- disposizioni relative al mercato interno;
- disposizioni concernenti il commercio con i Paesi terzi;
- disposizioni finali e generali e, a seconda delle circostanze, transitorie.

Il ri-orientamento del sostegno dell'Unione europea, che muove dalla riforma Fischler e segna, con il Regolamento CE n. 72/2009 (*Health Check* della PAC sui regimi d'Intervento) uno dei suoi più recenti passi, per il settore della carne bovina nasce almeno in parte dalla necessità di mantenere la fiducia del consumatore sul modo di allevare e di produrre le carni.

Ora gli agricoltori sono incoraggiati ad andare incontro di più le esigenze dei consumatori, di cui l'UE ha cercato di conquistare la fiducia introducendo una serie di misure quali:

- l'etichettatura delle carni bovine (che obbliga i dettaglianti ad indicare in etichetta l'origine della carne);
- l'identificazione degli animali (per comprovare che tale carne proviene da tale azienda);
- regole migliori sugli ingredienti dei mangimi e controlli sugli stessi;
- controlli più severi sulle carni bovine importate;
- misure di promozione delle carni bovine cofinanziate dall'UE.

Aderendo alla domanda di carni di qualità migliore, i produttori di carni bovine dovrebbero riuscire a spuntare prezzi che garantiscano una maggiore marginalità, ma questo purché i consumatori ne siano debitamente informati. Tutti i capi di bestiame devono essere marchiati ed avere un passaporto che ne comprova l'origine e su cui sono registrati i movimenti tra le aziende fino al momento in cui arrivano sul mercato. Le regole sull'etichettatura delle carni bovine e l'identificazione degli animali permettono la piena tracciabilità sia dei capi di bestiame che delle carni da essi ottenute, dalla stalla alla tavola. Le regole si applicano a tutti i tagli di carne e perfino alle carni macinate¹⁵.

Le norme di commercializzazione costituiscono lo strumento fondamentale col quale il legislatore europeo cerca di persuadere gli operatori della filiera a migliorare il prodotto che giunge al mercato. Qualità, sicurezza e informazione sono i cardini su cui poggiano le norme, armonizzate e in continuo aggiornamento,

¹⁵ Ivi, pag. 13

volte a garantire il corretto funzionamento degli scambi e la tutela del consumatore. Occorre evidenziare come, rispetto alla fase di allevamento, gli altri anelli della filiera sembrano aver dimostrato maggiori capacità di adattamento alle esigenze di mercato, basti pensare alle strategie poste in essere dalla Distribuzione Organizzata, che ha imperniato i suoi piani proprio sulle richieste di maggiori garanzie di sicurezza e qualità. La normalizzazione, coercitiva e/o volontaria, che disciplina l'attività di allevamento si inquadra allora anche nell'ambito di un processo che ha visto una sempre maggiore pressione esercitata dalla distribuzione in tal senso.

2.1.1 Identificazione, registrazione ed etichettatura dei bovini

Il miglioramento della qualità delle carcasse delle carni e la garanzia di un'igiene conforme agli standard più elevati deve andare di pari passo con l'informazione dei consumatori, in modo da permettere loro di sapere esattamente cosa comprano. Se i consumatori desiderano saperne di più sull'origine del prodotto allora, come si è detto, la loro informazione può aumentare il valore aggiunto del prodotto stesso e dare agli operatori la possibilità di spuntare prezzi più alti. È quindi essenziale che le etichette rechino almeno le informazioni essenziali e garantiscano la tracciabilità delle carni lungo tutta la catena alimentare, per risalire fino all'azienda d'origine. Per questo è prevista l'identificazione degli animali, che ha peraltro costituito anche un elemento essenziale della strategia comunitaria di lotta contro le epizootie. Un punto fondamentale in questo senso è il Regolamento CE n. 1760/2000 che istituisce il sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e quello di etichettatura delle carni bovine abrogando il precedente Regolamento CE n. 820/1997, i cui risultati sono stati giudicati non soddisfacenti. Col successivo Regolamento CE n. 1825/2000 del 25 agosto 2000 la Commissione europea ha poi emanato le modalità applicative del predetto regolamento.

Si è passati così da un sistema volontario di etichettatura ad un sistema comunitario di informazioni obbligatorie minime, congiunto ad un sistema di informazioni facoltative.

Secondo gli operatori, se l'applicazione delle disposizioni previste dal Regolamento CE n. 1760/2000 ha contribuito da un lato a ristabilire la fiducia dei consumatori e a riportare il consumo di carne bovina ai livelli precedenti, la seconda crisi BSE (ottobre 2000), dall'altro ha comportato una profonda modifica nell'organizzazione del lavoro nel settore e una maggiore trasparenza nel commercio delle carni bovine, nonché una rinazionalizzazione del commercio delle carni bovine, soprattutto per quanto riguarda i prodotti venduti direttamente al consumatore finale (settore della vendita al dettaglio).¹⁶

Il legislatore europeo ha istituito un sistema di identificazione e registrazione dei bovini nella fase di produzione e un sistema comunitario specifico di etichettatura nelle fasi della commercializzazione, col fine di tutelare la sanità pubblica e il benessere animale, quindi di migliorare la fiducia dei consumatori nei confronti della carne bovina.¹⁷

Il sistema di identificazione deve comprendere quattro elementi:

- a) marchi auricolari per i singoli animali (che devono essere conservati qualora l'animale sia trasportato in un altro paese),
- b) base di dati informatizzata,

¹⁶ Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Cuneo : "Carni bovine – Studio di mercato", 2007

¹⁷ Per contestualizzare i provvedimenti si deve considerare che il Reg. (CE) n. 1760/2000 è stato approvato in una fase di forte instabilità del mercato causato dalla crisi dell'encefalopatia spongiforme bovina.

- c) passaporti per gli animali,
- d) registri individuali tenuti presso ciascun azienda.

Il sistema di etichettatura consente di evidenziare il nesso fra l'identificazione della carcassa, del quarto o dei tagli di carne da un lato e l'animale di cui si tratta. Ogni operatore o organizzazione che commercializza carni bovine ha l'obbligo di etichettarle anche se il lavoro è svolto per conto di terzi. Dal 1 gennaio 2002 le etichette devono contenere le seguenti indicazioni:

- a) lo stato membro o paese terzo di nascita dell'animale,
- b) lo stato membro o i paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso,
- c) lo stato membro o il paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione,
- d) un numero (o codice) di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale,
- e) il numero di approvazione del macello presso il quale è stato macellato l'animale (o gli animali),
- f) il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo stato membro di appartenenza del laboratorio.¹⁸

Figura 1: Etichetta carni bovine



Fonte: Mipaaf

In Italia, in risposta al regolamento CE n. 1760/2000, il Mipaaf, in quanto autorità competente in materia, ha istituito una banca dati informatizzata. Già dal 1° gennaio 1998, per ciascun animale da identificare l'autorità competente rilascia un passaporto entro 14 giorni dalla notifica della nascita o, per gli animali importati da paesi terzi, entro 14 giorni dalla notifica della nuova identificazione da parte dello Stato membro interessato, che accompagna l'animale in ogni spostamento. Secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 1760/2000, ogni detentore di animali, ad eccezione dei trasportatori, oltre a tenere un registro aggiornato deve comunicare all'autorità competente tutte le nascite ed i decessi avvenuti in azienda, specificandone la data. In questo modo si crea un registro informatizzato di tutto il patrimonio bovino nazionale.

¹⁸ Per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso paese (stato membro o terzo che sia) è riportata in etichetta la dicitura "origine: (nome dello stato)".

Il Regolamento CE n. 1760/2000 prevede anche la possibilità di indicare sull'etichetta informazioni facoltative inerenti la macellazione, l'allevamento, l'animale o altro, ritenute utili per il consumatore. In tal caso l'operatore deve predisporre un apposito disciplinare da sottoporre all'approvazione dello stato membro nel quale si svolgono le operazioni di lavorazione e commercializzazione delle carni.

Con il D.M. 30 agosto 2000, sono state fornite poi indicazioni agli operatori e alle organizzazioni in merito all'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché disposizioni circa termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività dei soggetti che intendono fornire informazioni facoltative sulle carni bovine.

Tenendo fede al regolamento comunitario, il decreto stabilisce che affinché il disciplinare sia approvato è necessario che l'operatore o l'organizzazione sia in grado di garantire la capacità di:

- esercitare i controlli necessari a verificare l'applicazione del disciplinare,
- gestire una banca dati dei bovini interessati, delle aziende in cui gli stessi sono allevati e delle imprese di trasporto degli animali, dei macelli e degli esercizi di vendita.

Il D.M. 30 agosto 2000 individua inoltre gli elementi essenziali del disciplinare che, in ogni caso, deve prevedere un sistema di identificazione e registrazione in grado di garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il disciplinare deve in particolare indicare:

- le informazioni (oltre quelle obbligatorie) che si vogliono fornire in etichetta,
- le misure atte a garantire la veridicità delle informazioni riportate,
- i criteri con cui sarà garantito il nesso tra identificazione della carcassa, del quarto e dei tagli di carne e quella degli animali,
- gli autocontrolli,
- la designazione dell'organismo indipendente e i controlli che esso effettuerà,
- le caratteristiche del logo e le modalità di apposizione dello stesso,
- il funzionamento del sistema di etichettatura,
- i provvedimenti disciplinari adottati nei confronti degli operatori della filiera che non dovessero rispettare il disciplinare stesso.

L'approvazione (come pure la revoca) dei disciplinari avviene ad opera di un'apposita Commissione istituita presso il Mipaaf che è anche chiamata ad esprimere pareri in merito all'attività di verifica della conformità degli organismi indipendenti di accertamento, alle modalità di controllo della banca dati e all'applicazione del disciplinare.

Rispetto alle precedenti modalità di etichettatura volontaria, disciplinate dal Regolamento CE n. 820/1997 e dal D.M. applicativo del 22 dicembre 1997, il D.M. 30 agosto 2000 per quanto riguarda il sistema facoltativo, prevede alcune novità organizzative e precisamente: l'etichettatura può essere garantita, oltre che da una organizzazione che riunisce in sé tutte le fasi della filiera (dall'allevamento al punto vendita), anche da singoli segmenti produttivi, ciascuno dei quali, nel quadro di un sistema di filiera, fornisce le dovute garanzie a quello successivo. In tal caso gli organismi indipendenti designati ai controlli possono essere diversi per i singoli segmenti produttivi.

Con la circolare n. 5 del 15 ottobre 2001¹⁹ il Mipaaf ha inteso fornire chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari, ed in particolare circa le informazioni facoltative incluse nelle etichette, sulle modalità di predisposizione dei piani di controllo interni e sugli operatori indipendenti. Le indicazioni che vengono fornite sono largamente indirizzate a scongiurare la confusione, se non addirittura l'inganno del consumatore; il che comporterebbe un risultato completamente avverso rispetto a quello che era lo stesso fine cui mirava il legislatore europeo con l'introduzione del sistema di etichettatura volontario. Non possono quindi essere esaltate caratteristiche, di processo o di prodotto che sono proprie di tutti i prodotti (gli animali, le carni o i processi produttivi simili); allo stesso modo queste caratteristiche non possono essere esaltate se specificatamente richieste dalla legge o qualora arrechino un ingiustificato svantaggio per la concorrenza (in tal senso è stato ad esempio fatto divieto di pubblicizzare i test BSE compiuti sugli animali). Ancora, per evitare una comprensione errata, si vieta l'utilizzo di indicazioni territoriali ben precise (regione, provincia ecc.), dizioni che sono riservate a DOP, IGP e STG. Analogamente, anche il logo non può ingenerare confusione con i marchi d'indicazione geografica.

Quanto alle certificazioni di prodotto o processo che le organizzazioni possono scegliere di adottare può farsi riferimento all'integrazione che il ministero ha compiuto con la Circolare n. 1 del 15 febbraio 2008, nella quale si chiarisce che se un'organizzazione applica anche un sistema di qualità aziendale o di prodotto, è ammessa l'inclusione, sulle confezioni delle carni, di informazioni relative a tali certificazioni volontarie, regolarmente attestate da organismi terzi. La stessa circolare distingue tra:

1. certificazioni volontarie di prodotto che non prevedono requisiti specifici ma la certificazione di aspetti che riguardano principalmente l'implementazione di un sistema organizzativo/gestionale dell'organizzazione che si fa carico della gestione/controllo della filiera produttiva per uno specifico prodotto (es. UNI 10939:01, ISO 22005 ecc.).
2. certificazioni volontarie di prodotto che prevedono, da parte dell'organizzazione certificata, il controllo centralizzato di requisiti igienico sanitari aggiuntivi rispetto a quelli normalmente previsti dalla normativa vigente. Esse sono ammesse a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione.

Per queste prime due categorie è richiesto che siano riportati chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione.

3. certificazioni volontarie di sistema (ad esempio ISO 9001:00, ISO 22000) che possono essere indicate sulla confezione.

Viene invece sottolineato il divieto di riportare in etichetta certificazioni volontarie di prodotto relative a requisiti specifici (ad esempio NO OGM, alimentazione vegetale, omega 3, benessere animale) in assenza di un disciplinare di etichettatura facoltativa approvato secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000.

Per comprendere l'importanza dell'istituzione dell'etichettatura facoltativa e quindi dei provvedimenti presi in materia è utile ricorrere ai dati raccolti dai monitoraggi compiuti dal Mipaaf nel corso degli ultimi anni (l'ultimo aggiornamento disponibile è del 2007).

Fino a tutto dicembre 2007 i disciplinari di etichettatura delle carni bovine approvate dal Ministero sono stati 109, ma nello stesso periodo sono 17 quelli revocati, 15 non sono operativi e 1 si è autosospeso. Le

¹⁹ G. U. n 250 26/10/2001

organizzazioni operative (76) vengono classificate in relazione all'estensione delle specifiche attività svolte nella filiera:

- A-PV: dall'allevamento al punto vendita. Sono 29 organizzazioni che gestiscono una serie di attività dall'allevamento alla macellazione degli animali, solitamente di origine nazionale, sino alla distribuzione al dettaglio; in questo gruppo rientrano tutti i consorzi di allevatori (CCBI, CONAZO, COALVI, ecc.)
- M-LS: dalla macellazione al laboratorio di sezionamento. Comprende 26 organizzazioni con attività di macellazione e sezionamento di animali acquistati sul libero mercato;
- M-PV: dalla macellazione al punto vendita. In questa categoria rientrano 12 organizzazioni che oltre a curare la macellazione ed il sezionamento, si occupano anche dei punti vendita;
- PV: distribuzione. Si tratta di 9 organizzazioni costituite da operatori della GDO, che acquistano da fornitori nazionali o esteri carni già etichettate e, quindi, pronte per essere esposte sugli scaffali. Sporadicamente queste organizzazioni sono integrate a monte (a diversi livelli) nell'obiettivo di controllare meglio e trasmettere una certa ricerca della qualità.²⁰

In relazione alla concentrazione nazionale delle organizzazioni che hanno presentato e avuto approvazione ministeriale in materia di etichettatura facoltativa di carni bovine, Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna sono state le regioni maggiormente attive.

Le informazioni facoltative messe a disposizione delle organizzazioni di etichettatura autorizzate nel 2007 sono riconducibili a due categorie principali:

- A. dati degli animali desumibili direttamente o indirettamente dalla documentazione ufficiale: data di nascita, sesso, tipo genetico, denominazione e sede dell'allevamento, periodo d'ingrasso in Italia, razza, denominazione del macello, data di macellazione, categoria;
- O. dati che possono essere collezionati relativamente a ciascuna delle fasi della filiera: sistema di allevamento, razione alimentare, epoca di sospensione dei trattamenti terapeutici e alimentazione priva di grassi animali, OGM, additivi antibiotici e fattori di crescita.

²⁰ Sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine – Ministero delle Politiche Agricole Agroalimentari e Forestali, Dipartimento delle Politiche di Sviluppo Economico e Rurale (Rapporto 2007).

Tabella 2.1: Informazioni facoltative previste nei disciplinari approvati dal Mipaaf*

Descrizione tipo conteggio	Tipo	Conteggio	%
Data di nascita	A	78	86
Sesso	A	54	59
Tipo genetico	A	82	90
Denominazione e sede di allevamento	A	70	77
Periodo di ingrasso in Italia	A	22	24
Razza	O	42	46
Sistema di allevamento	O	36	40
Composizione razione alimentare	O	6	7
Alimentazione priva di grassi animali	O	32	35
Alimentazione non OGM	O	4	4
Alimentazione senza additivi	O	1	1
Esclusione fattori di crescita	O	1	1
Sospensione trattamenti terapeutici	O	1	1
Denominazione macello	A	38	42
Data di macellazione	A	74	81
Categoria	A	79	87
Denominazione laboratorio di sezionamento	O	9	10
Periodo di frollatura	O	11	12

*aggiornato al 31/12/2007

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Mipaaf

Tra tutte, le più comuni sono quelle che riguardano la data di nascita e il tipo genetico, a seguire (presente nel 50%) la data di macello e la categoria.

2.1.2 I disciplinari di etichettatura volontaria in Piemonte

La pubblicazione dei decreti ministeriali di autorizzazione all'etichettatura delle carni bovine ha avuto inizio nel 1999 e da allora si è assistito ad una sostenuta crescita delle richieste. Un importante incentivo ad adottare questo tipo di disciplina volontaria è derivato dall'erogazione del premio comunitario supplementare (a mera finalità esemplificativa si può ad esempio ricordare che il pagamento del premio supplementare, ex art. 69 Regolamento CE no. 1782/03, nel 2008 è stato di circa 29 euro per capo). Il 2009 è stato però, come si è visto, l'ultimo anno di applicazione dell'art. 69 del Regolamento 1782; il nuovo art. 68 (Regolamento CE no. 73/2009), fissando il limite di pagamenti accoppiati al 3,5% del plafond nazionale, si ritiene possa incidere pure su questo fronte²¹.

Anche Piemonte si è avuta una rapida diffusione dei disciplinari di etichettatura volontaria. Considerandone tutte le forme (dall'allevamento al punto vendita; dalla macellazione al punto vendita; solo macellazione e sezionamento; punto vendita – GDO) nella regione gli operatori in possesso di autorizzazione ministeriale sono 20, si tratta di società eterogenee sia per dimensioni che per veste giuridica. Sono invece 5 le organizzazioni per le quali i disciplinari di etichettatura (e dunque i controlli) coinvolgono la filiera completamente: dall'allevamento fino al punto vendita.

²¹ Si veda paragrafo 2.4

Tabella 2.2: Operatori con disciplinari d’etichettatura “dall’allevamento al punto vendita”

Codice	Operatore	Organismo di controllo
IT 005 ET	Organizzazione Produttori Carne Piemonte Società consortile cooperativa a r.l. - ASPROCARNE PIEMONTE S.C.C. Via Silvio Pellico, 10 10022 Carmagnola (TO)	Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) Soc. Coop. a r. l.
IT 007 ET	Consorzio di tutela della razza Piemontese (CO.AL.VI.) Via Torre Roa, 13 12020 Madonna dell'Olmo (CN)	Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) Soc. Coop. a r. l.
IT 038 ET	Azienda Agricola F.Ili Villosio s.s.Casina Savonera, 1 - Fraz. Tonengo 10035 Mazzè (TO)	CERTIQUALITY - Istituto di Certificazioni della Qualità
IT 079 ET	VALL. CARNI S.r.l. Via G. Marconi, 78 12030 Marene (CN)	Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) Soc. Coop. a r. l.
IT 094 ET	Consorzio Carni Qualità Piemonte - CCQP Sala Contr.ni Foro Boario - Piazza Italia 27/a 10022 Carmagnola (TO)	Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) Soc. Coop. a r. l.

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Mipaaf

Del disciplinare di etichettatura CO.AL.VI si è già avuto modo di accennare con riferimento alla carne di razza bovina Piemontese (vedi paragrafo 1.3.6). Questo Consorzio opera dal febbraio del 2000 attraverso un disciplinare di etichettatura volontaria approvato dal Mipaaf (IT007ET²²), mediante il quale è autorizzato a fornire, attraverso l’etichetta emessa dalle bilance delle macellerie ad esso aderenti, informazioni supplementari.

Più in dettaglio il disciplinare prevede che i tipi di carni etichettabili siano in forma di carcasse, mezzene, quarti e porzioni (Coscia, Lombo e Spalla).

La carne bovina etichettata dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese è prodotta esclusivamente da bovini di Razza Piemontese nati e allevati in Italia, iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili al tipo genetico Piemontese. Il disciplinare di etichettatura si preoccupa in primo luogo di normare gli obblighi che ricadono su tutti gli operatori coinvolti nella filiera.

In primo luogo sono stabiliti gli obblighi per l’organizzazione stessa che si occupa della gestione della banca dati contenente informazioni circa: i bovini etichettabili; le aziende di allevamento, di macellazione, di sezionamento/preparazione carni; i dati di macellazione, destinazione e scarico relativi ai capi macellati ed etichettati dall’organizzazione; quindi l’elenco dei punti vendita.

Alcuni obblighi coincidono per tutti gli operatori della filiera, si tratta sostanzialmente di compiti di ordine procedurale, obblighi riconducibili alla necessità di assicurare al consorzio un flusso continuo di informazioni identificative delle aziende e del proprio patrimonio ed infine obblighi volti a consentire il libero accesso ai locali per le visite in autocontrollo (attività svolta dalla stessa Organizzazione sui requisiti di conformità previsti dal disciplinare, soprattutto sugli aspetti inerenti le informazioni facoltative) e al personale dell’Organismo Indipendente.

²² Codice Univoco Nazionale

Guardando agli aspetti speciali invece, la disciplina degli allevamenti prevede che siano ammessi allevamenti a stabulazione fissa o a stabulazione libera in box o recinti. Gli obblighi in capo ai macelli ed ai centri di sezionamento e preparazione delle carni hanno il precipuo scopo di garantire la rintracciabilità degli animali e della carne così come dispone la normativa cogente ed assicurare la correttezza delle informazioni che circolano insieme con le carni. Quanto ai dettaglianti, sono esclusi quelli che commercializzano solo carne preconfezionata ed ai punti vendita è richiesta la separazione della carne sottoposta ad etichettatura dal Consorzio dalle altre carni presenti nel punto vendita sia in fase di lavorazione, che di stoccaggio e commercializzazione.

Le informazioni facoltative introdotte sono:²³

- Sesso dell'animale;
- Razza o tipo genetico Piemontese;
- Data di nascita;
- Categoria e/o dizione commerciale associata;
- Data di macellazione;
- Elementi identificativi dell'azienda di nascita;
- Elementi identificativi dell'azienda di allevamento;
- Durata del periodo di permanenza in allevamento;
- Allevamento in stabulazione libera stallina in box o in stabulazione fissa per almeno 4 mesi;
- Alimentato con l'impiego di alimenti insilati o alimentato senza l'impiego di alimenti insilati per almeno 4 mesi;
- Elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato);
- Elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).

Altre informazioni:

- Denominazione di vendita;
- Numero del Documento COALVI;
- Elementi identificativi dell'Organismo indipendente di controllo;
- Elementi identificativi del punto vendita;
- Peso morto alla macellazione;
- Classificazione delle carcasse;
- Nome del taglio anatomico;
- Data di confezionamento;
- Data di scadenza;
- Peso;
- Elementi identificativi delle destinazioni diverse dal punto vendita;
- Estremi dell'autorizzazione Mipaaf del disciplinare;
- Logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato.

Il disciplinare individua poi i singoli passaggi della procedura di etichettatura che sono stati raggruppati in fasi così da identificare punti critici, responsabilità, modalità operative e documentazioni necessarie per ognuna di esse.

²³ Non tutte le informazioni facoltative sono presenti in etichetta al consumatore.

Infine il disciplinare descrive la frequenza, il tipo, e le modalità con cui si svolge l'autocontrollo ed individua l'organismo indipendente (Inoq) e le sanzioni applicabili.

Figura 2: Etichettatura volontaria CO.AL.VI



Fonte: Coalvi

Anche Asprocarne Piemonte, prima organizzazione piemontese, ha creato un sistema di etichettatura volontaria. Il disciplinare in questione (IT005ET) prevede che per carcasse, mezzene, quarti e porzioni le informazioni facoltative siano fornite le seguenti informazioni:

- Sesso;
- Razza;
- Tipo genetico;
- Età alla macellazione e/o data di nascita;
- Categoria della carcassa;
- Data di macellazione;
- Denominazione del macello;
- Denominazione del centro di sezionamento;
- Ingrassato per mesi...;
- Azienda di ingrasso (ragione sociale e codice stalla);
- Allevato in Italia nella Regione... per mesi...;
- Allevato in stabulazione libera in box per mesi...;
- Allevato in stabulazione a posta fissa per mesi...;
- Alimentato con/senza l'impiego di alimenti insilati per mesi...;
- Alimentato senza aggiunta di grassi animali per mesi...

Altre informazioni sono:

- Estremi Organismo terzo di controllo;
- Denominazione del punto vendita;
- Peso;
- Taglio anatomico/taglio commerciale;
- Modalità di preparazione e/o conservazione;
- Classificazione della carcassa.

Figura 3: Logo Asprocarne Piemonte



Fonte: Asprocarne

2.1.3 Classificazione delle carcasse di bovini adulti

La classificazione delle carcasse (non solo nel settore delle carni bovine) costituisce un dispositivo essenziale per:

- la rilevazione (e quindi la comparabilità) dei prezzi,
- l'applicazione del regime d'intervento,
- la maggiore trasparenza del mercato.

Il Regolamento CE n. 1234/2007 (regolamento unico OCM) include la disciplina di classificazione delle carcasse di bovini adulti mantenendo il criterio preesistente, del quale vengono ripresi gli elementi essenziali. E' stato invece demandato alla Commissione il compito di prevedere le modalità operative per l'applicazione del regolamento agli aspetti più tecnici. Di qui l'adozione del Regolamento CE n. 1249/2008 recante le modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione ed alla comunicazione prezzi. Tra le modifiche apportate al Regolamento CE n. 1234/2007, per il settore delle carni bovine assume rilevanza il Regolamento CE n. 361/2008 col quale si inseriscono le norme di commercializzazione delle carni ottenute da bovini di età non superiore ai dodici mesi di età, già contenute nel Regolamento CE n. 700/2007, le cui modalità applicative sono indicate nel Regolamento CE n. 566/2008.

Quanto alla classificazione dei bovini adulti occorre anzitutto specificare come la Commissione abbia voluto lasciare agli stati membri la possibilità di distinguere la popolazione bovina oggetto della disciplina non necessariamente in funzione del peso (per cui sarebbe da intendersi "bovino adulto" il bovino di peso superiore ai 300 kg) ma anche dell'età (il che in pratica consisterebbe nell'applicare la tabella comunitaria ai bovini di età superiore ai 12 mesi al momento della macellazione).

Ai fini della classificazione le carcasse devono presentarsi senza testa né zampe, senza organi contenuti nella cavità toracica e addominale, senza grasso della rognonata e del bacino, senza gli organi sessuali e muscoli aderenti, senza mammelle e grasso mammario.

La classificazione e l'identificazione delle carcasse devono essere eseguite nel medesimo macello ed aver luogo ad un'ora dalla giugulazione dell'animale. L'identificazione della carcassa avviene mediante l'apposizione di un bollo sulla superficie esterna e l'indicazione della categoria, classe di conformazione e

stato di ingrassamento. La commissione autorizza gli stati membri ad utilizzare etichette “inviolabili” in sostituzione della bollatura.

In Italia, col Decreto dell' 8 maggio 2009²⁴ si stabilisce che l'identificazione deve avvenire mediante apposizione di un marchio ad inchiostro indelebile ed atossico apposto:

- a) sui quarti posteriori, a livello di controfiletto, all'altezza della quarta vertebra lombare;
- b) sui quarti anteriori, a livello della punta di petto, a 10-30 cm di distanza dal centro dello sterno.

Come prevede il Regolamento, il recente decreto consente, inoltre, l'identificazione tramite etichette numerate progressivamente e di dimensioni non inferiori a 50 cm². Le etichette oltre a contenere le informazioni riportate sul marchio (che si vedranno a breve) devono anche riportare:

- il numero di identificazione del macello,
- il numero di identificazione o di macellazione dell'animale,
- la data di macellazione,
- il peso della carcassa specificando se a caldo o a freddo.²⁵

La classificazione deve avvenire ad opera di “esperti classificatori” in possesso di abilitazione e tesserino rilasciati dal Ministero ed è basata sulla tassonomia prevista dalla tabella riportata nel Regolamento CE n. 1234/2007 (Allegato V) che prevede la ripartizione delle carcasse di bovini in cinque categorie:

- A. carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai due anni,
- B. carcasse di altri animali maschi non castrati,
- C. carcasse di animali maschi castrati,
- D. carcasse di animali femmine che hanno già figliato,
- E. carcasse di altri animali femmine.

La classificazione delle carcasse si effettua quindi valutando successivamente due elementi:

1. La conformazione. Questo parametro è giudicato in base allo sviluppo dei profili della carcassa e segnatamente delle sue parti essenziali: coscia, schiena e spalla.

²⁴ Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine (09A08159) (G. U. n 159 del 11/7/2009)

²⁵ In pratica si tratta di dati che altrimenti sarebbero solo riportati nel documento compilato dal classificatore.

Tabella 2.2: Classi di conformazione per le carcasse di bovini adulti

Classe di conformazione	Designazione delle merci
S Superiore	Tutti i profili estremamente convessi Sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa (groppa di cavallo)
E Eccellente	Tutti i profili da convessi a superconvessi Sviluppo muscolare eccezionale
U Ottima	Profili nell'insieme convessi Sviluppo muscolare abbondante
R Buona	Profili nell'insieme rettilinei Sviluppo muscolare buono
O Abbastanza buona	Profili da rettilinei a concavi Sviluppo muscolare medio
P Mediocre	Tutti i profili da concavi a molto concavi Sviluppo muscolare ridotto

Fonte: Elaborazione BMTI da Regolamento CE n.1234/2007

Quanto allo stato di conformazione S – per le carcasse di bovini con uno sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa – poiché questa particolare classe riflette peculiari caratteristiche del patrimonio bovino di alcuni stati membri, viene data facoltà ai singoli paesi di includerla o meno.

2. Lo stato di ingrassamento. Viene definito quale massa di grasso all'esterno della carcassa e sulla parete interna della cassa toracica.

Tabella 2.3: Classi di ingrassamento delle carcasse di bovini adulti

Classe di stato d'ingrassamento	Descrizione
1 molto scarso	Copertura di grasso da inesistente a molto scarsa
2 scarso	Sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti
3 mediamente importante	Muscoli, salvo quelli della coscia e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso; scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica
4 abbondante	Muscoli coperti di grasso, ma ancora parzialmente visibili al livello della coscia e della spalla; qualche massa consistente di grasso all'interno della carcassa
5 molto abbondante	Il grasso copre abbondantemente la carcassa; rilevanti masse all'interno della cassa

Fonte: Elaborazione BMTI da Regolamento CE n. 1234/2007

Per garantire una classificazione il più possibile uniforme nell'ambito della Comunità, col regolamento recante le modalità di applicazione della tabella di classificazione, sono state introdotte precisazioni circa le definizioni di stato di conformazione e stato di ingrassamento (riportate nelle tabelle 2.4 e 2.5).

Tabella 2.4: Sviluppi dei profili della carcassa nelle sue parti essenziali

Classe di conformazione	Disposizioni complementari	
S Superiore	Coscia: arrotondamento molto pronunciato, doppia muscolatura, strie muscolari ben evidenziate Schiena: molto larga e molto spessa, sino all'altezza della spalla Spalla: arrotondamento molto pronunciato	Fesa (scannello) che avanza molto ampiamente sulla sinfisi (symphysis pelvis) Scamone molto arrotondato
E Eccellente	Coscia: molto arrotondata Schiena: larga e molto spessa, sino all'altezza della spalla Spalla: molto arrotondata	Fesa (scannello) che avanza ampiamente sulla sinfisi (symphysis pelvis) Scamone molto arrotondato
U Ottima	Coscia: arrotondata Schiena: larga e spessa, sino all'altezza della spalla Spalla: arrotondata	Fesa (scannello) che avanza sulla sinfisi (symphysis pelvis) Scamone arrotondato
R Buona	Coscia: ben sviluppata Schiena: ancora spessa ma meno larga all'altezza della spalla Spalla: abbastanza ben sviluppata	Fesa (scannello) e scamone leggermente arrotondati
O Abbastanza buona	Coscia: da mediamente sviluppata a insufficientemente sviluppata Schiena: di spessore da medio a insufficiente Spalla: da mediamente sviluppata a quasi piatta	Scamone rettilineo
P Mediocre	Coscia: poco sviluppata Schiena: stretta con ossa apparenti Spalla: piatta con ossa apparenti	

Fonte: Elaborazione BMTI da Regolamento CE n. 1249/2008

Tabella 2.5: Massa di grasso all'esterno della carcassa e sulla parete interna della cassa toracica

Classe di stato di ingrassamento	Disposizioni complementari
1 Molto scarso	Nessuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica
2 Scarso	All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali sono nettamente visibili
3 Medio	All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali sono ancora visibili
4 Abbondante	Le vene di grasso della coscia sono prominenti. All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali possono essere infiltrati di grasso
5 Molto abbondante	La coscia è quasi interamente ricoperta di uno strato spesso di grasso, di modo che le vene di grasso non sono più chiaramente visibili. All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali sono infiltrati di grasso

Fonte: Elaborazione BMTI da Regolamento CE n. 1249/2008

Sono previste tecniche di classificazione automatizzata "basate su metodi statisticamente collaudati", sono quindi individuati i margini di massima tolleranza degli errori. Nella valutazione del funzionamento delle tecniche automatiche, per ogni carcassa convalidata si confrontano i risultati dell'apparecchio di classificazione con la media dei risultati pervenuti da una giuria formata da almeno cinque periti, giuria che

sarà organizzata dallo stato membro interessato e nella quale dovranno sedere tre tecnici provenienti da altri stati.

I risultati della classificazione devono essere comunicati per iscritto alla persona fisica o giuridica che abbia autorizzato a procedere all'abbattimento dei capi.

La classificazione deve essere affidabile e perché ciò sia garantito la commissione ha previsto che la stessa classificazione compiuta all'interno dei macelli sia oggetto di verifiche e controlli in loco effettuati da organismi indipendenti dagli stessi macelli. In Italia le ispezioni sono svolte dalle Regioni e dalle Province autonome con frequenza pari ad almeno:

- due volte per trimestre, su un numero non inferiore di 40 carcasse, in tutti gli stabilimenti che, in media annuale, macellano più di 75 bovini adulti per settimana,
- una volta a semestre, su un numero non inferiore di 20 carcasse per gli altri stabilimenti.

Esiste poi una terza classe per la quale i controlli vengono effettuati una volta l'anno e si tratta di quei macelli che rispondono al requisito di macellare meno di 75 capi a settimana come media annuale che hanno anche ottenuto una deroga (per la quale il numero di abbattimenti costituisce condizione necessaria) all'obbligo di classificazione, dietro concessione del nulla osta da parte del Mipaaf.

E' lo stesso ministero ad operare la supervisione dei controlli.

Come si è visto, tra i fini della classificazione delle carcasse vi è quello di assicurare un efficace meccanismo di report dei prezzi. Tra le considerazioni della commissione è infatti proprio la volontà di correggere le presentazioni in uso nei singoli stati convertendole ad un unico criterio che renda paragonabili i prezzi comunitari.

Ancora il Decreto dell' 8 maggio 2009 incarica le stesse persone, fisiche o giuridiche, che fanno procedere annualmente alla macellazione di almeno 10 mila capi di bovini adulti, a rilevare settimanalmente i prezzi di mercato dei prodotti per categorie, classi di conformazione e stato di ingrassamento che lo stesso decreto specifica:

- Per la categoria A: Classi U2, U3, R2, R3, O2, O3;
- Per la categoria B: Classe R3;
- Per la categoria C: Classi U2, U3, U4, R3, R4, O2, O3, O4, P2, P3;
- Per la categoria D: Classi R3, R4, O2, O3, O4, P2, P3;
- Per la categoria E: Classi U2, U3, R2, R3, R4, O2, O3, O4.

Sempre ai fini della comparabilità è necessario che i prezzi facciano riferimento ad una fase di commercializzazione precisa: il valore scelto è il prezzo di entrata al macello pagato al fornitore dell'animale²⁶. Nel caso gli animali non pervengano direttamente dai produttori, allora dovranno essere comprese spese di trasporto e di intermediazione.

²⁶ Al netto dell'imposta sul valore aggiunto.

2.1.4 Commercializzazione della carne di bovini di età inferiore ai dodici mesi

Le regole di commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età inferiore ai 12 mesi, come si è accennato, erano contenute nel Regolamento CE n. 700/2007, e sono state inglobate nel Regolamento unico OCM con la modifica apportata attraverso il Regolamento CE n. 361/2008. Alla modifica del regolamento (che, nel caso specifico delle carni bovine, si è sostanziata nell'introduzione dell'articolo 113 bis quindi dell'Allegato XI bis nel Regolamento CE n. 1234/2007) è seguita l'emanazione delle modalità applicative delle stesse norme di commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore ai dodici mesi (Regolamento CE n. 566/2008). La normativa, oltre ad occuparsi delle regole di classificazione, riguarda denominazioni di vendita, informazioni facoltative ed obbligatorie in etichetta, i controlli e la regolazione degli scambi internazionali, stabilendo condizioni minime e criteri sulla base dei quali deve essere approvata la normativa a livello di singolo stato. In Italia l'attuazione è avvenuta con Decreto del Mipaaf dell'8 Agosto 2008²⁷.

La classificazione dei bovini alla macellazione deve essere effettuata dagli stessi responsabili delle strutture di macellazione presso cui avviene l'abbattimento e prevede la distinzione tra:

- Categoria V: bovini che hanno meno di otto mesi,
- Categoria Z: bovino con oltre 8 mesi di età, fino al giorno in cui raggiungono i 12 mesi.

Le denominazioni di vendita sono definite dal suddetto decreto sono:

- <<vitello, carne di vitello>> per le carni ottenute da bovini della categoria V;
- <<vitellone, carne di vitellone>> per le carni ottenute da bovini della categoria Z.

Queste devono essere adoperate per tutte le carni commercializzate sul territorio italiano anche se provenienti da altri paesi e possono essere accompagnate da un indicatore (o da una designazione) dei tagli di carne o frattaglie interessati.

In ogni fase della produzione e della commercializzazione gli operatori appongono sulle carni ottenute da bovini di età non superiore a dodici mesi un'etichetta che riporta le seguenti informazioni obbligatorie:

- l'età al momento della macellazione (che può però essere sostituita in qualsiasi fase con la lettera di identificazione della categoria),
- la denominazione di vendita.

Gli operatori possono integrare queste informazioni obbligatorie purché si attengano al Regolamento CE n. 1760/2000, in particolare il Mipaaf ha inteso sottolineare (con Circolare n. 2 del 24/07/2008) l'obbligo di possedere un disciplinare di etichettatura facoltativa per poter includere informazioni circa la categoria.

Per le carni non preimballate, poste in vendita al consumatore finale presso esercizi al dettaglio, le etichette informative possono essere sostituite con un'informazione fornita per iscritto in forma chiara, che sia esposta al pubblico accanto alla merce o in modo che si possa ricondurre inequivocabilmente alla carne cui si riferisce.

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni contenute in etichetta, ad essa si affianca un processo di registrazione che deve accompagnare ogni fase e prevede l'indicazione di:

²⁷ G. U. n 240 del 13/10/2008

- nome e indirizzo degli operatori che hanno fornito la carne fino al consumatore finale,
- numero di identificazione e data di nascita degli animali (questo dato è richiesto solo a livello di macello),
- numero di riferimento che consenta di stabilire il collegamento fra l'identificazione degli animali da cui provengono le carni e la denominazione di vendita delle stesse,
- la data di entrata e uscita degli animali dallo stabilimento.

Anche in questo caso l'autorità competente per i controlli è il Mipaaf e l'attività è operativamente svolta dalle Regioni e dalle Provincie autonome.

2.1.5 La politica dei sostegni

Si è visto come fino alla riforma della PAC del 1992 i meccanismi di supporto per gli allevatori di bovini erano mirati a sostenere un livello elevato dei prezzi dei capi vivi o delle loro carni, oppure consistevano nell'erogare pagamenti diretti agli agricoltori in base al numero di capi che detenevano. Le strategie degli allevamenti, soprattutto quelli intensivi, sono state fortemente condizionate dalla politica comunitaria, così nei primi anni del duemila, gli aiuti accoppiati hanno assorbito l'attenzione degli allevatori innescando una sorta di "corsa al premio"²⁸. Ciò è stato accompagnato da strategie di intensificazione produttiva (elevato turnover dei campi ad esempio) che hanno accresciuto la produzione e accelerato il processo di concentrazione e polarizzazione territoriale degli allevamenti. In questa fase i pagamenti diretti comprendevano diversi tipi di misure destinate a:

- compensare le riduzioni del prezzo di intervento (premio per l'abbattimento e premio speciale per i bovini),
- sostenere il reddito dei produttori specializzati nella produzione di carni bovine (premio per vacca nutrice),
- incoraggiare i produttori a praticare l'agricoltura estensiva (pagamento per l'estensivizzazione);
- aiutare i produttori delle zone svantaggiate o degli Stati membri altamente specializzati nella produzione bovina (premio supplementare per vacca nutrice),
- equilibrare il mercato nell'arco dell'anno (premio di destagionalizzazione),
- permettere agli Stati membri di sostenere determinati sistemi di produzione (dotazioni finanziarie nazionali).

Il legame con il livello della produzione e dei prezzi è andato gradualmente allentandosi. Il sostegno diretto erogato dall'UE agli agricoltori è stato sempre più orientato ad offrire un livello prevedibile di aiuto, a complemento del reddito ottenuto dalla commercializzazione delle carni.

Con l'introduzione del regime di pagamento unico l'importo è stato calcolato in base agli aiuti diretti percepiti dall'agricoltore nel corso di un periodo di riferimento (2000-2002). Gli stati membri hanno avuto la facoltà di usufruire dell'applicazione parziale del pagamento unico, scegliendo tra una serie di opzioni di disaccoppiamento parziale degli aiuti diretti ai produttori di carni bovine. L'Italia, col decreto ministeriale del 5 agosto 2004 ha scelto il disaccoppiamento totale per il settore dei bovini.

²⁸ Boatto, Rossetto, Trestini: Il futuro della carne bovina italiana tra disaccoppiamento e politiche di integrazione, Agriregionieuropa, anno 4, Numero 13.

L'idea di base è quella secondo la quale la certezza di beneficiare di un aiuto per un certo numero di anni permette agli agricoltori di dedicarsi al miglioramento dei metodi di produzione, della qualità dei prodotti e delle condizioni di commercializzazione. In quest'ottica, i pagamenti sono stati legati più strettamente ai servizi resi dagli agricoltori in termini di tutela ambientale e del benessere degli animali (la "condizionalità" cui si è già accennato). L'applicazione del concetto di «disaccoppiamento» proposto dalla Commissione ha avuto un impatto notevole sulla zootecnia e sul settore bovino in particolare, favorendo l'estensivizzazione dei sistemi di produzione. L'introduzione del disaccoppiamento ha prodotto effetti diversi sul patrimonio e sulla mandria di vacche nutrici dei singoli stati membri. Da una parte si è registrata una diminuzione dei capi nei paesi che hanno optato per il completo disaccoppiamento, dall'altra una sostanziale stabilità del patrimonio nei paesi che hanno preferito mantenere il premio parzialmente accoppiato (come la Francia).

Per la zootecnia bovina infatti, diversamente da quella che è stata la scelta italiana, era possibile, oltre a mantenere accoppiato il premio alla macellazione dei soli vitelli, scegliere tra 3 opzioni alternative:

- a) mantenere accoppiato fino al 100% del premio alle vacche nutrici e fino al 40% del premio alla macellazione,
- b) fino al 100% del solo premio alla macellazione,
- c) fino al 75% del solo premio speciale ai bovini maschi.

Il primo pilastro della PAC ha subito un nuovo radicale cambiamento con l'adozione del Regolamento CE n. 73/2009 che stabilisce le norme relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori abrogando il Regolamento CE n 1782/2003. L'Health Check della PAC (2008) ha indotto all'introduzione di una nuova forma di *sostegno specifico* previsto dall'articolo 68, fulcro della rinnovata disciplina.

Le fondamentali differenze rispetto all'articolo 69 del regolamento abrogato stanno nella maggior elasticità nella gestione delle risorse (rimozione del vincolo che i fondi siano spesi nel settore da cui sono prelevati, possibilità di attingere ad altre risorse) e nel notevole ampliamento delle misure finanziabili. Il regolamento comunitario prevede infatti la possibilità di tagliare sino al 10% del plafond nazionale per gestirlo attraverso le misure dell'articolo 68, di cui il 3,5% potrà afferire alle misure accoppiate alla produzione, mentre la restante parte dovrà essere strutturata per le misure disaccoppiate.

Le misure finanziabili sono di cinque tipi:

- a. Tipi specifici di agricoltura.

Permette di erogare pagamenti annuali supplementari per tipi di agricoltura importanti per il miglioramento dell'ambiente, della qualità, della commercializzazione dei prodotti, del miglioramento del benessere animale.

- b. Pagamenti accoppiati in zone vulnerabili.

Consente di elargire pagamenti a capo di bestiame o a ettaro di foraggiere come compensazione degli svantaggi specifici per gli agricoltori (non solo nel settore della carne bovina ma anche in quelli del latte, della carne ovicaprina e del riso) che operano in zone vulnerabili (svantaggiate), o per le aziende economicamente in difficoltà. La finalità evidente è quella di ridurre i rischi di abbandono della produzione in zone sensibili attraverso pagamenti specifici ed accoppiati.

- c. Aumento del valore dei titoli disaccoppiati per evitare l'abbandono.
- d. Assicurazioni.
- e. Fondi di mutualizzazione.

Anche quest'ultimo strumento investe decisamente il settore bovino prevedendo contributi finanziari ai fondi di mutualizzazione attraverso i quali potranno essere versate compensazioni finanziarie agli agricoltori in caso di malattie animali.

Le decisioni nazionali in applicazione dell'articolo 68 sono state prese col Decreto Ministeriale 19 luglio 2009²⁹ che all'articolo 3 ha stabilito le destinazioni del sostegno specifico per il miglioramento della qualità delle carni bovine che possono essere così riassunte:

- A. 24 milioni di euro destinati ai pagamenti annuali supplementari a favore dei detentori di vacche nutrici delle razze da carne ed a duplice attitudine iscritte ai libri genealogici ed ai registri anagrafici.

Per questo pagamento supplementare l'importo massimo potrà essere di 150 euro per ciascun vitello nato da vacche nutrici pluripare e di 200 euro per ogni vitello nato da vacche nutrici primipare ed a 60 euro per ciascun vitello nato da vacche nutrici a duplice attitudine.

- B. 27,25 milioni di euro destinati a pagamenti annuali supplementari a favore dei detentori di capi bovini a condizione che i bovini medesimi siano di età superiore a dodici mesi e inferiore a ventiquattro mesi al momento della macellazione, allevati presso le aziende dei richiedenti per un periodo non inferiore a sette mesi prima della macellazione che siano stati allevati in conformità ad un disciplinare di etichettatura facoltativa (e in tal caso i massimali dei pagamenti annuali supplementari sono fissati a 50 euro a capo) o che si tratti di un prodotto di qualità certificata: DOP, IGP, STG (con massimali fissati a 90 euro al capo).

Per permettere agli allevatori del settore dei bovini di adattarsi gradualmente alle nuove disposizioni in materia di sostegno, il Regolamento CE n. 73/2009 prevede inoltre l'integrazione progressiva del premio speciale per i bovini maschi e vacche nutrici e un premio all'abbattimento nel regime di pagamento unico.

Il premio speciale viene concesso per un numero massimo di 90 capi per ciascuna delle due categorie di maschi individuate: i tori e i manzi per i quali il premio è ottenibile rispettivamente una e due volte nella vita. Mentre i premi per le vacche nutrici sono erogati qualora l'agricoltore non consegni latte o lo consegni entro limiti stabiliti. Il premio all'abbattimento può riguardare:

- a) tori, manzi, vacche e giovenche a partire dall'età di otto mesi,
- b) vitelli di età superiore a un mese e inferiore a otto mesi la cui carcassa abbia un peso inferiore o pari a 185 kg.

Al fine di stabilizzare i mercati ed assicurare un equo tenore di vita alla popolazione agricola, la politica agricola dell'UE affianca ai regimi di sostegno diretto un sistema di sostegno dei prezzi che tiene conto sia

²⁹ G.U. n 220 22/09/2009

delle esigenze specifiche di ogni settore che dell'interdipendenza tra di essi, questo sistema è andato concentrandosi nel tempo fino ad assumere il ruolo di strumento di salvataggio.

Tradizionalmente nell'UE l'acquisto di intervento che riguarda da vicino il settore delle carni bovine ha costituito un importante meccanismo di politica agraria. Gli elementi chiave di questo sistema d'intervento nel mercato sono contenuti nel Regolamento CE n. 1234/2007 e nelle sue successive modifiche.

Il regolamento individua i prezzi di riferimento ovvero i prezzi garantiti al di sotto dei quali la Comunità si impegna a procedere all'acquisto e al magazzinaggio della produzione. In questo modo il prezzo di riferimento fornisce anche una base per i prezzi di mercato.

La Commissione apre l'intervento pubblico per le carni bovine fresche o refrigerate se durante un periodo di due settimane consecutive il prezzo medio di mercato rilevato in uno stato membro, o in una regione di uno stato membro, in base alla tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di bovino adulto è inferiore a 1.560 euro/tonnellata. Allo stesso modo chiude l'intervento quando viene meno questa condizione. Il prezzo d'intervento è stabilito dalla commissione mediante gara, e il massimo valore di acquisto non deve essere superiore al prezzo medio di mercato rilevato in uno stato membro o in una regione di uno stato membro, maggiorato di un importo determinato dalla Commissione in base a criteri oggettivi.

La concessione dell'aiuto facoltativo invece (le carni bovine non rientrano tra i prodotti cui sono destinabili aiuti obbligatori) può essere decisa dalla Commissione quando il prezzo medio comunitario rilevato sul mercato in base alla tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di bovini adulti è inferiore al 103% del prezzo di riferimento ed è prevedibile che si mantenga a tale livello.

Per il settore delle carni bovine, hanno assunto una rilevanza determinante anche le misure eccezionali di sostegno del mercato, ovvero quelle misure correlate o conseguenti a provvedimenti veterinari e sanitari destinati ad impedire la propagazione delle malattie, ma anche elargite per coprire le perdite derivanti dalla perdita di fiducia del consumatore a causa di rischi per la salute pubblica o animale che si ritengono connessi al consumo di carne. Le misure eccezionali di risposta a questa tipologia di casi comportano il contributo della Comunità al finanziamento per il 50% delle spese sostenute dagli Stati membri. Tuttavia, in caso di lotta contro l'afta epizootica la Comunità contribuisce al finanziamento per il 60% delle spese.

2.1.6 Le denominazioni d'origine geografiche

In Italia non si sono ancora diffuse denominazioni geografiche per le carni fresche. Delle denominazioni d'origine istituite dal Regolamento CE n. 510/2006, quella di origine protetta (DOP) e della indicazione geografica protetta (IGP), stanno assumendo importanza in altri paesi europei, in primis la Francia (tabella 2.6) seguita da Portogallo e Spagna.

Tabella 2.6: Carni fresche tutelate con DOP, IGP (Reg. CE n. 510/2006) o STG (Reg. CE n. 509/2006) – 2008

Paese	DOP	IGP	STG	TOT
Francia	4	47	0	51
Portogallo	15	12	0	27
Spagna	0	14	0	14
Regno Unito	4	4	1	9
Germania	2	1	0	3
Italia	0	2	0	2
Irlanda	0	1	0	1
Lussemburgo	0	1	0	1

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Qualivita

La scarsa diffusione della DOP o della IGP nel settore zootecnico delle carni fresche italiane rispetto ad altri paesi europei dipende in primo luogo dal fatto che in Italia questi strumenti sono stati intesi principalmente come finalizzati alla valorizzazione di razze autoctone o comunque di razze strettamente legate a particolari contesti produttivi (Gomez-Ramoz *et al.*, 2006). Questo aspetto è sicuramente molto importante, anche se non fondamentale, per caratterizzare il legame tra prodotto ed origine geografica che sta alla base della protezione ex Regolamento CE n. 510/2006. Infatti in altri paesi UE il legame tra prodotto e territorio - soprattutto per le IGP - è stato interpretato in maniera meno rigida, attribuendo maggiore importanza anche alla specificità delle tecniche di allevamento e facendo un più ampio ricorso alla reputazione del prodotto (Belletti *et al.*, 2008). A ciò si aggiunga la grande polverizzazione che caratterizza in Italia le strutture di allevamento di razze autoctone, condizione che tuttavia sembra poter essere superata (come sta avvenendo) con la creazione di forme aggregative necessarie alla richiesta di tutela comunitaria.

Si deve inoltre sottolineare che il legame delle carni fresche con il territorio di allevamento è riconosciuto dal consumatore abitualmente attraverso la razza, che di per sé non può essere oggetto di tutela comunitaria con DOP o IGP e questo vincolo può costituire un ostacolo per la politica di valorizzazione attraverso questi segni.³⁰

Ad oggi in Italia soltanto un prodotto tra le carni bovine ha ottenuto la protezione comunitaria: il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Si tratta di una carne dalla connotazione di nicchia, che ha un'incidenza sul valore della produzione nazionale stimabile in alcune frazioni di punto percentuale nell'ambito dell'intero settore delle carni bovine.³¹ L'areale di produzione è molto vasto e si estende dalla provincia di Prato a quella di Avellino, l'ampiezza è legata alla triplicità delle razze tutelate dall'IGP: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Peraltro la presenza di un numero progressivo di richieste di adesione al circuito IGP ha portato il Consorzio del Vitellone Bianco a richiedere un ampliamento dell'areale produttivo del 3 – 4% della superficie per includere nella IGP allevamenti di altre province (Caserta, Latina, Roma e Pistoia).

³⁰ Belletti G., Burgassi T., Marescotti A. (2008), "Il ruolo delle denominazioni geografiche per la sostenibilità delle filiere zootecniche di qualità", *Agriregionieuropea*, anno 4, n.13, pp.13-16

³¹ *Ibidem*

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Secondo quanto prevede il disciplinare, l'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde ai requisiti presenti nel disciplinare ai sensi del Reg. CE n. 510/2006. La carne IGP di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini di pura razza Chianina, Romagnola e Marchigiana, nati e allevati nelle aziende sottoposte ai controlli per le verifiche del rispetto del disciplinare di produzione e rientranti nell'areale a Indicazione Geografica.

Il disciplinare di produzione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale prevede che i vitelli siano allattati dalle madri fino allo svezzamento che avviene, normalmente, a cinque/sei mesi di età; successivamente la base alimentare deve essere costituita da foraggi freschi o conservati provenienti da coltivazioni erbacee tipiche della zona di allevamento. La macellazione è effettuata esclusivamente tra i 12 e 24 mesi di età nei centri autorizzati situati all'interno della zona di produzione (Petrini, 2008).

La richiesta della IGP è stata stimolata dal rinnovato interesse da parte della distribuzione moderna per queste razze: l'iniziativa che ha portato alla richiesta e all'ottenimento della IGP nel 1998 è stata promossa dal Consorzio produttori Carne Bovina pregiata delle razze Italiane (CCBI), mentre attualmente la protezione da abusi e contraffazioni della denominazione e le attività di promozione e valorizzazione del prodotto IGP sono svolte dal Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. A fianco dell'attività del Consorzio di tutela è sorta a fine 2007 una cooperativa di commercializzazione che – grazie al vincolo di conferimento dei capi da parte degli allevatori partecipanti – permette alle imprese di allevamento di rapportarsi con maggior sicurezza e regolarità nella fornitura e di avere maggior potere contrattuale verso la distribuzione.

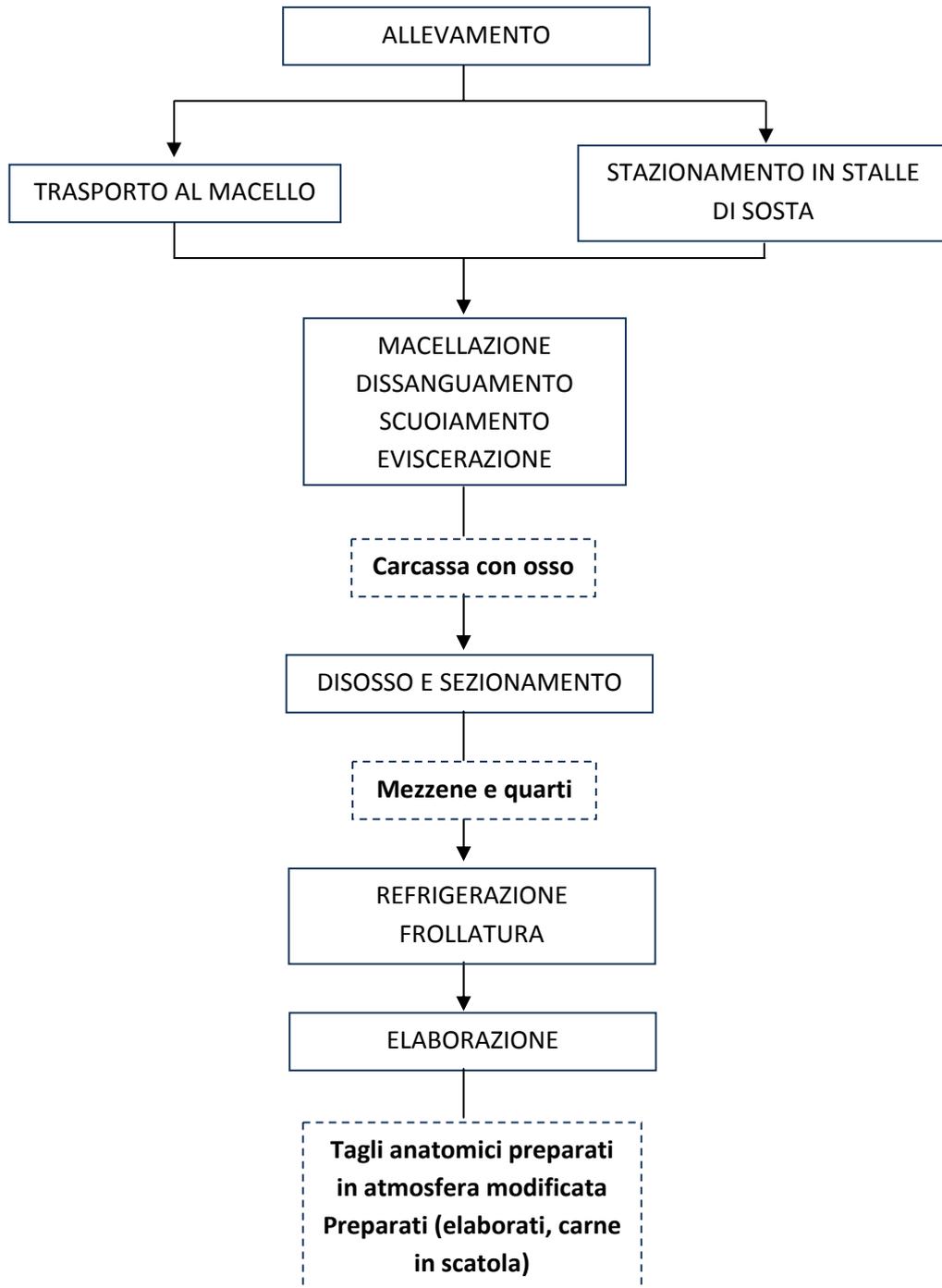
L'adesione al circuito della IGP per gli allevatori di bovini delle tre razze autoctone ha rappresentato un'opportunità per differenziare agli occhi del consumatore le caratteristiche qualitative del prodotto e sfuggire alla concorrenza basata sul prezzo – sulla quale un allevamento italiano incontra serie difficoltà a competere per la concorrenza esercitata dai bovini provenienti da paesi dotati di allevamenti di tipo intensivo e con bassi costi di produzione (Ventura e Milone, 2000). L'IGP si è dimostrata, quindi, per gli allevatori di queste razze l'unica strada percorribile per arrivare agli scaffali della distribuzione moderna senza dover rinunciare ad un'adeguata redditività. Le grandi imprese di distribuzione sono infatti interessate ad una carne proveniente dal territorio locale ma garantita da una certificazione e dal rispetto di un disciplinare di produzione, tanto da assorbire oltre il 60% dei capi certificati immessi sul mercato. Gli allevatori di bovini di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola certificata IGP possono così spuntare sul mercato un prezzo superiore del 20% rispetto a quello di un bovino non autoctono né certificato (Belletti *et al.*, 2007).

3. La filiera dei tagli di carne bovina

3.1 Ciclo produttivo dei tagli di carne bovina

Il ciclo di macellazione della carne bovina che porta alla produzione dei tagli di carne è illustrato in figura 3.1.

Figura 3.1: Ciclo di macellazione della carne bovina



Fonte: Elaborazione BMTI su Coldiretti (2006)

Il ciclo produttivo dei tagli di carne è composto di diverse fasi. Una volta prelevati dalle aziende di allevamento, gli animali vengono trasportati o direttamente ai macelli oppure stazionano nelle stalle di sosta nel caso in cui non vengono macellati in giornata.

Prima della macellazione, viene effettuato un controllo veterinario detto anche visita ante-mortem. Come previsto dal DPR 286/94, relativo all'attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche questo controllo veterinario deve essere svolto entro 24 ore dall'arrivo al macello ed entro 24 ore dalla macellazione. Ogni capo deve riportare un marchio di identificazione che consenta di determinare l'origine dell'animale. La finalità di questo controllo è quello di verificare che siano rispettate tutte le norme sul benessere animale andando ad escludere dalla macellazione gli animali affetti da patologie trasmissibili all'uomo o le cui carni non sono comunque adatte al consumo umano perché sono state trattate con sostanze farmacologicamente attive che possono essere nocive per la salute umana.

La macellazione deve avvenire esclusivamente in stabilimenti idonei riconosciuti dalla legge e sotto il controllo del veterinario ufficiale. Gli animali, una volta introdotti nei locali per la macellazione, devono essere immediatamente macellati. E' importante che le operazioni di dissanguamento, scuoiamento ed eviscerazione siano effettuate in modo tale da evitare qualsiasi tipo di contaminazione delle carni. Va inoltre specificato che il dissanguamento deve essere completo e che l'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e completata entro 45 minuti dallo stordimento dell'animale. La macellazione è una fase molto importante perché da essa dipendono in gran parte le caratteristiche organolettiche della carne.

Il risultato del processo di macellazione è la carcassa con osso. Quest'ultima viene poi disossata e sezionata in mezzene (metà dell'animale) e successivamente in quarti (anteriori e posteriori). Il passaggio successivo è quello della refrigerazione e frollatura; quest'ultimo è un processo enzimatico che subisce la carne, dopo la macellazione, se viene conservata in celle frigo tra -2°C e +4°C con umidità relativa tra 85% e 90%. Il processo dura in media dai 7 ai 12 giorni ed aumenta il grado di tenerezza delle carni.

Una volta completato il processo di frollatura, i quarti dell'animale vengono ulteriormente sezionati in impianti autorizzati (stabilimenti di sezionamento) per ricavarne i diversi tagli di carne oppure altri preparati, come ad esempio carne in scatola.

Anche negli stabilimenti di sezionamento vi sono una serie di regole che devono essere rispettate. Prima di tutto, il proprietario dello stabilimento deve essere in grado di indicare al veterinario la provenienza delle carni introdotte nel laboratorio e l'origine degli animali abbattuti. Le carni che vengono introdotte nel laboratorio di sezionamento devono essere controllate e, se necessario, ripulite.

Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente nei locali di sezionamento e, subito dopo il sezionamento, devono essere trasferite nei locali frigorifero di deposito. La temperatura delle carni durante il sezionamento deve essere mantenuta al di sotto di 7°C mentre la temperatura del locale di sezionamento deve essere inferiore a 12°C.

Negli impianti di macellazione a capacità limitata, ossia che, in accordo al DPR 286/94, hanno un tetto di macellazione pari a 20 capi di bovino a settimana (1000 l'anno), si realizza solo una parte del processo produttivo dei tagli di carne, arrivando fino alla produzione della carcassa con osso. Nel caso di macelli di piccole e medie dimensioni, il taglio e la lavorazione per il consumo finale fresco della carne con osso viene poi effettuato presso laboratori di sezionamento da grossisti o dalla GDO. Solo negli impianti di macellazione di dimensione maggiore viene realizzato l'intero processo di lavorazione della carne fino alla produzione dei tagli.

3.2 Descrizione dei tagli di carni bovine

Prima di entrare nel dettaglio dei tagli di carni bovine, si riporta una breve descrizione dei diversi tipi di carne che afferiscono alla generica definizione “carne bovina”. La distinzione dei vari tipi di carne è effettuata sulla base del sesso e dell’età dell’animale di provenienza (Consorzio Qualità Carne Bovina, Uniagraria).

Carne di Vitello. Sono gli animali più giovani che vengono macellati a circa 120 giorni di età e con un peso che varia da 180 a 250 kg. Questi animali sono alimentati dalla nascita esclusivamente con latte. La carne è molto chiara, di colore rosato, con una grana finissima, contenuto in grassi ridotto ed elevato contenuto in acqua; queste ultime due caratteristiche fanno sì che la carne di vitello sia molto tenera. Nonostante il colore chiaro, il contenuto in ferro e in proteine è lo stesso delle altre carni bovine. Fra i vari tipi di carne bovina è quella che ha un costo più elevato.

Carne di Vitellone. E’ l’animale maschio non castrato, macellato fra i 12 e i 18 mesi, del peso variabile dai 400 ai 600 kg. Le carni sono di colore rosso – rosa brillante con una fibra sottile. Contiene meno acqua rispetto alla carne di vitello ma ha un contenuto proteico leggermente maggiore. E’ una carne molto pregiata e apprezzata per l’elevata resa di tagli magri e morbidi.

Carne di Manzo. E’ il bovino di 3 - 4 anni di età che è stato castrato per favorirne l’ingrasso precoce ottenendo in questo modo una carne migliore. Va specificato che manzo viene anche chiamato il bovino femmina che non ha mai partorito. La carne di manzo è compatta, di colore rosso (tanto più acceso quanto più l’animale è giovane), con un basso contenuto in acqua, una percentuale piuttosto elevata di grasso (10-15%). Fra i vari tipi di carne è quella con il più elevato valore alimentare.

Carne di Bue. E’ il bovino maschio che è stato castrato in giovane età e che viene macellato quando ha superato i quattro anni e mezzo di età. La carne di bue presenta una leggera infiltrazione di grasso che la rende particolarmente tenera.

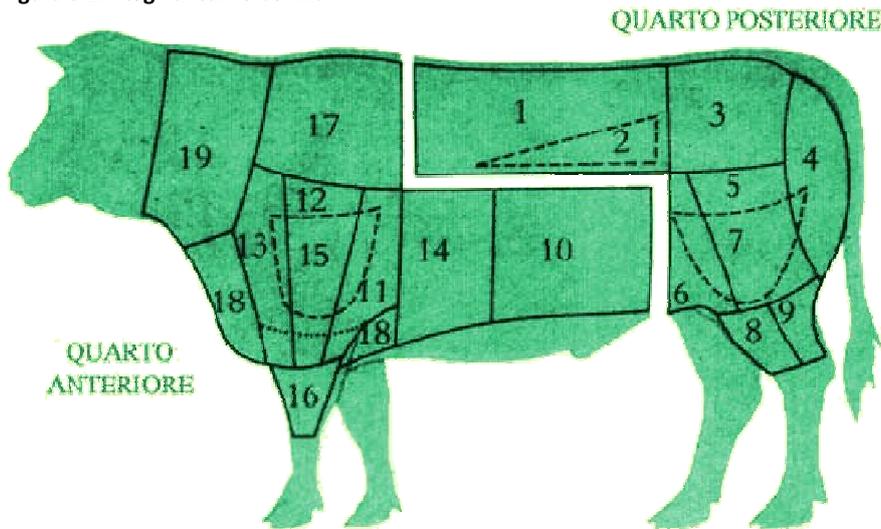
Carne di Toro. E’ il bovino maschio adibito alla riproduzione. La carne è di grana grossolana ed ha colore intenso. Essendo una carne dura e compatta viene utilizzata soprattutto per preparazioni che richiedono una cottura lunga.

Carne di Vacca. E’ il bovino femmina destinato alla riproduzione. Viene macellato alla fine della carriera economica, ossia dopo la produzione di vitelli e latte, che ha in genere una durata di 6 – 8 anni. La sua carne è molto tenera e dolce grazie alla presenza di grasso di infiltrazione nella muscolatura. Le carni ottenute dagli animali più anziani, soprattutto quelle destinati alla produzione di latte, danno carni rosso scure e fibrose che sono poco adatte al consumo sul mercato nazionale e sono pertanto generalmente destinate all’esportazione.

Come descritto in precedenza, per arrivare ai tagli anatomici di carne bisogna partire dalla carcassa dell’animale. Questa viene divisa a metà lungo l’asse longitudinale dell’animale e ogni parte così ottenuta viene detta mezzena o demi-carcassa. Ogni mezzena viene suddivisa in quarti: il quarto anteriore e il quarto posteriore. I quarti sono a loro volta sezionati per ricavarne i diversi tagli.

Al quarto anteriore afferiscono i tagli della spalla, del petto e della pancia mentre dal quarto posteriore si ricavano i tagli del dorso e della coscia (figura 3.2).

Figura 3.2: I tagli di carne bovina



Fonte: Mipaaf

I tagli di carne possono essere distinti in tre categorie di diverso valore: i tagli di prima categoria, più pregiati e più teneri, che derivano tutti dal quarto posteriore; i tagli di seconda categoria che provengono dal quarto anteriore (ad eccezione del girello di coscia che è un taglio del quarto posteriore); e, infine, i tagli di terza categoria che derivano dal collo, dall'addome e dalle sottospalle, quest'ultimi sono quelli che necessitano generalmente di cotture più prolungate (Mipaaf).

Andando in maggior dettaglio, alla prima categoria afferiscono i seguenti tagli di carne³²:

- Lombata (1)
- Filetto (2)
- Scamone (3)
- Fesa esterna (5)
- Noce (6)
- Fesa interna (7)

Nella seconda categoria si trovano invece:

- Girello di coscia (4)
- Pesce (8)
- Fesone di spalla (11)
- Copertina (12)
- Girello di spalla (13)
- Taglio reale (14)
- Sottospalla (15)
- Braciola (17)
- Petto (18)

Infine, la terza categoria comprende:

- Geretto posteriore (9)
- Pancia (10)
- Geretto anteriore (16)
- Collo (19)

³² Il numero accanto al nome del taglio corrisponde alla posizione nell'animale come indicato in Figura 3.2

Di seguito viene fornita una descrizione dei singoli tagli di carne.

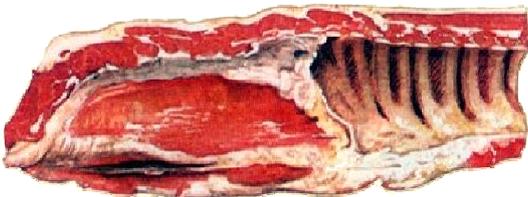
3.2.1 I tagli del quarto posteriore

1. LOMBATA

La lombata (detta “sottofiletto” nella razza Piemontese) ha come base ossea le vertebre lombari e dorsali mentre la base muscolare è costituita dai muscoli seguenti: muscolo lunghissimo del dorso, muscolo lungo spinoso, muscolo trapezio, muscolo trasverso spinoso, muscolo intercostale, muscolo elevatore delle coste, muscolo lungo costale, muscolo piccolo dentato e muscolo gran dorsale (Coalvi). La lombata può essere suddivisa in due tagli: lombata e costata. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto. Può essere commercializzata con o senza osso (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). La costata, invece, è la parte anteriore della lombata ed ha come base ossea le vertebre dorsali e porzioni delle rispettive costole. La base muscolare è costituita dagli stessi muscoli che compongono la lombata (Coalvi, Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Per la lombata, a seconda della provincia, si possono trovare altre denominazioni (Mipaaf):

- Biffo: Napoli
- Controfiletto: Parma
- Lai sottile: Venezia
- Lombata: Firenze, Genova, Macerata, Verona, Vicenza
- Lombo: Bari, Bologna, L'Aquila, Perugia, Potenza, Rovigo, Roma
- Lonza: Torino
- Roast beef: Belluno, Mantova, Milano, Padova, Treviso
- Scorsa a filetto: Napoli
- Scorzetta: Foggia
- Sottofiletto: Torino, Trento
- Trinca: Messina, Palermo, Reggio Calabria

Figura 3.3: Lombata



Fonte: Mipaaf

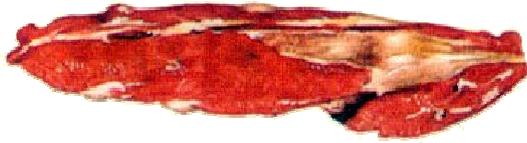
2. FILETTO

Il filetto è situato per la maggior parte della sua lunghezza sotto le vertebre lombari. Poiché è costituito da muscoli che, per la loro posizione lavorano molto poco, la carne di questo taglio risulta essere particolarmente tenera e succosa (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). E' un taglio di forma allungata, schematicamente diviso in tre parti: la testa a diretto contatto con lo scamone, il corpo a diretto contatto con la lombata e le apofisi trasverse delle vertebre lombari, la coda appoggiata sulle ultime vertebre dorsali. I muscoli che costituiscono questo taglio sono: il muscolo grande psoas, il muscolo piccolo psoas, il muscolo iliaco laterale e il muscolo quadrato dei lombi (Coalvi).

Il filetto può essere staccato intero oppure lasciato unito alla lombata; in questo caso la parte di filetto che fuoriesce dalla lombata viene venduto separatamente. La parte anteriore del filetto è adatta soprattutto per le bistecche, quella centrale per i medaglioni, e quella finale per filetti mignon e bocconcini. Dal bovino

si possono ottenere due filetti dai quali si ricavano al massimo 5-6 kg di carne. La denominazione del filetto è la stessa in ogni città (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf).

Figura 3.4: Filetto



Fonte: Mipaaf

3. SCAMONE

E' un taglio formato da grandi masse muscolari situate vicino all'anca, rappresenta infatti il punto di congiunzione tra la lombata e la coscia. E' un taglio molto pregiato, privo di grasso di infiltrazione, adatto alla preparazione di stracotti, stufati, roast beef, arrosti e bistecche (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Ha come base anatomica ossea le ali dell'ileo mentre la base muscolare è costituita dal muscolo gluteo medio, dal muscolo gluteo superficiale, dal muscolo tensore della fascia, dal muscolo gluteo accessorio, dal muscolo gluteo profondo. La parte posteriore di questo taglio nella razza Piemontese viene venduta separatamente con il nome di "fiocco", "fianchetto" o "codone" che è un taglio di forma triangolare costituito dal muscolo tensore della fascia lata (estensore della gamba e flessore della coscia) (Coalvi). Le denominazioni dello scamone nelle diverse città sono (Mipaaf):

- Cima: Venezia
- Codata: Messina, Reggio Calabria
- Colarda: Bari, Foggia, Napoli, Potenza
- Culaccio: L'Aquila, Trento
- Culata: Perugia
- Culatello: Parma
- Fetta: Bologna
- Fracoscio: Macerata
- Groppa, Mela, Melino: Firenze
- Pezza: Roma.
- Pezzo: Perugia
- Precione: Padova
- Punta e cassa dei belin: Genova
- Scagnello: Belluno
- Scamone: Milano, Verona
- Scannello: Mantova, Rovigo
- Sotto codata: Palermo
- Sottofiletto: Belluno, Padova, Treviso
- Sottofiletto spesso: Torino
- Straculo: Mantova, Trento, Venezia, Vicenza
- Taglio di nombolo: Venezia

Figura 3.5: Scamone



Fonte: Mipaaf

4. GIRELLO DI COSCIA

Il girello di coscia (detto anche "rotonda" o "magatello" nella razza Piemontese) è un taglio di forma tronco-conica che si ricava dal margine posteriore della coscia (Coalvi, Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). E' posto a diretto contatto con i tagli della fesa e della sottofesa. La base anatomica muscolare è costituita da

un solo muscolo, il muscolo semitendinoso. Questo muscolo è molto pronunciato nella Razza Piemontese e contribuisce a determinare il carattere coscia della razza (Coalvi). E' un taglio molto magro ma di fibra grossa (Consorzio Vitellone Bianco). Se ben frollato e tagliato potrebbe essere confuso con il filetto ma se ne distingue per il fatto che la carne del girello è più dura. Altre denominazioni per questo taglio in alcune province italiane sono (Mipaaf):

- Coscia rotonda: Torino
- Girello: Belluno, Bologna, Firenze, L'Aquila, Macerata, Padova, Parma, Perugia, Roma, Trento, Treviso, Verona, Vicenza
- Lacerto: Bari, Foggia, Napoli, Potenza, Reggio Calabria
- Lacertu: Messina, Palermo
- Lai di fuori: Venezia
- Magatello: Milano
- Rotolo di coscia: Mantova
- Rotondino: Genova

Figura 3.6: Girello di coscia



Fonte: Mipaaf

5. FESA ESTERNA

La fesa esterna (detta anche "infuori" o "sottofesa" nella razza Piemontese) è la parte laterale posteriore della coscia ed ha una forma rettangolare. Ha come punti di attacco ossei la base dell'ischio e l'epifisi distale del femore. E' posto a diretto contatto con il taglio costituito dalla "noce". La base anatomica muscolare è costituita da due muscoli: il muscolo bicipite femorale lungo vasto e il muscolo paramerale lungo vasto (Coalvi). E' un taglio pregiatissimo, si presta a diverse lavorazioni (arrosti, roast beef, stracotti, fettine e bistecche). Altre denominazioni della fesa esterna sono (Mipaaf):

- Codino: Treviso
- Controfesa: Vicenza
- Controgirello: L'Aquila, Padova, Perugia, Roma
- Controlacerto: Messina
- Coscia in fuori: Torino
- Coscia magra: Mantova
- Culatta: Bologna
- Dietro a codata: Reggio Calabria
- Dietro coscia: Bari, Foggia, Napoli, Palermo, Potenza
- Fesa: Verona
- Fetta di mezzo: Milano
- Finta: Macerata
- Fricandò: Trento
- Lacerto: Genova
- Lai di fuori: Venezia
- Lucertolo: Firenze
- Sottofesa: Parma
- Taglio lungo la coscia: Belluno

Figura 3.7: Fesa esterna



Fonte: Mipaaf

6. NOCE

E' un taglio di forma ovoidale, ricavato dai muscoli della parte anteriore della coscia. E' posto a diretto contatto con lo scamone, la fesa (fesa interna) e la sottofesa (fesa esterna). Ha come base ossea l'intera lunghezza del femore, mentre come base anatomica muscolare il muscolo retto anteriore della coscia, il muscolo vasto intermedio, il muscolo vasto laterale, il muscolo vasto medio (Coalvi). Altri nomi per questo taglio di carne sono (Mipaaf):

- Bausa: Palermo, Reggio Calabria
- Boccia grande: Torino
- Bordone: Bologna
- Culatta: Venezia
- Noce: Belluno, Mantova, Milano, Padova, Parma, Perugia, Rovigo, Trento, Treviso, Verona, Vicenza
- Pescetto: Genova
- Pezza a canello: Bari, Foggia, Napoli, Potenza
- Scannello: Macerata
- Soccoscio: Firenze
- Spola: Mantova
- Tanno: Messina
- Trascoscio: L'Aquila, Perugia, Roma

Figura 3.8: Noce



Fonte: Mipaaf

7. FESA INTERNA

La fesa interna (detta semplicemente "fesa" nella razza Piemontese) è uno dei tagli più pregiati, di forma leggermente appiattita, che si ricava dai grandi muscoli della parte superiore della coscia (Coalvi, Mipaaf). Ha come base anatomica ossea la faccia mediale del femore, la sinfisi ischio pubica e il coxale. Questo taglio è costituito da cinque muscoli: il muscolo semimembranoso, il muscolo adduttore del femore, il muscolo pectineo, il muscolo sartorio, il muscolo gracile (Coalvi). La fesa è caratterizzata dall'aver fibre muscolari lunghe e sottili, per cui risulta particolarmente tenera, presentando inoltre poco grasso di infiltrazione (Consorzio Vitellone Bianco). Se acquistata intera, con la parte esterna si prepara lo spezzatino e con la parte centrale si fanno le bistecche al sangue. Le denominazioni della fesa interna in alcune province sono (Mipaaf):

- Coscia: Mantova
- Entrocoscia: Reggio Calabria
- Fesa: Belluno, Padova, Rovigo, Torino, Trento, Verona, Vicenza
- Fesa intema: Parma
- Grassa: Mantova
- Lai di dentro: Venezia
- Natica: Napoli, Potenza
- Pari grasa: Mantova
- Rosa: Macerata, Milano
- Scannello: Bologna, Firenze, L'Aquila, Perugia, Roma
- Schenello: Genova
- Sfasciatura: Bari, Foggia, Messina, Palermo

Figura 3.9: Fesa interna



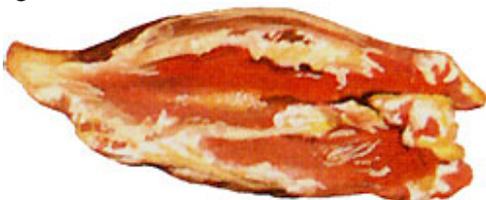
Fonte: Mipaaf

8. PESCE

Questo taglio (detto “gallinella” nella razza Piemontese) si trova nella parte inferiore della gamba e le masse muscolari abbracciano la fascia posteriore della tibia. La base muscolare anatomica è costituita dal muscolo gastrocnemio laterale, dal muscolo gastrocnemio soleo e dal muscolo flessore superficiale delle falangi (Coalvi). E' un taglio ricco di lamine connettivali. Dalle parti esterne possono essere ricavate bistecche; è comunque adatto a preparazioni tipo spezzatini, stracotti e stufati (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Altre denominazioni di questo taglio sono (Mipaaf):

- Callo del campanello: Firenze
- Campanello: L'Aquila, Perugia, Roma
- Gamba: Bologna
- Gamboncello: Foggia
- Gamboncello di coscia: Potenza
- Indisco: Messina
- Muscolo: Belluno, Parma, Trento, Treviso, Vicenza
- Muscolo posteriore: Genova, Macerata, Mantova, Venezia
- Pesce: Bari, Milano, Napoli, Rovigo, Torino, Verona
- Piccione: Roma
- Piscini: Reggio Calabria
- Piscini di dietro: Palermo
- Scamone: Padova

Figura 3.10: Pesce



Fonte: Mipaaf

9. GERETTO POSTERIORE

Questo taglio (detto semplicemente “geretto” nella razza Piemontese) è ricavato dalla gamba posteriore ed è costituito da numerosi muscoli, avvolti da un connettivo piuttosto lasso, che sono i seguenti: muscolo tibiale anteriore, muscolo lungo estensore comune delle falangi, muscolo estensore anteriore delle falangi, muscolo estensore laterale delle falangi, muscolo peroneo, muscolo flessore esterno delle falangi, muscolo flessore interno delle falangi, muscolo tibiale posteriore. Ha come base anatomica ossea la tibia (Coalvi). Essendo caratterizzato da muscoli piccoli e ricchi di parti connettivali è particolarmente adatto per la preparazione di ossi buchi, stufati, stracotti e bolliti (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Gamboncello: Bari, Foggia, Napoli, Potenza
- Geretto: Verona
- Geretto posteriore: Milano, Parma
- Giaret: Torino

- Lantema: Bologna
- Muscolo: Belluno, Rovigo, Trento, Treviso, Vicenza
- Muscolo di coscia: Padova
- Muscolo posteriore: Firenze, Genova, l'Aquila, Macerata, Mantova, Perugia, Roma, Torino, Venezia
- Ossobuco: Trento
- Pisciuini: Messina, Palermo, Reggio Calabria
- Pulcio: Roma

Figura 3.11: Geretto posteriore



Fonte: Mipaaf

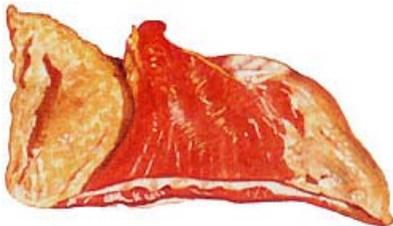
3.2.2 I tagli del quarto anteriore

10. PANCIA

Questo taglio (detto “biancostato” nella razza Piemontese) comprende la regione dell’addome ed è costituito dal muscolo retto dell’addome e il muscolo obliquo esterno dell’addome. E’ un taglio molto grasso e solcato da cartilagini (Coalvi). Le parti meno pregiate possono essere utilizzate per preparare polpette, hamburger, ragù e polpettoni (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Bognigolo: Vicenza
- Bollito: Reggio Calabria
- Falda: Firenze
- Fianchetto: Potenza
- Finta cartella: Bologna
- Pancetta: L'Aquila, Messina Perugia
- Pancettone: Bari, Foggia, Macerata, Napoli
- Pancia: Belluno, Mantova, Palermo, Parma, Rovigo, Trento, Verona, Vicenza
- Panzetta: Genova
- Pettu: Reggio Calabria
- Scalfo: Milano
- Spezzato: Torino
- Spuntatura di lombo: Roma
- Tasto: Padova, Treviso, Venezia, Verona

Figura 3.12: Pancia



Fonte: Mipaaf

11. FESONE DI SPALLA

Il fesone di spalla (detto anche “fermo di spalla” o “fesone” nella razza Piemontese) si trova all’altezza dell’articolazione scapolo omerale. E’ composto dai seguenti muscoli: il muscolo anconeo del gran dorsale, il muscolo lungo anconeo, i muscolo anconeo esterno, il muscolo piccolo anconeo, il muscolo anconeo interno, il muscolo pettorale superficiale, il muscolo brachiale interno, il muscolocoracomerale (Coalvi). Ha forma triangolare. La parte principale è di buon valore commerciale specialmente negli animali più giovani.

Tagliato nel senso della larghezza, può essere utilizzato per fare bistecche, scaloppe, scaloppine, pizzaiole, e, se ben battuto, cotolette. Le parti di ritaglio si possono macinare per preparare polpette, farciture, hamburger e ragù (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Altre denominazioni per il fesone di spalla sono (Mipaaf):

- Ciangolino: Firenze
- Cotenotto: Firenze
- Fesa di spalla: Rovigo
- Fesone di spalla: Milano, Verona
- Fettone di spalla: Mantova
- Gioietta: Macerata
- Magro di spalla: Macerata
- Nosetto di spalla: L'Aquila
- Pieno di spadda: Palermo
- Polpa di spalla: Bologna, Parma, Perugia
- Polpone: Parma
- Punta di spalla: Genova
- Scapìn: Venezia
- Soprapaletta: Genova
- Spadda: Messina, Reggio Calabria
- Spalla: Bari, Foggia, Napoli, Padova, Potenza, Torino, Trento, Vicenza
- Taglio lungo di spalla: Belluno, Treviso, Venezia

Figura 3.13: Fesone di spalla



Fonte: Mipaaf

12. COPERTINA

La base ossea di questo taglio (detto “arrosto della vena” nella razza Piemontese) si trova a diretto contatto con la fossa laterale più grande della scapola. E' costituito da due muscoli: il muscolo sottospinoso e il muscolo piccolo rotondo (Coalvi). Da questo taglio si possono ricavare tre tagli: copertina, muscolo di spalla, copertina di sotto, di seguito illustrati (Mipaaf).

Copertina

Questa porzione di carne appoggia sulla scapola fra il fesone di spalla e il girello di spalla. Questo taglio si presta a preparazioni come spezzatino, gulash e bollito (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Cappello di prete: Milano
- Copertina: Parma, Verona
- Fettone di spalla: Mantova
- Gioietta: Macerata
- Girello di spalla: Belluno
- Magro di spalla: Macerata
- Paletta: Genova
- Palotta di spalla: Verona
- Pieno di spadda: Palermo
- Polpa di spalla: Bologna, Perugia, Roma
- Sorra: Firenze
- Spadda: Messina, Reggio Calabria
- Spalla: Bari, Foggia, Genova, L'Aquila, Napoli, Potenza, Torino, Trento, Vicenza
- Taglio lungo la spalla: Rovigo
- Zogia: Venezia

Muscolo di spalla

Questo taglio è simile come caratteristiche gastronomiche al taglio precedente. Ha lo stesso valore nutritivo delle parti posteriori corrispondenti ma il costo è sensibilmente più basso. E' un taglio adatto alla preparazione di spezzatini, e necessita di cotture lente e in presenza di liquidi (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf). Le denominazioni nelle diverse città sono (Mipaaf):

- Brione: Milano
- Gamboncello: Bari
- Gioietta: Macerata
- Magro di spalla: Macerata
- Muscolo di spalla: Padova, Parma, Rovigo, Trento, Verona
- Muscolo storto: Genova
- Nocetto di spalla: Torino
- Piccione: Potenza
- Polpa di spalla: Bologna, Perugia
- Pulcio: Roma
- Soppelo: Firenze
- Spalla: L'Aquila, Napoli
- Spasciatura: Reggio Calabria
- Spasciaturedda: Messina, Palermo
- Triglia: Foggia
- Zogia: Venezia
- Zoia di spalla: Mantova

Copertina di sotto

Questo taglio occupa la superficie interna della scapola. Può essere lavorato per la preparazione di arrosti. E' comunque un taglio poco utilizzato in Italia (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf).

Figura 3.14: Copertina



Fonte: Mipaaf

13. GIRELLO DI SPALLA

Il girello di spalla (detto "rotondino in spalla" nella razza Piemontese) è un taglio molto pregiato poiché molto magro e tenero. Si trova in corrispondenza della fossa più piccola della faccia esterna della scapola. E' costituito da due muscoli: il muscolo sopraspinoso e il muscolo brachicefalico (Coalvi). Ha forma di tronco di cono; richiama le parti omonime del girello di coscia con le quali può essere confuso data la qualità simile. Da questo taglio si possono ricavare bistecche, bolliti o stracotti (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Fusello: Milano.
- Gioietta: Macerata.
- Girellino di spalla: Belluno.
- Girello di spalla: L'Aquila, Mantova, Padova, Parma, Perugia, Rovigo, Trento, Verona.
- Lacertiello: Napoli.
- Lacertino di spalla: Bari, Foggia.
- Magro di spalla: Macerata.
- Muscolo di spalla: Treviso.
- Ovu di spadda: Messina, Palermo, Reggio Calabria.
- Polpa di spalla: Bologna.
- Rollino: Torino.
- Rotolo di spalla: Mantova.
- Rotondino di spalla: Genova.
- Sbordone: Roma.
- Soppelo: Firenze.
- Spalla: Potenza, Vicenza.
- Zogia: Venezia.

Figura 3.15: Girello di spalla



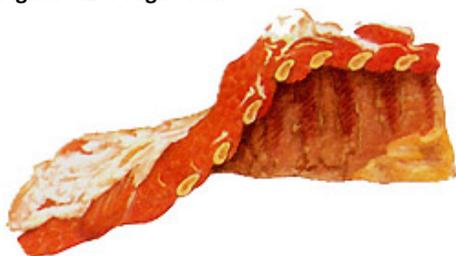
Fonte: Mipaaf

14. TAGLIO REALE

Questo taglio è costituito dai muscoli intercostale e dal gran dorsale; più precisamente, viene ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori (Mipaaf). Altre denominazioni per questo taglio sono (Mipaaf):

- Appiccatura: Bari, Foggia
- Biancostato: Milano, Vicenza
- Bongioio: Venezia
- Corazza: Napoli
- Costamoza: Trento
- Costata: Bologna
- Fracosta: Treviso
- Gabbia: Palermo, Reggio Calabria
- Oriada: Vicenza
- Ossette: Genova
- Petto: Perugia, Potenza
- Piatto di costa: Messina
- Restrigitura: Firenze
- Scadinata: Macerata
- Scaramella: Genova
- Scorzadura: Padova
- Spezzato: Torino
- Spuntatura di spalla: L'Aquila
- Spuntature: Roma
- Stecca: Treviso
- Taglio reale: Mantova, Parma, Rovigo, Verona

Figura 3.16: Taglio reale



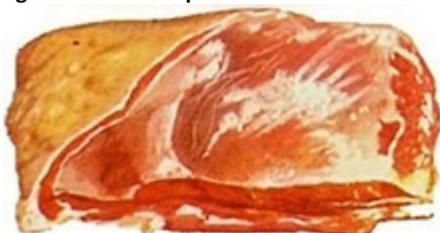
Fonte: Mipaaf

15. SOTTOSPALLA

E' un taglio di forma rettangolare, molto adatto per preparazioni di bolliti (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Braciole di sottospalla: Belluno
- Collo: Macerata
- Costa della croce: Milano
- Costa di sottospalla: Bologna
- Fondo di schiena: Padova, Treviso, Venezia
- Fracosta: Roma
- Giogo: Perugia
- Locena: Napoli, Potenza
- Locina: L'Aquila
- Matamà: Genova
- Polso: Firenze
- Reale: Milano
- Rosciale: Bari, Foggia
- Scorcìa di coddu: Messina, Reggio Calabria
- Sopracosta: Mantova
- Sottocoperta: Vicenza
- Sottospalla: Padova, Parma, Rovigo, Torino, Trento, Verona, Vicenza
- Spinello: Palermo.

Figura 3.17: Sottospalla



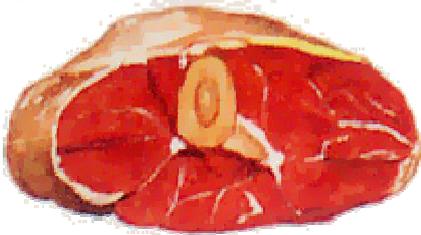
Fonte: Mipaaf

16. GERETTO ANTERIORE

Questo taglio (detto “muscolo” nella razza Piemontese) è ricavato dalla gamba anteriore, tra il carpo e il gomito. La base anatomica ossea è costituita dal radio e dall’ulna. E’ costituito da numerosi muscoli: muscolo estensore obliquo del metacarpo, muscolo estensore anteriore del metacarpo, muscolo estensore proprio del terzo dito, muscolo estensore anteriore delle falangi, muscolo estensore proprio del quarto dito, muscolo cubitale esterno, muscolo gran palmare, muscolo cubitale interno, muscolo flessore superficiale delle falangi, muscolo flessore profondo delle falangi (Coalvi). Questi muscoli sono ricchi di tessuti connettivali (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf). Altre denominazioni per questo taglio sono (Mipaaf):

- Gamba anteriore: Bologna
- Gamboncello: Bari, Foggia, Napoli
- Gamboncello di spalla: Potenza
- Geretto anteriore: Milano, Parma, Rovigo, Verona
- Manuzza: Messina, Palermo, Reggio Calabria
- Muscolo: Belluno, Trento
- Muscolo anteriore: Firenze, L'Aquila, Macerata, Mantova, Perugia, Roma, Torino, Venezia
- Muscolo diritto: Genova
- Muscolo di spalla: Padova, Treviso, Vicenza
- Osso buco: Trento

Figura 3.18: Geretto anteriore



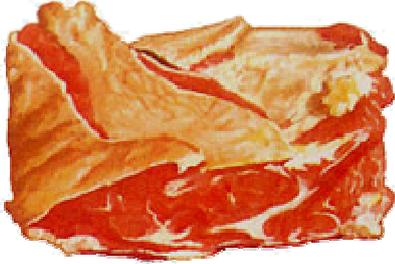
Fonte: Mipaaf

17. BRACIOLE

E’ un taglio di carne che si trova tra il collo e la lombata. Si può utilizzare per preparare dei composti di carne al forno (Consorzio Vitellone Bianco, Mipaaf). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Bistecche di costa: Macerata
- Braciola di costa: Padova
- Braciola di sottospalla: Belluno
- Braciola reale: Treviso
- Bracirole: Parma, Verona.
- Costa: Roma.
- Costa fibrosa: Perugia
- Costale: Napoli
- Costamoza: Trento
- Costata: Messina, Palermo, Rovigo
- Costate: L'Aquila
- Costate rigate: Bari, Foggia
- Costato di quarto: Potenza
- Coste delle prime: Mantova
- Coste doppie: Mantova
- Costola: Genova, Torino
- Coverta: Napoli
- Fallata di lombo: Bologna
- Polso: Firenze
- Roast beef: Milano
- Schiena: Venezia
- Scorcìa di spada: Reggio Calabria
- Sottospalla: Vicenza

Figura 3.19: Bracirole



Fonte: Mipaaf

18. PETTO

Più specificatamente si possono distinguere due tagli di carne: punta di petto e fiocco. La base ossea è costituita dalle sette emisternebre mentre quella muscolare è formata dai seguenti muscoli: il muscolo pettorale profondo, il muscolo trasversale delle costole; per quanto riguarda poi la punta di petto, costituito dal muscolo pettorale superficiale, mentre il fiocco, dal muscolo pettorale profondo (Coalvi).

Punta di petto

E' un taglio economico, ritenuto il migliore per la preparazione di bolliti ma può anche essere utilizzato per arrostiti o per ricavarne del brodo. Altre denominazioni sono (Mipaaf):

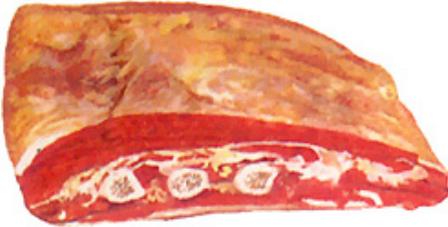
- Bruschetto: Palermo
- Fiocco: Treviso
- Forcella: Firenze
- Petto: Belluno, Macerata, Padova, Perugia, Trento, Venezia
- Petto grosso: Roma
- Polpa di petto: Foggia
- Punta di petto: Bari, Bologna, Firenze, Genova, L'Aquila, Mantova, Messina, Milano, Napoli, Parma, Potenza, Rovigo, Torino, Verona, Vicenza
- Punta di pettu: Reggio Calabria
- Zoia: Treviso

Fiocco

E' un taglio composto da muscoli attraversati da abbondanti venature di grasso, particolarmente adatto per la preparazione di bolliti. Altre denominazioni nelle diverse città sono (Mipaaf):

- Bruschetto: Palermo
- Cima di petto: Potenza
- Fiocco: Mantova, Padova, Parma, Rovigo, Treviso, Verona
- Petto: Belluno, Macerata, Padova, Perugia, Trento, Venezia, Vicenza
- Petto grosso: Roma
- Pettoscoronatura: Firenze
- Polpa di petto: Foggia
- Punta di petto: Bari, Bologna, Genova, L'Aquila, Messina, Milano, Napoli, Torino
- Retu pettu: Reggio Calabria
- Zoia: Treviso

Figura 3.20: Petto



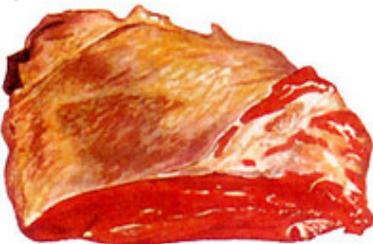
Fonte: Mipaaf

19. COLLO

Questo taglio (detto “tenerone” o “reale” in Piemonte) ha come base ossea le emivertebre cervicali. Per quanto riguarda invece la base muscolare, esso fa parte dei muscoli del collo, in particolare è costituito dai seguenti muscoli: il muscolo grande complesso, il muscolo spinoso del collo, il muscolo multifido, il muscolo intertrasversario del collo (Coalvi). I muscoli che compongono questo taglio sono piccoli e presentano abbondanti lamine connettivali. Il collo è diviso in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso. E' utilizzato per bolliti o stracotti, per preparare polpette e ragù (Mipaaf, Consorzio Vitellone Bianco). Altre denominazioni sono (Mipaaf):

- Coddu: Reggio Calabria
- Collo: Belluno, Genova, L'Aquila, Macerata, Mantova, Messina, Milano, Padova, Parma, Perugia, Roma, Rovigo, Torino, Trento, Treviso, Verona, Vicenza
- Giogo: Firenze
- Guido: Bologna
- Locena: Napoli, Potenza
- Modegal: Venezia
- Rosciale: Bari, Foggia
- Sapura: Messina
- Spinello: Palermo

Figura 3.21: Collo



Fonte: Mipaaf

Nella razza Piemontese vi è un altro taglio che fa parte della regione del collo, detto “brutto e buono”. E' un taglio adatto per il bollito e lo spezzatino; è tipicamente piemontese tanto che non trova corrispondenze in altre regioni italiane né in altre nazioni. Ha una forma allungata e si sviluppa a partire dalla prima vertebra cervicale fino alla quinta costola. E' costituito da un solo muscolo: il muscolo lungo del collo (Coalvi).

3.3 Caratteristiche nutrizionali dei tagli di carni bovine

Varie sono le caratteristiche che contribuiscono a definire la qualità della carne. Tra queste sono da indicare il colore, il grasso, da cui dipendono la tenerezza e il sapore, la durata del periodo di maturazione o frollatura e la capacità di trattenere l'acqua (Consorzio Qualità Carne Bovina).

Le carni bovine sono delle carni rosse, il cui colore dipende dalla mioglobina, un pigmento contenuto nel muscolo, che ha la funzione di immagazzinare l'ossigeno trasportato dal sangue con l'emoglobina. La mioglobina ha una tonalità sul rosso scuro, ben visibile quando la carne è appena tagliata. Dopo poche ore, la mioglobina si ossigena e diventa ossimioglobina di un colore rosso brillante, più chiaro.

L'intensità del colore della carne dipende dall'età del bovino, nel senso che le carni di animali più giovani, come quella di vitello, hanno una tonalità più chiara e rosata, mentre le carni di animali più vecchi di età, come il vitellone, sono di un colore rosso più acceso.

Inoltre, quando la carne rimane esposta a lungo all'aria tende ad assumere delle sfumature scure, soprattutto lungo i bordi, su tagli molto esposti come il magatello (o girello di coscia) o sui tagli composti da fibre muscolari cosiddette "bianche" e "rosse" che resistono in modo differente all'ossidazione. Questa alterazione è solo del colore ed è dovuta all'azione dell'ossigeno dell'aria sulla ossimioglobina; la salubrità della carne resta infatti intatta.

Per quanto riguarda il grasso, bisogna prima di tutto dire che questo è un costituente della carne e che una carne buona e sana deve essere leggermente grassa; questa caratteristica indica infatti che l'animale da cui deriva è stato ben nutrito ed è in salute. Il grasso poi deve essere di colore bianco e compatto. Se assume una colorazione tendente al giallo vuol dire che l'alimentazione dell'animale è ricca di mais e fieni perché i pigmenti di quest'ultimi passano direttamente alla carne; questo però non va comunque ad incidere sulla qualità e sul sapore della carne.

Una quantità adeguata di grasso nelle carni è importante ai fini del processo di maturazione delle carni nelle celle frigorifere perché impedisce una penetrazione troppo rapida del freddo che comporterebbe altrimenti un indurimento irreversibile della carne stessa.

Per quanto riguarda la tenerezza della carne, questa dipende da diversi fattori primo fra tutti l'età dell'animale; le carni di animali più giovani sono più teneri rispetto agli animali vecchi. Questo accade perché con l'avanzare dell'età dell'animale aumenta la durezza del collagene nel tessuto connettivo che va a compromettere la qualità di tutto il taglio. Generalmente, i tagli del quarto anteriore sono più ricchi di collagene e quindi più teneri rispetto ai tagli del quarto posteriore.

Un altro fattore molto importante per la tenerezza della carne è la quantità di grasso presente che, tra l'altro, va ad incidere anche sul sapore della carne stessa. Il sapore della carne dipende infatti dall'equilibrio nella composizione della carne di proteine, grassi e collagene. Ovviamente molto dipende dal tipo di allevamento e dagli alimenti che vengono somministrati all'animale.

Sempre in relazione al legame carne tenera-contenuto di grasso si può affermare che più la carne è grassa minore sarà la sua tendenza a perdere acqua. Durante la cottura il grasso si scioglie infatti nell'acqua di cottura; se la carne è troppo magra il muscolo subisce un processo di contrazione delle fibre che comporta la fuoriuscita dell'acqua contenuta nella carne, rendendola meno tenera. Di conseguenza, sono in genere da preferire i tagli di carne leggermente grassi; essi differiscono per il contenuto in grassi a seconda della

posizione anatomica: alcuni tagli (es. punta di petto) sono sempre piuttosto grassi mentre altri (es. girello, scamone, fesa o fesa interna) sono invece generalmente magri.

Sul sapore e sulla tenerezza della carne, nonché sulla sua conservabilità, incide in maniera importante la durata del periodo di maturazione o frollatura. In questa fase avvengono infatti una serie di fenomeni che vanno a determinare le caratteristiche della carne. E' prima di tutto importante attivare un efficiente raffreddamento della carne, contemporaneamente al quale avvengono dei processi naturali di acidificazione e proteolisi che consentono in pochi giorni il raggiungimento dei requisiti di sapore, tenerezza e conservabilità.

Per quanto riguarda la capacità di trattenere l'acqua, la carne ha un contenuto di acqua molto alto, intorno al 70 – 75% (tabella 3.1). Anche questa caratteristica, come il colore e la tenerezza, dipende dall'età dell'animale, nel senso che più giovani sono gli animali macellati e più alto sarà il contenuto di acqua.

Scendendo poi nel dettaglio della composizione chimica dei tagli di carne bovina, i nutrienti presenti nella carne sono riportati in tabella 3.1.

Sempre in merito al contenuto d'acqua, fra i tagli più ricchi di acqua sono da indicare la noce (75,4%) e poi la fesa (o fesa interna), la spalla, il muscolo, il girello e il fesone, quest'ultimi tutti contenenti il 75,2% d'acqua in 100 g di parte edibile.

Le proteine sono circa il 20% nei tagli considerati in tabella 3.1, mentre varia il contenuto in lipidi a seconda dei tagli. I tagli più ricchi in lipidi, e quindi più grassi, sono la pancia, il biancostato (o taglio reale) e la punta di petto (10,2 g) mentre la fesa (o fesa interna) è il taglio più magro, avendo un contenuto in lipidi pari a 1,8 g per 100 g di parte edibile. In generale i tagli anteriori risultano più ricchi in lipidi rispetto ai tagli posteriori e hanno anche un valore energetico maggiore.

In merito al contenuto in minerali, si trovano ferro, come è noto, ed anche sodio, potassio, calcio e fosforo. Il taglio più ricco in ferro risulta essere il filetto (1,9 g), seguito da fesa (o fesa interna) e sottofesa (o fesa esterna - 1,8 g). Infine, tra le vitamine si trovano quelle del gruppo B (tiamina, riboflavina e niacina) e tracce di vitamina C.

Tabella 3.1: Composizione chimica e valore energetico per 100 g di parte edibile di alcuni tagli di carne di bovino adulto riferiti al tessuto muscolare privato del grasso visibile.

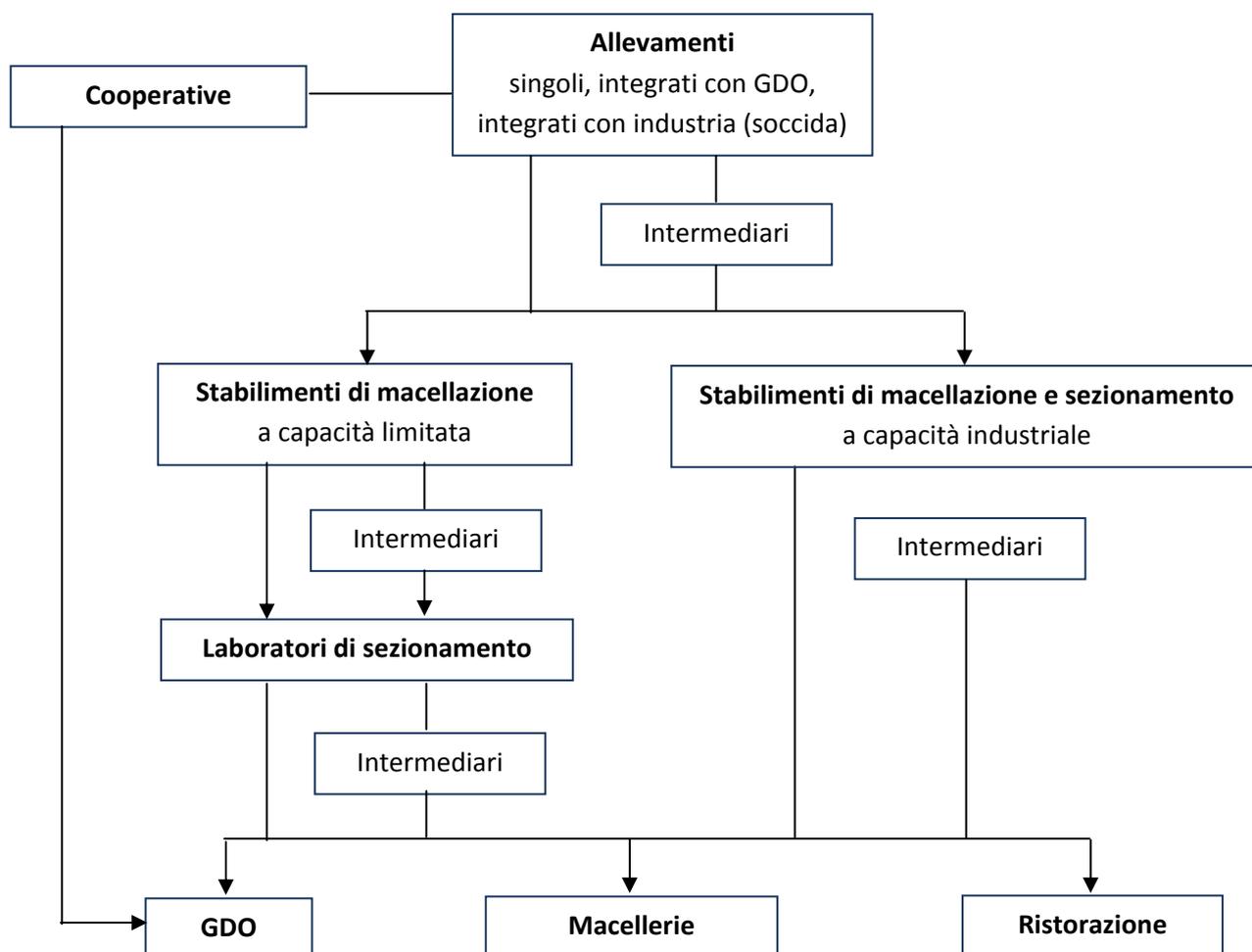
	Acqua	Proteine	Lipidi	Energia		Sodio	Potassio	Ferro	Calcio	Fosforo	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vit.C
	g	g	g	kcal	kJ	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
Copertina di sotto, copertina di spalla (copertina), sottospalla, collo	72,9	20,3	5,7	133	554	53	287	1,5	15	178	0,10	0,15	4,70	tr
Costata	71,6	21,3	6,1	140	586	41	313	1,3	4	172	0,10	0,12	4,20	tr
Fesa (fesa interna)	75,2	21,8	1,8	103	433	41	342	1,8	4	214	0,15	0,26	6,30	tr
Filetto	72,7	20,5	5,0	127	531	41	330	1,9	4	200	0,09	0,19	4,70	tr
Geretto anteriore e posteriore	75	20,9	3,2	112	470	56	287	1,4	5	175	0,10	0,17	4,30	tr
Girello	74,9	21,3	2,8	110	462	42	344	1,4	4	175	0,10	0,17	4,30	tr
Lombata	72,3	21,8	5,2	134	561	44	333	1,4	4	178	0,10	0,15	4,70	tr
Noce	75,4	21,3	2,3	106	443	40	337	1,3	4	200	0,10	0,17	5,00	tr
Pancia, biancostato (taglio reale), punta di petto	69	19,7	10,2	171	714	57	287	1,1	6	168	0,07	0,11	4,70	tr
Scamone	73,8	21,4	3,7	119	497	40	337	1,3	4	180	0,07	0,2	4,80	tr
Sottofesa (fesa esterna)	74,6	22	2,6	111	466	41	342	1,8	4	206	0,10	0,17	5,00	tr
Spalla, muscolo, girello, fesone	75,2	21,5	2,4	108	450	51	304	1,5	6	200	0,10	0,17	5,00	tr
Tagli anteriori		20,5	7,0	145	607	43	291	1,3	10	180	0,10	0,15	4,80	tr
Tagli posteriori		21,5	3,4	117	488	55	335	1,6	4	190	0,11	0,18	4,70	tr

Fonte: Elaborazione BMTI su dati INRAN

3.4 La filiera dei tagli di carne bovina

La filiera dei tagli di carne bovina verrà trattata a partire dall'analisi effettuata nello studio di mercato sulle "Carni Bovine" realizzato dalla Camera di Commercio di Cuneo (2007) andando a descrivere più nel dettaglio le caratteristiche della filiera nel territorio piemontese³³. Lo schema generale della filiera dei tagli di carne bovina è illustrato in figura 3.22.

Figura 3.22: Schema della filiera dei tagli di carne bovina



Fonte²: Elaborazione BMTI su ISMEA (2006), INEA (2008)

I passaggi principali della filiera sono:

- ✓ Allevamento
- ✓ Stabilimenti di macellazione
- ✓ Laboratori di sezionamento
- ✓ Canali di distribuzione (GDO, macellai e ristorazione).

³³ Per la descrizione della filiera, in particolare per l'organizzazione della stessa in Piemonte e nella provincia di Cuneo, le informazioni reperibili su documenti e manuali sono state integrate da interviste telefoniche effettuate ad operatori del settore (Mercato Ingrosso Agroalimentare di Cuneo, Coldiretti Cuneo, Compral Cuneo) e ai membri del Comitato di Filiera del mercato telematico delle carni bovine.

L'intermediazione può essere presente fra la fase di allevamento e macellazione, macellazione e sezionamento, sezionamento e vendita al dettaglio.

In generale, confrontando l'organizzazione della filiera fra le regioni del Nord e quelle del Centro-Sud esistono delle differenze legate proprio alla presenza o meno dell'intermediazione. Nelle regioni del Nord è in atto una tendenza che vede l'accorciamento della filiera con una riduzione progressiva del ruolo di intermediazione che ormai è presente solo nella fase tra l'allevamento e la macellazione.

Andando verso il Sud, invece, la filiera presenta più passaggi di intermediazione dovuti al fatto che le regioni centro-meridionali si riforniscono al Nord. Mentre nelle regioni settentrionali la vendita ai laboratori di sezionamento e poi ai dettaglianti è diretta, nelle regioni centrali e meridionali l'intermediazione si trova anche nel passaggio fra macellatori e laboratorio di sezionamento e tra quest'ultimo e la vendita al dettaglio. Nello specifico i commercianti del Sud si rivolgono agli stabilimenti di macellazione del Nord Italia presso cui acquistano le mezzene che vengono poi trasportate ai laboratori di sezionamento del Sud. Il prodotto sezionato viene poi venduto, anche in questo caso tramite intermediario, ai venditori al dettaglio. La GDO si rifornisce invece presso i centri d'acquisto del Nord, sebbene sia da sottolineare come nelle regioni del centro e del meridione sia più diffusa la vendita presso i macellai piuttosto che presso la grande distribuzione.

Le fasi della filiera relative all'allevamento, macellazione e sezionamento sono descritte nei paragrafi successivi, scendendo nel dettaglio territoriale della regione Piemonte e provincia di Cuneo.

Per quanto riguarda invece la fase di commercializzazione dei tagli di carne bovina, le macellerie continuano a svolgere un ruolo molto importante per la distribuzione al dettaglio dei tagli di carne essendo molto radicata nel consumatore l'abitudine di rivolgersi al macellaio di fiducia, anche nelle aree dove la distribuzione moderna è più diffusa e nonostante sia stato introdotto nella GDO la figura dello specialista della vendita al banco. Questa tendenza non è però soltanto dovuta al forte radicamento del rapporto macellaio di fiducia – consumatore ma dipende anche dagli sforzi di tipo organizzativo messi in atto dai macellai per rafforzare tale rapporto di fiducia facendo loro stessi da garanti della qualità del prodotto.

D'altro canto la distribuzione moderna ha messo in atto una serie di strategie per valorizzare il settore. Prima di tutto ha il vantaggio di poter offrire una vasta gamma di prodotti che vanno dai tagli preparati al banco della macelleria al prodotto confezionato in vaschetta nonché ai prodotti preparati (come cotolette, spiedini, ecc.). Inoltre, per garantire la qualità del prodotto fresco (che è appunto spesso uno dei motivi per cui i consumatori si rivolgono ai macellai) la grande distribuzione ha introdotto delle innovazioni organizzative come la creazione di piattaforme e centri di lavorazione/distribuzione, l'ottimizzazione del flusso delle consegne per far sì che venga garantita la freschezza della carni al banco di vendita (Osservatorio Latte 2008).

3.4.1 Allevamento

In Italia, la fase dell'allevamento bovino si presenta molto eterogenea e vede la coesistenza di molti allevamenti di piccole dimensioni e pochi allevamenti che raggiungono la dimensione industriale. Negli ultimi anni si sta comunque assistendo a una crescita della dimensione media aziendale: piccole e medie imprese, più suscettibili ai mutamenti di mercato, sono state abbandonate o assorbite da strutture di dimensioni maggiori (Coldiretti 2006).

Da sottolineare come gli allevamenti di piccole-medie dimensioni sono in genere legati alla tipicità del prodotto finale o della razza allevata; fra queste vanno menzionate le razze italiane di grande pregio quali la Piemontese, la Chianina, la Podolica, la Marchigiana, la Romagnola e la Maremmana (INEA 2008).

Nel 2009 il numero di aziende³⁴ aperte in Italia con allevamenti bovini/bufalini era di 192.221. Di queste le aziende con solo allevamenti di bovini sono 188.822 (corrispondenti al 98% del totale) mentre le aziende con allevamenti di bovini e bufalini sono poco più di 2 mila (pari all'1% del totale) (tabella 3.2). Per quanto riguarda invece gli allevamenti¹ bovini aperti con almeno un capo, questi in Italia nel 2009 erano pari a 152.372. Andando nel dettaglio dell'orientamento produttivo, la maggior parte degli allevamenti nel 2009 era da carne con un'incidenza sul totale pari al 59% mentre il 25% è risultato ad orientamento produttivo da latte (tabella 3.3).

Tabella 3.2: Numero di aziende aperte con allevamenti bovini/bufalini con almeno un capo in Italia (2009)

	numero aziende
AZIENDE APERTE CON ALLEV. BOVINI/BUFALINI CON ALMENO UN CAPO	153.089
- di cui solo BOVINI	150.043
- di cui solo BUFALINI	12.381
- di cui BOVINI e BUFALINI	1.853

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Tabella 3.3: Numero di allevamenti aperti con almeno un capo in Italia (2009)

	numero allevamenti
ALLEVAMENTI BOVINI APERTI CON ALMENO UN CAPO	152.372
- di cui ad orientamento produttivo da carne	90.096
- di cui ad orientamento produttivo da latte	38.847
- di cui ad orientamento produttivo misto	23.429
- di cui ad orientamento produttivo non indicato	0
ALLEVAMENTI BUFALINI APERTI CON ALMENO UN CAPO	2.837

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

La distribuzione geografica delle aziende aperte con allevamenti bovini/bufalini per il 2009 mostra come queste siano maggiormente localizzate al Nord, con Lombardia, Veneto e Piemonte con più di 12.000 stabilimenti aperti (cartogramma 3.1). In particolare, la Lombardia, il Veneto e il Piemonte sono le regioni con il numero più elevato di aziende (17.707, 15.293 e 15.208 rispettivamente, tabella 3.4), seguite da Campania (13.369) e Lazio (12.230).

Da sottolineare come in Piemonte le aziende che allevano solo bovini siano il 99,5% del totale degli allevamenti bovini/bufalini, a seguire troviamo Veneto (99,4%) e Lombardia (98,6%). In Campania, infatti, il numero di aziende con allevamenti di soli bufalini e allevamenti misti è il più elevato a livello nazionale e sommati quest'ultimi vanno ad incidere sul totale delle aziende aperte per più del 10%. La Campania è

³⁴ In base al Decreto del 31 gennaio 2002 del Ministero della Salute "Disposizione in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina, si definisce azienda "qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di costruzione all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali oggetto del regolamento (ossia capi della specie bovina)". Si definisce invece allevamento "il singolo animale o l'insieme degli animali tenuti in un'azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in un'azienda questi devono formare un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria" (Coldiretti 2006).

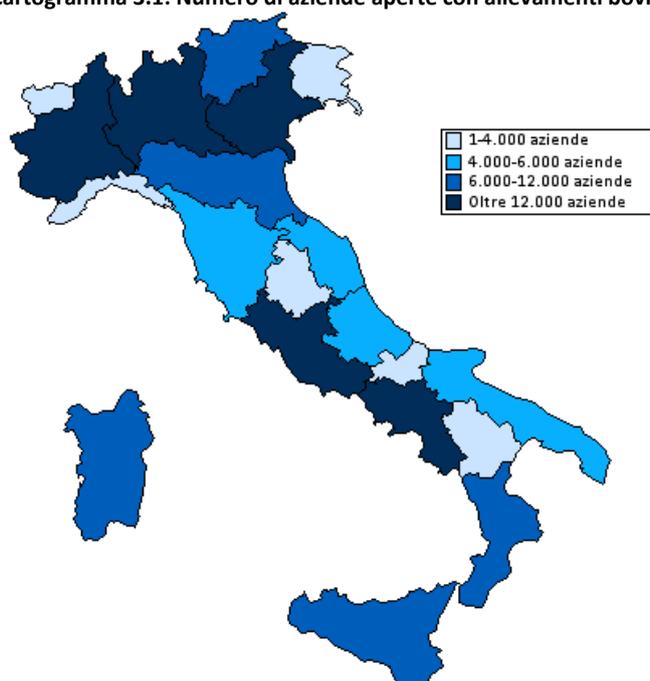
seguita dal Lazio per numero di aziende con allevamenti di bovini e bufalini: nelle due regioni nel 2009 questi risultano pari a 640 e 515, rispettivamente.

Tabella 3.4: Numero di aziende con allevamenti bovini/bufalini con almeno un capo per regione (2009)

Regione	AZIENDE APERTE CON ALLEV. BOVINI/BUFALINI CON ALMENO UN CAPO	- di cui solo BOVINI	- di cui solo BUFALINI	- di cui BOVINI e BUFALINI
Piemonte	15.208	15.138	5	65
Valle d'Aosta	1.206	1.206	0	0
Lombardia	17.707	17.463	27	217
Trentino Alto Adige	10.153	10.150	0	3
Veneto	15.293	15.176	10	107
Friuli Venezia Giulia	2.472	2.438	6	28
Liguria	1.302	1.298	0	4
Emilia Romagna	8.422	8.382	4	36
Toscana	4.395	4.372	6	17
Umbria	3.754	3.739	1	14
Marche	4.498	4.427	4	67
Lazio	12.230	11.465	250	515
Abruzzo	5.366	5.355	0	11
Molise	3.131	3.094	5	32
Campania	13.369	11.904	825	640
Puglia	4.556	4.481	29	46
Basilicata	3.093	3.073	6	14
Calabria	7.338	7.316	2	20
Sicilia	10.552	10.530	5	17
Sardegna	9.044	9.036	8	0

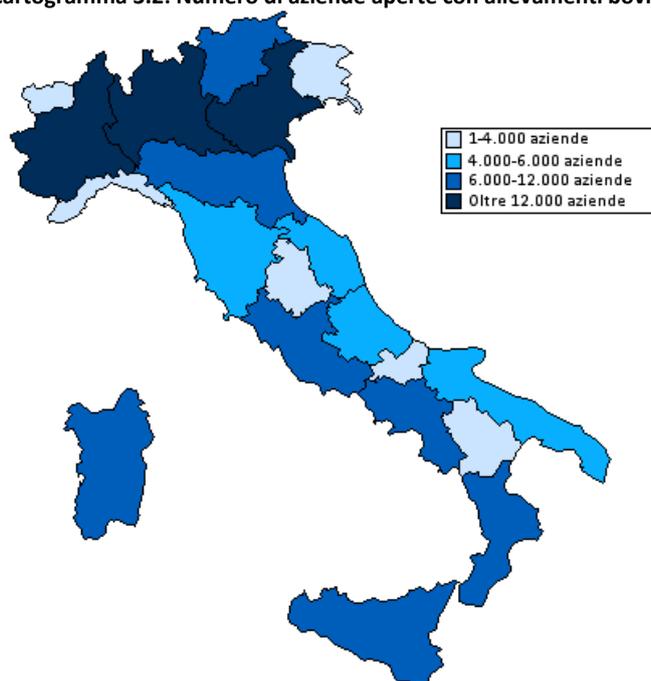
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Cartogramma 3.1: Numero di aziende aperte con allevamenti bovini/bufalini con almeno un capo per regione (2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Cartogramma 3.2: Numero di aziende aperte con allevamenti bovini con almeno un capo per regione (2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Anche osservando la distribuzione regionale degli allevamenti aperti con almeno un capo nel 2009 in Italia (cartogramma 3.3, tabella 3.5), si evince come, fra le regioni del Nord, siano Lombardia, Veneto e Piemonte le regioni che concentrano il maggior numero di allevamenti bovini. La Lombardia si colloca infatti al primo posto con 17.947 allevamenti, seguita dalle altre due regioni nelle quali si trovano più di 15.000 allevamenti. Fra le regioni del Nord è da sottolineare anche il Trentino Alto Adige per il quale nel 2009 risultano 10.216 allevamenti. Fra le regioni del Centro-Sud sono invece la Campania e il Lazio a detenere il primato (12.543 e 12.218 rispettivamente). Da segnalare infine la Sardegna che per il 2009 riporta più di 9 mila allevamenti bovini.

Distinguendo sulla base dell'orientamento produttivo (da carne, da latte e misti), si può notare come anche per gli allevamenti bovini orientati alla produzione di carne siano Lombardia, Piemonte, Veneto e Lazio a detenere il primato con oltre 8.000 allevamenti. A queste si aggiunge la Sardegna, con 8.201 allevamenti (cartogramma 3.4).

Nelle regioni del Centro e del Sud la maggior parte degli allevamenti bovini è dedicata alla produzione di carne; la percentuale di questi, infatti, raggiunge o supera l'80% del totale degli allevamenti bovini aperti (tabella 3.5). Diversamente nelle regioni del Nord sono concentrati gli allevamenti ad orientamento produttivo da latte, soprattutto il Trentino Alto Adige, in cui il 75% degli allevamenti aperti è orientato alla produzione di latte, il Friuli Venezia Giulia e l'Emilia Romagna (55% e 54% rispettivamente).

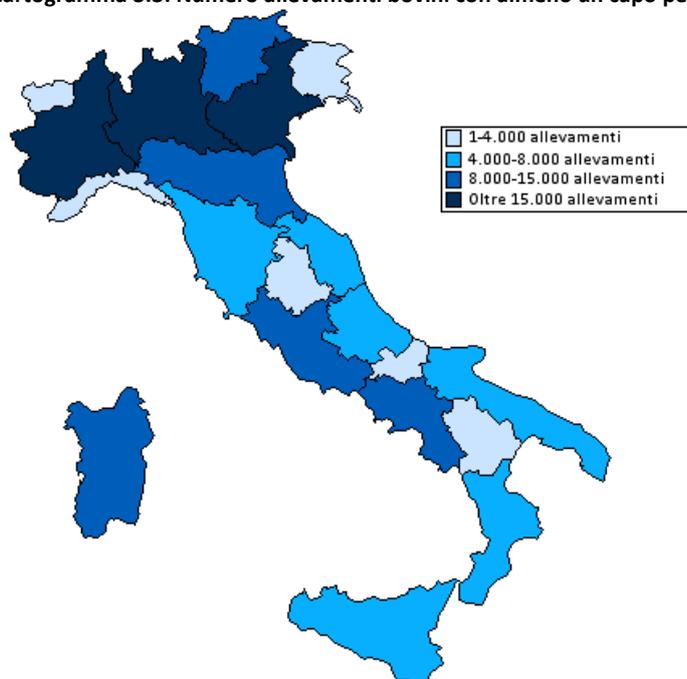
In Lombardia, Veneto e Piemonte, le regioni con il numero più alto di allevamenti bovini, l'incidenza degli allevamenti da carne sul totale varia fra il 53% e il 55%: nelle prime due regioni è infatti rilevante la quota degli allevamenti ad orientamento produttivo da latte, pari a circa il 40%. Diversamente in Piemonte, dove è minore l'incidenza degli allevamenti da latte rispetto a quelli ad orientamento misto che sono 4.817, il 31% del totale.

Tabella 3.5: Numero di allevamenti aperti con almeno un capo per regione (2009)

Regione	ALLEVAMENTI BOVINI APERTI CON ALMENO UN CAPO	- di cui ad orientamento produttivo da carne	- di cui ad orientamento produttivo da latte	- di cui ad orientamento produttivo misto
Piemonte	15.591	8.498	2.276	4.817
Valle d'Aosta	1.608	18	3	1.587
Lombardia	17.947	9.519	7.367	1.061
Trentino Alto Adige	10.216	390	7.644	2.182
Veneto	15.923	8.622	6.324	977
Friuli Venezia Giulia	2.532	998	1.393	141
Liguria	1.326	913	151	262
Emilia Romagna	8.522	3.842	4.626	54
Toscana	4.501	3.802	433	266
Umbria	3.828	3.265	416	147
Marche	4.527	3.865	543	119
Lazio	12.218	8.017	1.231	2.970
Abruzzo	5.409	4.339	754	316
Molise	3.180	2.447	488	245
Campania	12.543	7.523	2.065	2.955
Puglia	4.712	2.059	1.358	1.295
Basilicata	3.208	2.174	275	759
Calabria	7.444	5.802	211	1.431
Sicilia	7.444	5.802	211	1.431
Sardegna	9.693	8.201	1.078	414

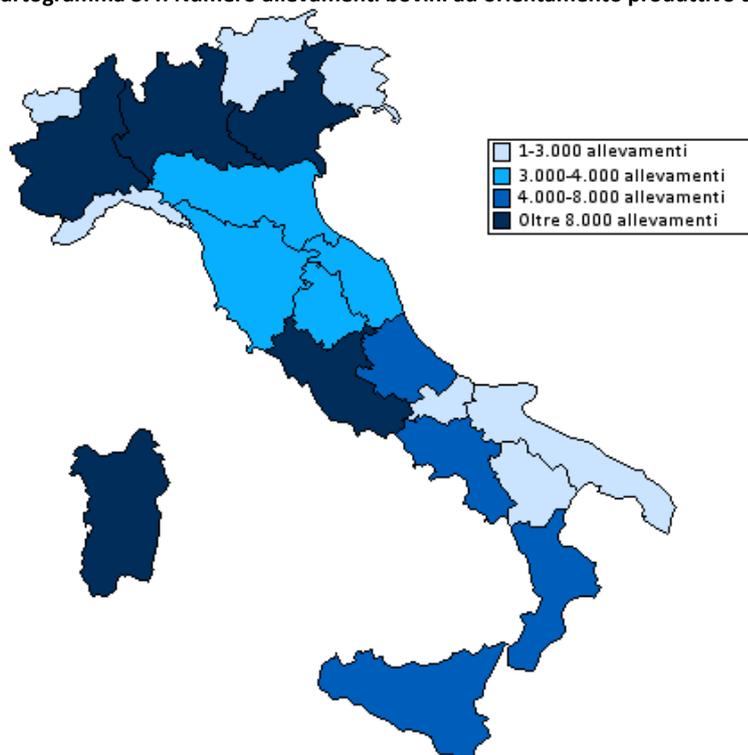
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Cartogramma 3.3: Numero allevamenti bovini con almeno un capo per regione (2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Cartogramma 3.4: Numero allevamenti bovini ad orientamento produttivo da carne con almeno un capo per regione (2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

L'allevamento delle razze autoctone

Nell'ultimo decennio l'allevamento delle razze autoctone, quali Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana e Podolica, ha vissuto un'evoluzione in positivo con il continuo crescere del numero di allevamenti sul territorio nazionale (tabelle da 3.6 a 3.10). L'unica eccezione è rappresentata dalla razza Marchigiana che nel corso degli anni ha invece subito una riduzione degli allevamenti, scesi da 2.958 nel 2000 a 2.608 nel 2008 (ANABIC).

Questa razza detiene comunque il primato per numero di allevamenti, seguita dalla razza Chianina per la quale nel 2008 il Libro Genealogico dell'ANABIC riporta 1.505 allevamenti. Le razze Marchigiana e Chianina sono quelle maggiormente rappresentate sul territorio nazionale dopo la razza Piemontese che, come si vedrà in seguito nell'approfondimento relativo alla regione Piemonte (v. paragrafo 3.3.5), detiene il primato fra le razze autoctone sia per consistenze che per numero di allevamenti.

Per quanto riguarda le razze Marchigiana, Chianina e Maremmana, gli allevamenti sono maggiormente concentrati nelle regioni centrali (Marche, Toscana, Umbria e Lazio) in relazione al forte legame con il territorio che caratterizza l'allevamento delle razze autoctone. Analogamente l'89% degli allevamenti della razza Romagnola è localizzato nell'Emilia Romagna, mentre per la razza Podolica sono le regioni del Sud, in particolare la Basilicata (300 allevamenti) e la Campania (211 allevamenti), ad essere maggiormente interessate dall'allevamento di questa razza.

Tabella 3.6: Distribuzione regionale degli allevamenti della razza Marchigiana (2000-2008)

	2000	2002	2004	2006	2008
Abruzzo	982	917	834	788	738
Basilicata	-	1	4	10	13
Calabria	0	1	2	1	5
Campania	677	690	692	626	565
Emilia Romagna	3	8	1	1	1
Lazio	19	54	82	105	109
Lombardia	-	1	0	1	1
Marche	1.229	1.227	1.184	1.157	1.066
Molise	37	40	44	64	83
Puglia	-	-	2	4	3
Sicilia	5	2	5	14	14
Toscana	2	1	2	2	2
Umbria	4	14	5	9	7
Veneto	-	-	3	2	1
TOTALE	2.958	2.956	2.860	2.784	2.608

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anabac

Tabella 3.7: Distribuzione regionale degli allevamenti della razza Chianina (2000-2008)

	2000	2002	2004	2006	2008
Abruzzo	-	3	6	7	11
Basilicata	-	1	1	1	2
Calabria	1	0	2	1	2
Campania	-	-	1	2	3
Emilia Romagna	12	15	16	20	21
Lazio	42	86	132	204	295
Lombardia	7	8	9	16	13
Marche	3	11	6	10	16
Molise	-	-	-	-	1
Piemonte	1	1	1	1	3
Sardegna	1	1	1	2	1
Toscana	379	456	531	572	588
Trentino	-	-	1	-	1
Umbria	261	358	435	508	539
Veneto	-	1	3	3	9
TOTALE	707	941	1.145	1.347	1.505

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anabac

Tabella 3.8: Distribuzione regionale degli allevamenti della razza Romagnola (2000-2008)

	2000	2002	2004	2006	2008
Abruzzo	-	-	-	2	1
Basilicata	3	3	5	4	6
Calabria	0	1	1	1	0
Emilia Romagna	655	635	596	534	475
Lazio	-	-	1	2	2
Lombardia	-	1	1	1	1
Marche	47	46	29	27	21
Puglia	-	-	4	6	6
Toscana	11	13	13	12	14
Umbria	-	-	-	-	1
Veneto	-	-	3	3	5
TOTALE	716	699	653	592	532

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anabic

Tabella 3.9: Distribuzione regionale degli allevamenti della razza Maremmana (2000-2008)

	2000	2002	2004	2006	2008
Basilicata	-	-	-	1	1
Emilia Romagna	-	-	1	2	2
Lazio	37	106	139	148	152
Marche	1	1	1	1	2
Puglia	-	-	1	2	0
Toscana	11	19	20	29	26
TOTALE	49	126	162	183	183

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anabic

Tabella 3.10: Distribuzione regionale degli allevamenti della razza Podolica (2000-2008)

	2000	2002	2004	2006	2008
Abruzzo	-	-	1	2	2
Basilicata	233	264	295	313	300
Calabria	90	130	166	192	211
Campania	32	38	41	37	38
Molise	-	2	2	2	1
Puglia	4	21	29	39	46
TOTALE	359	455	534	585	598

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anabic

3.4.2 Dalla macellazione alla commercializzazione

Il totale degli stabilimenti aperti in Italia per la macellazione ammonta per il 2009 a 2.692 (tabella 3.11). In linea con i dati relativi all'attività di macellazione del comparto bovino (v. paragrafo 1.3.4), il 63% degli stabilimenti è localizzato nelle regioni del Nord, in particolare Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna. Fra queste il primato spetta alla Lombardia che nel 2009 annovera 1.225 macelli aperti, dato che da solo rappresenta il 41% del totale nazionale (tabella 3.11). Al secondo posto si colloca invece il Piemonte

con 354 stabilimenti seguito poi da Veneto (158) ed Emilia Romagna (136). Da sottolineare il dato della Campania che con i suoi 110 macelli è prima fra le regioni del Sud per l'anno 2009.

Tabella 3.11: Distribuzione regionale degli stabilimenti aperti per la macellazione in Italia (2009)

Regione	NUMERO STABILIMENTI APERTI
Piemonte	354
Valle d'Aosta	27
Lombardia	1.225
Trentino Alto Adige	103
Veneto	158
Friuli Venezia Giulia	54
Liguria	60
Emilia Romagna	136
Toscana	71
Umbria	22
Marche	56
Lazio	57
Abruzzo	91
Molise	66
Campania	110
Puglia	70
Basilicata	52
Calabria	77
Sicilia	85
Sardegna	88
TOTALE ITALIA	2.962

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Gli impianti di macellazione in Italia si caratterizzano per un forte dualismo fra strutture produttive di grandi dimensioni, a carattere industriale, e quelle di piccole dimensioni o a capacità limitata (INEA 2008). Nel dettaglio, l'84% degli stabilimenti nazionali è a capacità limitata ossia con meno di 20 UGB/settimana (in accordo con il DPR 286/94, v. paragrafo 3.1) e in deroga permanente riguardo alla normativa igienico sanitaria (Coldiretti 2006). Questi stabilimenti, essendo di piccole dimensioni, operano solo in ambito locale e la commercializzazione del prodotto è limitata al territorio nazionale.

Gli stabilimenti di dimensione industriale, che hanno capacità produttiva illimitata (>20 UGB/settimana) e sono adeguati alla normativa igienico sanitaria comunitaria, sono invece il 15% del totale nazionale. Questi trattano all'incirca il 60-70% della carne macellata in Italia e, rispetto agli stabilimenti di piccole dimensioni, non presentano nessun limite alla commercializzazione, avendo anche il vantaggio di potersi approvvigionare in un bacino più ampio, che in genere comprende più regioni. Rimane l'1% degli stabilimenti che hanno avviato, ma non ancora terminato, i lavori di adeguamento secondo la normativa comunitaria (Coldiretti 2006).

Nell'ultimo decennio si è avviato un processo di razionalizzazione che vede la progressiva riduzione del numero degli stabilimenti di macellazione interessando prevalentemente, nelle aree settentrionali dell'Italia, le aziende di piccole dimensioni con una conseguente concentrazione dell'attività in impianti a capacità industriale. Le aziende di macellazione sono state comunque interessate negli ultimi anni da un cambiamento strutturale dovuto ad investimenti effettuati per il miglioramento tecnologico, di controllo

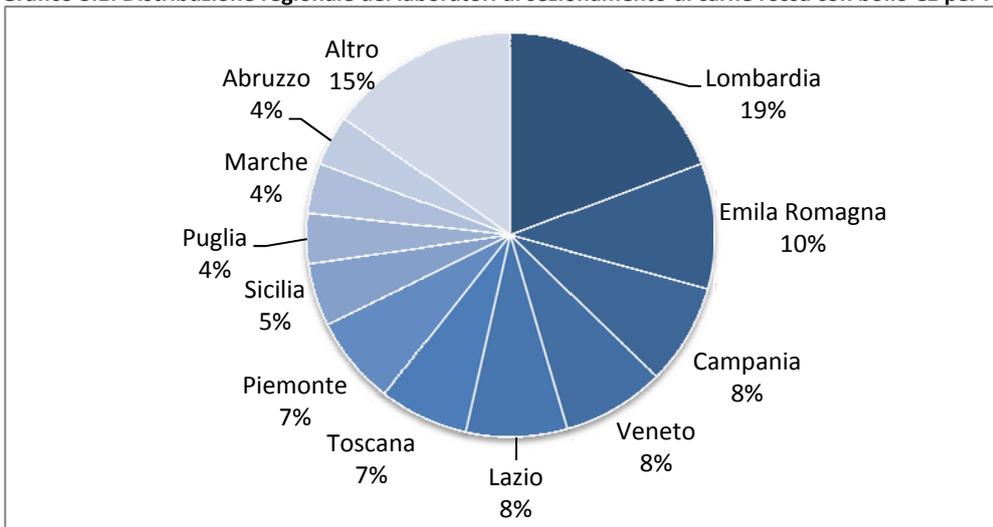
della qualità del prodotto e delle condizioni igienico-sanitarie, quest'ultime in accordo con le normative nazionali e comunitarie (Osservatorio Latte 2008).

Dal punto di vista della commercializzazione, gli stabilimenti a capacità industriale sono quelli che hanno una maggiore integrazione con le aziende di allevamento a monte, nel senso che tendono a stabilire dei rapporti contrattuali diretti con l'operatore presso cui si riforniscono, andando quindi a ridurre l'importanza del passaggio di intermediazione fra allevamento e macellatore (INEA 2008).

Gli stabilimenti di grandi dimensioni, inoltre, grazie anche all'elevato livello di automazione che riescono a raggiungere, stanno progressivamente inglobando la fase di sezionamento delle carni (Coldiretti 2006).

Per il 2008 risultano in Italia 1.496 laboratori di sezionamento della carne rossa fresca (Osservatorio Latte 2008). Osservando la distribuzione regionale (grafico 3.1), si può notare come la Lombardia la regione in cui sono localizzati il maggior numero di stabilimenti in funzione dell'intensa attività di allevamento e macellazione. Il Piemonte invece, nonostante sia fra le prime tre regioni italiane per consistenze di bovini e per numero di stabilimenti di macellazione, si discosta nettamente dalle altre regioni vocate alla produzione di carne per il numero di laboratori di sezionamento concentrando il 7% del totale nazionale.

Grafico 3.1: Distribuzione regionale dei laboratori di sezionamento di carne rossa con bollo CE per regione in Italia (giugno 2008)



Fonte: Elaborazione BMTI su Osservatorio Latte

3.4.3 Organizzazione della filiera in Piemonte

La filiera nel territorio Piemontese è articolata in generale nelle fasi precedentemente descritte (v. paragrafo 4.1) sebbene presenti poi delle peculiarità, che verranno di seguito esposte.

Allevamento

L'allevamento dei bovini in Piemonte è di due tipi: allevamento a ciclo chiuso, ossia la linea vacca-vitello, e l'allevamento a ciclo aperto in cui i vitelli vengono acquistati e immessi nell'allevamento per la fase di ingrasso (INEA 2008). La Francia è il paese da cui principalmente vengono importati i vitelli, seguito da Germania, Irlanda e Polonia.

Gli allevamenti di tipo chiuso sono di piccole dimensioni e tradizionalmente legati alla valorizzazione delle razze locali, in particolare della razza Piemontese. L'interesse nei confronti di questo tipo di produzione è aumentata nel corso degli ultimi anni, soprattutto dopo la crisi della BSE a seguito della quale è diventata più forte l'esigenza del consumatore di fare affidamento su carni di produzione certificata, come quella della razza Piemontese (INEA 2008).

Come descritto nel paragrafo 1.3.6, il Piemonte ha una notevole rilevanza per la zootecnia italiana, essendo la terza regione italiana per patrimonio bovino (più di 800.000 capi), e inoltre presenta una forte vocazione per la produzione di carne, essendo la terza regione in Italia anche per numero di allevamenti bovini orientati alla produzione di carne (tabella 3.5).

Nel periodo 2004-2009 si è assistita a una diminuzione continua del numero di aziende con allevamenti bovini/bufalini che nel 2009 si sono ridotti del -16% rispetto al 2004, dato in linea con la tendenza in corso nel resto d'Italia che vede la concentrazione dell'allevamento in strutture di dimensioni maggiori (tabella 3.12). A fronte della diminuzione delle aziende, è invece aumentato il numero di allevamenti bovini ad orientamento produttivo da carne rispetto al 2004 (+4%), confermando l'importanza del Piemonte per la produzione di carne bovina. Da notare, però, come nel 2009 si sia verificato un calo del -5% che ha riportato il numero degli allevamenti da carne ai livelli del 2007 (8.498). In netto calo rispetto al 2004 sia gli allevamenti orientati alla produzione da latte (-19%) che quelli misti (-38%).

Tabella 3.12: Numero di aziende e allevamenti aperti con almeno un capo in Piemonte (2004-2009)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var % 09/08	Var % 09/04
AZIENDE APERTE CON ALLEV. BOVINI/BUFALINI CON ALMENO UN CAPO	18.161	17.466	16.890	16.398	15.858	15.208	-4%	-16%
- di cui solo BOVINI	18.153	17.442	16.834	16.339	15.791	15.138	-4%	-17%
- di cui solo BUFALINI	3	7	5	6	6	5	-17%	67%
- di cui BOVINI e BUFALINI	5	17	51	53	61	65	7%	-
ALLEVAMENTI BOVINI APERTI CON ALMENO UN CAPO	18.756	18.038	17.440	16.917	16.229	15.591	-4%	-17%
- di cui ad orientamento produttivo da carne	8.196	7.786	8.197	8.489	8.977	8.498	-5%	4%
- di cui ad orientamento produttivo da latte	2.798	2.761	2.602	2.180	2.312	2.276	-2%	-19%
- di cui ad orientamento produttivo misto	7.761	7.489	6.638	6.247	4.940	4.817	-2%	-38%
- di cui ad orientamento produttivo non indicato	1	2	3	1	0	0		-
ALLEVAMENTI BUFALINI APERTI CON ALMENO UN CAPO	8	22	45	38	44	43	-2%	-

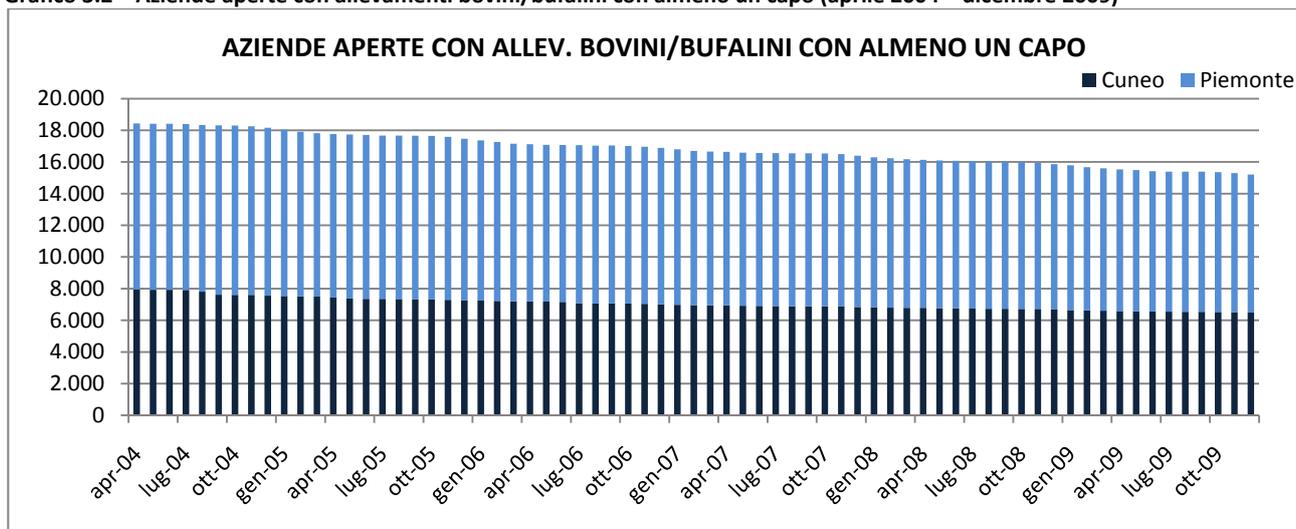
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Nella provincia di Cuneo, la maggior parte delle aziende alleva la razza Piemontese e si occupa dell'intero processo, ossia dall'allevamento alla vendita, che avviene sempre a livello locale. Su questa realtà se ne innestano altre: l'autoproduzione con gestione diretta, rappresentata da piccoli produttori che allestiscono uno spazio all'interno della loro azienda dove vendono il loro prodotto; la cooperativa, che raduna più allevatori e commercializza i prodotti e, infine, i produttori che vendono ai macellatori. In quest'ultimo caso, oltre alla vendita diretta, vi può essere un passaggio di intermediazione con un piccolo grossista, oppure la vendita diretta al mercato del bestiame dei singoli capi.

La provincia di Cuneo concentra il 40% degli allevamenti bovini dell'intera regione (tabella 3.13), percentuale che si è mantenuta costante dal 2004 ad oggi. Analogamente al calo registrato a livello

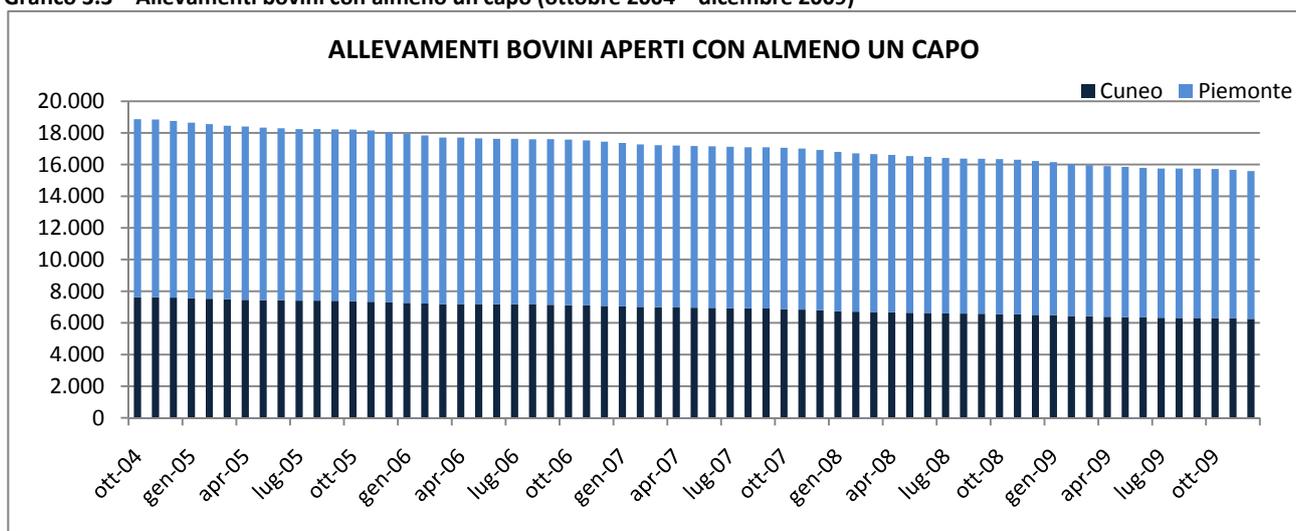
regionale, anche nella provincia di Cuneo il numero degli allevamenti è diminuito nel periodo dal 2004 al 2009, con 1.338 unità in meno. In crescita invece il numero degli allevamenti ad orientamento produttivo da carne nel cuneese rispetto al 2004 (+17%), sebbene nel 2009 siano diminuiti del -5% rispetto all'anno precedente, riflettendo l'andamento a livello regionale. La percentuale degli allevamenti da carne presenti a Cuneo è però aumentata a partire dal 2004, raggiungendo il 52% nel 2009, a indicare uno spostamento progressivo dell'allevamento verso la produzione di carne a scapito di quella da latte o misto, rispettivamente scesi al 43% e 18% sul totale regionale.

Grafico 3.2 – Aziende aperte con allevamenti bovini/bufalini con almeno un capo (aprile 2004 – dicembre 2009)



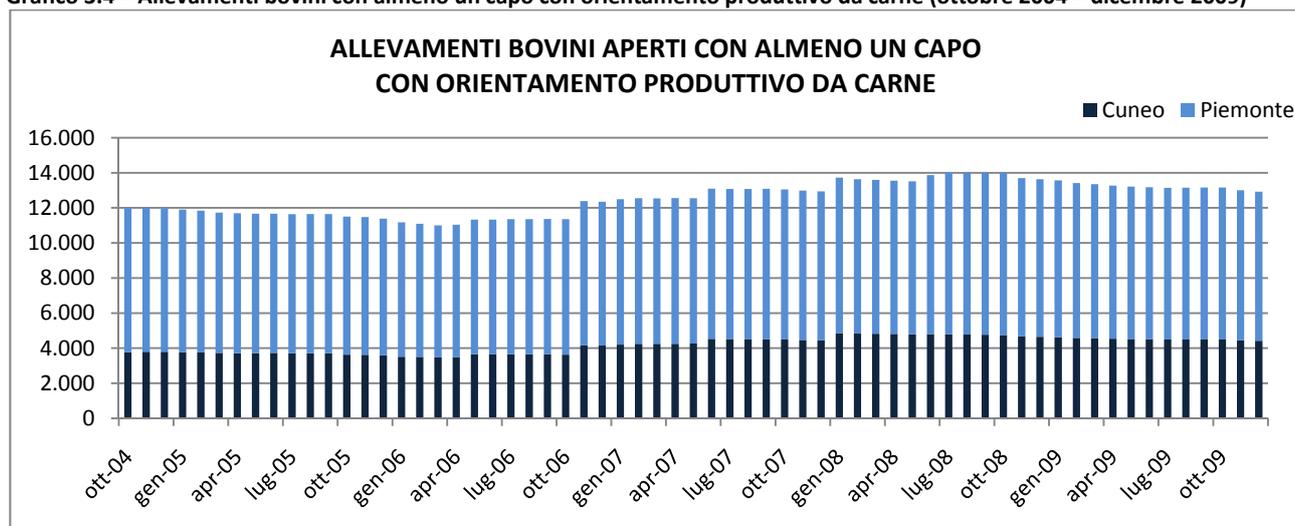
Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Grafico 3.3 – Allevamenti bovini con almeno un capo (ottobre 2004 – dicembre 2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Grafico 3.4 – Allevamenti bovini con almeno un capo con orientamento produttivo da carne (ottobre 2004 – dicembre 2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Tabella 3.13: Numero di aziende e allevamenti aperti con almeno un capo a Cuneo (2004-2009)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Var % 09/08	Var % 09/04
AZIENDE APERTE CON ALLEV. BOVINI/BUFALINI CON ALMENO UN CAPO	7.237	6.943	6.731	6.520	6.331	6.071	-4%	-16%
- di cui solo BOVINI	7.235	6.937	6.707	6.492	6.300	6.037	-4%	-16%
- di cui solo BUFALINI	1	3	2	3	4	3	-25%	-
- di cui BOVINI e BUFALINI	1	3	22	25	27	31	15%	-
ALLEVAMENTI BOVINI APERTI CON ALMENO UN CAPO	7.595	7.288	7.072	6.796	6.510	6.257	-4%	-18%
- di cui ad orientamento produttivo da carne	3.790	3.596	4.149	4.455	4.652	4.423	-5%	17%
- di cui ad orientamento produttivo da latte	1.512	1.488	1.356	999	1.026	988	-4%	-35%
- di cui ad orientamento produttivo misto	2.292	2.203	1.566	1.342	832	846	2%	-63%
- di cui ad orientamento produttivo non indicato	1	1	1	0	0	0		-

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

La razza Piemontese

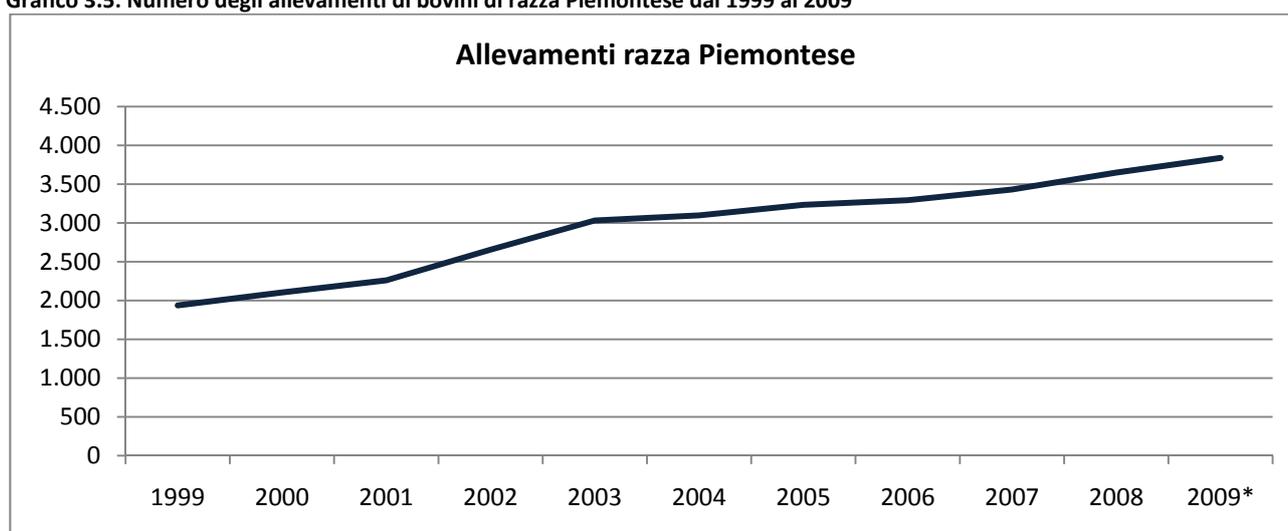
L'importanza della razza piemontese per la produzione di carne (v. paragrafo 1.3.6) è testimoniata dal numero crescente di allevamenti iscritti al Libro Genealogico (Fonte: Anaborapi) nel decennio 1999 – 2008; si è passati infatti da 1.938 allevamenti nel 1999 a 3.649 nel 2008 (tabella 4.7, grafico 4.4). I dati provvisori disponibili per il 2009 mostrano come il numero degli allevamenti iscritti nel primo trimestre dell'anno (3.838) abbia già superato il valore ottenuto nel 2008. Parimenti all'incremento del numero degli allevamenti, sono aumentate di anno in anno le province iscritte, ad indicare una crescente diffusione dell'allevamento della razza Piemontese sul territorio nazionale: i dati provvisori per il 2009 riportano 33 province con allevamenti iscritti al Libro Genealogico della razza Piemontese.

Tabella 3.14: Numero province e allevamenti iscritti al Libro Genealogico della razza Piemontese (1999-2009)

Anno	Allevamenti	Province
1999	1.938	19
2000	2.104	21
2001	2.260	25
2002	2.656	26
2003	3.033	25
2004	3.097	24
2005	3.234	27
2006	3.294	26
2007	3.431	31
2008	3.649	31
01/04/2009	3.838	33

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABORAPI

Gráfico 3.5: Numero degli allevamenti di bovini di razza Piemontese dal 1999 al 2009



Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABORAPI

*il dato si riferisce al 01/04/2009

Il legame con il territorio della razza Piemontese è ancor più evidente se si prende in considerazione la distribuzione a livello provinciale degli allevamenti iscritti al Libro Genealogico. Fra le prime dieci province in Italia per numero di allevamenti sei province sono del Piemonte; in particolare, ai primi posti si collocano Cuneo, Torino ed Asti. Da sottolineare l'importanza rivestita da Cuneo per l'allevamento di questa razza bovina: con 1.788 allevamenti questa provincia concentra da sola il 49% degli allevamenti iscritti in Italia nel 2008. Rilevante anche il contributo della provincia di Torino in cui sono localizzati il 24% degli allevamenti di bovini di razza Piemontese.

Tabella 3.15: Prime dieci province per numero di allevamenti iscritti al Libro Genealogico della razza Piemontese (2008)

Province	Numero Allevamenti
Cuneo	1.788
Torino	882
Asti	358
Savona	204
Alessandria	122
Vercelli	79
Novara	55
Imperia	34
Pavia	33
Genova	21
Altre province	73
TOTALE	3.649

Fonte: Elaborazione BMTI su dati ANABORAPI

Ritornando all'organizzazione della filiera, la fase di vendita tra l'allevatore e gli stabilimenti di macellazione è nella maggior parte dei casi di tipo diretto anche se è ancora possibile trovare un passaggio di intermediazione. Il ruolo del mediatore in questo passaggio della filiera si sta comunque ridimensionando nel corso del tempo.

Diverse sono le problematiche che si riscontrano in questo passaggio della filiera. Il primo punto critico è relativo allo sbilanciamento del potere contrattuale a sfavore degli allevatori. Vi è infatti un forte ricarico del prezzo con un divario notevole fra il prezzo del macellato e del prodotto pagato all'allevatore dai macellatori. Gli allevatori che fanno un prodotto di qualità riescono in genere ad avere un prodotto meglio remunerato in quanto il prodotto viene immesso in un circuito tutelato.

Questa riduzione della forza contrattuale si riscontra soprattutto negli allevamenti di tipo aperto caratterizzati dalla frammentazione del ciclo produttivo. Per riuscire a mantenere un'adeguata retribuzione, queste aziende stanno ricorrendo all'utilizzo di un tipo di contratto detto soccida; il soccidante fornisce il bestiame e il soccidario, rappresentato dall'allevatore, presta il lavoro manuale e mette a disposizione le strutture per l'allevamento. I due contraenti si associano per l'allevamento ripartendo poi gli utili che ne ricavano; l'obiettivo di questo tipo di contratto è quello di far fronte ai costi di produzione crescenti nonché alle richieste delle grande distribuzione che è sempre più esigente in termini di tracciabilità di prodotto e numero di capitolati (INEA 2008).

Un problema che investe infatti la fase dell'allevamento bovino è rappresentato proprio dai costi di produzione. Questi sono legati anche all'oscillazione dei prezzi della materia prima ad uso zootecnico; se il prezzo della materia prima sale parecchio gli allevatori non riescono a coprire i costi di produzione. Basti pensare che nel 2007 in Piemonte, in seguito all'impennata dei prezzi delle materie prime per l'alimentazione, i costi di produzione del ristallo sono cresciuti del 13% (Osservatorio Latte 2008).

Anche la continua evoluzione legislativa a cui gli allevamenti devono adeguarsi rappresenta un punto critico. Le norme infatti tendono a diventare più restrittive imponendo dei costi aggiuntivi che l'allevatore può non riuscire a sostenere. D'altra parte l'applicazione di norme più rigide fa sì che sia anche più facile l'incorrere in sanzioni che possono portare alla chiusura degli stabilimenti stessi.

In Piemonte esistono degli esempi di contratti fra allevatori e GDO in cui, in cambio di prezzi stabili da parte della GDO che riescano a coprire in modo adeguato i costi di produzione, gli allevatori si impegnano a fornire merce omogenea e di qualità in accordo con un disciplinare di produzione a cui fa riferimento il contratto. In questo modo gli allevatori possono far fronte ad una domanda più stabile. La durata di questo tipo di contratto è in genere di 4-6 mesi.

In Piemonte, inoltre, sta aumentando il numero degli allevatori che sono anche macellai facendo quindi loro i diversi passaggi della filiera; in questo modo gli allevatori riescono ad avere un prezzo più alto per il loro prodotto e a vendere al consumatore ad un prezzo invece non troppo alto, fornendo comunque un prodotto di buona qualità. Uno dei principali problemi della commercializzazione dei tagli è infatti dovuto ai numerosi passaggi che portano ad un elevato prezzo al consumo a fronte di un prodotto pagato poco all'allevatore.

Dalla macellazione alla commercializzazione

Per quanto riguarda la fase della macellazione, le aziende operanti sono di due tipi: i macellatori "puri" che vendono i quarti dell'animale lavorato alle ditte di sezionamento e gli stabilimenti di macellazione che si occupano anche della fase di sezionamento. Quest'ultima realtà si sta sempre più affermando nel contesto piemontese seguendo la tendenza nazionale che vuole il concentramento in aziende di macellazione di dimensioni industriali.

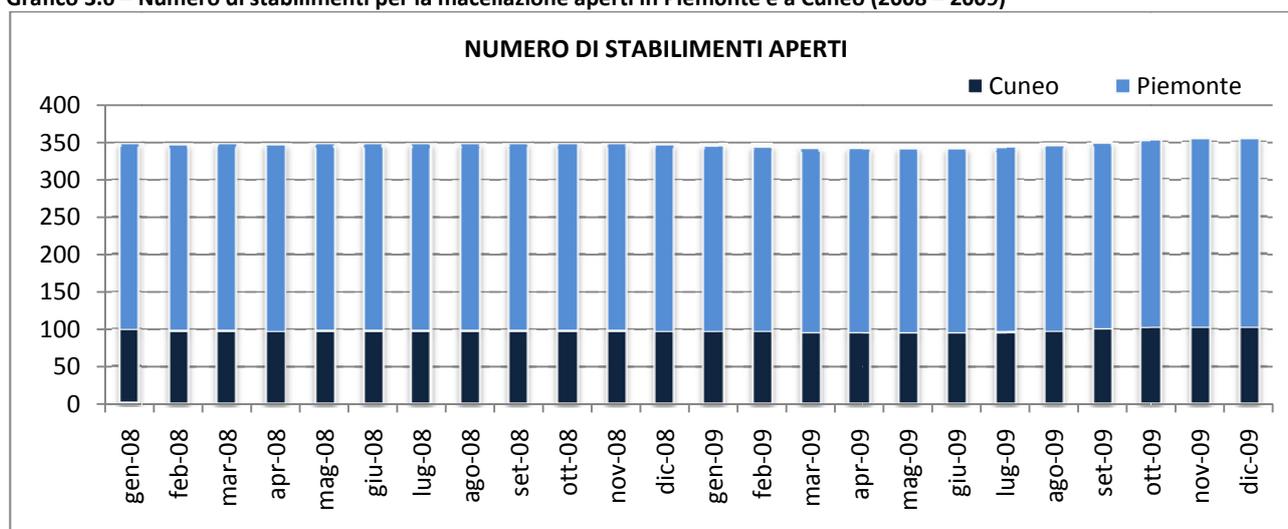
Il 28,8% degli stabilimenti di macellazione aperti in Piemonte nel 2009 sono localizzati nella provincia di Cuneo (tabella 4.10). Nel corso degli ultimi due anni il numero dei macelli aperti in Piemonte si è attestato sulle 350 unità circa, con una lievissima flessione solo nel primo semestre del 2009; analogo è stato l'andamento anche nella provincia di Cuneo che si è mantenuta invece intorno alle 100 unità (grafico 4.5).

Tabella 3.16: Distribuzione provinciale degli stabilimenti aperti per la macellazione in Piemonte (2009)

	Provincia	Provincia/Piemonte
Cuneo	102	28,8%

Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

Grafico 3.6 – Numero di stabilimenti per la macellazione aperti in Piemonte e a Cuneo (2008 – 2009)



Fonte: Elaborazione BMTI su dati Anagrafe Zootecnica Nazionale

La principale difficoltà che riscontrano le aziende di macellazione è quella di sostenere i costi di gestione dei laboratori che ora devono adeguarsi alla normativa comunitaria. Il prezzo a cui viene venduto il macellato può non essere sufficiente a coprire tali costi, anche a causa della concorrenza con le carni estere che non devono rispettare tutte queste norme e che quindi vengono vendute ad un prezzo più basso.

La vendita del prodotto tra le ditte di macellazione e i laboratori di sezionamento puri avviene senza intermediazione. Sia i laboratori di sezionamento che i macellatori che effettuano anche il sezionamento vendono il loro prodotto attraverso due canali principali: la GDO e i macellai. In entrambi i casi, la vendita è di tipo diretto, senza alcun passaggio di intermediazione. In altre regioni, per quanto riguarda il canale di vendita della GDO, vi è un passaggio di intermediazione rappresentato dai centri acquisti, che sono delle società della grande distribuzione che acquistano il prodotto dagli allevatori.

Fra le specificità della filiera locale si riscontra come una piccola parte dei macellai (in genere afferenti ai circuiti di qualità) acquista ancora direttamente dagli allevatori (con una media di 1-2 capi a settimana) o dalle cooperative di allevatori saltando quindi i diversi passaggi della filiera.

Anche il canale di vendita delle GDO presenta delle problematiche essenzialmente collegate al fatto che, sebbene queste strutture siano concepite per vendere grandi quantità tutti i giorni della settimana, in realtà vendono molto durante il fine settimana e meno gli altri giorni con la conseguenza che si accumulano merci invendute che vengono poi buttate. Su tale fenomeno ha influenza anche il fatto che il numero delle GDO è notevolmente aumentato negli ultimi anni. Conseguentemente, la GDO si rivolge al fornitore per un ulteriore sconto del prezzo e questo si riflette a catena sui passaggi della filiera a monte.

4. Applicabilità dei tagli di carne bovina alle negoziazioni telematiche sulla Borsa Merci Telematica Italiana

4.1 La Borsa Merci Telematica Italiana

La **Borsa Merci Telematica Italiana** nasce dall'esperienza di Meteora S.p.A.

Meteora S.p.A. è stata costituita il 26 gennaio 2000 e, come stabiliva lo Statuto, la società aveva lo scopo di realizzare e gestire un mercato telematico dei prodotti agricoli, agro-alimentari e ittici standardizzati e/o tipici e di qualità italiani, comunitari ed extracomunitari; mercato rivolto a produttori agricoli, operatori della pesca, loro cooperative ed altri organismi associativi detentori dei prodotti stessi, nonché ai commercianti, ai mediatori e ad altri operatori accreditati, fornendo i servizi telematici per consentire ai predetti utenti la trattazione quotidiana e continua delle merci da postazioni remote.

Cercando di creare un modello in chiave moderna delle borse merci che, sin dalla loro costituzione non hanno subito, sia dal punto di vista normativo che da quello tecnologico, grandi innovazioni, è stato progettato un luogo telematico e regolamentato per consentire agli operatori di agire su più piazze contemporaneamente e al tempo stesso di reperire informazioni preziose per lo svolgimento delle loro attività.

Il passaggio da iniziativa di *e-marketplace* ad iniziativa di Borsa Merci Telematica, ha seguito l'evoluzione dell'impianto legislativo che regola il settore agricolo ed agroalimentare (Zanlari, 2006) di cui si riportano brevemente le tappe:

- ✓ il decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 20 Dicembre 2000, ha autorizzato la negoziazione dei beni di cui alla legge 272/1913 anche attraverso strumenti informatici o per via telematica per un periodo sperimentale non superiore ai dodici mesi;
- ✓ gli articoli 7 e 8 della legge 5 Marzo 2001 n. 57, hanno delegato il governo ad emanare uno o più decreti legislativi contenenti norme per l'orientamento e la modernizzazione nei settori dell'agricoltura e della pesca;
- ✓ l'articolo 30 del decreto legislativo 18 Maggio 2001 n. 228, ha ufficializzato il periodo sperimentale relativo alle negoziazioni telematiche, ha previsto l'emanazione da parte del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali di un regolamento per il funzionamento telematico delle borse merci italiane e ha disposto la pubblicazione dei risultati in termini di prezzi di riferimento e di quantità delle merci e delle derrate;
- ✓ il decreto del Ministro delle attività produttive del 9 Marzo 2002, ha dato l'avvio ufficiale al periodo di sperimentazione delle negoziazioni telematiche della durata di dodici mesi e ha riconosciuto il ruolo di gestore della piattaforma telematica e dei connessi servizi a Meteora S.p.A.

Dopo alcuni anni di sperimentazione, ed a seguito degli importanti risultati di mercato conseguiti, il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, con il D.M. 174/06, ha istituito ufficialmente la Borsa Merci Telematica Italiana, attribuendo a *Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.A.* (BMTI S.c.p.A.) la funzione di società gestrice della piattaforma telematica di negoziazione.

BMTI S.c.p.A., che deriva da Meteora S.p.A., al 28 febbraio 2009 è costituita da 72 Camere di Commercio, Unioncamere, Infocamere, Unione Regionale delle Camere di Commercio della Puglia, Unione Regionale delle Camere di Commercio della Lombardia e Unione Regionale delle Camere di Commercio del Piemonte, ed ha un capitale sociale di 2.387.372,16 Euro.

BMTI S.c.p.A. gestisce la piattaforma telematica di contrattazione consentendo la trattazione quotidiana e continua delle merci da postazioni remote, assicurando efficienza e razionalità ai mercati, determinando in tempi rapidi ed in modo trasparente i prezzi realizzati ed i quantitativi scambiati e diffondendo dati e analisi tramite le Camere di Commercio ed i media.

Lo stesso decreto istitutivo definisce i ruoli degli altri due organi che costituiscono BMTI: la **Deputazione Nazionale**, con funzioni di vigilanza e di indirizzo generale, e le **Camere di Commercio**, con funzioni di supporto e promozione della Borsa Merci Telematica Italiana.

I principi cardine dell'intero sistema sono definiti dal **Regolamento Generale** che fra l'altro regola le procedure di accreditamento degli operatori, di iscrizione dei soggetti abilitati all'intermediazione, le modalità di apertura di ogni mercato telematico e, quindi, per ciascun prodotto, la costituzione dei Comitati di Filiera. Questi ultimi sono composti da esperti e rappresentanti di tutti gli anelli della filiera, e svolgono compiti di consulenza e assistenza tecnica in favore della Società di Gestione relativamente ai mercati di competenza, a partire dalla proposta del Regolamento speciale di prodotto.

Dall'avvio della sperimentazione della Borsa Telematica sono stati sviluppati nel tempo due tipi di meccanismi d'asta che corrispondono a due piattaforme tecnologiche, diverse per caratteristiche tecniche e modalità di negoziazione consentita, create rispondendo all'esigenza di assicurare efficienza, razionalità e trasparenza dei mercati.

Inizialmente è stata sviluppata la piattaforma **Meteora 1** che prevedeva un meccanismo di contrattazione ad asta continua "molti a molti". Si trattava di un meccanismo adatto alla negoziazione di prodotti fungibili, ossia quelle categorie di prodotto standardizzate a monte come granoturco secco nazionale, grano tenero, grano duro, semi di soia, ecc. (in generale le prime categorie di prodotto negoziate attraverso BMTI). Le specifiche fondamentali per la conclusione del contratto erano: il tipo di prodotto, il prezzo, la quantità, la piazza e le modalità di consegna. Tale sistema richiedeva un elevato grado di standardizzazione ed una estrema semplificazione della contrattazione. Dopo aver appurato le difficoltà nell'adattare un sistema simile alle esigenze dei mercati meno standardizzabili, come quello del vino e del parmigiano reggiano, è stato progettato un sistema completamente nuovo: la piattaforma Meteora 2 sulla quale di fatto, oggi, avvengono tutte le negoziazioni.

Meteora 2 propone agli operatori un'asta continua e libera, del tipo "uno a molti". Ogni proposta, sia di acquisto che di vendita, genera in pratica un "mercato a sé". Per l'operatore accreditato è possibile inserire proposte di vendita o acquisto. Gli stessi operatori accreditati fino al 28 maggio 2008 hanno potuto concludere direttamente un contratto accettando una proposta già inserita, oppure partecipare a vere e proprie aste on line inserendo controproposte ad un prezzo a loro più conveniente. Ogni proposta è inoltre caratterizzabile con una "scheda informativa" riportante tutte le specifiche qualitative della partita di merce in questione, nonché tutte le specifiche contrattuali utili a definire nel dettaglio un eventuale contratto. Quest'ultimo sistema di contrattazione si adatta bene ai prodotti caratterizzati da specifiche qualitative molto variabili.

I contratti conclusi all'interno del sistema telematico formano i prezzi della Borsa Merci Telematica Italiana che vengono diffusi settimanalmente.

Dal 29 maggio 2008 l'accesso alla piattaforma telematica di contrattazione della Borsa Merci Telematica Italiana è riservato ai **Soggetti Abilitati all'Intermediazione (S.A.I.)**. Si tratta di una figura professionale assolutamente inedita nel panorama agricolo nazionale (istituita anch'essa con il del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole n. 174 del 6 aprile del 2006). Il S.A.I. svolge funzioni di intermediazione

esclusivamente riferite alle negoziazioni telematiche della BMTI; in particolare, il suo compito è quello di raccogliere e gestire ordini telematici per conto degli operatori accreditati, che glieli trasmettono attraverso un'apposita sezione del sistema telematico (spazio operatori).

I mercati attivi al 28 febbraio 2010 nella Borsa Merci Telematica Italiana sono 40:

Tabella 4.1: I mercati attivi sulla Borsa Merci Telematica Italiana al 31 gennaio 2010

Categoria	Mercati attivi
Cereali, semi oleosi e farine	Frumento tenero, Frumento duro, Granoturco secco, Cereali minori, Sottoprodotti della macinazione, Semi di soia, Semi di girasole, Farine di frumento tenero, Sfarinati di frumento duro, Farine vegetali di estrazione, Risone, Semi di colza
Carni, uova e animali vivi	Suini vivi, Tagli di carne suina, Carni avicole congelate, Carni cunicole, Uova, Carni bovine
Salumi e grassine	Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto crudo non marchiato, Salumi
Lattiero – caseari	Latte spot, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Asiago DOP
Uva, Vino e olio	Vino da tavola, Vino IGT, Vino DOC e DOCG, Olio di oliva, Olio di oliva DOP
Altri	Agrumi, Nocciola, Patate, Carote, Pomodoro, Polpe di barbabietola esauste ed essiccate in pellet, Carciofo, Kiwi, Mela, Concimi minerali

Fonte: BMTI S.c.p.A.

Invece, i mercati telematici di prossima attivazione all'interno della Borsa Merci Telematica Italiana sono 8:

Fiori e piante, Vino confezionato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Biomasse, Derivati del pomodoro, Siero di latte, Caciocavallo Silano DOP, Tagli di carne bovina.

I servizi di Borsa Merci Telematica Italiana

Oltre all'accesso e all'utilizzo della piattaforma telematica, Borsa Merci Telematica Italiana ha attivato una serie di servizi connessi alla commercializzazione delle produzioni, quali:

- l'invio delle comunicazioni prezzi e delle newsletter mensili,
- Il Mercato Telematico Sicuro,
- la Segreteria Mercati,
- la Vetrina Aziendale.

Per quanto riguarda il primo servizio, Borsa Merci Telematica Italiana invia periodicamente ai S.A.I. iscritti e agli operatori accreditati dei documenti informativi, tra cui la comunicazione prezzi ufficiale sulle transazioni telematiche che settimanalmente vengono concluse all'interno della Piattaforma Telematica BMTI; le analisi di mercato sui comparti di riferimento, che consentono una lettura tempestiva delle dinamiche di mercato ed una eventuale anticipazione delle stesse, e la newsletter mensile, che ha l'obiettivo di tenere costantemente aggiornati i S.A.I. iscritti e gli operatori accreditati sull'andamento delle contrattazioni telematiche nel mese di riferimento e sugli eventi a cui BMTI S.c.p.A. partecipa per promuovere lo strumento telematico.

Il servizio "Mercato Telematico Sicuro" offre, invece, agli operatori accreditati di concludere, per il tramite di un S.A.I. iscritto, contratti telematici il cui valore è coperto quasi totalmente dal rischio di insolvenza da parte dell'acquirente. Il servizio Mercato Telematico Sicuro prevede:

- il pagamento di un corrispettivo dello 0,33% sul valore del contratto telematico iva inclusa;
- una percentuale di copertura dell' 85% del valore del contratto telematico Iva inclusa;
- l'obbligo dell'operatore accreditato di pagare il corrispettivo su tutti i contratti telematici sicuri.

Gli operatori accreditati possono aderire al servizio facoltativo "Mercato Telematico Sicuro" sottoscrivendo un apposito contratto di prestazione di servizi tra BMTI S.c.p.A. (in qualità di contraente della polizza quadro di assicurazione del credito stipulata con EULER HERMES SIAC S.P.A.), AGRICAF S.r.l. (in qualità di gestore del servizio) e lo stesso operatore accreditato (in qualità di assicurato).

Al fine di supportare concretamente l'operatività dei S.A.I. iscritti e di assistere gli operatori accreditati al corretto utilizzo dello spazio operatori, Borsa Merci Telematica Italiana ha predisposto un servizio di "Segreteria Mercati". Con questo servizio si intende valorizzare le proposte di acquisto e vendita inserite dagli operatori accreditati portandole a conoscenza dei S.A.I., riducendo al minimo il rischio che le proposte rimangano inavese all'interno della piattaforma telematica BMTI e facilitando l'incontro tra domanda e offerta, anche attraverso un'attività di supporto e formazione nell'utilizzo del sistema telematico di contrattazione.

Tra i servizi attivi, vi è infine la "Vetrina Aziendale" che consiste in uno spazio promozionale telematico sul portale internet di Borsa Merci Telematica Italiana (www.bmti.it), destinato sia ai S.A.I. iscritti sia agli operatori accreditati. La vetrina aziendale è composta da:

- un testo contenente l'anagrafica ed i contatti dell'azienda (denominazione, indirizzo, telefono, mail, ecc.);
- un testo contenente una breve descrizione dell'Azienda;
- delle immagini dell'azienda e della sua attività;
- un logo dell'azienda;
- un video;
- un file di presentazione dell'azienda (brochure).

Altre iniziative sono in corso di realizzazione: il progetto sull'internazionalizzazione della BMTI, quello sulla realizzazione di servizi logistici da affiancare alla piattaforma telematica, quello relativo ai mercati in eccesso di offerta e da ultimo la realizzazione in convenzione con la Camera di Commercio ed il Comune di Milano della Borsa Agroalimentare Telematica (BAT) Mondiale nell'ambito dell'EXPO 2015.

4.2 I servizi di Borsa Merci Telematica Italiana: le opportunità per S.A.I. ed operatori

Di seguito verranno illustrate le opportunità offerte dai servizi descritti nel paragrafo precedente, distinguendole sulla base del soggetto che ne usufruisce (S.A.I. iscritto o operatore accreditato).

Opportunità per i Soggetti Abilitati all'Intermediazione

Molteplici sono le opportunità a disposizione per i S.A.I. iscritti a Borsa Merci Telematica Italiana derivanti dal servizio di accesso e utilizzo della piattaforma telematica. Prima fra tutte, la qualificazione dell'attività di intermediazione telematica tramite l'iscrizione in un elenco pubblico detenuto dalla Deputazione Nazionale e consultabile sul sito internet della Borsa Merci Telematica Italiana (www.bmti.it). L'attività di intermediazione telematica svolta dai S.A.I. è inoltre valorizzata poiché essa avviene attraverso un sistema di contrattazione trasparente, regolamentato e riconosciuto ufficialmente dalla legge italiana (D.M. 174/06).

Accanto a questi aspetti, accedendo alla piattaforma telematica i S.A.I. hanno l'opportunità di entrare in contatto con gli operatori accreditati proponendosi come loro intermediari nelle contrattazioni sulla Borsa Merci Telematica italiana.

Tra i servizi offerti ai S.A.I., vi è l'invio di documenti informativi redatti dalla società di gestione BMTI S.c.p.A., come la comunicazione prezzi o le analisi di mercato, che consentono ai S.A.I. di conoscere i prezzi generati dai contratti telematici conclusi sulla piattaforma e di avere informazioni tempestive sulle dinamiche di mercato, nonché anticipazioni delle stesse.

I Soggetti Abilitati all'Intermediazione che operano sulla Borsa Merci Telematica Italiana hanno la possibilità di permettere ai propri clienti di aderire al Mercato Telematico Sicuro, ovvero di accedere ad un servizio assicurativo caratterizzato da condizioni esclusive riservate ai soli operatori accreditati. Offrire tale servizio ai propri clienti, soprattutto in una fase in cui la situazione economica fa sì che i venditori sentano come particolarmente concreto il rischio di insolvenza da parte degli acquirenti, può sicuramente migliorare, sia qualitativamente che quantitativamente, le opportunità commerciali dei S.A.I.

Richiedendo invece l'attivazione del Servizio di Segreteria Mercati, i S.A.I. possono ricevere supporto nella loro attività su Borsa Merci Telematica Italiana. Prima di tutto, i S.A.I. ricevono assistenza continua da parte del personale BMTI sull'utilizzo della piattaforma telematica e sui servizi attivi e sostegno nel fornire informazioni e chiarimenti agli operatori accreditati con cui operano sull'utilizzo dello spazio operatori e dei servizi attivi. I S.A.I. vengono inoltre informati tempestivamente sulle proposte di mercato inserite dagli operatori accreditati e assistiti nel trovare delle possibili controparti contrattuali.

Infine, i S.A.I. hanno l'opportunità di promuovere la propria attività di intermediazione telematica tramite un dominio personalizzato all'interno del sito istituzionale BMTI (web.bmti.it/nomeazienda). In questo spazio i S.A.I. possono descrivere nel dettaglio i settori su cui operano, le esperienze maturate e i servizi offerti aumentando così la propria visibilità, non solo in campo nazionale ma anche internazionale, considerando le opportunità offerte dal progetto di realizzazione della BAT nell'ambito dell'EXPO 2015, di cui si è accennato nel paragrafo precedente.

Opportunità per gli operatori accreditati

Relativamente all'accesso ed utilizzo della piattaforma telematica, gli operatori accreditati possono, in maniera analoga ai S.A.I., usufruire di un sistema di contrattazione trasparente, regolamentato e riconosciuto ufficialmente dalla legge italiana (D.M. 174/06). Il sistema telematico di contrattazione

garantisce inoltre che le operazioni di mercato siano concluse, per il tramite di S.A.I. iscritti, solo tra operatori accreditati ad operare sulla piattaforma telematica.

Accedendo allo spazio operatori sulla piattaforma telematica, gli operatori accreditati possono visualizzare, oltre alle loro proposte, quelle inserite da altri operatori e contattare il S.A.I. di riferimento per le proposte di loro interesse, aumentando in questo modo le loro opportunità commerciali. Inoltre, gli operatori accreditati possono stabilire nuovi contatti con più di un S.A.I.; questo fa sì che l'operatore abbia l'opportunità di scegliere il suo S.A.I. di riferimento per le proprie contrattazioni, sulla base anche dei servizi aggiuntivi alle contrattazioni telematiche che il S.A.I. può offrire all'operatore, come ad esempio il servizio Mercato Telematico Sicuro.

L'attivazione di questo servizio consente agli operatori di usufruire di un servizio assicurativo del credito molto conveniente, perché l'obbligo di pagare il corrispettivo è riferito solo ai contratti telematici e non all'intero fatturato, e possono tutelare il proprio fatturato aziendale con una copertura dell'85% del valore del contratto iva inclusa. Accanto a questi aspetti, gli operatori che richiedono questo servizio possono avere informazioni tempestive relative alla concessione di plafond su acquirenti italiani ed esteri a costi vantaggiosi ed avere l'assistenza continua della società Agricaf s.r.l. relativamente alla predisposizione della contrattualistica del servizio, alla gestione dei plafond degli acquirenti e alla raccolta della documentazione in caso di sinistro.

Per gli operatori accreditati le opportunità offerte dall'invio dei documenti informativi prodotti da BMTI S.c.p.A. sono le stesse che per i S.A.I., ossia la possibilità di conoscere prezzi trasparenti e reali di mercato, così come essere informati tempestivamente sulle dinamiche di mercato.

Anche per gli operatori accreditati è disponibile un servizio di supporto alla loro attività su Borsa Merci Telematica Italiana da parte della Segreteria Mercati, come visto in precedenza per i S.A.I. Gli operatori, mediante questo servizio, ricevono assistenza continua da parte del personale BMTI sull'utilizzo dello spazio operatori e dei servizi attivi. La Segreteria Mercati si occupa inoltre di fare in modo che le proposte inserite dagli operatori sulla piattaforma telematica BMTI vengano valutate attentamente da parte dei S.A.I. iscritti. Gli operatori hanno inoltre l'opportunità di essere messi in contatto con i S.A.I. iscritti, tramite la Segreteria Mercati, al fine di aumentare la possibilità di concludere contratti telematici.

Ultimo fra i servizi attivi per gli operatori accreditati è la Vetrina aziendale, un dominio personalizzato all'interno del sito istituzionale BMTI (web.bmti.it/nomeazienda) che offre agli operatori la possibilità di promuovere la propria azienda e il marchio, in quanto possono descrivere nel dettaglio l'attività dell'azienda e/o i prodotti agevolando anche l'attività di intermediazione svolta dai S.A.I. iscritti. L'attivazione di questo spazio promozionale all'interno del sito di Borsa Merci Telematica Italiana offre pertanto agli operatori che decidono di sottoscriverlo l'opportunità di aumentare la propria visibilità, sia in campo nazionale che internazionale, considerando, come per i S.A.I., le possibilità offerte dal progetto di realizzazione della BAT nell'ambito dell'EXPO 2015.

4.3 Applicabilità dei tagli di carne bovina alle contrattazioni telematiche su Borsa Merci Telematica Italiana

L'indagine condotta sul mercato e sulla filiera dei tagli di carne bovina ha messo in luce le problematiche esistenti relative alla commercializzazione di questi prodotti e ha permesso di valutare le opportunità derivanti dalla futura apertura del mercato dei tagli di carne bovina alle contrattazioni sulla Borsa Merci Telematica Italiana, individuando le potenzialità insite in questo nuovo strumento.

La mancanza di uniformità nella classificazione dei diversi tagli di carne bovina è uno dei primi punti critici, emersi nel corso dello studio, ai fini dell'applicabilità al mercato telematico. Il nome di un taglio di carne, nonché il modo di sezionare le carni, può infatti variare da una regione all'altra generando confusione fra gli operatori provenienti da aree diverse del territorio nazionale: l'assenza di una classificazione standard a cui gli operatori possono far riferimento può quindi creare difficoltà nella fase di commercializzazione dei tagli stessi.

In questo senso, l'apertura del mercato telematico potrebbe rappresentare un'opportunità per creare un sistema unico di classificazione a livello nazionale. Per poter essere transati sulla piattaforma della Borsa Merci Telematica Italiana i prodotti devono infatti rispondere alle specifiche riportate all'interno del Regolamento Speciale di prodotto. Nel caso dei tagli di carne bovina, questo Regolamento che conterrà non soltanto le indicazioni in merito all'animale (razza, qualità delle carni, ecc.) potrà anche specificare in maniera univoca il taglio di carne, dandone una descrizione (in termini anatomici) e denominazione che avranno poi validità su tutto il territorio nazionale per le transazioni telematiche. In tal senso sarà il Comitato di Filiera che, essendo rappresentativo dei vari soggetti della filiera e composto da membri provenienti da tutto il territorio nazionale, stabilirà tale sistema di classificazione da riportare poi nel Regolamento Speciale di prodotto. E' anche ipotizzabile che nel tempo questo sistema di riferimento per la denominazione dei tagli di carne bovina, una volta appurato il suo funzionamento, possa essere esteso anche presso le borse merci classiche.

Passando all'analisi della struttura della filiera, questa ha evidenziato come esistano delle differenze sul territorio nazionale legate alla presenza o meno dell'intermediazione fra i vari passaggi. Come già visto, al Nord è in atto una tendenza all'accorciamento della filiera che vede ormai la presenza dell'intermediazione soltanto nel passaggio fra allevamento e macellazione mentre al Centro-Sud la figura dell'intermediario è presente in tutti i passaggi (v. paragrafo 3.4), rendendo la filiera più articolata.

A livello di filiera, diversi sono i vantaggi derivanti dall'apertura del mercato telematico dei tagli di carne bovina. Per gli operatori delle regioni del Nord, dove sono concentrati i grandi allevamenti e gli stabilimenti di macellazione/sezionamento a capacità industriale, la commercializzazione sulla Borsa Merci Telematica Italiana può apportare dei vantaggi in termini di servizi accessori alle contrattazioni fruibili dagli operatori accreditati. Uno di questi è il servizio Mercato Telematico Sicuro (v. paragrafo 4.2) che consente agli operatori che lo attivano, mediante il proprio SAI, di assicurare dal rischio di insolvenza il fatturato derivante dalle contrattazioni telematiche. L'attivazione di questo servizio potrebbe essere vantaggiosa per gli allevatori del Nord che transano elevati quantitativi.

Per gli operatori delle regioni del Centro e del Sud - Italia, l'apertura del mercato telematico dei tagli di carne bovina potrebbe invece rappresentare un vantaggio, oltre alla possibilità di usufruire del servizio di assicurazione del credito, soprattutto in termini di accorciamento della filiera. Gli acquirenti delle regioni del Centro-Sud avrebbero infatti l'opportunità, operando in piattaforma telematica, di ampliare la gamma

dei fornitori e di rivolgersi tramite il loro SAI alle aziende di allevamento di grandi dimensioni del Nord, potendo così acquistare anche grosse quantità di prodotto direttamente dall'allevatore.

Andando invece più nel dettaglio della commercializzazione dei tagli di carne bovina, dalle interviste effettuate agli operatori del settore, è emerso come il principale problema sia il deprezzamento dei tagli anteriori rispetto ai tagli posteriori; quest'ultimi sono generalmente considerati più pregiati e vengono quindi preferiti ai tagli del quarto anteriore. Solo alcuni tagli anteriori, come ad esempio il girello di spalla, sono ricercati perché considerati pregiati, al pari dei tagli del quarto posteriore. La minor richiesta di tagli anteriori ha come conseguenza una riduzione del prezzo del prodotto nonché un vero e proprio accumulo di prodotto invenduto.

Per i tagli di carne del quarto posteriore si verifica invece il problema opposto, nel senso che vi è una richiesta molto forte in particolare di alcuni tagli, come ad esempio la lombata, e le quantità di carne prodotte in Italia non riescono a soddisfare la domanda. Come conseguenza vengono importati dall'estero non solo i capi per la macellazione o il macellato pronto per il sezionamento ma anche i tagli già preparati che hanno un prezzo inferiore rispetto al prodotto italiano, soprattutto rispetto ai tagli di carne da razze autoctone.

Relativamente ai tagli anteriori, la commercializzazione telematica potrebbe fornire un supporto ai venditori per contenere il deprezzamento e contribuire a risolvere il problema dell'invenduto. Sulla piattaforma telematica potrebbero ad esempio essere commercializzati degli "assemblati di tagli" del quarto posteriore e del quarto anteriore, in modo tale da evitare l'accumulo di tagli anteriori inutilizzati. Per creare un'offerta che possa portare ad un prezzo adeguato, potrebbero essere ipotizzate delle campagne promozionali per individuare nuovi acquirenti, come Onlus, gruppi d'acquisto, catene di ristoranti, interessati all'acquisto sul mercato telematico di quantitativi importanti di assemblati di tagli.

Diverso invece l'approccio per quanto riguarda i tagli del quarto posteriore. In questo caso la commercializzazione su Borsa Merci Telematica Italiana potrebbe contribuire maggiormente alla valorizzazione dei tagli di carne delle razze autoctone. Prima di tutto il sistema telematico garantisce la tracciabilità dei passaggi commerciali, poiché le transazioni effettuate in piattaforma sono registrate, e questo può rappresentare una garanzia per l'acquirente. Inoltre, il sistema telematico di contrattazione fornisce una tracciabilità aggiuntiva nel senso che sulla piattaforma il venditore ha la possibilità di inserire documenti che consentano l'identificazione e la qualificazione del prodotto; in questo modo si ha un'opportunità di valorizzare i tagli di carne di razze autoctone migliorandone, in tal modo, la competitività con i tagli di carne importati.

Infine, l'apertura del mercato telematico può favorire la diversificazione e l'ampliamento del numero degli acquirenti contribuendo in particolare alla valorizzazione dei tagli da razze autoctone. Ad esempio, eventuali piccoli gruppi di distribuzione del Sud, che vogliono predisporre dei banchi di qualità per la vendita dei tagli di razza Piemontese, potrebbero acquistare il prodotto sulla piattaforma direttamente dai produttori del Nord, saltando i diversi passaggi di intermediazione e riuscendo così a proporre un prodotto di qualità ad un prezzo competitivo, anche in aree dove l'allevamento di una determinata razza non è diffuso.

Conclusioni

Sulla base dell'indagine condotta è emerso come il comparto delle carni bovine e più nello specifico il settore dei tagli di carne bovina, oggetto del presente studio, stia vivendo dei cambiamenti legati, da una parte, all'andamento del mercato, dall'altra, alle modifiche della politica agricola comunitaria e all'introduzione di nuove norme in materia igienico-sanitaria.

Negli ultimi anni si è verificato un rallentamento dei consumi di carne bovina che ha visto i consumatori non solo ridurre gli acquisti di carne ma anche orientarsi verso prodotti di prezzo inferiore. Questo ha avuto come conseguenza un aumento delle importazioni di carne bovina dai Paesi dell'Est Europa, che riescono a fornire un prodotto competitivo poiché in questi Paesi i prezzi del bestiame sono in genere più bassi. Ad esempio, come discusso nel paragrafo 4.3, vengono importati dall'Est Europa i tagli di carne del quarto posteriore che hanno un prezzo più basso rispetto al prodotto italiano, soprattutto rispetto ai tagli di carne di razza autoctona.

In merito proprio alle razze autoctone è comunque emerso nel corso dello studio come, nonostante la competizione con le carni estere, stia aumentando l'interesse verso l'allevamento delle razze pregiate italiane, in una strategia di valorizzazione del settore delle carni che passa attraverso la promozione di un prodotto di qualità. Negli ultimi anni, infatti, nonostante il trend generale che vede la diminuzione del numero complessivo di capi, le aziende dedite all'allevamento delle diverse razze autoctone sono in crescita, rispecchiando l'esigenza, che si sta affermando sempre più, dei consumatori di acquistare prodotti di qualità e di provenienza locale.

Un altro cambiamento importante in atto nel comparto delle carni bovine riguarda la concentrazione delle aziende in strutture di grandi dimensioni, come conseguenza dell'innalzamento degli standard igienici richiesti agli allevamenti e agli stabilimenti di macellazione a seguito delle norme introdotte a livello europeo. L'adeguamento a tali norme ha comportato infatti un aumento dei costi di gestione, a discapito soprattutto dei piccoli allevatori e macellatori con la chiusura dei loro stabilimenti di produzione.

Entrando poi nel merito del settore dei tagli di carne bovina, dallo studio condotto è emerso come la complessa organizzazione della filiera influenzi la commercializzazione dei tagli stessi. La struttura della filiera è diversificata lungo il territorio nazionale: tendenza all'accorciamento nelle regioni del Nord e presenza di numerosi passaggi di intermediazione nel Centro - Sud. Un elemento di complessità specifico dei tagli di carne bovina deriva poi dalle diverse denominazioni che i tagli possono assumere nelle diverse regioni, creando agli operatori delle difficoltà nella fase di commercializzazione.

Considerando questi elementi, nella parte finale dello studio è stata valutata l'applicabilità del mercato dei tagli di carne bovina alle contrattazioni telematiche sulla Borsa Merci Telematica Italiana. Diverse sono le opportunità derivanti dall'apertura del mercato telematico dei tagli di carne bovina.

In primo luogo, l'apertura del mercato telematico dei tagli di carne bovina potrebbe contribuire a superare alcune delle difficoltà di commercializzazione che attualmente riguardano i tagli di carne, come la mancanza di un sistema unico di classificazione dei tagli, il deprezzamento dei tagli anteriori e la forte competizione con il prodotto estero per i tagli posteriori. Per quanto riguarda più nello specifico gli operatori, questi possono ampliare gli scambi commerciali, avvalendosi al contempo dei servizi aggiuntivi alle contrattazioni come l'assicurazione del credito, che copre il venditore quasi totalmente dal rischio di

insolvenza da parte dell'acquirente, o il servizio della vetrina di mercato, uno spazio all'interno del portale di Borsa Merci Telematica Italiana sul quale un allevatore può promuovere la propria azienda. Quest'ultimo servizio potrebbe rivelarsi utile soprattutto per gli allevatori delle razze autoctone che avrebbero a disposizione uno strumento di valorizzazione del loro prodotto.

Bibliografia

- Amadei G.** (a cura di) (2004): Atti del convegno internazionale Assocarni sulla carne Bovina, www.assocarni.it/atti_convegno/amadei.pdf
- Barbera S.** (2001): L' anagrafe zootecnica e la razza bovina Piemontese. L'informatore agrario, Numero 44, Anno 2001, pp. 35-38
- Belletti G., Burgassi T., Marescotti A.** (2008): Il ruolo delle denominazioni geografiche per la sostenibilità delle filiere zootecniche di qualità. *Agriregionieuropa*, Anno 4, Numero 13, http://agrireregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=330
- Belletti G., Burgassi T., Marescotti A., Scaramuzzi S.** (2007): "The effects of certification costs on the success of a PDO/PGI", in: Theuvsen L., Spiller A., Peupert M., Jahn G. (Eds), "Quality Management in Food Chains", Wageningen Academic Publishers, Wageningen, pp. 107-123. ISBN-13: 978-90-76998-90-9 (paper presentato al 92nd EAAE Seminar, *Quality Management and Quality Assurance in Food Chains*, University of Göttingen - Germany, 2-4 march, 2005)
- Belletti G., Marescotti A.** (2007): "Costi e benefici delle denominazioni geografiche (DOP e IGP)", *Agriregionieuropa*, Anno 3, Numero 8, http://agrireregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=196
- BMTI** (2007): Carni Bovine - Studio sulla filiera e sulla applicabilità della telematica, Luglio 2007
- Boatto V. Rossetto L., Trestini S.** (2005): La redditività dei bovini da carne cambia sensibilmente con la nuova Pac, L'Informatore Agrario, Numero 8, pp. 39-40
- Boatto V., Rossetto L., Trestini S.** (2008): Il futuro della filiera della carne bovina italiana tra disaccoppiamento e politiche di interazione. *Agriregionieuropa*, Anno 4, Numero 13, http://agrireregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=326
- Bonfante D.** (2005a): L'etichettatura volontaria delle carni funziona?, L'Informatore Agrario, Numero 49, pp. 10-12
- Bonfante D.** (2009): L'accordo USA-UE piace all'industria, meno agli allevatori. L'informatore agrario, Numero 20, Anno 2009, p. 14
- Bussinello O.** (2009): Quando il bovino non paga. Italia Oggi, 14 Settembre 2009, p. 23
- Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Cuneo** (2007): Carni bovine, Studio di Mercato, p. 1 – 157.
- C.R.P.A.** (2009): Costo di produzione e di macellazione del vitellone da carne, C.R.P.A. Notizie, Numero 7/2009
- Coldiretti** (2006): Carne Bovina, Analisi della filiera. <http://www.benessereanimale.com/wp-content/uploads/2008/06/carne-bovina-analisi-della-filiera.pdf>

Commissione europea - Direzione generale dell'agricoltura (2004): Il settore delle carni nell'unione europea, http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/meat/2004_it.pdf

De Roest K., Montanari C., Corradini E. (2004): Cala la redditività degli allevamenti bovini da carne. L'informatore agrario, Numero 41, Anno 2004, pp. 33-37

Ernst & Young Government Services (2007): Valutazione delle misure di mercato nel settore delle carni bovine. Direzione generale Agricoltura, Dicembre 2007, http://ec.europa.eu/agriculture/eval/reports/beef/short_sum_it.pdf

Falaschini A., Trombetta M.F., Mattii S., Sbarra F., Palazzo R., Forabosco F., Canestrari G., Filippini F. (2005): Atti del convegno "Italian Beef Cattle Congress" 4º Convegno mondiale Italy 29 Aprile 29 – 1 Maggio, 2005, Italia

Fao (2008): Food Outlook -Global market analysis -Meat and Meat products, May 2008, www.fao.org/docrep/010/ai466e/ai466e08.htm

Fao (2009): Food Outlook -Global market analysis -Meat and Meat products, June 2009, www.fao.org/docrep/011/ai482e/ai482e08.htm

Faravelli E., Basile C. G.(a cura di) (2008): Il mercato delle carni bovine, ovicaprine e avicunicole - Produzione e consumo, ERSAF

Fascarelli A. (2009): Art. 68, un "sostegno specifico". Terra e Vita, Numero 11 pp. 12-13

Federici C., Rama D. (a cura di) (2008): *"Il mercato della carne bovina. Rapporto 2007"*, ISMEA-Osservatorio Latte. Franco Angeli, Milano

Frascarelli A.(2008): Stato di salute della PAC. Un check up ricco di sorprese, Terra e Vita, Numero 21, pp.8-10

Henke R., Macrì M.C. (a cura di) (2008): Redditività, qualità e sicurezza del comparto delle carni bovine in Italia. INEA, Roma

INDIS (2006): La filiera del fresco ittico e delle carni bovine e suine, 16 Gennaio 2006, www.sviluppoeconomico.gov.it.

ISMEA (2005): Rapporto sui consumi alimentari in Italia tra il 2000 ed il 2004, Roma

ISMEA, Osservatorio Latte (2006): Il mercato della carne bovina, Rapporto 2006

ISMEA (2007): Gli acquisti alimentari in Italia: tendenze recenti e nuovi profili di consumo, Report consumi, Ottobre 2007

ISMEA, Osservatorio Latte (2008): Il mercato della carne bovina, Rapporto 2008

ISMEA (2009): Animali e carni - Congiuntura trimestrale - Tendenze. Bovini, numero 1/2009

ISMEA (2009): Animali e carni - Congiuntura trimestrale - Tendenze. Bovini, numero 2/2009

ISTAT (2002): 5° Censimento generale dell'agricoltura 2000, www.istat.it, Roma

ISTAT (2007): Indagine sui consumi delle famiglie, Roma

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2008): Sistema di etichettatura carni bovine. Monitoraggio dell'attività degli organismi indipendenti di controllo. Rapporto 2007 <http://www.politicheagricole.gov.it/SettoriAgroalimentari/Zootecnico/Carni/EtichettaCarniBovine/default.htm>

Petrini A. (2008): "L'unico IGP per le carni bovine", Agricoltura Italiana On Line, 3 Aprile 2008

Pupo D'Andrea M.T. (2009): Finestra sulla PAC. Agriregionieuropa, Anno 5, Numero 18, http://agriregionieuropa.univpm.it/riviste/agriregionieuropa_n8.pdf

Qualivita (2008): "Atlante Qualivita. I prodotti agroalimentare italiani DOP IGP STG", Protagon Editore, Siena

Rama D. (A cura di) (2008): "*Il mercato della carne bovina. Rapporto 2008*", ISMEA-Osservatorio Latte. Franco Angeli, Milano

Regione Piemonte (2008): Stati Generali della Zootecnia Piemontese - Filiera carni bovine, <http://www.regione.piemonte.it/agri/speciale/zootecnia/dwd/bovini.pdf>

Settefonti A.(2009): La crisi impatta sulle carni. Italia Oggi, 7 Maggio 2009, p. 10

Unioncamere Piemonte (2009): Piemonte in Cifre, www.piemonteincifre.it, Torino

Ventura F., Milone P. (2000): "Theory and practice of Multi-product farms: farm butcheries in Umbria", Sociologia Ruralis, 40(4), Ottobre pp.453-465

Sitografia

- ✓ *Agenzia delle dogane*, www.agenziadelledogane.it
- ✓ *Agriregionieuropa*, agrireionieuropa.univpm.it
- ✓ *Anagrafe Zootecnica Nazionale*, www.anagrafe.izs.it
- ✓ *Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne*, www.anabic.it
- ✓ *Associazione Nazionale dei Bovini di Razza Piemontese*, www.anaborapi.it
- ✓ *Associazione Provinciale allevatori di Cuneo*, www.apa.cn.it
- ✓ *Associazione Regionale Allevatori del Piemonte*, www.arapiemonte.net
- ✓ *Camera di Commercio di Firenze*, www.fi.camcom.it
- ✓ *Centre d'Information des Viandes*, www.civ-viande.org
- ✓ *Centro di informazione permanente sull'agricoltura del Veneto*, www.venetoagricoltura.org
- ✓ *Commissione europea*, ec.europa.eu/index_it.htm, europa.eu/legislation_summaries/index_it.htm
- ✓ *Consorzio di tutela della razza Piemontese*, www.coalvi.it
- ✓ *Consorzio Qualità della Carne Bovina*, www.carne-bovina.it
- ✓ *Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane*, www.ccbi.it
- ✓ *Consorzio Tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale*, www.vitellonebianco.it
- ✓ *Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari*, www.qualivita.it
- ✓ *Food and Agriculture Organization*, www.fao.org
- ✓ *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo e Alimentare*, www.ismea.it
- ✓ *Istituto Nazionale di Economia Agraria*, www.inea.it
- ✓ *Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*, www.inran.it
- ✓ *Istituto Nazionale di Statistica*, www.istat.it, agri.istat.it
- ✓ *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, www.politicheagricole.it
- ✓ *Ministero dello sviluppo economico*, www.sviluppoeconomico.gov
- ✓ *Modena - Borsa Merci*, www.borsamerCIModena.it
- ✓ *Organization for Economic Co-operation and Development (OECD)*, www.oecd.org, stats.oecd.org/Index.aspx

- ✓ *Portale dei prezzi della Camera di Commercio di Milano*, www.piuprezzi.it
- ✓ *Provincia di Cuneo*, www.provincia.cuneo.it
- ✓ *Regione Piemonte*, www.regione.piemonte.it
- ✓ *Rivista online Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, www.agricolturaitalianaonline.gov.it
- ✓ *Uniagraria*, www.uniagraria.it/maremmana/tagli.htm
- ✓ *United States Department of Agriculture*, www.usda.gov, www.nass.usda.gov

