

## Capitolo 7.2

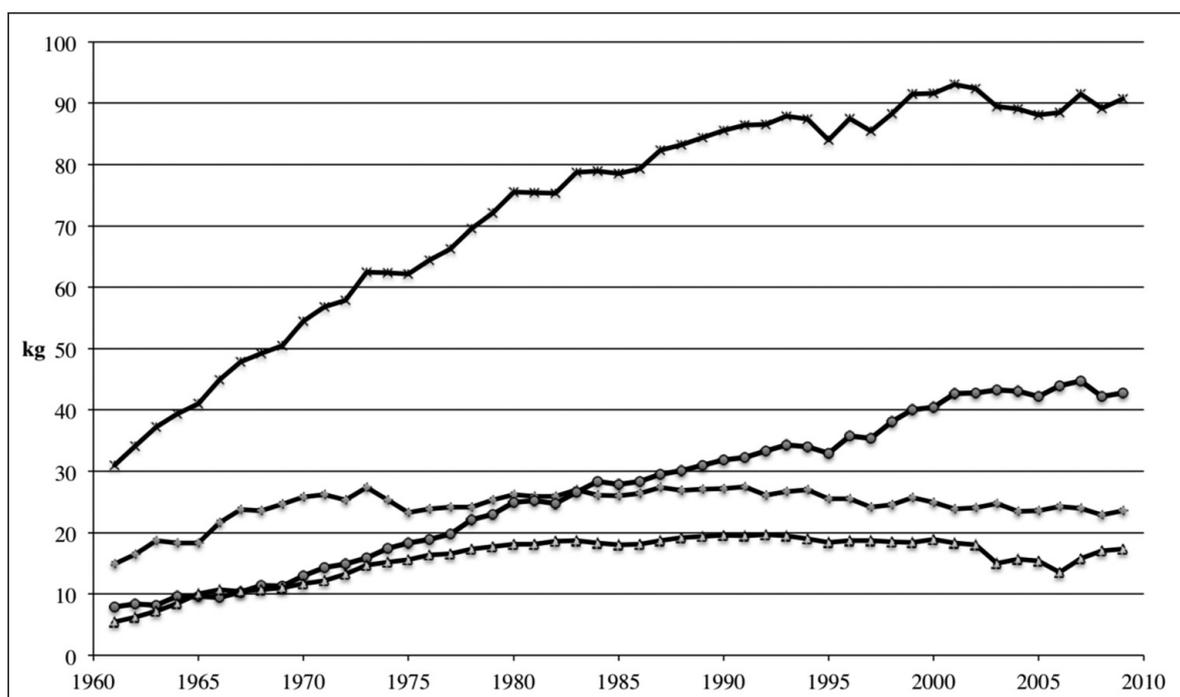
# Nozioni generali sull'industria delle carni - Fabbisogno e commercializzazione delle carni in Italia

*Salvatore Barbera*

È evidente come l'Italia sia un Paese che non è in grado di soddisfare il fabbisogno nazionale con una propria produzione sia per il consumo diretto che per l'industria salumiera. Osservando il 2010 l'export rappresenta il 18,4% delle importazioni di carni e il 2,2% di animali indicando una forte esportazione di prodotti lavorati ad alto valore aggiunto. I principali Paesi da cui l'Italia importa le maggior quantità di carni suine nelle varie forme sono: Germania, come già indicato, e a seguire Olanda, Francia, Spagna e Danimarca. Nel 2010 i principali Paesi verso cui si sono indirizzati i maggiori quantitativi di carni e lavorati sono nell'ordine: Germania (22.511 Mg) seguita da Cina, Romania e Slovenia (FAOstat, 2012).

**Bovini** - Il settore delle carni bovine riveste notevole importanza considerando che l'Italia è il terzo produttore europeo e al secondo posto per i consumi. La produzione bovina nazionale del 2010 (1.068.900 Mg) è incrementata rispetto al 1961 del 58% ma non sufficiente a coprire il fabbisogno ed è necessario ricorrere all'importazione di animali vivi da destinare

all'ingrasso o direttamente di mezzene o tagli; infatti dalla *tabella 7.2.1* si può notare come nel 2010 a fronte di un patrimonio italiano pari al 6,8% (comprensivo dei capi da latte) di quello europeo, le macellazioni siano state pari al 13,3% del totale europeo, al fine di soddisfare il fabbisogno nazionale. Nel 2010 si è avuta, rispetto al 2004, una contrazione marcata del patrimonio (-6,2%) e ancor più dei capi macellati (-8,7%) rispetto al calo generale che si avuto in Europa, rispettivamente del -2,7% e -5,1%, probabilmente frutto della perdurante crisi economica che sta incidendo sui consumi. Secondo i dati FAOstat (2012) per il 2009 il tasso di autoapprovvigionamento è stato del 74,2% in peggioramento rispetto al 2004 quando fu dell'83,8%. Le produzioni tipiche italiane sono: vitellone leggero, vitellone pesante e vitello a carne bianca. Il vitellone leggero è ottenuto con razze precoci quali Pezzata nera tipo ceppo polacco, razze a duplice attitudine come Simmenthal e Bruna e altri tipi genetici con accrescimento sui 1-1,2 kg/d, peso iniziale di 200 kg e peso finale di 450 kg. Il vitellone pesante si ottiene da razze da carne



**Grafico 7.2.1** - Andamento dei consumi di carne in Italia nel periodo 1961-2009 (FAOStat, 2012).

tardive quali Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine e incroci, con accrescimenti sui 1,3-1,4 kg/d, peso iniziale di 350 kg e peso finale di 650 kg. Il vitello a carne bianca o VCB è un bovino di età inferiore a sei mesi e rappresenta ancora oggi il principale sistema di utilizzo di individui maschi appartenenti ai tipi genetici da latte, con una produzione annua in Italia di circa 860 mila capi che la pone tra i maggiori produttori. Si alleva per la carne chiara, apprezzata dal consumatore italiano, che viene ottenuta con un'alimentazione a base di latte e derivati o sostituti che consenta un tenore di ferro sufficiente per raggiungere un tasso di emoglobina di almeno 4,5 mmol/L come previsto dalla normativa sul benessere animale. A queste si aggiungono le vacche da latte a fine carriera provenienti dalla riforma delle aziende nazionali e destinate alla produzioni di lavorati. I vitelloni macellati nel 2010 (ISMEA, 2010) sono stati circa 2,3 milioni di capi provenienti per il 96% da allevamenti italiani ma di questi il 47% era

nato all'estero e ingrassato in Italia. La tipica filiera consiste nell'acquisto di vitelli di origine estera (in gran parte provenienti dalla Francia e detti Broutards), che negli anni sono acquistati sempre più pesanti per la tendenza dei produttori stranieri ad aumentare i ricavi (oggi è di circa 300-350 kg) e ingrassati in aziende italiane con una alimentazione intensiva a base di insilato e concentrati, soprattutto in Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna. Il 62-66% vengono allevati come vitellone pesante e un 14-18% come vitellone leggero. Il calo della produzione bovina italiana e europea combinata alla crescita della domanda interna ha portato a un aumento delle importazioni di animali e soprattutto di carni. Nel 2010 l'Italia ha esportato il 36,4% di quanto importato, in netta diminuzione rispetto al 47,8% del 2004. È interessante per quanto riguarda il consumo delle carni bovine notare come il consumatore sia sensibile all'aspetto e il colore delle carni fresche ma come questi parametri perdano di importanza, a

favore del sapore, sul prodotto cotto. In particolare le importazioni di carni fresche destinate ai ristoratori e provenienti da tipi genetici di origine britannica quali Angus, Hereford e loro incroci, per modalità di allevamento e caratteristiche proprie, si presentano più scure e grasse rispetto alle razze europee e sono poco ricercate fresche dal consumatore italiano. Al contrario, presentate cotte si fanno apprezzare per il sapore e la succosità per cui sono rischieste nei ristoranti con un piccolo mercato di nicchia. Un Paese apprezzato per le sue produzioni con le caratteristiche sopra descritte è l'Argentina. L'Europa per favorire l'importazione da paesi extraeuropei tra cui l'Argentina ha creato la Quota Hilton che è il nome informale dato al contingente annuo di esportazione di carni bovine in Europa. Essa gode di dazi privilegiati ed è regolata dal Regolamento della Commissione (CE) 810/2008 dell'11-8-2008 modificato dal Regolamento di esecuzione (UE) 1257/2011 dell'23-11-2011 che modificò il Regolamento della Commissione (EC) 936/97. L'articolo 2a recita per l'Argentina: "a) 29 500 t di carni bovine disossate ... conformi alla seguente definizione: "Tagli selezionati di carne bovina ottenuti da manzi, manzi giovani o giovenche alimentati a partire dallo svezzamento esclusivamente al pascolo ...". Sono quindi tagli di prima scelta con caratteristiche particolari quali alimentazione esclusiva al pascolo e 3 appartenenti alla specie bovina. In realtà la richiesta è maggiore e infatti in Italia nel 2010 sono stati importati 8.134 Mg di carne bovina argentina fresca e congelata di cui il 52,3%, carne fresca in in quota Hilton. Nel periodo 2005-2009 l'importazione di carne argentina era cresciuta fino a raggiungere i 16.630 Mg di cui il 22,7% in quota Hilton. Purtroppo le

scelte politiche e la situazione del paese hanno causato un drastico crollo delle esportazioni in generale delle carni non in quota Hilton, infatti nel 2010 si è ridotta del 49% rispetto al 2009. Le carni argentine sono molto apprezzate e richieste presso i ristoratori ma soffrono di una certa variabilità legata al tipo genetico, alimentazione, peso alla macellazione ed età degli animali macellati.

*Pollame* - La produzione avicola italiana nel 2010 (FAOstat, 2012) è stata pari a 1.181.003 Mg con un incremento del 3,2% rispetto al 2009 e del 251% rispetto al 1961. Nel 2010 il pollo da carne ha rappresentato il 73,3% della produzione avicola totale, con un incremento dell'1,94% rispetto al 2009. A seguire la carne di tacchino che nel 2010 è stata pari al 25,3% con un decremento pari al 5,2%. È interessante notare la crescita della carne di tacchino che dal 1961 è incrementata del 2.032% raggiungendo la 4a posizione. Seguono poi altre specie avicole (anatre, oche ecc.) con l'1,5%. L'allevamento del pollo da carne italiano è caratterizzato da una forte integrazione verticale di filiera, in grado di produrre carne a costi contenuti e anche competitivo sul mercato internazionale. Secondo i dati FAOstat (2012) per il 2009 il tasso di autoapprovvigionamento è stato del 107,5% in crescita rispetto al 2004. Nel complesso l'Italia è un paese che esporta carne di pollo grazie a una efficiente organizzazione produttiva. Il tasso di conversione del mangime per kg di carne è di circa 1,7-1,8 kg di cereali per il pollo da carne e 2,2-2,4 kg di cereali per il tacchino. Il pollo italiano è macellato più pesante rispetto alla media europea con una differenza di +209 g per il 2010, in crescita rispetto ai 187 g del 2004 (*tabella 7.2.1*). L'export si attesta su circa il 280% dell'import a conferma della

**Tabella 7.2.1.** - Patrimonio e produzioni zootecniche per il periodo 2004 e 2010 (FAOStat, 2012).

		Italia		Italia/EU	EU	
		2004	2010	%	2004	2010
<b>Suini</b>						
<b>Patrimonio</b>	capi	9.156.720	9.157.100	6,0	157.504.194	152.609.767
<b>Capi macellati</b>	capi	13.583.200	13.764.400	5,4	247.198.519	255.314.763
<b>Resa media</b>	kg	117,0	121,5		87,6	89,4
<b>Bovini</b>						
<b>Patrimonio</b>	capi	6.504.000	6.103.000	6,8	91.933.141	89.441.589
<b>Capi macellati</b>	capi	4.197.270	3.830.530	13,3	30.277.778	28.724.309
<b>Resa media</b>	kg	272,8	279,0		272,4	282,6
<b>Pollame</b>						
<b>Patrimonio</b>	capi x 10 <sup>3</sup>	100.000*	130.000*	10,5	1.273.810	1.242.270
<b>Capi macellati</b>	capi x 10 <sup>3</sup>	416.420	491.482	7,8	5.686.648	6.296.401
<b>Resa media</b>	kg	1,690	1,760		1,503	1,551

\* Stima FAO.

**Tabella 7.2.2.** - Patrimonio e produzioni zootecniche per il periodo 2004 e 2010 (FAOStat, 2012).

		Italia			EU		
		2004	Ex/Im 2004 %	2010	Ex/Im 2010 %	2004	2010
<b>Suini</b>							
<b>Produzione</b>	Carni (Mg)	1.589.890		1.673.000		21.651.871	22.822.001
<b>Import</b>	Carni (Mg)	980.095		1.164.293		4.979.138	6.931.427
<b>Export</b>	Carni (Mg)	168.671	17,2	214.233	18,4	6.148.017	8.602.115
<b>Import</b>	Capi	790.593		959.464		10.463.705	23.741.030
<b>Export</b>	Capi	16.764	2,1	20.739	2,2	11.665.969	28.851.650
<b>Bovini</b>							
<b>Produzione</b>	Carni (Mg)	1.145.100		1.068.900		8.248.625	8.118.715
<b>Import</b>	Carni (Mg)	449.724		534.446		2.572.739	3.138.525
<b>Export</b>	Carni (Mg)	214.848	47,8	194.548	36,4	2.395.518	3.086.273
<b>Import</b>	Capi	1.468.059		1.368.146		3.301.569	3.797.992
<b>Export</b>	Capi	66.022	4,5	39.960	2,9	4.309.299	4.602.783
<b>Pollame</b>							
<b>Produzione</b>	Carni (Mg)	703.549		865.134		8.544.953	9.765.171
<b>Import</b>	Carni (Mg)	20.583		30.384		1.562.223	2.026.151
<b>Export</b>	Carni (Mg)	57.350	278,6	86.232	283,8	1.987.739	3.038.184
<b>Import</b>	Capi x 1000	9.310		8.474		530.208	916.305
<b>Export</b>	Capi x 1000	9.232	99,2	19.052	224,8	622.098	1.160.988

Suini = Carne fresca e congelata con e senza osso e preparati a base di carne suina; Bovini = carne fresca e congelata con e senza osso e preparazioni; Pollame = Carne di pollo fresca e congelata, con e senza osso.

buona vocazione produttiva del Paese (tabella 7.2.2). La gran parte della produzione è organizzata in forma verticale al cui vertice sono le società mangimistiche o di trasformazione. L'allevatore è legato alla società capofila mediante contratti di soccida e quindi si occupa dell'ingrasso dell'animale fornendo il lavoro, le strutture produttive e la gestione. L'industria mangimistica o di trasformazione fornisce l'alimentazione, i pulcini da alle-

vare (generalmente ibridi commerciali) e l'assistenza tecnica e veterinaria. Al termine del ciclo produttivo provvede al ritiro degli animali da macello e alla fase di trasformazione e commercializzazione. È una forma contrattuale molto apprezzata dagli allevatori e dagli operatori dell'industria, che ricevono garanzie di approvvigionamento e possono programmare la produzione. Questo tipo di organizzazione permette anche una maggiore

standardizzazione del prodotto perché tutti gli operatori della filiera sono coinvolti nella fase di allevamento che è quella in cui si determinano le caratteristiche qualitative delle carni che arriveranno sulla tavola del consumatore. Attualmente l'industria di macellazione e lavorazione delle carni in Italia è dominata da due gruppi industriali che insieme controllano quasi i due terzi del mercato, il resto è appannaggio di un piccolo gruppo di aziende a base regionale o locale. Vi sono poi avicoltori che vendono direttamente la loro produzione o la commercializzano con un proprio marchio aziendale e piccoli e medi macellatori e/o trasformatori che operano acquistando direttamente dagli avicoltori e rifornendo un mercato locale. La produzione del pollo da carne per le sue caratteristiche di integrazione lungo la filiera e suo controllo si presterebbe a un riconoscimento di origine del prodotto come DOP o IPG consentendo al consumatore di acquistare un prodotto totalmente italiano. Inoltre si adatta ad essere lavorata e trasformata in prodotti di III (prodotti surgelati) e IV (prodotti freschi pronti all'uso) gamma con ampi spazi di mercato. Conclusioni L'Italia, rispetto al suo

fabbisogni in carni è nel complesso deficitaria e per il 2009 il suo tasso di autoapprovvigionamento è stato pari al 76,2% ma con una situazione molto diversa per le tre principali specie fornitrici per l'83,7% delle carni totali. A fronte di una sostanziale autosufficienza per quanto riguarda la produzione di pollame abbiamo una produzione nazionale per le carni bovine insufficiente pari, sempre per il 2009, al 74,2% e ancor più per le carni suine con solo il 63,2% del fabbisogno. In ogni caso va sottolineata l'assoluta dipendenza dall'import per i mangimi necessari a produrre le carni sul territorio nazionale.

### **Bibliografia**

- ANAS (2012). Link19-09-2012 [www.anas.it](http://www.anas.it)
- FAO STAT (2012). Link19-09-2012 <http://faostat.fao.org/site/610/DesktopDefault.aspx?PageID=610#ancor>
- EUROSTAT (2012). Link19-09-2012 [www.eurostat.com](http://www.eurostat.com)
- ISMEA (2010). [www.ismea.it](http://www.ismea.it)
- Montanari C (2011). *Suinicoltura italiana e costi di produzione*. Opuscolo CRPA 2.68, 3:1-11.