



progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
1^a annualità



FILIERE

vino
olio
florovivaistica
miele e dolciario
tabacco
cereali
carni
ortofrutta - conserve

Attuazione allegato 16 all'Accordo Quadro "Adempimenti posti a capo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali"
BURC n. 33 del 15-07-02



Comune di
Benevento



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali

FILIERA CARNE

Documento a cura di:
Francesca Cimino

Il § 1.3.2 è stato predisposto da:
Pietro Spennati

Le cartografie sono state predisposte da:
Florinda Costanzo, Giovanni Piacquadio, Caterina Scalise

Il § 2.2.1 e le check-list sono state predisposte da:
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e dell'Ambiente dell'Università Federico II di
Napoli in attuazione della convenzione con il PRUSST "Calidone" del 08.06.2004
Ricercatori:
Maria Teresa Fontanarosa, Giuseppe Mazza, Graziella Petrillo
Responsabile scientifico:
Domenico Carputo

Predisposizione dati aziende aderenti al progetto:
Valeria Acierno, Rossella Del Basso, Stefano Bardari

Coordinatore PRUSST "Calidone":

per la predisposizione del documento di filiera:
Luigi Salierno

per la predisposizione cartografica:
Cosimo Damiano Schipani

per la predisposizione dati sulle aziende:
Daniela Palombi

Documento validato ed integrato, nelle riunioni del 14 e 15 gennaio 2004,
dai Consulenti Senior:

**Antonio Angeloni, Francesco Aversano, Roberto Comolli,
Luigi Frusciante, Antonio Pasquale Leone,
Pasquale Lombardi, Massimo Manenti, Francesco Scala**

Direzione del "Progetto Pilota per l'implementazione delle filiere agroalimentari":
Giancarlo Pepe, Massimo Resce

Responsabile del Procedimento PRUSST "Calidone":
Franco Terracciano

Referente MIPAF:
Maria Severina Liberati

SOMMARIO

SEZIONE 1. IL SETTORE DI INTERVENTO	4
1.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL SETTORE DI INTERVENTO	4
1.1.1 <i>Descrizione delle politiche di intervento del settore (WTO e PAC)</i>	4
1.1.2 <i>Ocm carne</i>	6
1.2 IL MERCATO DI RIFERIMENTO	14
1.2.1 <i>Il mercato Europeo della carne</i>	14
1.2.2 <i>Il mercato della carne in Italia</i>	18
1.2.3 <i>Analisi dei prezzi</i>	21
1.2.4 <i>La redditività degli allevamenti e la produzione in Italia</i>	23
1.2.5 <i>Il patrimonio zootecnico in Italia</i>	25
1.2.6 <i>Patrimonio zootecnico nel centro-sud</i>	28
1.3 AMBITO DI RIFERIMENTO	29
1.3.1 <i>Dati economici locali sul settore</i>	29
1.3.2 <i>Analisi dei marchi e tendenze del settore</i>	48
SEZIONE 2. IL PROGETTO PILOTA	50
2.1 LE IMPRESE ADERENTI AL PROGETTO PILOTA	50
2.1.1 <i>Descrizione sinottica delle imprese</i>	52
2.2 LA FILIERA LOCALE	55
2.2.1 <i>Risultati del monitoraggio di primo livello.</i>	58
2.2.2 <i>Test di sperimentazione</i>	64
2.2.3 <i>Grado di completezza e integrazione di filiera.</i>	68
2.2.4 <i>La filiera locale del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"</i>	69
2.2.5 <i>Aspetti normativi: tutela dei consumatori e sicurezza della carne</i>	73
2.2.6 <i>Tracciabilità e qualità</i>	75
2.3 ANALISI SWOT	79
SEZIONE 3. STRATEGIA	81
3.1 STRATEGIA SCATURENTE DALL'ANALISI SWOT	81
3.2 OBIETTIVI	82
3.3 INTERVENTI	83
BIBLIOGRAFIA	84
ALLEGATI VARI	
ALLEGATO 1 : SCHEDE AZIENDE	
ALLEGATO 2 :	
A) CHECK-LIST DI I° LIVELLO- SETTORE PRODUZIONE	
B) RISULTATI DEI MONITORAGGI DI I° LIVELLO	
ALLEGATO 3 : NORMATIVA DI RIFERIMENTO	

FILIERA CARNE

INDICE DELLE TABELLE

TABELLA 1-PREMI SPECIALI E PREMI VACCHE NUTRICI (ANNI 2000-02) TOTALE NAZIONALE	7
TABELLA 2-PREMIO ALLA MACELLAZIONE (ANNI 2000-02) TOTALE NAZIONALE	8
TABELLA 3- DISACCOPPIAMENTO PARZIALE PER LE CARNI BOVINE: VANTAGGI E SVANTAGGI	11
TABELLA 4- DISACCOPPIAMENTO PARZIALE DEI PREMI ALLE CARNI BOVINE: IMPORTI DI RIFERIMENTO ACCOPPIATI E DISACCOPPIATI	12
TABELLA 5- DISACCOPPIAMENTO PARZIALE PER LE CARNI OVICAPRINE: VANTAGGI E SVANTAGGI	12
TABELLA 6-PRODUZIONE DI CARNE DELLE PRINCIPALI SPECIE ANIMALI 1995-2003 (ESPRESSE IN .000 T DI PESO VIVO)	18
TABELLA 7-ANDAMENTO DEI PREZZI MEDI DELLA CARNE (DIC.2003/DIC.2004)	23
TABELLA 8-PATRIMONIO ZOOTECNICO IN ITALIA	25
TABELLA 9-CONFRONTOPLV CARNI BOVINE UE/ITALIA	25
TABELLA 10-PATRIMONIO SUINO (MIGLIAIA DI CAPI)	28
TABELLA 11-PATRIMONIO ZOOTECNICO NEL CENTRO-SUD	29
TABELLA 12- ZOOTECNIA IN PROVINCIA DI BENEVENTO PER CIRCOSCRIZIONI STATISTICHE (NOV. 2004)	30
TABELLA 13- ZOOTECNIA IN PROVINCIA DI BENEVENTO PER CIRCOSCRIZIONI STATISTICHE (%)	30
TABELLA 14- COMUNI A MAGGIORE DEDIZIONE ZOOTECNICA (BOVINI)	32
TABELLA 15- COMUNI A MAGGIORE DEDIZIONE ZOOTECNICA (OVICAPRINI)	33
TABELLA 16- PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE DEI PRODOTTI ZOOTECNICI (ITALIA, CAMPANIA, BENEVENTO) ANNO 2002 (PREZZI IN MIGLIAIA DI EURO)	34
TABELLA 17- PESO PERCENTUALE DELLA PLV DI CIASCUN COMPARTO RISPETTO ALLA PLV DI CAMPANIA E ITALIA ANNO 2002	34
TABELLA 18- PESO PERCENTUALE DELLA PLV DEL COMPARTO RISPETTO ALLA PLV TOTALE DEL SETTORE DI APPARTENENZA E RISPETTO AL TOTALE AGRICOLTURA	35
TABELLA 19- INDICE DI SPECIALIZZAZIONE PRODUTTIVA	37
TABELLA 20-AZIENDE CHE HANNO FATTO DOMANDA DI ADESIONE AL PROGETTO PILOTA PER L'IMPLEMENTAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI NEL COMPARTO DELLA CARNE	51
TABELLA 21 AZIENDE MONITORATE E LIVELLO DI MONITORAGGIO	56
TABELLA 22-LISTA CAMPIONI MONITORAGGIO	57
TABELLA 23 ELENCO CAMPIONI DELLA AZIENDA PARADISO	66
TABELLA 24 TRACCIABILITÀ DI FILIERA	76
TABELLA 25-ANALISI SWOT	80

FILIERA CARNE

INDICE DELLE FIGURE

FIGURA 1-TREND PRODUTTIVO INTERNAZIONALE (ESPRESSO IN TONNELLATE)	16
FIGURA 2-FORNITURA DI CARNE (ESPRESSA IN TONNELLATE)	17
FIGURA 3-ANDAMENTO DELLE CARNI IN EUROPA (ESPRESSO IN TONNELLATE) DAL 1992 AL 2010	18
FIGURA 4-ANDAMENTO DEI CONSUMI IN ITALIA (ESPRESSI IN TONNELLATE)	19
FIGURA 5-CONSUMI PRO-CAPITE DI CARNI	20
FIGURA 6- CONSISTENZA DEGLI ALLEVAMENTI (MIGLIAIA DI CAPI)	27
FIGURA 7-SCATTER DIAGRAM	43
FIGURA 8: ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA CARNE BOVINA MONITORATE MACROAREA ALLEVAMENTO E MICROAREA CAPI (RAPPRESENTATE DAI DIVERSI CODICI ID)	58
FIGURA 9-MEDIE DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA ALLEVAMENTO E MICROAREA CAPI	59
FIGURA 10-ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE MONITORATE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA SANITA' BENESSERE E MICROAREA CAPI	59
FIGURA 11-MEDIE DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA SANITA' BENESSERE E MICROAREA CAPI	59
FIGURA 12-ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE MONITORATE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA ALIMENTAZIONE E LA MICROAREA ALIMENTI	60
FIGURA 13-MEDIE DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA ALIMENTAZIONE E LA MICROAREA ALIMENTI	60
FIGURA 14-ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE MONITORATE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA STALLA	61
FIGURA 15-MEDIE DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA CARNE MACROAREA STALLA	61
FIGURA 16-ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE MONITORATE DELLA FILIERA CARNE BOVINA	62
FIGURA 17- MEDIE DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA CARNE BOVINA	62
FIGURA 18- MEDIA DEI GIUDIZI SINTETICI DELL'AZIENDA BOVINA PARADISO	62
FIGURA 19 TEST AVANZAMENTO SPERIMENTAZIONE FILIERA CARNE	65
FIGURA 20-FILIERA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE	72

SEZIONE 1. IL SETTORE DI INTERVENTO

1.1 Descrizione generale del settore di intervento

Nell'ambito delle produzioni zootecniche, il comparto delle carni bovine italiane, dopo un periodo particolarmente difficile coincidente con l'emergenza "mucca pazza", si caratterizza per una ripresa della domanda da parte di consumatori sempre più attenti alle problematiche inerenti la sicurezza dei prodotti agro-alimentari.

Il comparto dei bovini da carne si contraddistingue oltre che per il crescente interesse dei consumatori disposti all'acquisto di produzioni di nicchia, quali le produzioni tipiche (DOP, IGP, AS), per il verificarsi di una intensa attività di ricerca orientata alla individuazione di sistemi di allevamento ed innovazioni tecnologiche volti a definire prodotti con elevati standard qualitativi; per l'operosità ed il dinamismo delle istituzioni (Unione Europea, Stato, Regione) coinvolte nella regolamentazione del comparto e nella definizione del percorso per l'ottenimento di prodotti conformi alle principali disposizioni in materia di sicurezza alimentare; per la produzione di capi di alta qualità dal punto di vista organolettico.

Per quanto riguarda la sicurezza del prodotto carne, essa viene assicurata dalle rigide misure di protezione nazionali e comunitarie basate sulla rigida applicazione del principio di precauzione del Libro Bianco, dal Regolamento 178/2002, dalla normativa sulla tracciabilità e da quella sulla nuova etichetta imposta alla carne.

Si specifica, comunque, che il tessuto industriale nazionale specializzato nella zootecnia e l'intera filiera bovina italiana, sono sempre state pronte e attente ad applicare qualsiasi misura che la comunità scientifica ritenesse indispensabile o che ponesse in vigore la Comunità Europea.

1.1.1 Descrizione delle politiche di intervento del settore (WTO e PAC)

A livello mondiale, la costituzione nel 1995 dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO), ha dato origine anche all'inserimento a pieno titolo dell'agricoltura nei processi di liberalizzazione mondiale attraverso l'Accordo sull'Agricoltura, a corollario del quale sono stati firmati anche altri trattati di grande rilevanza sulle politiche agricole ed alimentari, quali l'Accordo sulle Barriere Tecniche sul Commercio e sulle misure sanitarie e fitosanitarie, creando così un'importante opportunità per l'agricoltura visto che essa era stata esclusa dalla disciplina GATT (General Agreement on Tariffs and Trade), in virtù del marcato protezionismo agricolo degli Stati Uniti e dell'Europa.

FILIERA CARNE

Gli obiettivi scaturenti dell' accordo Uruguay Round riguardanti il settore carne saranno:

promuovere l'espansione, liberalizzazione e stabilità del mercato internazionale del bestiame e della carne facilitando lo smantellamento progressivo degli ostacoli e le limitazioni al commercio mondiale di carne bovina ed animali vivi, migliorando la struttura internazionale del commercio mondiale a vantaggio sia dei consumatori e produttori che importatori ed esportatori;

incoraggiare una migliore cooperazione internazionale in tutte le funzioni che interessano il commercio della carne bovina e di animali vivi con un'attenzione in particolare ad una migliore razionalizzazione e ad una distribuzione più efficiente delle risorse nell'economia internazionale della carne;

assicurare i benefici supplementari per il commercio internazionale dei paesi in via di sviluppo nel settore della carne bovina e degli animali vivi con un miglioramento nelle possibilità di questi paesi affinché partecipino all'espansione del commercio mondiale di questi prodotti, tra l'altro:

a. promuovendo stabilità dei prezzi di lunga durata nel contesto di un mercato mondiale d'espansione per la carne di bovino e gli animali vivi;

b. promuovendo il mantenimento ed il miglioramento dei guadagni dei paesi in via di sviluppo che sono esportatori della carne bovina e degli animali vivi;

con un'attenzione a portare guadagni supplementari, assicurando stabilità di lunga durata ai mercati per la carne bovina e gli animali vivi;

espandere ulteriormente il commercio su una base competitiva considerando la posizione tradizionale dei produttori efficienti.

A livello Europeo, invece, il principale intervento di settore è riconducibile alla Politica Agricola Comunitaria (PAC), che è stata più volte riformata negli ultimi anni per adeguare le norme comunitarie relative al settore agricolo ai nuovi equilibri del mercato comunitario ed internazionale, alle nuove esigenze finanziarie del bilancio dell'Unione Europea ed alle aspettative dei cittadini e dei consumatori.

Ben tre riforme sono state emanate negli ultimi 11 anni: la riforma MacSharry del 1992, la riforma di Agenda 2000 nel 1999 e quella più recente, denominata ormai comunemente, riforma Fischler.

Quest'ultima, approvata con il compromesso di Lussemburgo del 26 giugno 2003 e successivamente promulgata con i regolamenti del Consiglio e della Commissione, riveste una particolare importanza in quanto cambierà radicalmente il modo in cui l'Unione Europea

FILIERA CARNE

sostiene il settore agricolo, in una prospettiva di lungo periodo, visto che le previsioni finanziarie sono state fissate fino al 2013.

A partire dall'autunno 2004 gli agricoltori si stanno confrontando con regole nuove e con cambiamenti che influenzano in maniera sostanziale le scelte produttive aziendali.

Ai regolamenti comunitari sono seguite le scelte nazionali e le prime norme attuative mentre altre disposizioni regolamentari, a diversi livelli istituzionali (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regioni, Agea) saranno adottate nei prossimi mesi ed andranno a completare il quadro normativo della nuova Pac, nell'ambito della quale, è stata già prevista la revisione di alcune Organizzazioni Comuni di Mercato (OCM).

1.1.2 Ocm carne

Le OCM relative alle carni, sia bovine che ovicaprine, non hanno subito variazioni nell'ambito della riforma Fischler.

Tuttavia, le misure orizzontali previste dalla riforma (soprattutto il disaccoppiamento, ma anche la condizionalità) avranno una ricaduta notevole e porteranno modifiche sostanziali all'attuale sistema di sostegno del reddito degli allevatori.

In tale contesto, specie per la carne bovina, saranno cruciali le scelte, spettanti agli Stati membri, che compirà l'Italia in merito all'attuazione del disaccoppiamento parziale.

La riforma della PAC per il settore delle carni fa confluire i premi zootecnici nel regime di pagamento unico.

Nel calcolo sarà computato il numero medio di capi andati a premio nel periodo di riferimento e per gli importi erogati dal 2002.

Fra le scelte da compiere, a livello nazionale, per la **zootecnia bovina**, vi è la possibilità di mantenere accoppiato fino al 100% del premio alla macellazione dei giovani bovini, opzione che può essere adottata in abbinamento con una delle seguenti alternative:

mantenimento del premio vacca nutrice fino al 100% del livello attuale;

mantenimento fino al 40% del premio alla macellazione;

mantenimento fino al 100% del solo premio alla macellazione;

mantenimento fino al 75% del solo premio speciale per i bovini maschi.

Va ricordato che, se viene scelta l'opzione del disaccoppiamento parziale, il massimale per il premio alla macellazione dei capi adulti è pari a 1.892.201 unità e il massimale per i vitelli a 402.032 capi.

FILIERA CARNE

Nel caso della carne bovina, il processo di disaccoppiamento rischia di penalizzare il settore, cristallizzando un ammontare di premi richiesti che, nel periodo di riferimento, è stato inferiore a quello potenziale.

Anche per questo, nella scelta dell'opzione da adottare, sarà necessario tenere in dovuta considerazione le problematiche riconducibili al periodo di riferimento (2000-02), durante il quale si sono verificati:

emergenze sanitarie (Bse¹, Blue Tongue);

malfunzionamento del sistema amministrativo nazionale (anagrafe, dati macelli, dati Asl),

mancata presentazione della domanda da parte degli allevatori aventi diritto.

Negli anni di riferimento, motivazioni diverse hanno portato ad una differenza tra il numero di capi per i quali è stata inoltrata la richiesta di premio e il numero di capi per i quali il premio è stato effettivamente erogato (per il premio alla macellazione di bovini e vitelli tale differenza è stata di 410.000 capi per il 2000, 440.000 capi per il 2001, e 80.000 capi per il 2002).

In sede di valutazione degli effetti della riforma, un elemento importante da considerare è rappresentato dalla semplificazione amministrativa delle procedure da seguire per essere ammessi al sostegno.

Si tratta di un aspetto potenzialmente molto positivo per i produttori zootecnici, considerando che l'attuale regime di sostegno previsto per il comparto è uno dei più complessi in termini di preparazione e compilazione delle domande d'aiuto.

Infine, è da tenere in considerazione la possibilità di un ampio ricorso a tali aiuti, all'interno del comparto, allo scopo di premiare alcune tipologie di allevamento maggiormente rispettose dell'ambiente e valorizzare le produzioni zootecniche di qualità.

Tabella 1-Premi speciali e premi vacche nutrici (Anni 2000-02) Totale nazionale

ANNI	PREMIO SPECIALE BOVINI			PREMIO VACCHE NUTRICI		
	CAPI RICHIESTI	CAPI AMMESSI	CAPI PAGATI	CAPI RICHIESTI	CAPI AMMESSI	CAPI PAGATI
2000	521,051	474,755	438,069	756,413	711,417	554,078
2001	526,271	486,035	433,192	752,399	705,77	548,012
2002	600,326	562,928	509,43	778,11	729,511	523,95

Istat

¹ Bovine Spongiform Encephalopathy

FILIERA CARNE

Tabella 2-Premio alla macellazione (Anni 2000-02) Totale nazionale

ANNI	MACELLAZIONE BOVINI			MACELLAZIONE VITELLI		
	CAPI RICHIESTI	CAPI AMMESSI	CAPI PAGATI	CAPI RICHIESTI	CAPI AMMESSI	CAPI PAGATI
2000	1.571,74	1.370,45	1.338,60	598,23	422,07	421,64
2001	1.739,86	1.454,06	1.454,96	540,84	391,98	392,01
2002	1.713,43		1.646,46	422,87		409,63

Istat

Carni bovine disaccoppiamento nel nord e sud italia :

Per le carni bovine, le alternative di disaccoppiamento parziale sono più numerose e complesse, ed è per questo che le soluzioni da adottare si presentano più incerte e contrastate.

La complessità della scelta è determinata dalla diversa tipologia di allevamento bovino che caratterizza il territorio italiano: nel Nord Italia predomina la zootecnia intensiva, basata sull'allevamento da ingrasso, che si approvvigiona di vitelli, poi ingrassati e macellati in Italia, tramite l'importazione da altri paesi (soprattutto dalla Francia); nel Centro-Sud prevale la zootecnia estensiva a ciclo chiuso, con allevamento di razze da carne in larga parte locali (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana, Podolica).

Anche in questo caso, la scelta del disaccoppiamento parziale dell'una o dell'altra forma presenta vantaggi e svantaggi.

La prima opzione, potrebbe essere quella di mantenere accoppiato fino al 100% dell'attuale premio per le vacche nutrici e fino al 40% del premio alla macellazione; ciò significherebbe, soprattutto nel Centro-Sud Italia, incentivare il mantenimento della zootecnia estensiva e la produzione di vitelli, e comunque incentivare la zootecnia di montagna e delle zone collinari.

All'estremo opposto, si potrebbe mantenere accoppiato il 100% del premio alla macellazione incentivando così la zootecnia intensiva, soprattutto nel Nord Italia.

È una scelta di priorità che va meditata in funzione degli interessi strategici e commerciali in Italia.

Va, comunque, sottolineato che il disaccoppiamento totale nel settore zootecnico presenta problematiche e rischi maggiori rispetto a quello dei seminativi, in quanto i premi zootecnici confluiscono nel pagamento unico aziendale con il solo vincolo per gli agricoltori di coltivare un determinato numero di ettari, ma senza nessun obbligo di mantenere la produzione di carne.

In base al principio del disaccoppiamento, infatti, gli agricoltori possono anche cessare l'attività zootecnica, continuando a ricevere lo stesso livello di sostegno.

FILIERA CARNE

I problemi di disattivazione aziendale sono, quindi, ben maggiori nel caso del disaccoppiamento dei premi zootecnici rispetto ad altri settori.

Il disaccoppiamento totale può portare a cali consistenti del patrimonio attuale di vitelli e bovini adulti e, ancor di più, della vacca nutrice.

Il mantenimento del premio accoppiato per la vacca nutrice, a cui si può associare il mantenimento in forma accoppiata di una percentuale fino al 40% del premio alla macellazione, se analizzato dal punto di vista dell'impresa, comporta una serie di svantaggi:

a) mancata semplificazione del sistema, a causa della necessità di presentare annualmente le domande di pagamento diretto;

b) minore grado di libertà per il produttore, costretto a continuare l'attività zootecnica se vuole mantenere lo stesso livello di premi;

c) rischio di non utilizzare tutto il plafond dei premi, qualora si verificasse una riduzione (comunque probabile) della zootecnia bovina estensiva;

d) difficoltà a percepire i premi a causa del malfunzionamento dell'anagrafe zootecnica; questo problema è maggiore nel caso dei premi alla macellazione, dove le domande interessano un più alto numero di capi, rispetto ai premi per la vacca nutrice, con un numero di capi di gran lunga inferiore.

Al contrario, dal punto di vista sociale, i vantaggi dell'accoppiamento dei premi per la vacca nutrice sono importanti e di indubbio valore.

In primo luogo, il premio accoppiato è significativamente elevato (200 €/anno a capo) e può, dunque, costituire un valido incentivo a mantenere la produzione zootecnica in alcune zone svantaggiate, con evidenti vantaggi in termini occupazionali e ambientali.

A tal riguardo, bisogna osservare che la zootecnia, a differenza dei seminativi, è in grado di assorbire un elevato impiego di manodopera e di valorizzare al meglio le risorse delle aree marginali (foraggere, pascoli, boschi).

In particolare la montagna, senza zootecnia, è inevitabilmente soggetta ad un forte spopolamento e depauperamento economico; ciò offre ottimi motivi per porsi l'obiettivo di mantenere il livello produttivo e occupazionale che la zootecnia montana oggi è in grado di fornire.

Un altro argomento importante a favore del mantenimento di un premio accoppiato per la vacca nutrice, è la possibilità di migliorare il grado di approvvigionamento nazionale di vitelli, di cui l'Italia è fortemente deficitaria.

FILIERA CARNE

Come si è già ricordato, attualmente i vitelli da ingrasso sono in larga misura importati (in particolare dalla Francia), e questa circostanza, di per sé, mette a repentaglio il mantenimento del settore zootecnico da ingrasso in Italia nel lungo periodo.

Infatti, a seguito dell’aumento dei costi di trasporto e (soprattutto) dei problemi legati al benessere degli animali durante il trasporto stesso, tenderà probabilmente a crescere l’importazione di carne congelata, in sostituzione dei vitelli da ingrasso, con conseguenze che potrebbero essere drammatiche per la zootecnia italiana e per il relativo indotto (industria mangimistica, produzione di mais, ecc.).

Tutte queste motivazioni sarebbero in favore della scelta di mantenere accoppiato il premio per la vacca nutrice, anche se, a livello aziendale, tale scelta potrebbe non trovare il consenso dei produttori.

Sarebbe, tuttavia, possibile e opportuno compensare gli allevatori situati nelle zone marginali per la riduzione del loro grado di libertà, causata dall’accoppiamento del premio vacche nutrici, e concedere ulteriori premi supplementari alle aziende zootecniche estensive, utilizzando i pagamenti speciali di cui all’art. 69 del regolamento orizzontale, o anche privilegiando questi comparti nei programmi di sviluppo rurale.

Analogamente, nell’ipotesi di totale disaccoppiamento dei premi zootecnici, i pagamenti speciali potrebbero essere specificamente finalizzati al mantenimento della linea vacca-vitello e dei suoi benefici sul versante della qualità e del territorio.

L’opzione di mantenere accoppiato il 100% del premio alla macellazione presenta anch’essa una serie di vantaggi e svantaggi e interessa, soprattutto, la zootecnia intensiva del Nord Italia, dove è concentrata la maggior parte degli allevamenti da ingrasso.

I maggiori vantaggi sono relativi al fatto che il premio alla macellazione accoppiato costituisce un incentivo a mantenere la produzione, assicurando al nostro paese un certo livello di approvvigionamento di carne bovina.

Trattandosi di zootecnia intensiva, il mantenimento della produzione non comporta vantaggi di natura ambientale; al contrario, gli effetti sul fronte occupazionale non sono di poco conto, considerando che la zootecnia bovina mobilita un indotto rilevante in alcune aree del Nord Italia (industria mangimistica, produzioni foraggere, industria della macellazione).

Gli svantaggi, tuttavia, sono molteplici, tra questi si devono sottolineare gli innumerevoli problemi legati al malfunzionamento dell’anagrafe zootecnica che, nel recente passato, hanno causato un grave danno agli allevatori italiani, in termini di perdita di premi non erogati.

FILIERA CARNE

Tabella 3- Disaccoppiamento parziale per le carni bovine: vantaggi e svantaggi

AIUTI (che è possibile mantenere accoppiati)	VANTAGGI	SVANTAGGI
100% alla macellazione dei vitelli	1) incentiva la zootecnia da latte nella produzione di carne 2) evita di accumulare altri aiuti disaccoppiati in mani di pochi allevatori che potrebbero abbandonare la produzione	1) non semplifica il sistema: necessita di presentare annualmente le domande 2) minore grado di libertà per il produttore 3) rischio di non utilizzare il plafond nel caso di minori macellazioni 4) il malfunzionamento dell’anagrafe zootecnica può generare problemi
fino al 100% del premio per vacca nutrice e fino al 40% del premio alla macellazione dei bovini (diversi dai vitelli)	1) incentiva il mantenimento della produzione nelle zone svantaggiate 2) impatto positivo sia su occupazione che su ambiente, trattandosi di zootecnia estensiva 3) migliore approvvigionamento dei vitelli, di cui l’Italia è fortemente carente 4) incentivo ad allevare capi in Italia per effetto del 40% del premio alla macellazione accoppiato	1) non semplifica il sistema: necessita di presentare annualmente le domande 2) minore grado di libertà per il produttore 3) rischio di non utilizzare il plafond a causa della riduzione della zootecnia bovina estensiva 4) il malfunzionamento dell’anagrafe zootecnica può generare problemi (comunque minori rispetto alle macellazioni)
fino al 100% del premio alla macellazione dei bovini (diversi dai vitelli)	1) incentiva il mantenimento della produzione di carne in Italia 2) evita di accumulare altri aiuti disaccoppiati in mani di pochi allevatori, che potrebbero abbandonare la produzione	1) non semplifica il sistema: necessita di presentare annualmente le domande 2) minore grado di libertà per il produttore 3) rischi di non utilizzare il plafond per riduzione delle macellazioni; oppure, all’opposto, che esso non sia sufficiente per tutte le richieste 4) il malfunzionamento dell’anagrafe zootecnica può generare problemi
fino al 75% del premio speciale per i bovini maschi	1) incentiva il mantenimento della produzione di carne in Italia 2) incentiva la zootecnia estensiva, considerando la necessità di rispettare il coefficiente di densità	1) non semplifica il sistema: necessita di presentare annualmente le domande 2) minore grado di libertà per il produttore 3) rischio di non utilizzare il plafond per la possibile riduzione dell’allevamento di vitelli 4) il malfunzionamento dell’anagrafe zootecnica può generare problemi

A ciò si aggiunge il rischio che il premio accoppiato non sia sufficiente per coprire tutte le possibili richieste, in quanto il massimale nazionale è significativamente inferiore rispetto alla produzione potenziale di animali macellati.

Infine, riguardo alle risorse finanziarie coinvolte nelle diverse forme di disaccoppiamento, esse non sono rilevanti in valore assoluto, ma lo sono in termini relativi per le singole aziende.

FILIERA CARNE

Tabella 4- Disaccoppiamento parziale dei premi alle carni bovine: importi di riferimento accoppiati e disaccoppiati

PREMI CARNI BOVINE	COMPONENTI	MILIONI DI EURO
Premio vacca nutrice	Componente accoppiata(100%)	89.50
	Componente accoppiata (75%)	60.41
Premio speciale bovini maschi	Componente accoppiata (25%)	20.14
	Componente disaccoppiata(100%)	80.55
Premio alla macellazione	Componente accoppiata (40%)	76.58
	Componente disaccoppiata(60%)	90.83
	Totale	167.41

Agea

Carni ovicaprine disaccoppiamento nel nord e sud italia :

Per il settore ovicaprino, il disaccoppiamento parziale potrebbe riguardare un massimo del 50% dei premi per pecore e capre, incluso il premio supplementare per le zone svantaggiate.

Anche nel caso dei premi ovicaprini, inoltre, le risorse finanziarie implicate nelle diverse forme di disaccoppiamento non sono rilevanti in valore assoluto, anche se lo sono in termini relativi per le aziende interessate all'ovinicoltura.

Le motivazioni a favore e contro questa scelta sono analoghe a quelle esposte nel caso del premio per la vacca nutrice, trattandosi anche in questo caso di zootecnia estensiva che interessa le aree marginali del Centro-Sud Italia .

Tabella 5- Disaccoppiamento parziale per le carni ovicaprine: vantaggi e svantaggi

AIUTI (che è possibile mantenere accoppiati)	VANTAGGI	SVANTAGGI
50% dei pagamenti per carne ovine e caprine	Incentivo a mantenere la produzione in zone svantaggiate Impatto positivo su occupazione ambiente nelle zone svantaggiate Migliore approvvigionamento di carne ovi caprine, di cui l'Italia è fortemente deficitaria	Mancata semplificazione del sistema : necessità di presentare annualmente le domande. Minore grado di libertà per il produttore Rischio di non utilizzare il plafond nell'ipotesi di riduzione della zootecnia ovina.

Agea

FILIERA CARNE

Dall'ultimo Decreto del 24 settembre 2004 emanato in attuazione degli articoli 8 e 9 del decreto ministeriale 5 agosto 2004, vengono ripresi e integrati gli aiuti supplementari nel settore delle carni.

Nel settore delle carni bovine, la trattenuta di cui all'art. 8 del decreto ministeriale 5 agosto 2004 viene utilizzata per erogare un pagamento supplementare per capo agli allevatori che rispettano le seguenti condizioni di ammissibilità:

a) per le vacche nutrici, così come definite dalla normativa comunitaria, di razze da carne, la loro iscrizione nei libri genealogici o nei registri anagrafici;

b) per le vacche a duplice attitudine, il rispetto di un carico di bestiame pari o inferiore a 1,4 UBA per ettaro di SAU foraggiera e l'obbligo di pascolo permanente, come definito dall'art. 2, punto 2 del regolamento (CE) n. 796/2004, di almeno il 50% della superficie foraggiera;

c) per le vacche nutrici, così come definite dalla normativa comunitaria, di razze diverse da quelle iscritte nei libri genealogici, di età inferiore ai sette anni e per i bovini detenuti in azienda per almeno sette mesi, di età compresa tra gli otto ed i venti mesi, il rispetto di un carico di bestiame pari o inferiore a 1,4 UBA per ettaro di SAU foraggiera, il possesso di un numero di capi medio in un anno superiore a 5 UBA e l'obbligo di pascolo permanente, come definito dall'art. 2, punto 2 del regolamento (CE) n. 796/2004, di almeno il 50% della superficie foraggiera;

d) per ciascun capo bovino macellato in età superiore a dodici e inferiore ai ventisei mesi ed etichettato, ai sensi del regolamento (CE) n. 1760/2000, da un'organizzazione autorizzata dal Ministero delle politiche agricole e forestali, la permanenza nell'allevamento per almeno sette mesi prima della macellazione e l'indicazione in etichetta della denominazione dell'azienda di allevamento del bovino.

Per lo stesso capo di cui al presente comma 1 è concesso un solo pagamento supplementare per anno.

L'importo massimo del pagamento supplementare è fissato a 180 €/capo.

Nel settore delle carni ovine e caprine, la trattenuta di cui all'art. 8 del decreto ministeriale 5 agosto 2004 viene utilizzata per erogare un pagamento supplementare per capo agli allevatori singoli o associati con più di cinquanta capi che conducono gli animali al pascolo per almeno centoventi giorni.

L'importo massimo del pagamento supplementare è fissato a 15 €/capo.

1.2 Il mercato di riferimento

1.2.1 Il mercato Europeo della carne

Le carni bovine consumate in Europa provengono sostanzialmente da due fonti: per i 2/3 si tratta di carne di vitelli generati da vacche da latte che, oltre a produrre latte, mettono al mondo un vitello all'anno; poiché in genere i produttori di latte non sono in grado di mantenere tutti questi capi nelle loro aziende, li vendono di solito come vitelli da ingrasso;

circa 1/3 proviene invece da vitelli messi al mondo da "vacche nutrici", ovvero vacche madri di razza rustica che danno tutto il loro latte al vitello; i padri di questi vitelli appartengono in genere a razze da carne poiché in questo caso la produzione di carne costituisce l'obiettivo primario.

Una volta svezzato, il vitello (di una delle due origini succitate) viene allevato fondamentalmente a pascolo oppure con un'alimentazione a base di cereali.

I sistemi di produzione a foraggio, o cosiddetti "estensivi", vengono usualmente praticati nelle regioni europee "pastorali", dove i cereali crescono con difficoltà, in particolare nelle zone occidentali del continente (Irlanda, Gran Bretagna e regioni atlantiche) e nelle zone montane di tutta Europa.

Normalmente i bovini di queste regioni si sviluppano più lentamente, giungono usualmente ad un peso maggiore e producono una carne più matura e di sapore più marcato.

In genere, i vitelli provenienti da vacche nutrici vengono allevati piuttosto con sistemi estensivi.

I sistemi di produzione basati su una dieta a cereali vengono praticati usualmente nelle regioni meridionali dell'Europa dove il clima più caldo arresta la crescita dell'erba in estate e anche nelle regioni in cui i cereali vengono coltivati abbondantemente (ad esempio nell'Europa centrale).

I bovini allevati a base di cereali si sviluppano molto più rapidamente di quelli alimentati sostanzialmente a foraggio e raggiungono il loro peso di macellazione più rapidamente, e infatti vengono sovente macellati a pesi inferiori. Per tale motivo, questo tipo di allevamento viene talvolta detto "intensivo".

Nelle aziende che praticano questo sistema, i vitelli provengono per la maggior parte da madri appartenenti a razze da latte.

Questa carne di bovini più giovani e alimentati con cereali è apprezzata per le sue caratteristiche culinarie, il sapore e il colore meno pronunciati.

FILIERA CARNE

In ognuno di questi sistemi si riscontra, in tutta Europa, un'ampia gamma di varianti da regione a regione, comprendenti differenti tecniche d'allevamento e differenti razze bovine.

Grazie a ciò e alla straordinaria diversità di tradizioni gastronomiche, i consumatori europei hanno a loro disposizione una scelta ampissima per i loro consumi di carne bovina.

In particolare la carne di vitello, è per la maggior parte commercializzata in Europa provenendo da animali allevati con i due sistemi descritti sopra, ma circa il 10% è carne di vitello prodotta con vitelli allevati con una dieta essenzialmente liquida a base di latte in modo da produrre una carne caratteristica bianca o leggermente rosata.

L'Unione Europea sta promulgando norme sempre più severe nei settori dell'alimentazione animale e dell'igiene delle carni.

Sono stati imposti divieti per l'utilizzazione di farine di carne e ossa negli alimenti per animali e per l'immissione sul mercato alimentare di materie specifiche a rischio.

Per quanto riguarda i mezzi di produzione, nel pacchetto di provvedimenti indicati nell'Agenda 2000, l'Unione ha manifestato chiaramente la sua volontà di promuovere maggiormente metodi di produzione ecocompatibili e di agganciarli ad obiettivi ambientali.

Data la crescente attenzione dei consumatori per metodi agricoli che siano maggiormente consoni alle sue attese e più rispettosi del mondo rurale, è giocoforza pensare che questa tendenza verso l'estensivizzazione e la ecocompatibilità andrà sempre più rafforzandosi. Inoltre, va considerato che i consumatori urbani dei Paesi in via di sviluppo, che sono attenti alla qualità, hanno incrementato la domanda complessiva della carne.

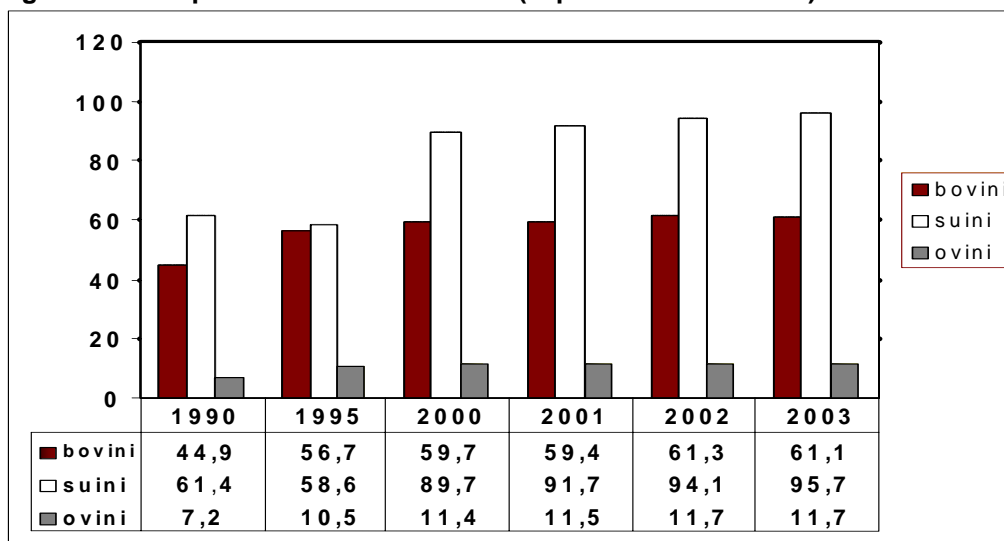
Il rapido aumento della domanda ha spostato la base dell'allevamento di animali, dai Paesi industrializzati a quelli in via di sviluppo.

Entro il 2010 quasi l'80% dei ruminanti sarà allevato in queste aree, mentre la quota di carne suina sarà leggermente inferiore, pari circa al 70%.

E' significativo analizzare il trend produttivo internazionale, per comprendere l'incremento della richiesta di carne per il fabbisogno personale.

FILIERA CARNE

Figura 1-Trend produttivo internazionale (espresso in tonnellate)



Ns elaborazione su dati Istat

Nel 2002 una ripresa di fiducia nei confronti della sicurezza della carne ha sostenuto una ripresa nel mercato complessivo dei bovini.

Le esportazioni hanno registrato una crescita senza precedenti, del 5%, stimolate da un aumento delle forniture, prezzi più bassi, oscillazioni dei tassi di cambio, apertura dei mercati a Paesi precedentemente colpiti dalle malattie e che hanno portato a una crescita delle forniture di prodotti latino-americani, venduti a prezzi molto competitivi.

La svalutazione quasi del 50% delle divise argentina e brasiliana ha fatto salire al 21% la quota che queste regioni possedevano nei mercati globali, contro il 13% del 2000. Per le carni bovine, si prevede che la quota dell'Unione europea, del 27% nei primi anni '90, diminuisca a circa il 7%.

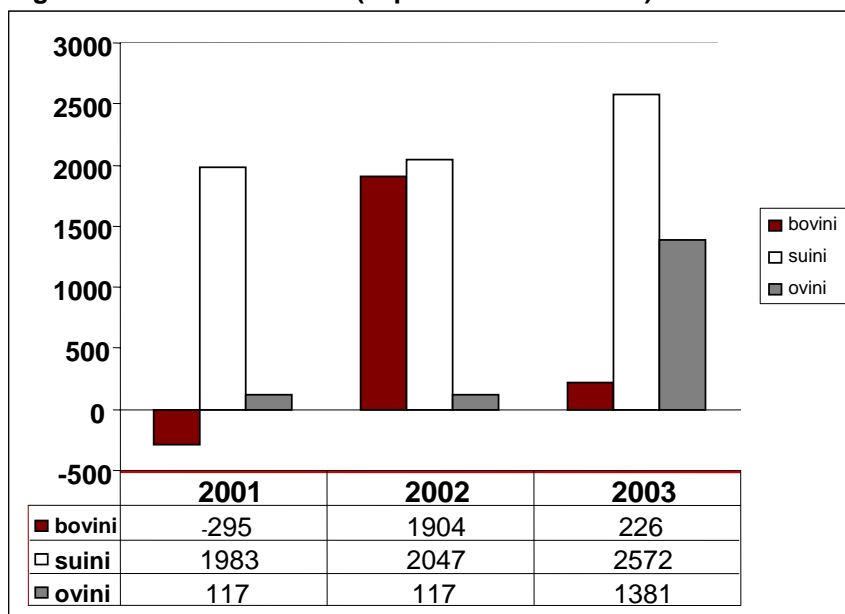
Dopo l'eccesso di offerta, si prevede che i prezzi subiranno una flessione.

La concorrenza nei mercati mondiali ha dato luogo a una diminuzione dei prezzi all'esportazione.

I mercati globali della carne sono caratterizzati ormai da prezzi più alti indotti da un aumento limitato della fornitura di carne e da una maggior richiesta nell'ambito di una più robusta crescita economica globale.

FILIERA CARNE

Figura 2-Fornitura di carne (espressa in tonnellate)



Istat

La competitività degli esportatori di carne si baserà sempre più sulla loro capacità di rispondere alle preferenze dei consumatori, che cambiano continuamente e alla miriade di regolamenti internazionali sugli standard di sicurezza alimentare e di salute degli animali.

Ci si aspetta, così come verificatosi nel 2003, che la produzione e il commercio globale della carne bovina siano inferiori alle altre carni.

La crescente concentrazione/integrazione dei settori del pollame/carne suina assieme agli sviluppi innovativi di produzioni e trattamenti specializzati, continuerà a favorire prezzi più bassi per queste due tipologie di carne rispetto a quella bovina.

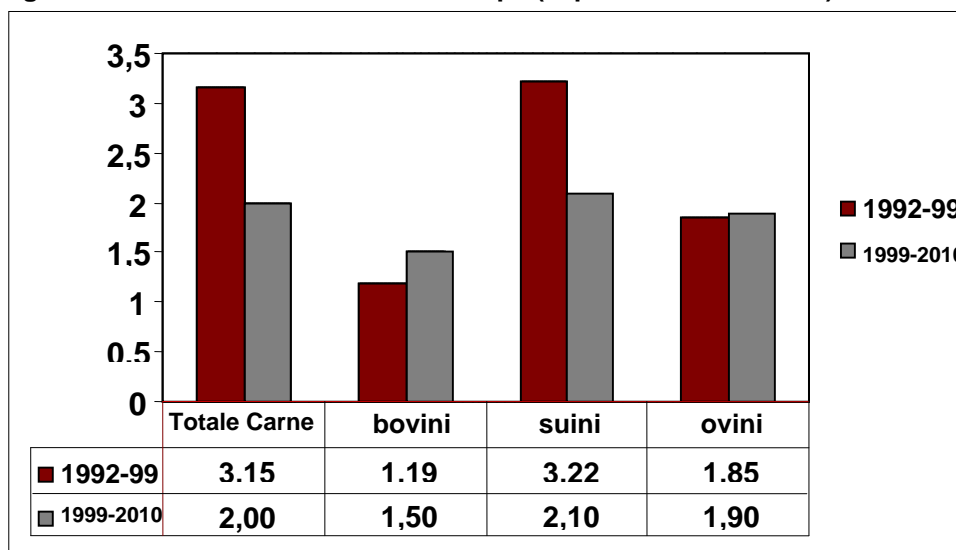
La quota del mercato globale dell'UE scivolerà verosimilmente al 15% nel 2010, rispetto al 25% nei primi anni '90.

Tuttavia, continuerà ad esportare circa 2 milioni di tonnellate nel 2010 (rispetto alla stima nel 2002).

Ciò assumendo che non vi siano modifiche significative nella politica UE. Il grafico seguente servirà a rendere più chiaro il probabile scenario del settore carne in Europa.

FILIERA CARNE

Figura 3-Andamento delle carni in Europa (espresso in tonnellate) dal 1992 al 2010



Ns elaborazione su dati Istat

1.2.2 Il mercato della carne in Italia

Nel 2003 la produzione nazionale di carne bovina mostra un certo recupero rispetto alla flessione registrata l'anno precedente, sebbene rimanga ancora sotto il livello del 2001. Il calo produttivo del 2002, pari al 2,2% può essere visto come il risultato di un assestamento della produzione.

La produzione suina invece si evolve in direzione opposta rispetto all'andamento della produzione bovina rimasta invece più stabile: la produzione del comparto suinicolo cresce oramai da diversi anni, in alcune aree le porcilaie hanno sostituito le stalle, e dal 1995 si è espansa ad un tasso medio annuo del 2,2% ma nel 2003 è volata al +6,1%.

Questo è quanto si evince dalla seguente tabella.

Tabella 6-Produzione di carne delle principali specie animali 1995-2003 (esprese in .000 t di peso vivo)

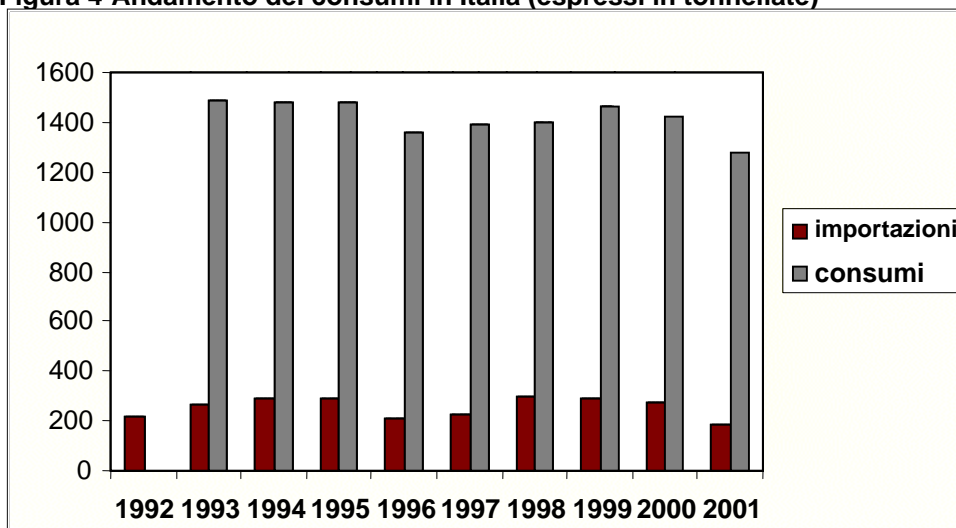
	carni bovine	carni suine
1995	1591	1602
1998	1607	1658
2000	1643	1745
2002	1609	1793
2003	1617	1902
Var.% 2003/2002	0,45	6,10
Var.% media 1995-2003	0,20	2,17
Var.% media 2000-2003	-0,55	2,91

Elaborazione Osservatorio Latte su dati Istat

FILIERA CARNE

L'Italia è un Paese strutturalmente deficitario di carne bovina, infatti, per l'approvvigionamento, c'è una dipendenza media dall'estero di circa il 20 %.

Figura 4-Andamento dei consumi in Italia (espressi in tonnellate)



Ns elaborazione su dati Istat

Tuttavia questo dato dà un'immagine riduttiva del deficit della produzione italiana, perché non tiene conto che la produzione nazionale è legata moltissimo anche all'importazione di bovini vivi, sostanzialmente rappresentati da capi da ristallo.

Il fenomeno di questa dipendenza dall'estero si è manifestato dagli anni '60 agli anni '80, quando i consumi interni pro-capite sono saliti a livelli di migliore equilibrio alimentare.

I consumi pro-capite di carni bovine si sono quasi raddoppiati dal 1960 al 1980 e sono aumentate in maniera nettissima le importazioni di bovini vivi (oltre il 580%) e quelle di carne fresca (quasi il 300%).

Dagli anni '80 in poi il consumo pro-capite di carne bovina si è poi stabilizzato e le importazioni nette (di sola carne) si sono pure assestate intorno al 20% del fabbisogno.

Fa eccezione il 2001, che ha subito l'effetto Bse.

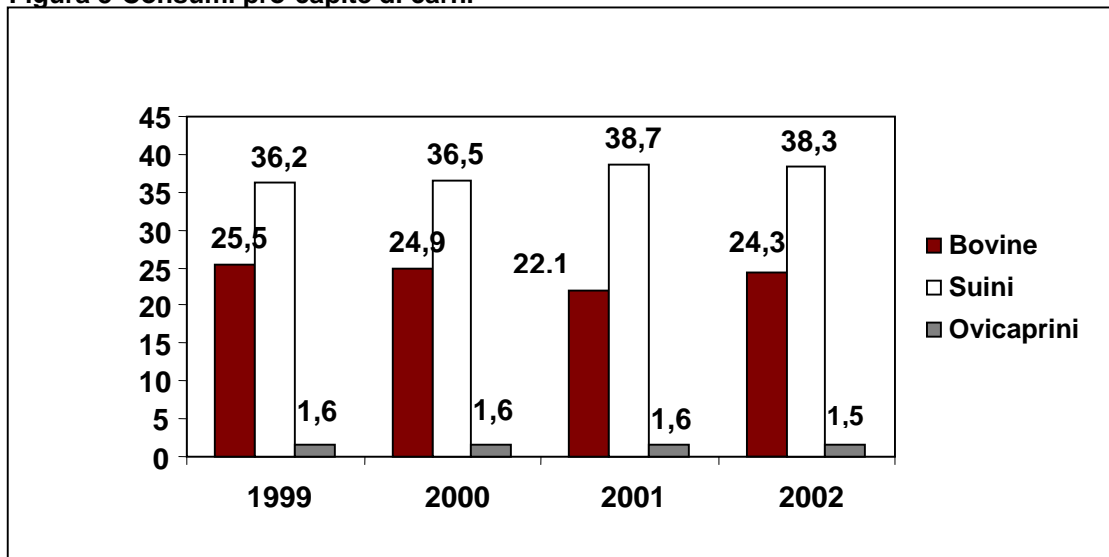
Tuttavia i consumi di carne bovina, nonostante il poderoso recupero messo a segno nel corso del 2002, sono ancora su livelli inferiori di oltre 4 punti percentuali rispetto ai consumi del 1999.

Si evidenzia nella seguente tabella che il cittadino italiano in media continua sempre a consumare meno carne bovina (24,3 Kg annui) e più carne suina (38,3 Kg annui).

Il consumo di carne ovicaprina rimane sempre minore, perché nella dieta italiana è previsto un minimo consumo di questo tipo di carne.

FILIERA CARNE

Figura 5-Consumi pro-capite di carni



Ns elaborazione su dati Istat

La superficie a foraggio permanente è di oltre 4,4 milioni di ettari di cui, però, solo 1,3 milioni di ettari hanno una certa produttività, il rimanente è costituito da prati e pascoli naturali a bassissima produttività.

Modesta anche la superficie a foraggiare avvicendate: da 1,2 a 1,3 milioni di ettari, in prevalenza erba medica, ed 1 milione di ettari di erbai di cui la metà costituiti da mais ceroso ad alta produttività.

La scarsità delle risorse foraggiere riduce, quindi, le capacità di mantenimento al ribasso del patrimonio bovino, sollecitando così l'importazione.

L'anno 2002 si caratterizza per una sostanziale ripresa degli scambi commerciali sia in quantità che in valore.

L'ammontare dei prodotti importati è stato di 2,3 miliardi di euro con una crescita su base annua del 26,9%.

Per l'export il valore è stato di 221 milioni di euro con un incremento del 17,8%. In termini quantitativi, espressi come quantità di carne equivalente, le importazioni hanno superato le 600 mila tonnellate (+16,8%) e le esportazioni hanno raggiunto le 128 mila tonnellate (+20,4%).

La ripresa degli acquisti dell'Italia sui mercati esteri è la principale responsabile del peggioramento della bilancia commerciale di questo comparto produttivo nel corso del 2002: le più elevate esportazioni non hanno potuto bilanciare i crescenti flussi in entrata, determinando un deficit in valore di poco superiore ai due miliardi di euro (+453 milioni) e in quantità di 476 mila tonnellate (+65 mila tonnellate).

FILIERA CARNE

Di conseguenza, il tasso di auto approvvigionamento apparente (non tiene conto della variazione delle scorte) dell'intero comparto dei bovini scende dal 67,9% al 66,2%.

Per quanto riguarda il numero di bovini vivi l'Italia ha registrato un saldo passivo pari a oltre 1,4 milioni di capi.

Alla formazione del deficit hanno contribuito in misura uguale sia i bovini vivi che le carni.

Entrambe queste merceologie hanno visto crescere i valori importati nell'ultimo anno rispettivamente del 21,3% e del 31,5%.

Queste variazioni percentuali, se comparate con le variazioni in quantità evidenziano anche un incremento del valore unitario (o prezzo implicito) del prodotto acquistato all'estero.

Per le esportazioni, invece, il prezzo implicito della merce commercializzata appare in leggera diminuzione per effetto, probabilmente, di una diversa composizione merceologica.

L'andamento della bilancia commerciale italiana del settore bovino del 2002 è del tutto simile a quanto registrato nel 1997.

Entrambi gli anni sono caratterizzati da una situazione di sostanziale recupero degli scambi che segue un periodo di crisi, il 1996 e il 2001, caratterizzato da una brusca caduta dei consumi e conseguentemente degli scambi, dovuta all'effetto dell'Encefalopatia Spongiforme Bovina.

Gli scambi commerciali del 2002 e del 1997 risultano inoltre simili anche se si considerano i valori assoluti.

La crescita del 1997 era proseguita poi per altri due anni, ma già nel 1998 erano stati raggiunti e superati i valori del 1995.

Quindi, se la ripresa dei flussi commerciali dovesse seguire la strada della prima crisi BSE, gli effetti sugli scambi della seconda crisi dovrebbero essere stati annullati già nel corso del 2003.

1.2.3 Analisi dei prezzi

Grazie alla decisa ripresa della domanda finale, il 2002 ha fatto segnare un recupero dei prezzi alla produzione degli animali vivi, cresciuti in media del 2% su base annua.

In realtà, l'esito complessivamente soddisfacente nasconde tendenze molto diverse tra i vari segmenti del comparto.

In generale, sui risultati complessivi del comparto hanno pesato alcuni elementi di difficoltà, legati sia ad aspetti commerciali, quali i consistenti flussi di importazione di carni e l'immissione sul mercato di gran parte degli stock di intervento accumulati durante la crisi, sia

FILIERA CARNE

gestionali, rappresentati dagli aumenti dei costi di produzione in conseguenza della cessazione dell'erogazione dei contributi statali, a copertura parziale delle spese necessarie allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale.

Con particolare riguardo ai listini degli animali da macello, a fronte di un consolidamento del segmento del vitellone, sono stati registrati segnali di debolezza sia in quello del vitello sia in quello della vacca, in conseguenza, rispettivamente, della massiccia presenza di prodotto olandese sul mercato interno e delle persistenti difficoltà di collocamento del prodotto su un mercato contraddistinto da pochi acquirenti.

In particolare, le quotazioni dei vitelloni, dopo una discreta crescita nel primo trimestre, si sono attestate su livelli paragonabili a quelli precedenti la seconda crisi BSE, mostrando una buona tenuta sino a tutto il periodo autunnale.

A fronte, però, di rivalutazioni contenute dei prezzi dei soggetti di Pezzata Nera, sono stati registrati consistenti aumenti delle razze specializzate da carne francesi e dei loro incroci, con rivalutazioni medie del 15-20% su base annua, che hanno beneficiato di una richiesta sostenuta della distribuzione moderna.

La maggiore attenzione mostrata dalla GDO (grande distribuzione organizzata) nei confronti dell'aspetto qualitativo del prodotto e, soprattutto, la necessità di garantirne la tracciabilità, hanno finito con il creare un doppio mercato, migliorando le performance commerciali dei soggetti di qualità rispetto a quelli delle razze da latte.

Anche i listini degli animali da allevamento hanno denotato, una crescita generalizzata, la cui entità è risultata direttamente connessa agli esiti dei differenti mercati a valle.

Una consistente rivalutazione ha interessato, poi, anche i prezzi dei ristalli, in particolare di quelli delle razze francesi, su cui si è concentrata la domanda degli ingrassatori.

All'ingrosso, le carni di vitello hanno evidenziato un mercato poco brillante nel corso dell'intero 2002, con flessioni dei prezzi più evidenti nel primo quadrimestre, comprese tra il 10% ed il 20% rispetto all'inizio dell'anno.

Nonostante una ripresa generalizzata durante il periodo primaverile-estivo, i listini si sono attestati a fine anno su livelli piuttosto bassi.

Migliore è apparso il mercato della carne di vitellone che ha mostrato una buona tenuta dei prezzi nel corso dell'intero anno, ad eccezione dei tagli di anteriore, durante il periodo estivo ed una generalizzata rivalutazione dei listini su base annua, compresa tra il 5% ed il 10%.

FILIERA CARNE

Gli esiti degli scambi all'ingrosso della carne di vacca hanno evidenziato una chiara ripresa rispetto l'anno precedente, grazie ad una lieve rivalutazione dei listini che ha caratterizzato gli scambi in modo quasi costante.

Contrariamente a quanto riscontrato per la carne di vitello, i prezzi della carne di vitellone e di vacca sono risultati più elevati di quelli del precedente anno, ad indicare la disaffezione temporanea dei consumatori durante il periodo di maggiore intensità della crisi BSE.

I listini della distribuzione moderna (GDO), infine, hanno evidenziato variazioni medie piuttosto limitate rispetto al 2001, con picchi più elevati per i "tagli pregiati" che hanno raggiunto rivalutazioni del 5-6% su base annua.

I motivi alla base di tale crescita vanno ricercati, oltre che in una maggiore attenzione da parte del consumatore nei confronti di tali prodotti, anche in un possibile incremento dei costi legati alla tracciabilità del prodotto.

In generale, la dinamica dei prezzi è risultata diversa nelle varie aree, mostrando aumenti superiori nel Centro-Sud rispetto al Nord del Paese, soprattutto per alcuni prodotti.

Possiamo osservare nella tabella, qui di seguito, la variazione dei prezzi riferita all'anno 2003 e considerare un aumento per la carne di vitellone circa del 3%, in confronto alla carne di vitello che ha registrato una riduzione del 2,56%.

Le altre carni mostrano maggiori oscillazioni, possiamo infatti notare come i prezzi delle carni di agnellone siano aumentati del 10,74% e quelle di vitellone adulto siano diminuite dell' 8,78%.

Tabella 7-Andamento dei prezzi medi della carne (dic.2003/dic.2004)

Descrizione	dic-03	dic-04	Unit. Mis.	variazione annua
carni agnello	7.11	6.87	€/kg	-3.38%
carni agnellone	5.03	5.57	€/kg	10.74%
carni pecora	2.52	2.65	€/kg	5.16%
carni di bovino adulto	2.62	2.39	€/kg	-8.78%
carni di vitello	5.46	5.32	€/kg	-2.56%
carni di vitellone	3.82	3.93	€/kg	2.88%
carni suine fresche	3.23	3.45	€/kg	6.81%
carni suine industriali	3.15	3.08	€/kg	-2.22%

Ns elaborazione su dati Ismea

1.2.4 La redditività degli allevamenti e la produzione in Italia

Anche la redditività delle imprese agricole con allevamenti di bovini da carne ha manifestato degli incoraggianti segnali di ripresa per effetto dei seguenti fattori:

recupero dei consumi;

FILIERA CARNE

crescita dei prezzi di vendita degli animali;
quotazioni più favorevoli degli alimenti zootecnici;
progressivo apprezzamento dell'euro rispetto al dollaro statunitense, che ha contribuito ad abbassare il costo delle materie prime;

crescita contenuta, almeno per gran parte del 2002, dei prezzi dei ristalli e dell'entrata a regime del sistema dei premi UE, soprattutto di quelli alla macellazione.

L'aspetto più vistoso della situazione congiunturale determinatosi nel corso del 2002 ha riguardato indubbiamente il forte recupero dei margini lordi, anche se i guadagni si sono riflessi in modo differenziato sulle varie tipologie di allevamento: vitellone leggero e pesante e animali allevati al pascolo.

In ogni caso, i risultati economici dell'annata appena trascorsa hanno confermato il dato che vede la gestione degli acquisti e delle vendite come l'elemento chiave nella gestione economica del bovino da carne, specialmente nelle tipologie intensive e semi-intensive, dove assume un ruolo rilevante la durata del ciclo produttivo.

Per quanto riguarda la produzione ai prezzi di base di carne bovina italiana, nel 2002, ammontava a 1.641 migliaia di tonnellate a peso vivo.

Questo dato produttivo segnala un lieve ridimensionamento rispetto al risultato dell'anno precedente (-0,3%) che, tuttavia, risente in particolare del minor numero di vacche destinate alla macellazione rispetto al 2001, quando era operante il cosiddetto provvedimento di "rottamazione delle vacche".

La conferma della ripresa in atto la si ricava anche dall'evoluzione dei dati in valore che indicano, al contrario, un guadagno del 2,6%, pari a circa 90 milioni di euro: a ridursi probabilmente sono state le tipologie di carne di bassa qualità.

Il valore della produzione ha raggiunto, in questo modo, un nuovo massimo storico, anche se valutato in termini reali.

L'effetto destabilizzante provocato dalla BSE, che in un primo tempo ha portato forti guadagni per i produttori di carni alternative a quella bovina, ha avuto, poi, un effetto boomerang, quando la situazione è rientrata, perché i prezzi di queste carni sono scesi, a causa degli aumenti produttivi, sotto i livelli precedenti alla crisi.

Gli attuali livelli di produzione della carne bovina superano ampiamente quelli dei primi anni '90, quando il comparto era fortemente ridimensionato: negli ultimi dodici anni è stato registrato un incremento medio annuo superiore all'1% in quantità e del 2,6% in valore.

Nella prima metà degli anni 90, la crescita delle quantità e dei rispettivi valori è risultata superiore a quella della carne suina, mentre successivamente, a partire dalla prima ondata di

FILIERA CARNE

psicosi da " mucca pazza ", l'evoluzione si è appiattita e la produzione di carne bovina è stata superata da quella del comparto suinicolo.

Per quanto riguarda, poi, l'industria di trasformazione l'indice della produzione industriale per il 2002 indica per il segmento delle produzioni, lavorazioni e conservazione di carne e di prodotti a base di carne, una crescita consistente, mentre resta sostanzialmente stabile lo stesso indice riferito al complesso dell'industria alimentare; di contro sono in flessione sia l'indice generale che quello relativo al totale dell'industria manifatturiera.

1.2.5 Il patrimonio zootecnico in Italia

Il patrimonio zootecnico in Italia risulta costituito così come evidenziato nella tabella seguente:

Tabella 8-Patrimonio zootecnico in Italia

	Bovini	Caprini	Ovini	Suini
	Numero Capi	Numero Capi	Numero Capi	Numero Capi
Italia nord-occidentale	5.006.979	215.748	398.636	9.503.998
Italia nord-orientale	3.934.208	100.870	352.468	4.969.530
Italia centrale	969.679	138.476	3.007.532	1.319.955
Italia meridionale	1.369.701	728.436	2.825.374	1.036.477
Italia insulare	1.115.074	663.274	7.033.790	475.939
Totale	12.395.641	1.846.804	13.617.800	17.305.899

Ns elaborazione su dati Istituto Tagliacarne 2002

Tuttavia, nel panorama agroalimentare nazionale, la filiera della carne bovina assume un ruolo di notevole importanza, rappresentando l'8% del valore della produzione ai prezzi di base dell'intero settore agricolo ed il 6% del valore complessivo dell'industria agroalimentare.

Tabella 9-ConfrontoPLV carni bovine UE/Italia

	UNIONE EUROPEA	ITALIA
Patrimonio bovino	82 milioni di capi	7 milioni di capi
PLV Carni bovine/PLV agricola totale	10,2%	8%
SpesaFEOGA-Garanzia-Carni bovine	4.465 mil. di Euro	202,6 mil.di Euro
Spese FEOGA -Carni bovine/spesa-FEOGA totale	10,9%	4%

Ns elaborazione su dati Istituto Tagliacarne 2002

FILIERA CARNE

L’attività produttiva e distributiva, infatti, impegna un numero considerevole di operatori che, in prima approssimazione, possono essere individuati in circa 90 mila aziende d’allevamento, poco meno di 2.200 impianti di macellazione e di lavorazione delle carni, che impiegano circa 10 mila addetti, e, con riferimento al solo dettaglio tradizionale, circa 40 mila macellerie.

Tali cifre, oltre a fornire un chiaro riferimento dell’elevato numero degli attori della filiera, denotano l’estrema segmentazione del quadro di riferimento, costituito da realtà molto diverse.

In generale, le limitate dimensioni delle aziende agricole e di macellazione, hanno finito per condizionare fortemente lo sviluppo di una filiera integrata.

L’Italia ha creato un proprio sistema di produzione di carne bovina fondato su tre presupposti:

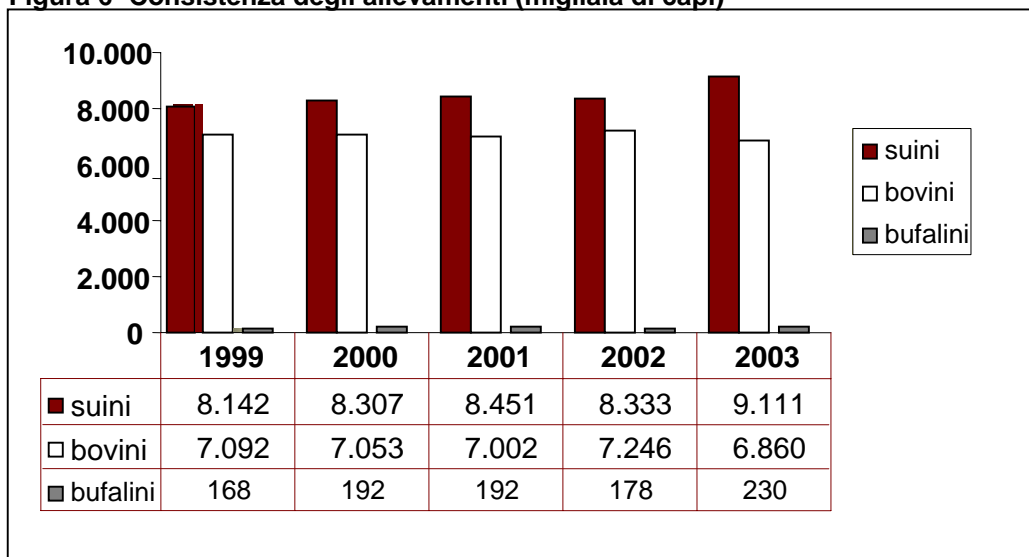
- 1) La concentrazione dei capi bovini nelle regioni dell’Italia settentrionale, soprattutto nella cintura della Pianura Padana sottostante la cerchia alpina (oltre il 60% della carne prodotta in Italia viene da Piemonte, Lombardia, Veneto, ed Emilia-Romagna);
- 2) La presenza in queste zone di 1 milione di ettari a mais da granella e di 0,5 milioni di ettari da mais ceroso, ad alta produttività, quindi a costi di produzione competitivi;
- 3) L’importazione di capi bovini giovani dall’Europa centrale e settentrionale per integrare l’insufficiente offerta interna (che è costituita dalle razze da latte e che è comunque concentrata nella stessa area).

Il patrimonio bovino italiano è di 6,9 milioni di capi.

Dal 1990 al 2002 la consistenza bovina italiana non ha avuto eccezionali cambiamenti, certamente una diminuzione sensibile si è avuta nel 2003.

FILIERA CARNE

Figura 6- Consistenza degli allevamenti (migliaia di capi)



Ns elaborazione su dati Istat

La riduzione ha interessato in particolare i bovini di meno di un anno (-8,2%) e di due anni e più (-12,8%), mentre, per i capi da uno a meno di due anni, si è registrato un aumento dell'11,7%.

Ad eccezione delle giovenche, tutte le categorie destinate alla macellazione hanno registrato un aumento, particolarmente consistente (+13,7%) per la categoria dei vitelli destinati al macello.

Ciò è dovuto alla riduzione delle macellazioni che ha determinato una maggiore permanenza degli animali negli allevamenti.

L'andamento del patrimonio bovino sembra subire ancora, seppure in misura minore rispetto al periodo della crisi della BSE, un'influenza negativa dovuta alla diminuzione sia della domanda di carne bovina sia degli scambi con l'estero di animali vivi.

I suini ammontano a poco più di 9,1 milioni di capi, con un aumento del 9,3% rispetto alla stessa data dell'anno precedente.

Più in dettaglio, si registra una crescita di tutte le categorie, ad eccezione dei verri e delle scrofe.

I lattinzoli aumentano del 14,2%, gli animali di peso incluso tra i 20 ed i 49 kg del 9,2% così come i suini da ingrasso; tra questi ultimi, si segnala l'incremento del 6,9% degli animali di peso maggiore ai 110 kg, in gran parte destinati alla produzione di prosciutti, ed un aumento del 13,9% per la categoria più leggera (da 50 a meno di 80 chilogrammi).

FILIERA CARNE

Il consolidamento del patrimonio suinicolo in Italia deriva da una situazione di mercato piuttosto favorevole che in parte ha tratto vantaggio dai problemi relativi alle carni bovine.

Le macellazioni, in aumento del 2,2% nei primi cinque mesi dell'anno, confermano questa tendenza.

Tabella 10-Patrimonio suino (migliaia di capi)

CATEGORIE	2002	2003
Lattonzoli di peso minore di 20 Kg	1.434	1.637
Suini da 20 kg a 50 kg esclusi	1.665	1.819
Suini da ingrasso	4.486	4.987
Suini da riproduzione di 50 kg e più	478	758
Suini in totale	8.333	9.111

Istat: giugno 2003

Gli ovi-caprini ammontano nel 2003 a 42,7 migliaia di tonnellate, rispetto all'anno precedente che risultavano pari a 45,2 migliaia di tonnellate.

Si è verificato quindi un decremento dell' 5.5%. Non si può certamente definire un dato allarmante, ma certamente non è entusiasmante.

E' pur vero che questo settore non ha mai trainato l'economia della carne, ma in questo modo si continua a mettere in crisi un settore che ha già molti problemi.

1.2.6 Patrimonio zootecnico nel centro-sud

La tabella sotto riportata indica il numero dei capi presenti nel centro-sud ed in particolare si evince che l'allevamento zootecnico in Campania riporta risultati rilevanti, a seguito delle specializzazioni produttive in funzione di specifiche territoriali in parte dovute all'insieme dei fattori che concorrono a definire l'ambiente fisico (aspetti podologici, temperatura, pioggia, umidità), in parte dovute all'organizzazione aziendale ed all'insieme dei rapporti che si instaurano tra le diverse componenti dei sistemi economici territoriali.

A differenza del comparto bufalino, caratterizzato per l'elevata concentrazione nelle province di Caserta e Salerno, sia in termini di aziende presenti, sia per il numero dei capi allevati, l'allevamento bovino si caratterizza per una più uniforme distribuzione in tutte le province della Campania.

FILIERA CARNE

Tabella 11-Patrimonio zootecnico nel Centro-Sud

	Bovini Numero Capi	Caprini Numero Capi	Ovini Numero Capi	Suini Numero Capi
Abruzzo	165.809	30.806	563.226	230.343
Molise	113.517	20.644	226.320	94.989
Campania	425.033	98.910	454.464	287.034
Puglia	305.619	104.270	435.926	54.345
Basilicata	155.723	195.090	671.514	166.329
Calabria	204.000	278.716	473.924	203.437
Totale	1.369.701	728.436	2.825.374	1.036.477

Ns elaborazione su dati Istat

1.3 Ambito di riferimento

1.3.1 Dati economici locali sul settore

La descrizione del territorio di riferimento non può prescindere dal tentativo di dimensionare sul piano quantitativo e, dunque, statistico-economico, i comparti che compongono il settore dell'agricoltura in Provincia di Benevento.

Tale necessità, se da un lato è finalizzata a fornire una ricognizione esplorativa del territorio, dall'altro può assumere una valenza strumentale ad una perimetrazione del territorio stesso per l'individuazione di tipologie territoriali.

Tuttavia, ogni tentativo di analisi che abbia quale unità di riferimento il Comune, si scontra con l'oggettiva difficoltà di reperimento dei dati.

Man mano che si scende nel dettaglio di partizioni territoriali sempre più fini (ad esempio i Comuni), non solo si riduce il numero di informazioni di cui si dispone, potendo contare sempre meno su indagini campionarie rappresentative di tale livello di scomposizione, ma viene meno anche l'aggiornamento periodico di tali fonti.

Scendendo nel dettaglio delle fonti di informazioni utilizzate, si riportano i dati inerenti la zootecnia sannita che sono stati reperiti da: Istat e ASL.

Sulla base delle fonti di informazione utilizzate, nelle successive analisi vengono utilizzate diverse elaborazioni.

1.3.1.1 Tabelle di intensità

L'intensità relativa degli allevamenti (espressa sia in termini assoluti che relativi) viene riportata per circoscrizioni statistiche, così come sono state definite dall'ISTAT.

FILIERA CARNE

I dati, pur disponibili a un livello di disaggregazione comunale, sono riportati per circoscrizioni² al fine di evidenziare il ruolo economico-produttivo delle diverse aree omogenee (definite dall'Istat) secondo le quali si articola il territorio della Provincia di Benevento.

Tabella 12- Zootecnia in provincia di Benevento per circoscrizioni statistiche (nov. 2004)

circoscrizioni	Bovini		Ovicapri		Suini
	Allevamenti	capi	allevamenti	capi	allevamenti
Matese sud-orientale	571	8.950	295	5.419	27
Alto Tammaro e Alto Fortore	1.345	21.032	679	12.376	56
Monti del Taburno e del Camposauro	422	5.324	128	5.412	26
Colline del Calore Irpino Inferiore	734	12.743	249	6.768	323
Colline di Benevento	561	6.907	243	3.745	94
Totale Provincia	3.633	54.956	1.594	33.720	526

Ns elaborazione su dati ASL BN 1

Tabella 13- Zootecnia in provincia di Benevento per circoscrizioni statistiche (%)

circoscrizioni	Bovini		Ovicapri		Suini
	allevamenti	capi	allevamenti	capi	allevamenti
Matese sud-orientale	15,72%	16,29%	18,51%	16,07%	5,13%
Alto Tammaro e Alto Fortore	37,02%	38,27%	42,60%	36,70%	10,65%
Monti del Taburno e del Camposauro	11,62%	9,69%	8,03%	16,05%	4,94%
Colline del Calore Irpino Inferiore	20,20%	23,19%	15,62%	20,07%	61,41%
Colline di Benevento	15,44%	12,57%	15,24%	11,11%	17,87%
Totale Provincia	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Ns elaborazione su dati ASL BN 1

In Provincia di Benevento gli allevamenti zootecnici sono localizzati ai confini del territorio provinciale.

² Si tratta delle cinque aree stabilite dall'ISTAT (1958), ossia il **Matese Sud-Orientale** (Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Morcone, Pietraroja, Santa Croce del Sannio, Sassinoro), **l'Alto Tammaro e l'Alto Fortore** (Baselice, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Circello, Colle sannita, foiano di Val Fortore, Ginestra degli Schiavoni, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molara, san Marco dei Cavoti), **Monti del Taburno e del Camposauro** (Airola, Arpaia, Bonea, Bucciano, Cautano, Durazzano, Forchia, Frasso telesino, Moiano, Montesarchio, Pannarano, Paolisi, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano), **Colline del Calore irpino inferiore** (Amorosi, Campolattaro, Casalduni, Castelvenere, Dugenta, Faicchio, Fragneto l'Abate, Fragneto Monforte, Guardia Sanframondi, Limatola, Melizzano, Pago Veiano, Paupisi, Pesco Sannita, Ponte, Pontelandolfo, Puglianello, Reino, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, San Salvatore Telesino, Telese, Torrecuso), **Colline di Benevento** (Apice, Ampollosa, Arpaiese, Benevento, Calvi, San Nazario, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Ceppaloni, Foglianise, Paduli, Pietrelcina, San Giorgio del sannio, San Leucio del Sannio, San Martino Sannita, San Nicola Manfredi, Sant'Angelo a Cupolo, Sant'Arcangelo Trimonte).

FILIERA CARNE

Sono aree collinari (70%), caratterizzate da un territorio incontaminato e poco antropizzato, elementi che contribuiscono a creare prodotti di qualità, quale volano per lo sviluppo dell' economia locale.

Alcune delle aree particolarmente dedite alla zootecnia sono situate nella zona del Fortore, costituita da territori montani (92% della superficie) e collinari (8%).

Altri comuni sono situati nella Comunità Montana dell'Alto Tammaro (superficie complessiva è pari a circa 317,9 kmq), anch'essa scarsamente urbanizzata e costituita da territori montani (45% della superficie) e collinari (55%).

La zootecnia nella provincia di Benevento è realizzata in aziende con superfici maggiori rispetto alle dimensioni medie di aziende con altri indirizzi produttivi.

Le stesse aziende provvedono alla produzione di specie vegetali necessarie all'alimentazione del bestiame soprattutto per quanto riguarda il foraggio, riducendo di fatto l'approvvigionamento esterno.

La forma di conduzione prevalente è quella diretta del coltivatore, con l'utilizzo di manodopera familiare.

Il totale delle aziende interessate all'allevamento ammonta a 5.753 unità (dato aggiornato novembre 2004).

Tali dati confermano le precedenti considerazioni: la circoscrizione a maggior vocazione zootecnica è quella dell'Alto Tammaro e Alto Fortore (circoscrizione 2), in cui è presente il 37% circa degli allevamenti bovini della provincia, con 21.000 capi circa pari al 38% del totale provinciale.

Quanto agli allevamenti ovicaprini, questi ammontano al 42,60% del totale, con un numero di capi pari al 36% circa del totale Provinciale.

Gli allevamenti suini, invece, si concentrano maggiormente nella circoscrizione delle Colline del Calore Irpino Inferiore (circoscrizione 4) e ammontano a 323 pari al 61,41%.

1.3.1.2 Tabelle dei principali Comuni

Per ciascun comparto vengono riportati i dati relativi ai principali Comuni: ad essi viene associata la frequenza relativa e la frequenza cumulata.

Con la prima viene misurata l'intensità produttiva di ciascun Comune, valutata rispetto al dato complessivo provinciale; con la frequenza cumulata, invece, si fornisce una misura della concentrazione territoriale del comparto considerato.

FILIERA CARNE

Tabella 14- Comuni a maggiore dedizione zootecnica (bovini)

rank e frequenze cumulate				
rank	comune	circonscrizione	freq relative capi Comune/capi Prov.	freq cumulate
1	San Giorgio la Molarata	2	9.47%	9.47%
2	Morcone	1	7.88%	17.35%
3	Faicchio	4	5.48%	22.83%
4	Castelfranco in Miscano	2	4.10%	26.93%
5	Castelpagano	2	3.76%	30.68%
6	Circello	2	3.59%	34.28%
7	San Marco dei Cavoti	2	3.07%	37.34%
8	Apice	5	3.03%	40.37%
9	Amorosi	4	3.00%	43.37%
10	San Bartolomeo in Galdo	2	2.97%	46.34%
11	Cerreto Sannita	1	2.67%	49.01%
12	Benevento	5	2.66%	51.67%
13	Baselice	2	2.64%	54.31%
14	Sant'Agata dei Goti	3	2.60%	56.92%
15	Pietraroja	1	2.59%	59.51%
16	Puglianello	4	2.41%	61.91%
17	Colle Sannita	2	2.25%	64.16%
18	Castelvetere Val Fortore	2	2.22%	66.38%
19	Foiano Val Fortore	2	2.14%	68.52%
20	Moiano	3	2.03%	70.55%
21	San Salvatore Telesino	4	2.02%	72.57%
22	Cusano Mutri	1	1.94%	74.51%
23	Pago Veiano	4	1.68%	76.19%
24	Dugenta	4	1.67%	77.86%
25	Buonalbergo	5	1.65%	79.52%
26	Airola	3	1.40%	80.92%

Ns elaborazione su dati ASL BN 1

FILIERA CARNE

Tabella 15- Comuni a maggiore dedizione zootecnica (ovicapri)

rank e frequenze cumulate				
rank	comune	circonscrizione	freq relative capi Comune/capi Prov.	freq cumulate
1	San Giorgio la Molara	2	13.56%	13.56%
2	Castelfranco in Miscano	2	6.09%	19.65%
3	Pietraroja	1	5.90%	25.55%
4	Morcone	1	5.75%	31.29%
5	Faicchio	4	4.88%	36.17%
6	Castelpagano	2	3.97%	40.14%
7	Circello	2	3.49%	43.63%
8	Bonea	3	2.85%	46.48%
9	Pontelandolfo	4	2.46%	48.94%
10	Limatola	4	2.37%	51.31%
11	Frasso Telesino	3	2.28%	53.59%
12	San Marco dei Cavoti	2	2.22%	55.82%
13	Buonalbergo	5	2.21%	58.02%
14	Benevento	5	2.10%	60.12%
15	Sant'Agata dei Goti	3	1.98%	62.10%
16	Colle Sannita	2	1.94%	64.04%
17	Apice	5	1.93%	65.97%
18	Cerreto Sannita	1	1.80%	67.78%
19	Solopaca	3	1.77%	69.54%
20	Casalduni	4	1.73%	71.27%
21	Pago Veiano	4	1.69%	72.96%
22	Fragneto Monforte	4	1.58%	74.54%
23	Montersarchio	3	1.44%	75.98%
24	Cusano Mutri	1	1.43%	77.41%
25	Baselice	2	1.38%	78.79%
26	Pietrelcina	5	1.21%	80.00%

Ns elaborazione su dati ASL BN 1

Con riferimento all'indicatore dell'intensità zootecnica (frequenza relativa), il primo (*rank*) Comune in ordine di importanza è San Giorgio la Molara in cui si allevano 5.204 capi bovini pari al 9,47% del totale provinciale.

Informazioni aggiuntive vengono fornite dalla misura di "concentrazione": l'80% circa dei capi bovini allevati in Provincia di Benevento è concentrato nel 33% del totale dei Comuni.

Per la maggior parte si tratta, come già detto, di Comuni localizzati nell'Alto Tammaro e Alto Fortore che, per le loro caratteristiche oromorfologiche, ambientali e pedologiche, si prestano a tale tipo di attività.

FILIERA CARNE

1.3.1.3 Produzione Lorda Vendibile

Vengono riportati i dati relativi alla PLV a livello provinciale, così come viene stimata dall'Istituto Tagliacarne.

Il dato di partenza è stato elaborato al fine di evidenziare l'incidenza percentuale della PLV di comparto rispetto alla PLV totale del settore agricoltura in Provincia di Benevento.

Giova rammentare che la PLV è calcolata ai *prezzi base* pari al costo dei beni intermedi comprensivi delle imposte dirette e dei contributi sul prodotto, ma escluse le imposte indirette e i margini commerciali e di trasporto.

Una misura a livello regionale della PLV viene fornita dall'Istat, mentre una misura provinciale è diffusa dall'Istituto Tagliacarne.

La PLV è il valore che si ottiene moltiplicando le quantità vendibili per i rispettivi prezzi medi ed è calcolata dall'Istituto Tagliacarne con la seguente articolazione merceologica: la "produzione zootecnica", comprendente le carni, il latte, la lana, le uova, il miele.

Tabella 16- Produzione ai prezzi di base dei prodotti zootecnici (Italia, Campania, Benevento) anno 2002 (Prezzi in migliaia di euro)

Settore	Prodotti Zootecnici				TOTALE AGRICOLTURA	
	Comparto	Carni	Latte	Altri		Totale settore
BENEVENTO		66.315,90	19.427,24	5.210,36	90.953,50	376.177,37
CAMPANIA		389.816,17	183.665,11	57.247,56	630.728,84	3.284.083,05
ITALIA		9.058.282,44	4.522.257,32	939.737,63	14.520.277,39	44.611.601,09

Ns. elaborazione su dati Istituto Tagliacarne

Dalla lettura della tabella 15 possiamo vedere come il valore della produzione del comparto della carne nella Provincia di Benevento, nell'anno 2002, sia pari a 66.315.000 Euro.

Inoltre la Provincia di Benevento, con la sua produzione di carne, rappresenta circa il 17% di tutto il comparto della carne in Campania.

Tabella 17- Peso percentuale della PLV di ciascun comparto rispetto alla PLV di Campania e Italia anno 2002

Settore	Prodotti Zootecnici				TOTALE AGRICOLTURA	
	Comparto	Carni	Latte	Altri		Totale settore
Benevento/Campania (%)		17,01%	10,58%	9,1%	14,42%	11,45%
Benevento/Italia (%)		0,73%	0,43%	0,55%	0,63%	0,84%
Campania/Italia (%)		4,30%	4,06%	6,09%	4,34%	7,36%

Ns. elaborazione su dati Istituto Tagliacarne

FILIERA CARNE

Dalla tabella 17 si evince che il comparto della carne ricopre circa il 73% del totale del settore dei prodotti zootecnici e il 17,63% dell'intera agricoltura sannita.

Tabella 18- Peso percentuale della PLV del comparto rispetto alla PLV totale del settore di appartenenza e rispetto al totale agricoltura

Settore	Prodotti Zootecnici				TOTALE AGRICOLTURA
	Carni	Latte	Altri	Totale settore	
Comparto/Totale settore (%)	72,91%	21,36%	5,73%	100,00%	100,00%
Comparto/Totale agricoltura (%)	17,63%	5,16%	1,39%	24,18%	100,00%

Ns. elaborazione su dati Istituto Tagliacarne

1.3.1.4 Indice standardizzato di specializzazione produttiva

L'utilizzo di un indicatore descrittivo di struttura settoriale, è finalizzata a fornire una misura dell'orientamento colturale in provincia di Benevento.

L'indicatore prescelto fa perno sul cosiddetto Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva (ISSP) con cui, misurando il grado di specializzazione produttiva attraverso una matrice di dati del tipo territorio/produzioni agricole, si individuano le aree territoriali che presentano una consistente specializzazione nelle diverse produzioni agricole.

Unità di riferimento dell'analisi svolta sono i 78 Comuni della Provincia di Benevento.

Per quanto attiene alla scelta della variabile pivot, occorre evidenziare che, normalmente, quando si vuole analizzare la specializzazione in un settore manifatturiero si utilizza il rapporto tra gli addetti di quel settore e il totale (nella fattispecie il Comune), rapportando poi questo valore all'analogo calcolato per unità areale di livello superiore (nella fattispecie la Provincia).

Nel caso delle produzioni agricole non c'è però possibilità di avere il dettaglio degli occupati per tipologia di produzione.

In taluni lavori non manca chi ha utilizzato come variabile di riferimento la SAU ma, in tal modo, sorge il problema di quantificare l'ISSP per la zootecnia, per la produzione di latte, nonché per la produzione di miele.

Dunque, allo scopo di rendere omogeneo il calcolo degli ISSP per tutte le filiere, la variabile presa in considerazione è costituita dalla Produzione Lorda Vendibile (PLV), stimata per comparto e per ciascun Comune, che consente un immediato confronto tra le produzioni dei diversi comparti dell'agricoltura.

FILIERA CARNE

Il dato comunale relativo alla PLV di comparto e PLV totale non viene calcolato dall'Istituto Tagliacarne, ragion per cui esso è stato stimato integrando il dato provinciale con i dati del censimento e dell'archivio Agea, passando attraverso la resa unitaria media provinciale per ettaro e per capo, ricavabile in base alle statistiche annuali fornite dall'Istat.

L'Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva è stato calcolato secondo la seguente formula:

$$ISP_{ij} = \frac{a_{ij} - b_i}{(1 - a_{ij})b_i + (1 - b_i)a_{ij}}$$

dove:

$$a_{ij} = \frac{x_{ij}}{\sum_i x_{ij}}$$

$$b_i = \frac{\sum_j x_{ij}}{\sum_{ij} x_{ij}}$$

x_{ij} = valore della PLV relativa alla produzione i -esima nel comune j -esimo

$$-1 \leq ISP \leq +1$$

ISSP = +1 Individua situazioni territoriali di massima specializzazione produttiva per la produzione

i -esima nel Comune j -esimo;

ISSP = 0 Individua una condizione di equidistribuzione delle destinazioni colturali;

ISSP = -1 Individua condizioni corrispondenti all'assenza di produzione all'interno del Comune.

In altri termini, e con riferimento allo specifico comparto, la specializzazione produttiva di un Comune è direttamente proporzionale al valore assunto dall'ISSP.

Di seguito si riporta una tabella, riferita alla zootecnia da carne presente nella provincia sannita, in cui i Comuni sono classificati in ordine di "importanza" rispetto al valore assunto dall'indice.

FILIERA CARNE

Tabella 19- Indice di specializzazione produttiva

rank	comune	issp	rank	comune	issp
1	Apolloosa	0.79	40	Apice	-0.13
2	Pietraroja	0.78	41	Forchia	-0.14
3	Morccone	0.53	42	Paolisi	-0.15
4	Amorosi	0.49	43	Sassinoro	-0.2
5	Baselice	0.49	44	Fragneto Monforte	-0.23
6	Castelpagano	0.46	45	San Bartolomeo in Galdo	-0.23
7	Moiano	0.46	46	Casalduni	-0.25
8	San Giorgio la Molara	0.44	47	Arpaia	-0.28
9	Cusano Mutri	0.4	48	Frasso Telesino	-0.28
10	Faicchio	0.37	49	Paduli	-0.28
11	Cerreto Sannita	0.35	50	Pietrelcina	-0.34
12	Circello	0.35	51	Vitulano	-0.37
13	Colle Sannita	0.34	52	Melizzano	-0.38
14	Puglianello	0.34	53	Pesco Sannita	-0.38
15	Arpaise	0.33	54	Fragneto l'Abate	-0.42
16	Airola	0.3	55	San Giorgio del Sannio	-0.42
17	Limatola	0.29	56	Reino	-0.46
18	Foiano Val Fortore	0.28	57	San Lupo	-0.47
19	Castelfranco in Miscano	0.26	58	Benevento	-0.49
20	Santa Croce del Sannio	0.24	59	Calvi	-0.51
21	Castelvetere Val Fortore	0.23	60	Montersarchio	-0.51
22	S. Arcangelo Trimonte	0.19	61	Campoli Monte Taburno	-0.6
23	Bucciano	0.18	62	San Lorenzello	-0.66
24	San Marco dei Cavoti	0.16	63	Ceppaloni	-0.69
25	Tocco Caudio	0.15	64	Foglianise	-0.78
26	San Salvatore Telesino	0.13	65	San Lorenzo Maggiore	-0.78
27	Castelpoto	0.12	66	Solopaca	-0.78
28	Cautano	0.09	67	Ponte	-0.79
29	Bonea	0.08	68	San Leucio del Sannio	-0.84
30	Sant'Agata dei Goti	0.03	69	San Martino Sannita	-0.84
31	Montefalcone Valfortore	0.01	70	Telese Terme	-0.86
32	Buonalbergo	0	71	San Nicola Manfredi	-0.87
33	Dugenta	0	72	Torreco	-0.93
34	Molinara	-0.01	73	Guardia Sanframondi	-0.95
35	Pontelandolfo	-0.01	74	San Nazario	-0.95
36	Durazzano	-0.03	75	Castelvenere	-0.97
37	Ginestra degli Schiavoni	-0.05	76	Pannarano	-0.97
38	Pago Veiano	-0.07	77	Paupisi	-0.98
39	Campolattaro	-0.09	78	S. Angelo a Cupolo	-0.99

Ns. elaborazione su dati Regione Campania

1.3.1.5 Un modello di specializzazione produttiva territoriale

La cartografia prodotta, avendo come unità di riferimento il territorio del singolo Comune, è di due tipi: la prima fa riferimento al Numero di capi, la seconda riproduce il valore dell'Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva (così come calcolato nel precedente paragrafo) associato a ciascun Comune.

La lettura congiunta delle due cartografie evidenzia un aspetto interessante che non sarebbe stato facile cogliere soltanto con una analisi quantitativa e numerica della specializzazione produttiva territoriale: taluni Comuni, pur avendo un numero di capi piuttosto elevato, presentano un valore ISSP basso, per altri, invece, ad una superficie con minor numero di capi è associato un valore ISSP elevato.



PRUST "CALIDONE"
 Programma di Riqualificazione Urbana e
 Sviluppo Sostenibile del Territorio

Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari

Distribuzione territoriale - Zootecnia

Legenda

Unità Bestiame Adulto

- < 20 UBA
- < 65 UBA
- < 135 UBA
- < 300 UBA
- < 550 UBA

Metadati

Sistema di Riferimento :

Gauss - Boaga

Fonte :

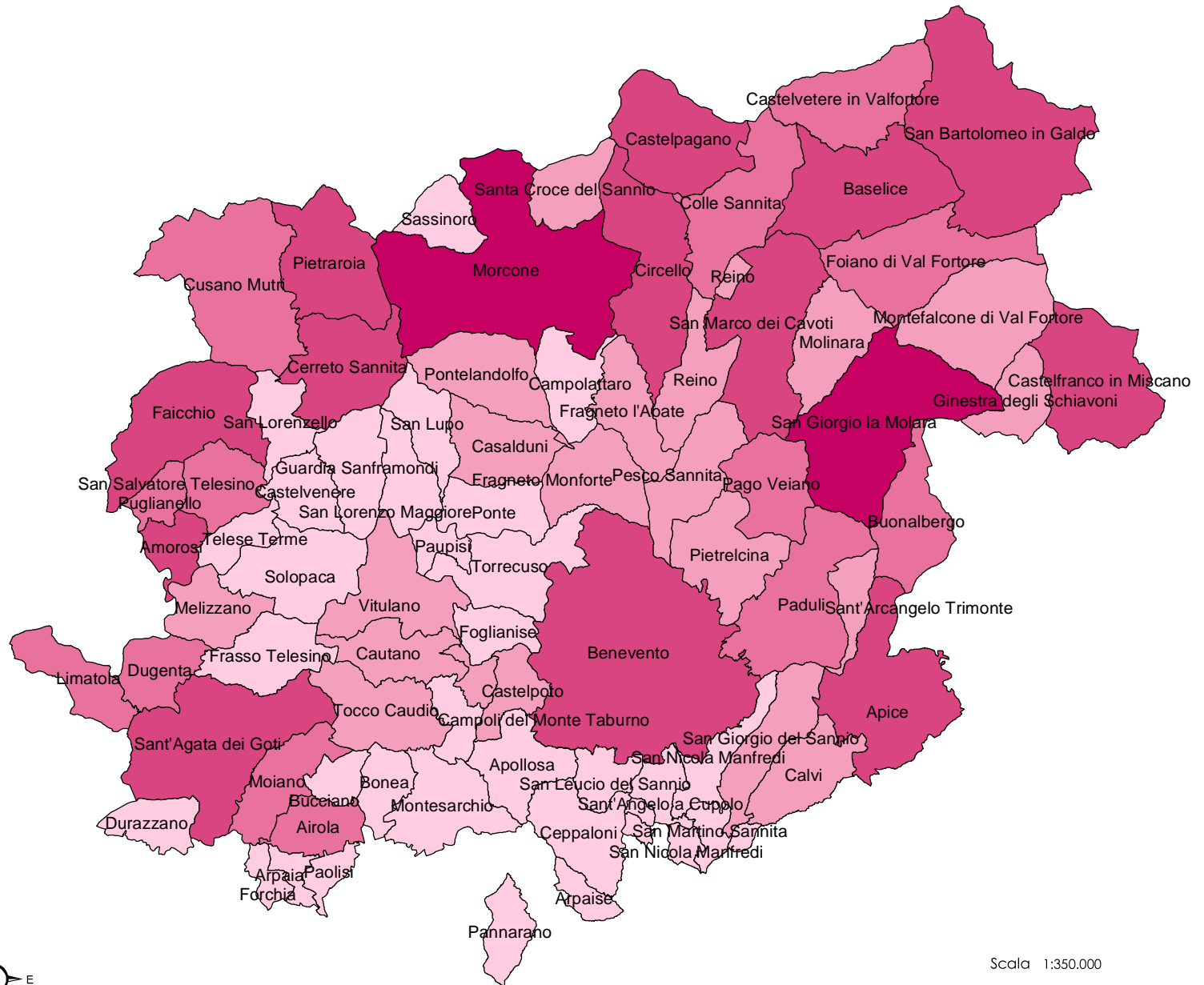
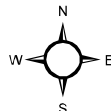
ASL di Benevento

Elaborazione a cura di :

ufficio di coordinamento P.R.U.S.S.T. "Calidone"

Data di aggiornamento :

30.11. 2004



Scala 1:350.000








PRUST "CALIDONE"
 Programma di Riqualificazione Urbana e
 Sviluppo Sostenibile del Territorio

Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva - Carne

Legenda

ISSP Carne

-  < 0,2
-  < 0,4
-  < 0,6
-  < 0,8
-  > 0,8

Metadati

Sistema di Riferimento :

Gauss - Boaga

Fonte :

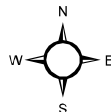
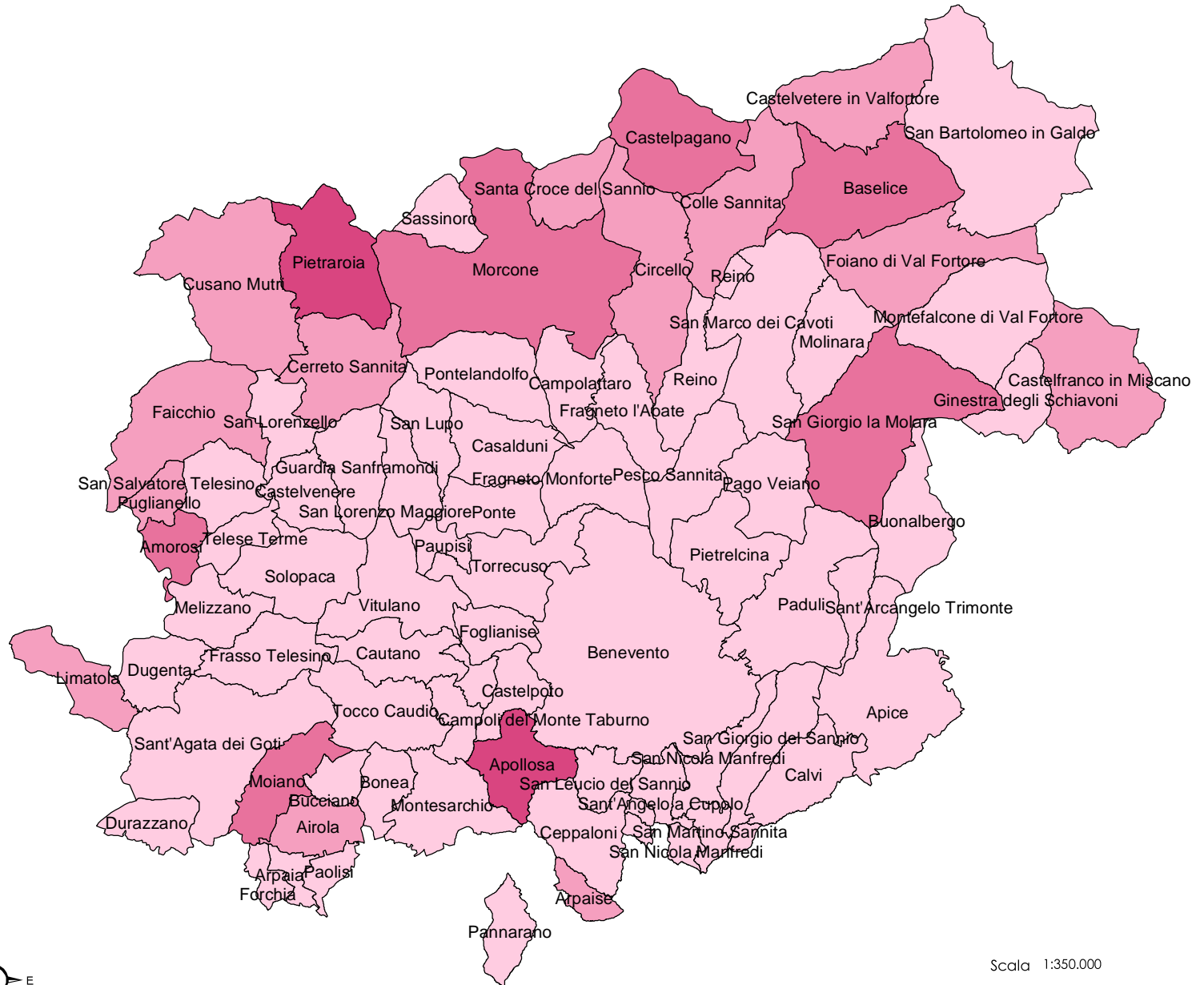
vedi nota metodologica nel testo

Elaborazione a cura di :

ufficio di coordinamento P.R.U.S.S.T. "Calidone"

Data di aggiornamento :

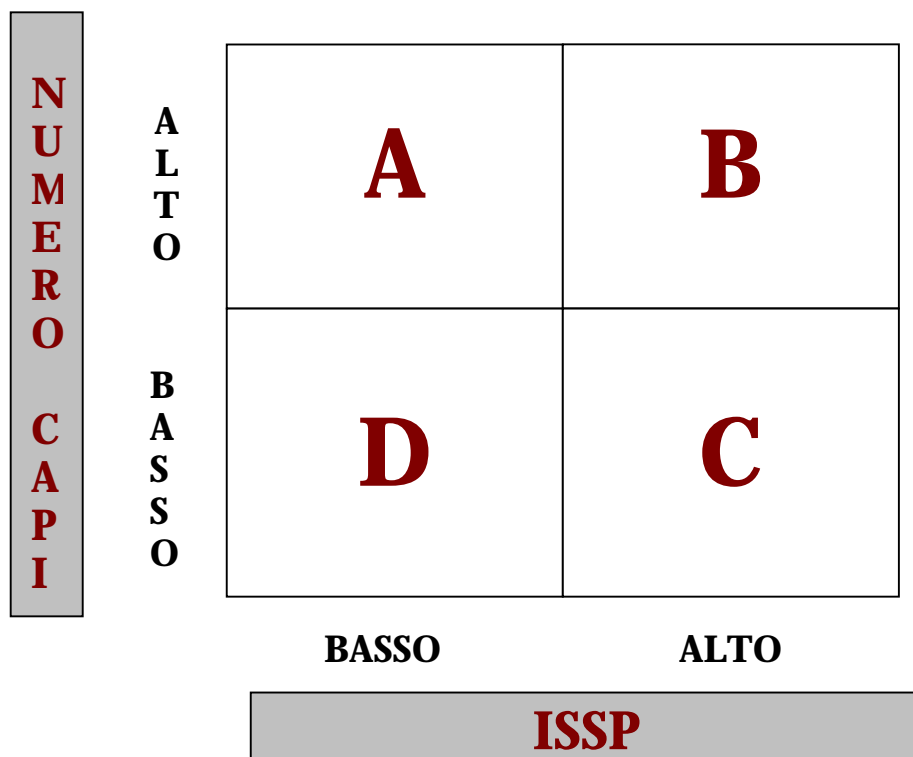
31.12.2004



Scala 1:350.000

FILIERA CARNE

Tale constatazione ha suggerito l'elaborazione di un modello di specializzazione produttiva territoriale che, articolato secondo lo schema riportato di seguito, consente, da un lato, di correlare graficamente le due variabili considerate e, dall'altro, classificando i Comuni secondo tipologie produttive omogenee, di fornire una interpretazione economica di sintesi.



Con riferimento al comparto zootecnico, il territorio può essere classificato secondo le seguenti tipologie:

- nel **quadrante A** quei comuni con basso ISSP ma elevato numero di capi;
- nel **quadrante B** vanno compresi quei Comuni che presentano sia un valore ISSP che un numero elevato di capi;
- nel **quadrante C** quei Comuni con elevato valore ISSP ma numero di capi ridotto;
- nel **quadrante D** possono essere inclusi quei Comuni che presentano un basso valore ISSP e un ridotto numero di capi.

Per una sintesi grafica del modello proposto è stato utilizzato uno **scatter diagram**, in cui sull'asse delle ascisse è posta la variabile ISSP (il valore ISSP, si ricorda, varia fra -1 e +1), mentre sull'asse delle ordinate è posto il valore normalizzato³ del numero di capi.

Un aspetto molto importante da tenere in considerazione è la scelta relativa al punto in cui fissare l'intersezione fra i due assi.

Dal punto d'intersezione, infatti, dipende il dimensionamento dei quadranti secondo il modello proposto e, dunque, la collocazione di un Comune in un quadrante anziché in un altro.

Occorre, in sostanza, definire un valore di soglia in base al quale individuare quei valori, rispettivamente per la variabile ISSP e per la variabile Numero capi, che siano "alti" o "bassi" allo scopo di definire, con un contorno netto, i quadranti.

Si ritiene opportuno, pertanto, fissare pari a 0 l'intersezione per l'asse della variabile Numero di capi e pari a 0,5 l'intersezione per l'asse della variabile ISSP.

Ma se tale modo di procedere ha una sua valenza metodologica, sicuramente non vanno sottaciuti i "rischi" intrinseci connessi alla dicotomia della logica sottostante.

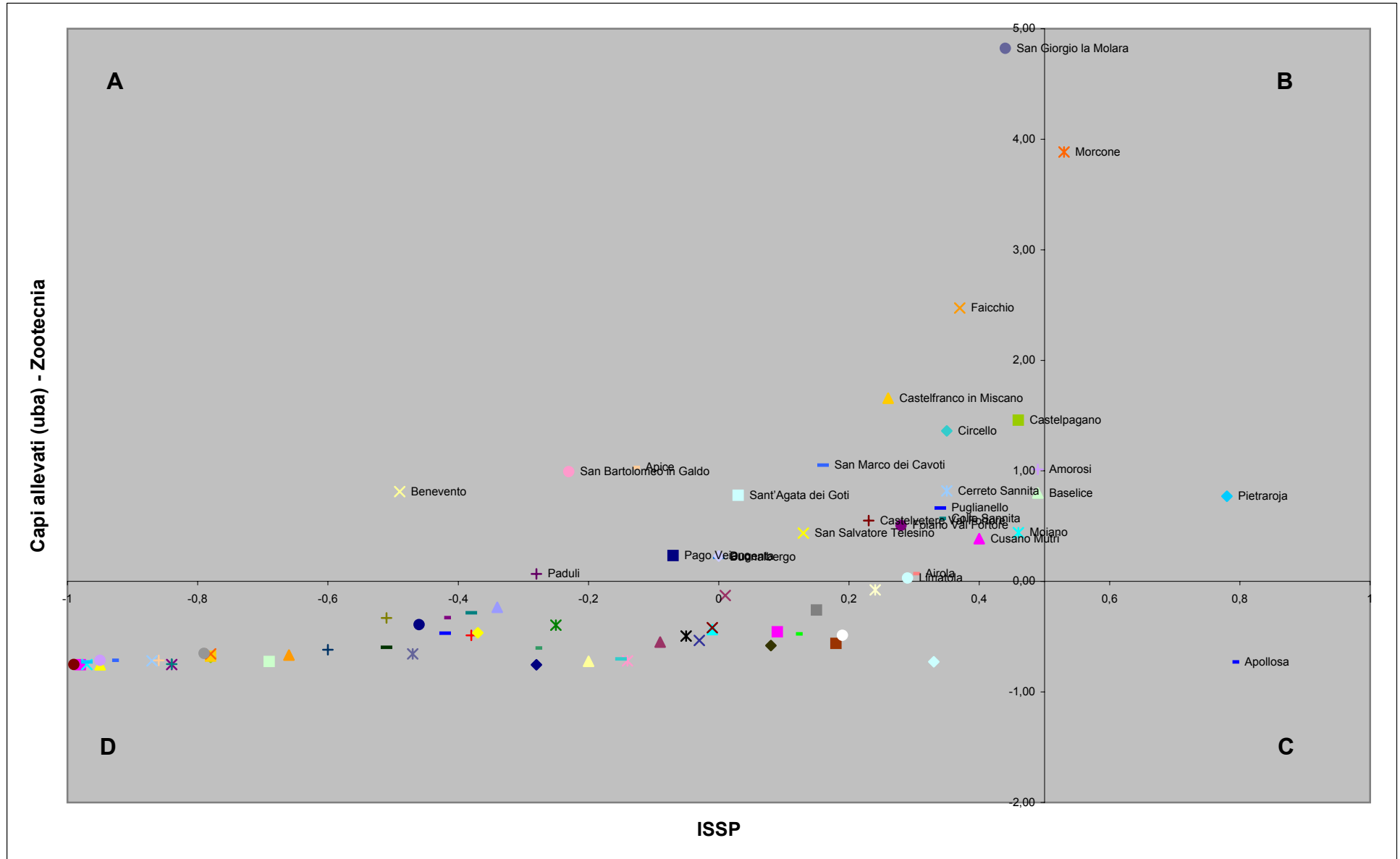
Sono "rischi", sollevati ed evidenziati dai principi della *logica Fuzzy*⁴, che dovrebbero ispirare cautela nel tentativo di inquadrare e classificare "a tutti i costi" un determinato Comune.

Una chiara classificazione secondo il modello proposto, pertanto, può aversi soltanto per quei Comuni che nello **scatter diagram** occupano posizioni esterne o, comunque, "chiare" nell'ambito di ciascun quadrante.

³ La procedura di normalizzazione, effettuata attraverso una procedura di tipo statistico, si è resa necessaria al fine di risolvere i problemi di rappresentazione grafica connessi alla diversa scala dimensionale delle due variabili considerate.

⁴ Gli strumenti logici a disposizione degli studiosi (e delle persone in generale) sono generalmente considerati il frutto della logica dicotomica, ossia di quella aristotelica. Da oltre duemila anni i problemi sono affrontati e risolti con la logica del "sì o no", del "vero o falso". Secondo la logica Fuzzy, invece, i problemi che le situazioni reali pongono, il nostro modo di affrontarle hanno in realtà ben poco di bivalente.

Scatter filiera zootecnia: capi allevati (uba)/ISSP



FILIERA CARNE

I Comuni del gruppo B si caratterizzano per una elevata specializzazione produttiva, in quanto la zootecnia fornisce un contributo importante alla formazione della PLV complessiva dei Comuni stessi.

I Comuni compresi in tale quadrante sono.

- Morcone
- Pietraraja

Per quanto riguarda i **Comuni del gruppo A**, potrebbe sorprendere che ad una elevata PLV corrisponda un basso livello del valore ISSP: si tratta di Comuni la cui struttura agricola si presenta, dal punto di vista produttivo, diversificata; la PLV totale di tali Comuni è determinata dal contributo di diverse produzioni, ma nessuna di esse assume un ruolo rilevante rispetto alle altre.

Ricadono in tale quadrante:

- Benevento
- Paduli
- Faicchio
- San Bartolomeo in Galdo
- Pago Veiano
- Buonalbergho
- Apice
- Sant'Agata dei Goti
- San Salvatore Telesino
- San Marco dei Cavoti
- Limatola
- Airola
- Castelfranco in Miscano
- Circello
- Cerreto Sannita
- Puglianello
- Moiano
- Cusano Mutri
- Castelpagano
- Castelvetero Val Fortore

FILIERA CARNE

- Colle Sannita
- Foiano Val Fortore
- Baselice
- Dugenta
- San Giorgio la Molara
- Amorosi

I **Comuni del gruppo C** si caratterizzano per una modesta attività agricola: un ISSP elevato implica che, per quanto modesto sia il numero di capi, questo presenta un forte impatto in termini di formazione della PLV agricola complessiva di tali Comuni.

Con riferimento alla zootecnia, solo Apollosa ricade in tale quadrante.

I **Comuni del gruppo D** sono Comuni che, con riferimento alla zootecnia, non presentano un orientamento produttivo specializzato.

Ricadono in tale quadrante :

- Arpaia
- Paupisi
- San Nazaro
- Pannarano
- San Leucio del Sannio
- Sant'Angelo a Cupolo
- San Martino Sannita
- Castelvenere
- Arpaise
- Ceppaloni
- Sassinoro
- San Nicola Manfredi
- Forchia
- Guardia San Framondi
- Telesse Terme
- Torrecuso
- Paolisi
- Foglianise

FILIERA CARNE

- Solopaca
- San Lorenzello
- San Lorenzo Maggiore
- San Lupo
- Ponte
- Campoli Monte Taburno
- Frasso Telesino
- Montesarchio
- Bonea
- Bucciano
- Campolattaro
- Durazzano
- Ginestra degli Schiavoni
- Sant'Arcangelo Trimonte
- Melizzano
- Castelpoto
- Fragneto L'Abate
- Vitulano
- Cautano
- Pontelandolfo
- Molinara
- Casalduni
- Reino
- Calvi
- San Giorgio del Sannio
- Pesco Sannita
- Fragneto Monforte
- Tocco Caudio
- Pietrelcina
- Montefalcone Valfortore
- Santa Croce del Sannio

1.3.2 Analisi dei marchi e tendenze del settore

Nella provincia di Benevento si rinvencono produzioni potenzialmente ascrivibili alla "I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e le prospettive future in termini di reddito sono abbastanza rosee.

Infatti, le aziende del comparto localizzate in provincia di Benevento, a differenza delle aziende ubicate in altre province, possono vantare un valore aggiunto e redditi maggiori derivanti dalla produzione di carni valorizzate dal marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pure razze Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve risultare nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro genealogico del giovane bestiame.

Dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa.

Nelle fasi successive allo svezzamento, e fino alla macellazione, i capi devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento.

Successivamente, la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei all'interno dell'area di produzione.

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione.

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa. Razze a triplice

FILIERA CARNE

attitudine (latte, carne e lavoro) si sono gradualmente trasformate anche morfologicamente in razze da carne per la selezione che l'uomo nelle varie zone, ha ritenuto di adottare.

Nella provincia di Benevento sono presenti in maniera consistente anche allevamenti ovini e suini; di questi ultimi riveste un ruolo importante la razza Casertana; il suo valore è dato non dal numero dei capi presenti, comunque esiguo, ma dalla sua origine prettamente locale e ciò la rende una risorsa da valorizzare e potenziare come prodotto di nicchia in attesa di riconoscimenti.

La razza Casertana (o Napoletana o Palatela) ha origini antichissime (rappresentata in molte sculture e affreschi di epoca romana) ed ha contribuito alla formazione di importanti razze oggi largamente allevate (ad esempio la Yorkshire e la Berkshire, razze britanniche dalle quali discendono la Large White, la Landrace, la Duroc e la Pietrain).

E' certamente la razza più precoce e produttiva tra le razze italiane, in grado di produrre suini grassi pesanti, all'età di un anno, oltre 150kg.

La situazione attuale della razza è critica in quanto sopravvivono soltanto pochi soggetti, alcuni dei quali non sono di razza pura. Rustica, ottima pascolatrice, frugale e precoce, possiede tutte le caratteristiche per essere allevata all'aperto.

La prolificità è limitata con una media di 4-6 suinetti per parto, con un massimo di 10. Il registro dei tipi genetici autoctoni in Italia è composto da divisioni distinte per le razze Cinta senese, Mora romagnola, Nero siciliano, Casertana, Calabrese.

Altro elemento distintivo è la presenza di lacinie (tettole o bargiglioni) sotto il collo, in numero di due. La testa è piccola con orecchie parallele di medie dimensioni, portate in avanti, il profilo fronto-nasale è rettilineo o appena concavo, gli arti sono brevi e solidi, lo scheletro leggero.

Le setole sono assenti o presenti in numero ridotto (da cui il nome di "Pelatella"), il colore è scuro, spesso tendente al violaceo.

SEZIONE 2. IL PROGETTO PILOTA

2.1 Le imprese aderenti al progetto pilota

Il percorso intrapreso per la costruzione delle undici filiere del *Progetto Pilota* ha seguito le procedure tipiche del PRUSST "Calidone".

Partecipano, di diritto, alla selezione per la sperimentazione: sia le aziende già incluse nell'Accordo Quadro, sottoscritto il 31.05.2002, sia quelle che hanno aderito alla manifestazione di interesse relativa all'avviso pubblico del 23 gennaio 2002, che hanno presentato esplicita domanda di partecipazione alla sperimentazione.

Le manifestazioni d'interesse al *Progetto Pilota* per la filiera carne vede 35 aziende.

Di seguito vengono elencate le aziende interessate alla sperimentazione mostrando alcuni dei dati caratteristici.

Trattasi di aziende la cui forma giuridica rientra nella conformazione della ditta individuale (n° 33) la cui attività é rivolta all'allevamento.

L'elenco viene completato da società rientranti nella forma giuridica della società cooperativa e s.r.l., si specifica che l'adesione di società cooperative a responsabilità limitata è volta anche ai soci ad esse partecipanti.

La localizzazione delle stesse si estende in diverse località della provincia.

Quanto alla loro organizzazione interna, si evidenzia l'utilizzazione di sola manodopera familiare; si tratta in particolare di realtà aziendali strutturate su una compagine familiare e affidabilità imprenditoriale.

Si riportano nella tabella successiva le aziende che hanno fatto domanda di adesione al progetto pilota e che sono allocabili nella filiera carne.

FILIERA CARNE

Tabella 20-Aziende che hanno fatto domanda di adesione al progetto pilota per l'implementazione delle filiere agroalimentari nel comparto della carne⁵

N°	NOMI AZIENDE	FILIERA	SETTORE
1	ANTICO FEUDO DI CORSANO SRL	Carne Bovina	Trasformazione
2	AZIENDA AGRICOLA ANTICHE TERRE DEL BARACCONE	Carne Bovina	Produzione
3	AZIENDA AGRICOLA DI FIORE	Carne Bovina	Produzione
4	AZIENDA AGRICOLA DI MARIA SEBASTIANO	Carne Bovina	Produzione
5	AZIENDA AGRICOLA LOMBARDI ANGELO	Carne Bovina	Produzione
6	AZIENDA AGRICOLA MARTUCCIO CONCETTA	Carne Bovina	Produzione
7	AZIENDA AGRICOLA POZZUTO GIUSEPPA	Carne Bovina	Produzione
8	BALDINO DOMENICO	Carne Bovina	Produzione
9	BALDINO GIUSEPPE	Carne Bovina	Produzione
10	BALDINO MARIA	Carne Bovina	Trasformazione-Commercializzazione
11	CLARIZIA GIORGIO BIAGIO	Carne Bovina	Produzione-Trasformazione
12	COOPERATIVA AGRICOLA S.LUCIA A.R.L.	Carne Bovina	Produzione
13	CUSANELLI MARIA CRISTINA	Carne Bovina	Produzione
14	DE MICHELE GIOVANNI	Carne Bovina	
15	DELLA CROCE ORAZIO	Carne Bovina	Produzione
16	DI PAOLA ANTONIO	Carne Bovina	Produzione
17	DI PAOLA ANTONIO	Carne Bovina	Produzione
18	FRUSCIANTE AGOSTINO	Carne Bovina	Trasformazione-Commercializzazione
19	GIORDANO SALVATORE	Carne Bovina	Commercializzazione
20	MANSERRA ANTONIO	Carne Bovina	Produzione
21	MASELLA EMILIO	Carne Bovina	Produzione
22	MATTATOIO PRIVATO COLUCCI MICHELINA	Carne Bovina	Trasformazione-Commercializzazione
23	MICCO LUIGI	Carne Bovina	Produzione
24	MINICOZZI DOMENICO	Carne Bovina	Produzione
25	PARADISO ANTONIO	Carne Bovina	Produzione
26	PARADISO ANTONIO	Carne Suina	Produzione
27	PARENTE LIBERATO	Carne Bovina	Produzione
28	PARENTE ROSANNA	Carne Bovina	Produzione
29	PELOSI MARIO	Carne Bovina	Produzione
30	PELOSI NICOLA	Carne Bovina	Commercializzazione
31	ROMOLO GENNARO	Carne Bovina	Produzione
32	ROSSETTI ANGELO	Carne Bovina	Produzione
33	TERLIZZO NICOLA ⁶	Carne Bovina	Produzione
34	TERRIBILE MARIA	Carne Bovina	Produzione-Trasformazione-Commercializzazione
35	ZULLO FIORE	Carne Bovina	Produzione

Delle aziende che hanno aderito ci sono 28 nel solo settore produzione, 1 nel settore trasformazione e 2 commercializzazione, inoltre figura una azienda in entrambi i settori di produzione e trasformazione, 3 nei settori trasformazione e commercializzazione, 1 con tutti e tre i settori.

⁵ Partecipano alla sperimentazione su tutte le filiere Cecas Commercial, Sistemi Intelligenti srl, Sofab srl.

⁶ La ditta Terlizzo Nicola è stata ceduta a Venditti Angelica.



PRUST "CALIDONE"
Programma di Riqualificazione Urbana e Sviluppo Sostenibile del Territorio

Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari Distribuzione delle aziende aderenti al progetto - filiera carne

Legenda

□ Confini comunali

✱ filiera carne

Metadati

Sistema di Riferimento :

Gauss - Boaga

Fonte :

Scheda per la definizione della sostenibilità delle filiere agroalimentari

Elaborazione a cura di :

ufficio di coordinamento P.R.U.S.S.T. " Calidone"

Data di aggiornamento :

31.12.2004



Scala 1:350.000

2.1.1 Descrizione sinottica delle imprese

Di seguito si riporta una breve presentazione delle imprese aderenti alla filiera in oggetto mentre per informazioni più dettagliate si rimanda all'allegato 4.1 contenente un estratto della "scheda per la definizione della sostenibilità di filiera".

N° 1 Scheda sintetica della Ditta: ANTICO FEUDO DI CORSANO S.R.L

L'impresa si propone di realizzare un'impianto per la lavorazione delle carni, in particolar modo quella suina, per la produzione e commercializzazione di sezionato, salumi ecc. Si propone di acquisire bestiame vivo nell'ambito regionale anche in considerazione del progetto per il DOP del salame di Napoli che imporrà l'acquisto di carne suina solo all'interno della regione Campania.

N° 2 Scheda sintetica della Ditta: AZIENDA AGRICOLA ANTICHE TERRE DEL BARACCONE

L'azienda opera nel settore agricolo e forestale. Le attività agricole riguardano la coltivazione di cereali e altri seminativi. L'attività forestale riguarda la silvicoltura a scopo produttivo. E' inoltre presente in azienda una attività di acquacoltura e allevamento pesci in acqua dolce, agriturismo.

N° 3 Scheda sintetica della Ditta: AZIENDA AGRICOLA DI FIORE

L'impresa opera nel settore agricolo e turistico. E' in via di sperimentazione la coltura alternativa della canapa. Gran parte dei terreni sono coltivati a seminativo e vengono allevati bovini e suini da carne.

N° 4 Scheda sintetica della Ditta: AZIENDA AGRICOLA DI MARIA SEBASTIANO

L'impresa opera nel settore agricolo, in particolar modo nell'allevamento del suino e nella relativa trasformazione della carne.

N° 5 Scheda sintetica della Ditta: AZIENDA AGRICOLA LOMBARDI ANGELO

Allevamento di bovini e suini, produzione di latte crudo, coltivazione di tabacco e cereali. Non sono mai state sperimentate colture alternative

**N° 6 Scheda sintetica della Ditta: AZIENDA AGRICOLA MARTUCCIO
CONCETTA**

L'impresa opera nel settore agricolo e agrituristico. I terreni sono coltivati per gran parte a seminativo e vengono allevati bovini suini e animali di bassa corte.

N° 7 Scheda sintetica della Ditta: AZIENDA AGRICOLA POZZUTO GIUSEPPA

L'impresa opera nel settore agricolo e agrituristico. I terreni sono coltivati per gran parte a seminativo e vengono allevati suini da carne e animali da bassa corte.

N° 8 Scheda sintetica della Ditta: BALDINO MARIA

La ditta gestisce da alcuni anni una macelleria nel centro storico di Cerreto Sannita; commercializza carni provenienti da piccoli allevamenti che utilizzano i pascoli montani e collinari o foraggi della zona. Su richiesta pressante della clientela, una parte consistente della carne suina viene lavorata per produrre insaccati (salsicce, soppressata, capicollo) e prosciutti. La struttura aziendale attuale, purtroppo, non consente di soddisfare tutte le esigenze comprese quelle relative alla tracciabilità del prodotto. Lo sviluppo dell'azienda passa attraverso la realizzazione di un laboratorio per la lavorazione, l'acquisizione di macchinari idonei che consentano tra l'altro il confezionamento e l'etichettatura del prodotto in modo da permettere al consumatore di individuare facilmente caratteristiche e provenienza di ogni componente del processo produttivo.

N° 9 Scheda sintetica della Ditta: CUSANELLI MARIA CRISTINA

L'attività è iniziata nel 2002. Si produce sia carne che latte. Il pascolo degli animali avviene d'estate su terreni comunali.

N° 10 Scheda sintetica della Ditta: DELLA CROCE ORAZIO

L'impresa si dedica alla produzione di cereali ed all'allevamento di bovini da carne, è di piccola/media dimensione a conduzione familiare. Riesce ad integrare, grazie alla propria capacità organizzativa le varie fasi dell'attività produttiva. Non è stata interessata da sperimentazione di colture alternative

N° 11 Scheda sintetica della Ditta: DI PAOLA ANTONIO

Coltivazioni agricole associate all'allevamento di animali. Impresa appartenente al settore primario,, non è mai stata sperimentata una coltura. Il pascolo degli animali avviene in modo libero d'estate (maggio/novembre); e viene effettuato su terreni propri e su terreni tenuti in affitto.

N° 12 Scheda sintetica della Ditta: MANSERRA ANTONIO

Coltivazione di tabacco e cereali; allevamento di bestiame da carne

N° 13 Scheda sintetica della Ditta: MASELLA EMILIO

Coltivazione di tabacco e cereali; allevamento di bestiame da carne

**N° 14 Scheda sintetica della Ditta: MATTATOIO PRIVATO COLUCCI
MICHELINA**

L'attività è iniziata nel 1982, a Baselice, nel corso degli anni ha cercato sempre di migliorare la qualità del prodotto venduto, acquistando direttamente dalle aziende agricole locali gli animali da macellare, costruendo anche un piccolo mattatoio per la macellazione al fine di garantire la igienicità della carne venduta.

N° 15 Scheda sintetica della Ditta: MICCO LUIGI

Coltivazione tabacco, cereali e foraggere associate all'allevamento di bovini da carne

N° 16 Scheda sintetica della Ditta: MINICOZZI DOMENICO

Allevamento da carne con coltivazione di cereali, foraggio, erba medica, tabacco.

N° 17 Scheda sintetica della Ditta: PARADISO ANTONIO

Allevamento da carne con coltivazione di cereali, foraggio, erba medica, tabacco.

N° 18 Scheda sintetica della Ditta: PARENTE LIBERATO

L'attività di produzione di carne è iniziata da oltre 15 anni. Si produce carne e gli animali vengono venduti senza l'ingrasso, dopo l'allattamento.

FILIERA CARNE

N° 19 Scheda sintetica della Ditta: TERLIZZO NICOLA/VENDITTI ANGELICA

L'impresa si dedica alla produzione di vino, cereali ed allevamento di bovini da carne. E' di media dimensione a conduzione familiare (è in atto un cambio generazionale alla guida dell'azienda), grazie alla capacità organizzativa si riesce a raccordare, con bassi costi e bassi sprechi di tempo, le varie fasi dell'attività produttiva. Non è stata interessata da colture alternative.

N° 20 Scheda sintetica della Ditta: TERRIBILE MARIA

La ditta appartiene al settore primario ed è specializzata nella coltivazione e trasformazione di vari prodotti agricoli. Inoltre la ditta ha una trentennale esperienza nell'allevamento di bovini e suini

N° 21 Scheda sintetica della Ditta: ZULLO FIORE

Coltivazione di cereali e foraggere associate all'allevamento di vacche e bovini da carne

2.2 La filiera locale

Nell'ambito del "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari" tra le varie operazioni è stata prevista quella di Ricognizione/Monitoraggio, finalizzata all'acquisizione di dati relativi alle aziende che hanno manifestato l'intenzione di aderire al progetto.

La sperimentazione si articola in più fasi di monitoraggio accompagnate da operazioni di assistenza finalizzate alla strutturazione delle filiere.

Tali fasi sono le seguenti:

I LIVELLO: il cui obiettivo è la conoscenza oggettiva dell'azienda ed il riscontro di quanto emerso nell'acquisizione della documentazione amministrativa e della "scheda per la definizione della sostenibilità di filiera" prevista dal bando;

II LIVELLO: dedicato all'approfondimento delle singole componenti aziendali delle imprese ammesse alla sperimentazione e caratterizzato da valutazioni microambientali e dalla conoscenza analitica delle singole componenti aziendali (ad esempio analisi del suolo e/o del prodotto).

III LIVELLO: rivolto all'approfondimento dell'azienda intesa come sistema mediante un monitoraggio che ne valuta la qualità per poter poi strutturare linee di sviluppo della cultura aziendale, individuando eventuali interventi di miglioramento dei processi aziendali.

FILIERA CARNE

IV LIVELLO: finalizzata allo sviluppo aziendale, al lancio promozionale per la vendita del prodotto e alla standardizzazione ed estensione del percorso di filiera.

Di seguito viene presentata una tabella che indica i livelli di monitoraggio effettuati per ogni azienda della filiera in oggetto.

Tabella 21 Aziende monitorate e livello di monitoraggio

N°	Codici	NOMI AZIENDE	FILIERA	SETTORE	LIVELLO MONITORAGGIO	DATA MONITORAGGIO
1	1139	AZIENDA AGRICOLA LOMBARDI ANGELO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	01-12-04
2	1132	BALDINO DOMENICO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	30-11-04
3	1129	CUSANELLI MARIA CRISTINA	Carne Bovina	Produzione	Livello I	30-11-04
4	1169	DELLA CROCE ORAZIO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	10-12-04
5	1123	DI PAOLA ANTONIO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	18-11-04
6	1206	MANSERRA ANTONIO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	14-12-04
7	1140	MINICOZZI DOMENICO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	01-12-04
8	1106	PARADISO ANTONIO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	22-11-04
9	1102	PARADISO ANTONIO	Carne Suina	Produzione	Livello I	15-11-04
10	1130	PARENTE LIBERATO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	30-11-04
11	1131	PARENTE ROSANNA	Carne Bovina	Produzione	Livello I	30-11-04
12	1133	PELOSI MARIO	Carne Bovina	Produzione	Livello I	30-11-04
13	1155	ZULLO FIORE	Carne Bovina	Produzione	Livello I	06-12-04

FILIERA CARNE

Di seguito si riporta l'elenco dei campioni prelevati presso le aziende monitorate ed inviati per le analisi all'Università di Napoli "Federico II", Facoltà di Agraria, specificando la tipologia del prelievo e la coltura/allevamento di riferimento ove sia presente.

Tabella 22-Lista campioni monitoraggio

PROT	Ditta	Data	Tipologia campioni	Filiera	Coltura/Allevamento
1	PARENTE ROSANNA	30-nov-04	Suolo	Carne	Erba medica
2	PARENTE LIBERATO	30-nov-04	Suolo	Carne	Grano - medica
3	PELOSI MARIO	30-nov-04	Suolo	Carne	Erba medica
4	CUSANELLI MARIA CRISTINA	30-nov-04	Suolo	Carne	Erba medica
5	BALDINO DOMENICO	30-nov-04	Suolo	Carne	Erba medica
51	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	farina per vitellini	Carne	Bovini
52	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	farina bovini adulti	Carne	Bovini
53	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	Farina suini	Carne	Suini
54	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	Acqua abbeveraggio	Carne	Bovino - Suino
50	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	Suolo	Carne(suino/bovino)	foraggio
15	ZULLO FIORE	06-dic-04	Suolo	Carne-produzione	foraggio
26	MANSERRA ANTONIO	14-dic-04	Suolo	Carne-produzione	Seminativo di rotazione

FILIERA CARNE

2.2.1 Risultati del monitoraggio di primo livello.

Prima di riportare i risultati del monitoraggio, è necessario esplicitare il metodo di lettura per la sua comprensione.

Nel caso delle "rappresentazioni grafiche temporali" sull'asse delle ascisse compare un numero, esso corrisponde ad un codice ID, attraverso il quale si identifica una singola azienda.

Il grafico a "torta" è suddiviso in quattro colori, ad ognuno dei quale corrisponde un significato: al rosso si riportano le negatività della check list rispetto alla macroarea e microarea interregota, al verde la positività della check list rispetto la singola macro/microarea, il bianco rappresenta i requisiti non applicabili espressi per ogni macro/microarea, ed infine al giallo corrispondono quelle informazioni che devono essere approfondite ulteriormente.

Le domande specifiche per ogni macroarea e microarea sono rinviate alla check list in allegato, rispetto al proprio livello di appartenenza.

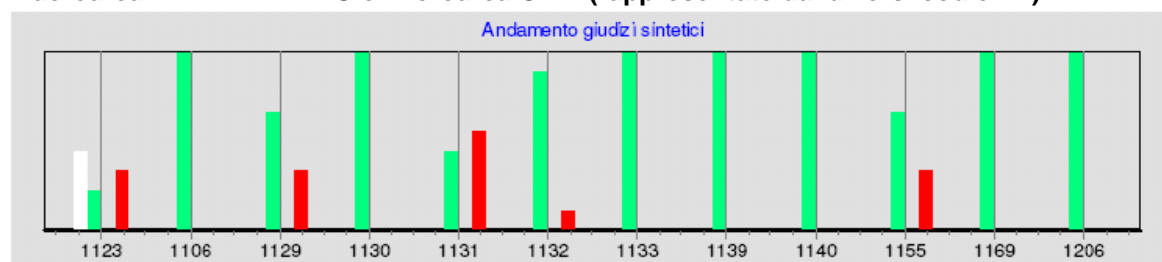
Le aree del territorio Sannio, particolarmente dedite alla zootecnia ed in particolare all'allevamento della razza Marchigiana per la sua rusticità e quindi per la sua capacità di adattamento, sono le zone dell'Alto Tammaro, del Massiccio sud-Matese e del Fortore Beneventano.

Dai monitoraggi si sono ottenuti diversi risultati presentati di seguito.

Interrogando la check-list della filiera carne bovina (settore produzione primaria) sulla macroarea ALLEVAMENTO e microarea CAPI risulta che, il 75% delle aziende monitorate, alleva capi specializzati da carne e che, nel 92% dei casi, la rimonta è interna, la fecondazione è artificiale, i parti sono regolari e la macellazione avviene tra i 12 ed i 20 mesi.

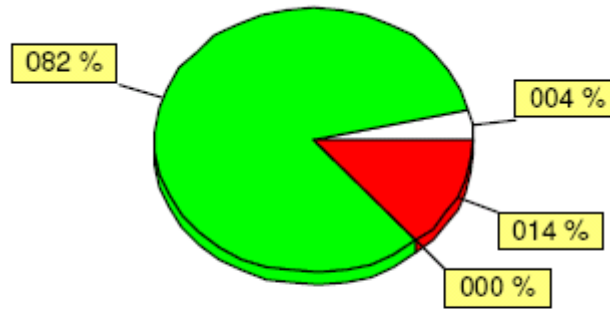
Tutte le risposte date per questa macroarea concorrono a determinare l'82% di positività nel grafico in figura 9 ed il verde degli istogrammi della figura 8.

Figura 8: Andamento dei giudizi sintetici delle aziende della filiera carne bovina monitorate macroarea ALLEVAMENTO e microarea CAPI (rappresentate dai diversi codici ID)



FILIERA CARNE

Figura 9-Medie dei giudizi sintetici delle aziende della filiera carne macroarea ALLEVAMENTO e microarea CAPI

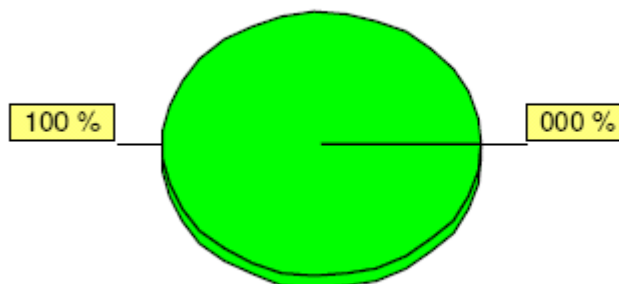


Impostando alla check-list i filtri macroarea SANITA' BENESSERE e microarea CAPI i risultati sono ottimi in quanto tutte le aziende monitorate (100%) mettono in atto adeguati sistemi di gestione sanitaria essendo periodicamente sottoposte al controllo dei veterinari della ASL e di quelli privati; gli allevamenti sono indenni dalle principali malattie bovine, come si può vedere dai grafici nelle figure 10 e 11.

Figura 10-Andamento dei giudizi sintetici delle aziende monitorate della filiera carne macroarea SANITA' BENESSERE e microarea CAPI



Figura 11-Medie dei giudizi sintetici delle aziende della filiera carne macroarea SANITA' BENESSERE e microarea CAPI



FILIERA CARNE

Interrogando invece la check-list sulla macroarea ALIMENTAZIONE e la microarea ALIMENTI, si evince che solo il 17% delle aziende monitorate effettua l'alimentazione mediante il carro unifeed e solo il 42% degli allevatori ha cura di differenziare l'alimentazione per le fattrici e per i capi all'ingrasso ed il 50% di essi si impegna a fornire ai vitellini una dieta specifica per lo svezzamento.

In relazione all'analisi di questa macroarea risulta inoltre che tutte le aziende producono il foraggio per l'alimentazione dei capi e che solo nel 17% dei casi sono acquistati mangimi all'esterno.

Le negatività sopra riportate concorrono a costituire il 50% del rosso nel grafico a torta in figura 13 e gli istogrammi rossi nella figura 12.

Figura 12-Andamento dei giudizi sintetici delle aziende monitorate della filiera carne macroarea ALIMENTAZIONE e la microarea ALIMENTI

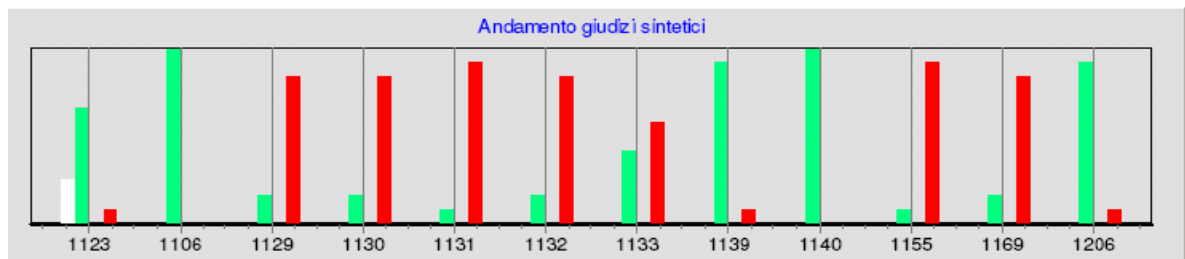
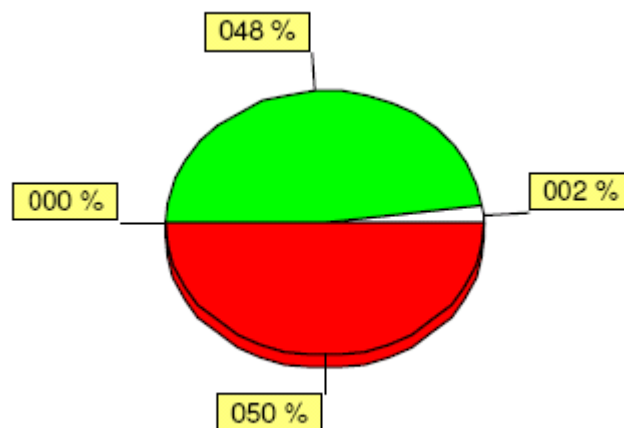


Figura 13-Medie dei giudizi sintetici delle aziende della filiera carne macroarea ALIMENTAZIONE e la microarea ALIMENTI



In relazione alle stalle ed al benessere degli animali, lo studio del filtro macroarea STALLA ha portato ai seguenti risultati: l' 83% delle aziende monitorate non ha dispositivi per combattere gli insetti volanti, solo il 42% usa prodotti sanificanti per la pulizia, quindi non vengono rispettate le principali norme igienico sanitarie.

FILIERA CARNE

Il 50% delle strutture di ricovero è inadeguata e nel 42% delle aziende le condizioni di ricovero degli animali non sono adeguate.

L'indagine ha rivelato che quasi tutte le aziende (83%) effettua l'ingrasso dei capi e che gli allevamenti (92%) sono a ciclo chiuso vacca-vitello.

Tali risultati concorrono a determinare il 72% di positività nel grafico a torta della figura 15.

Figura 14-Andamento dei giudizi sintetici delle aziende monitorate della filiera carne macroarea STALLA

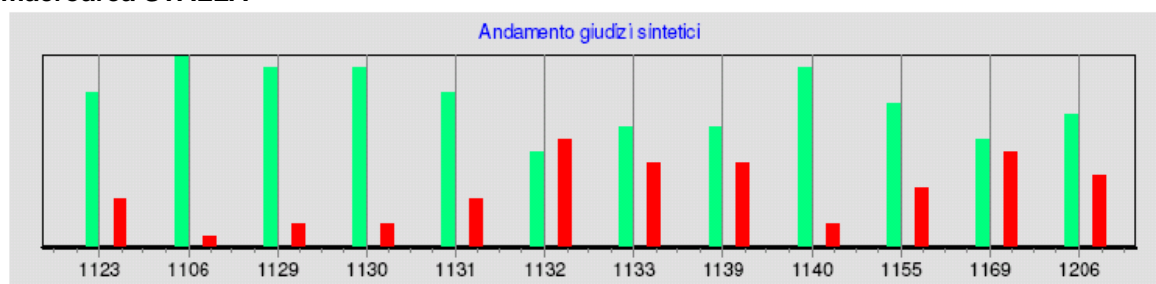
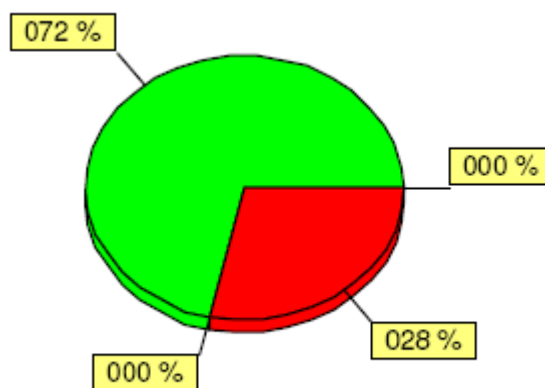


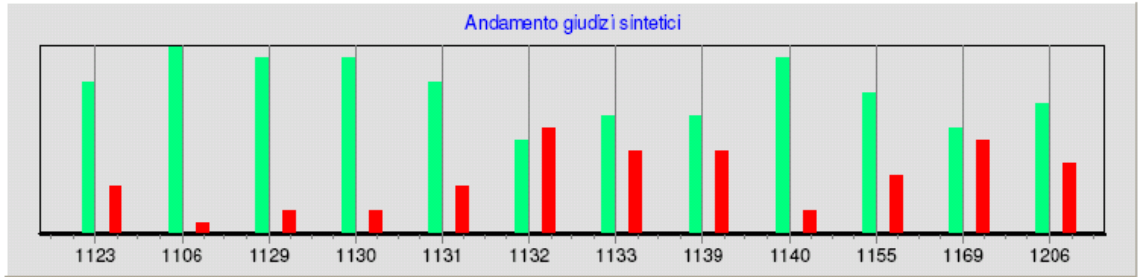
Figura 15-Medie dei giudizi sintetici delle aziende della filiera carne macroarea STALLA



Nell'ambito della filiera carne bovina (vedi figura 16), si è distinta un'azienda leader (codice ID 1106) sul territorio per questo settore, che alleva sia capi bovini che suini (vedi monitoraggi relativi all'azienda Paradiso Antonio in allegato).

FILIERA CARNE

Figura 16-Andamento dei giudizi sintetici delle aziende monitorate della filiera carne bovina



Per sottolineare le differenze tra l'azienda di carne bovina Paradiso con tutte le altre, confrontiamo la figura 17, relativa ai giudizi sintetici dei monitoraggi nelle aziende della filiera carne, con la figura 18, relativa ai dettagli dell'azienda Paradiso.

Figura 17- Medie dei giudizi sintetici delle aziende della filiera carne bovina

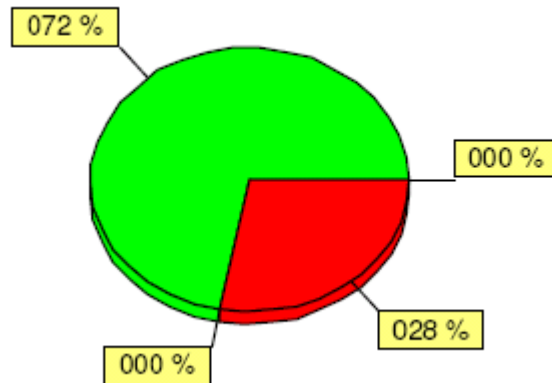
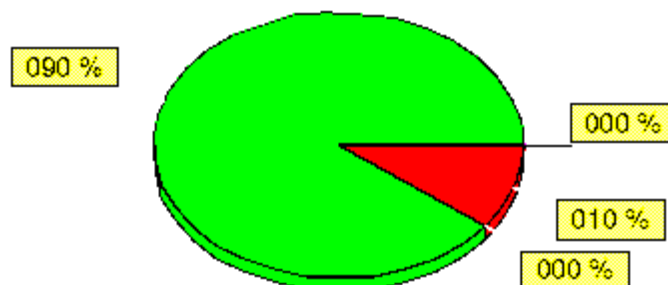


Figura 18- Media dei giudizi sintetici dell'azienda bovina Paradiso



FILIERA CARNE

In tale azienda la filiera è completa in quanto i foraggi ed i cereali vengono prodotti su circa cinquanta ettari di terreno di proprietà dell'allevatore.

I cereali, poi, vengono lavorati in loco e trasformati in farine grazie all'uso di efficienti mulini.

Molta attenzione è data all'alimentazione che è diversificata in base al peso raggiunto dagli animali applicando, quindi, le tecniche più innovative.

In particolare nell'allevamento bovino è presente un sistema di miscelazione e distribuzione della razione (carro unifeed) ed un sistema di autobloccaggio della testa per evitare la competizione alimentare tra i diversi capi presenti all'interno dei box.

L'allevatore ha abbastanza chiari i costi diretti e indiretti (costi di manodopera, luce, acqua, concimi, veterinario, mangimi, ecc.) connessi alla produzione di un chilo di carne.

Tale azienda distribuisce il prodotto soprattutto fuori regione, servendosi di piattaforme di vendita.

Nell'azienda Paradiso è presente anche l'allevamento suino; questo è effettuato a ciclo chiuso con la presenza, quindi, di locali per la monta, locali parto e svezzamento e locali da ingrasso.

Questa azienda è stata l'unica afferente alla filiera carne suina ad essere monitorata.

Qui le condizioni igienico sanitarie sono ottime, la dieta è diversificata per sesso e peso, i locali parto sono provvisti di lampade per il riscaldamento dei suinetti e c'è uno strumento per l'essiccazione delle deiezioni che consente di separare la parte solida da quella liquida; i liquami, depurati, vengono utilizzati per la fertirrigazione.

Anche in tale allevamento la filiera è completa e la rintracciabilità è sicuramente facilitata.

A fronte di ciò vi sono sul territorio alcune aziende caratterizzate da un'età media degli allevatori elevata ed un certo disinteresse riguardo al progetto; la carne da loro prodotta, essendo le aziende stesse costituite da pochi capi, viene venduta direttamente nelle macellerie locali, che in alcuni casi sono di proprietà degli stessi allevatori o di loro parenti

Questo crea un punto debole nella filiera carne che, per la tipicità del territorio, ha grosse potenzialità ma poco radicate per la scarsa conoscenza nel settore che rende difficile l'allevamento di razze specializzate da carne.

2.2.2 Test di sperimentazione

In base alle informazioni e ai dati acquisiti tramite i monitoraggi di I livello e gli incontri con gli operatori del settore, si è ritenuto opportuno e necessario utilizzare oltre la “filiera olio” anche la “filiera carne”, per sperimentare la funzionalità del modello che è alla base del progetto pilota (si veda la parte generale) e per verificare concretamente “sul campo” i livelli successivi di monitoraggio previsti, in modo da appurarne la fattibilità e i risultati raggiungibili con essi.

Attraverso la simulazione della sperimentazione effettuata sulla filiera carne, possono essere individuate le linee guida e i percorsi da seguire anche nell’ambito delle altre filiere.

Tale sperimentazione è circoscritta all’azienda Paradiso Antonio, in quanto tale azienda si è distinta particolarmente per la presenza di una filiera completa e integrata, dove l’allevamento viene svolto a ciclo chiuso, così come specificato nel precedente paragrafo.

L’azienda in questione, come già accennato precedentemente, vende il suo prodotto fuori regione, in particolare nelle Marche (Ancona, Pescara) e nel Lazio (Frosinone), gli acquirenti locali acquistano il Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP ad un prezzo pari a 5,15 € lo macellano e lo rivendono a mense e macellerie locali, i quali attraverso il personale rincaro fanno sì che il consumatore acquisti un chilo di carne di primo taglio ad un prezzo pari a 15,00 €.

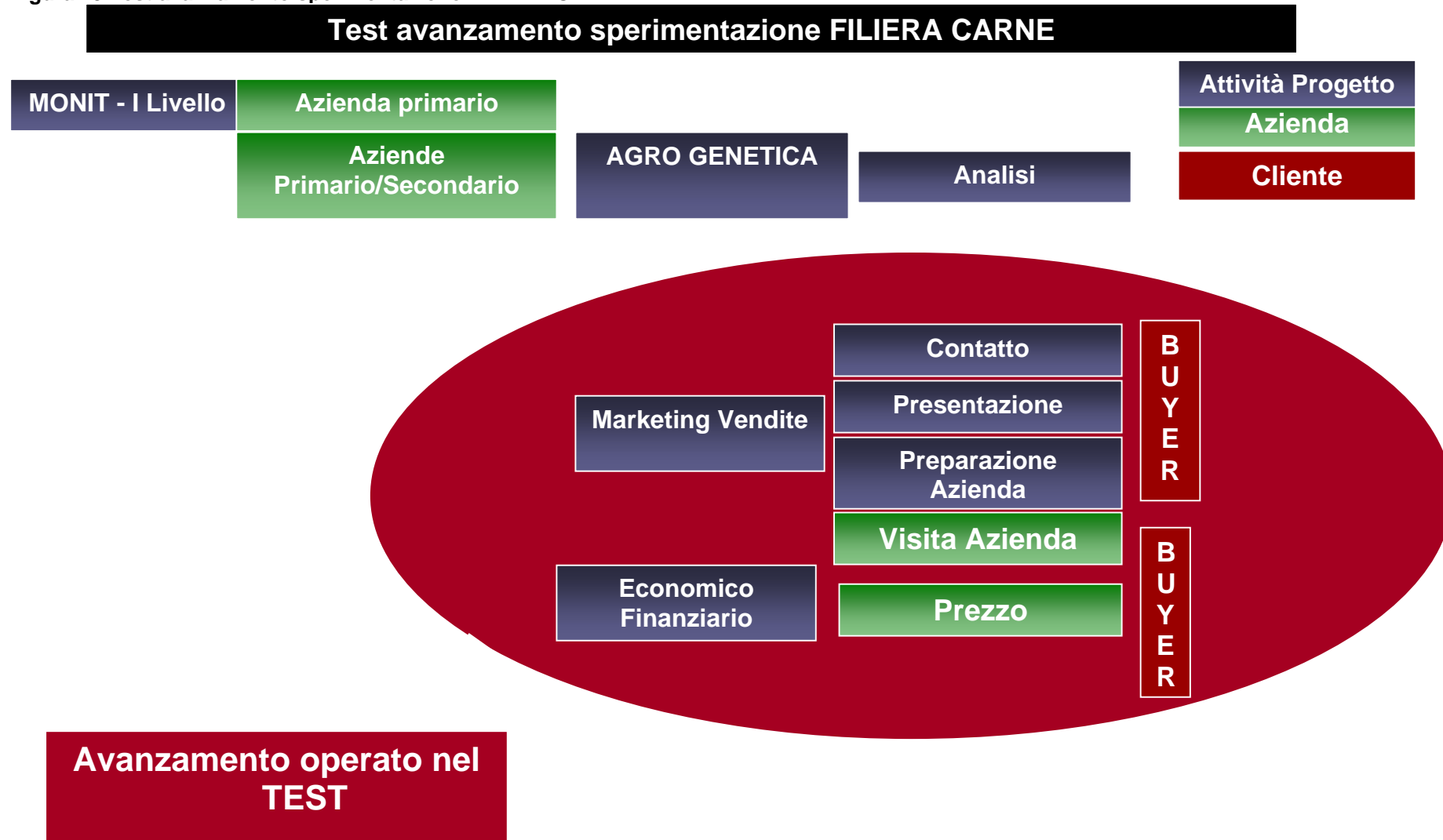
Tali informazioni scaturenti dal monitoraggio di primo livello a permesso di scegliere l’azienda in questione come modello per la sperimentazione del progetto.

In particolare l’obiettivo è quello di creare canali di vendita locali per l’azienda in questione, e favorire il consumatore locale nell’acquisto di prodotti di qualità controllati e certificati; parametri che si riscontrano nella carne prodotta dall’azienda Paradiso.

L’intero processo avvenuto è possibile sintetizzarlo nel grafico seguente, a cui seguirà una spiegazione in cui si evidenzierà la metodologia applicata dal modello del progetto sulla sperimentazione avviata, in particolare la fase del monitoraggio del primo livello è stata approfondita nel paragrafo precedente.

FILIERA CARNE

Figura 19 Test avanzamento sperimentazione FILIERA CARNE



FILIERA CARNE

Innanzitutto si è proceduto, successivamente alla somministrazione della check-list di primo livello, ad effettuare il prelievo di campioni di suolo e di prodotto, così come specificato nella tabelle seguente.

Si specifica che le analisi sono state condotte dall'Università di Napoli "Federico II", Facoltà di Agraria, coinvolgendo così l'area agro-genetica del progetto.

Tabella 23 Elenco campioni della Azienda Paradiso

PROT	Ditta	Data	Tipologia campioni	Filiera	Coltura/Allevamento
51	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	farina per vitellini	Carne	Bovini
52	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	farina bovini adulti	Carne	Bovini
53	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	Farina suini	Carne	Suini
54	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	Acqua abbeveraggio	Carne	Bovino - Suino
50	PARADISO ANTONIO	16-dic-04	Suolo	Carne (suino/bovino)	Foraggio

A questo punto, il prodotto è stato sottoposto all'attenzione dell'area **Marketing e Vendite** del progetto, guidata dal Consulente Senior di riferimento, che ha avuto il compito di evidenziarne le criticità e i punti di forza al fine di portarlo nei punti vendita.

Quest'ultima attività è stata svolta con soggetti della GDO, presenti sul territorio regionale, individuati dall'azienda con la consulenza dell'area Marketing e Vendite.

Tali iniziative sono state intraprese tramite incontri diretti tra il buyer della catena distributiva prescelta ed il tecnico specializzato dell'azienda, con la supervisione ed assistenza dell'area Marketing e Vendite.

Le conclusioni sorte da tali incontri hanno condotto alla possibilità di sperimentare la vendita della carne dell'azienda Paradiso anche sul territorio locale, attraverso la commercializzazione di un solo capo che sarà abbattuto presso il macello Izzo sito a Bonea.

Per quanto concerne il prezzo finale di vendita si è ipotizzato che l'allevatore venderà il suo prodotto a 5,15 € con un rincaro che sarà costituito dai costi derivanti dalla macellazione e dal trasporto, e condurrà alla conclusione di un prezzo di vendita al consumatore finale pari a 12,50 €/kg per il primo taglio e 8/9 €/kg per il secondo taglio.

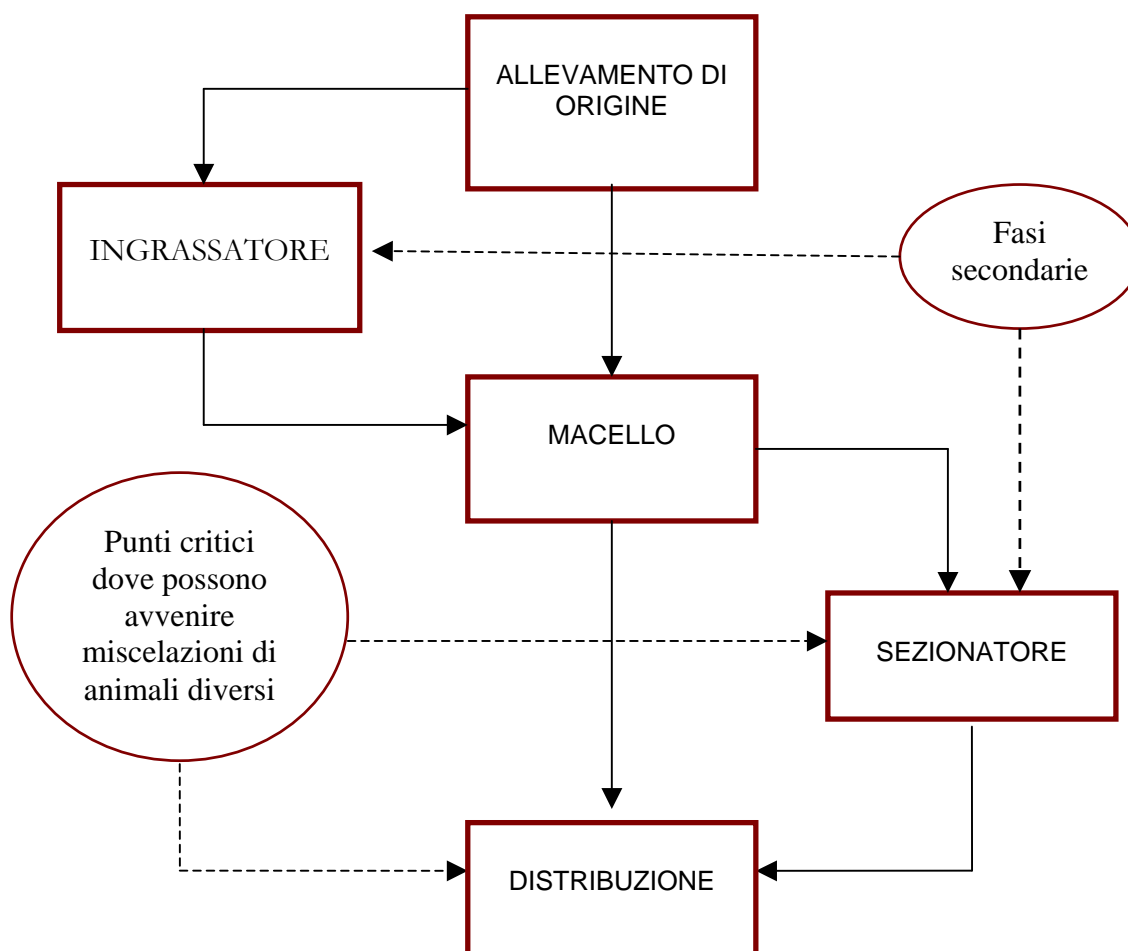
FILIERA CARNE

Tale processo si concretizzerà nella vendita a breve vista la conclusione delle trattative, ma a questo punto è importante sottolineare il reale funzionamento del “modello” che sta alla base del progetto pilota e la realizzazione concreta della sperimentazione nelle sue fasi previste.

FILIERA CARNE

2.2.3 Grado di completezza e integrazione di filiera.

Il flow-sheet della filiera identifica le aziende che contribuiscono alla formazione del prodotto.



Questo flow-sheet fornisce l'identità di tutte le aziende coinvolte nel sistema di tracciabilità.

Esso identifica il percorso della materia prima principale fino alla distribuzione del prodotto finito.

Logicamente, non è necessario che tutte le aziende del flow-sheet partecipino alla tracciabilità di ogni singolo prodotto.

La filiera locale della carne, alla luce dei monitoraggi effettuati, ha evidenziato un rapporto diretto tra allevamento macello e distribuzione con assenza delle fasi secondarie quali ingrassatore e sezionatore.

L'argomento più importante a sostegno della tracciabilità di filiera è l'interesse che essa può suscitare nel consumatore.

La tracciabilità di filiera contiene implicitamente tre messaggi rassicuranti: il prodotto non ha misteri, nel processo che ha portato alla sua formazione non ci sono passaggi sconosciuti o non identificabili; la sua storia è trasparente e documentata; inoltre chi ha fatto questo prodotto lo attesta con una formale ammissione di responsabilità.

In questo modo la relazione tra produttore e consumatore non è più generica ed anonima, ma personale ed esplicita e ciò costituisce il più essenziale ingrediente della fiducia.

Si può ipotizzare pertanto che la dichiarazione della tracciabilità di filiera abbia un significativo effetto di attrazione sul consumatore e possa dunque costituire un interessante strumento di promozione e valorizzazione dei prodotti.

2.2.4 La filiera locale del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

Nonostante la presenza sul territorio della provincia di Benevento di allevamenti suini e ovicaprini, il sistema produttivo locale risulta caratterizzato da una forte identità storica e territoriale omogenea nella produzione delle carni bovine di razza Marchigiana che rientrano nell'ambito della produzione del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"⁷ con marchio IGP.

Dai monitoraggi effettuati si è distinta l'azienda Paradiso che si colloca nelle aziende di maggior rilievo della zona del Fortore e che nel flow-sheet di filiera si posiziona nel canale A.

E' inoltre indicativo rilevare che nel Fortore, il marchio IGP è espressione della volontà degli allevatori locali di certificare, tutelare e valorizzare la qualità del proprio prodotto anche se si riscontra la mancanza di una reale politica di valorizzazione e promozione del marchio sul territorio.

Il 51% degli allevamenti bovini di razza Marchigiana, con marchio IGP, sono concentrate nell'area del Fortore e, di queste, il 37,5% in unico comune, San Giorgio La Molara.

La filiera locale relativa al "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", risulta composta da numerosi attori:

- gli allevatori
- i fornitori (veterinari, fornitori di macchinari e attrezzature, di alimenti...)

⁷ Il prodotto è stato riconosciuto ufficialmente il 21.01.1998 e, ancora oggi, rappresenta l'unico marchio di qualità riconosciuto ai sensi del Regolamento 2081/92 per la carne bovina fresca italiana delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola.

FILIERA CARNE

- i mattatoi
- i macellai
- le Associazioni di Categoria
- canali distributivi.

GLI ALLEVATORI

Si riscontra un'indubbia omogeneità strutturale degli allevamenti, ditte individuali, a conduzione diretta e familiare, gestite da imprenditori-allevatori provenienti dalla stessa zona (Fortore) e dediti a tale attività prevalentemente per tradizione familiare.

Gli allevatori fortorini, sono sicuramente di mentalità molto aperta alle innovazioni, siano esse di processo o di prodotto: testimonianza ne è la facilità con cui negli ultimi anni più di un centinaio di aziende in quest'area abbiano aderito al marchio IGP.

I FORNITORI

I fornitori che si collocano "a monte" della filiera produttiva, sono prevalentemente gli altri allevatori e i fornitori di materie prime per l'alimentazione.

I MATTATOI

Il Disciplinare di Produzione dell'IGP: "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", all'art. 4 prevede che "la macellazione deve avvenire in mattatoi idonei situati all'interno della zona di produzione".

Non tutti i mattatoi possono, quindi, macellare carni IGP, se non quelli che ne hanno fatto richiesta al Consorzio Carni Bovine Italiane (CCBI) e che sono stati ritenuti idonei dallo stesso; inoltre, è tassativa la macellazione in prossimità dell'allevamento per "evitare fenomeni di stress nell'animale" che deve essere trasportato con cura e deve sostare per un tempo ritenuto idoneo presso il mattatoio prima di essere macellato.

Nel Sannio i mattatoi che hanno aderito al marchio IGP e sono, quindi, parte della filiera del "Vitellone Bianco", sono due, uno in città, l'altro in provincia.

I MACELLI

Nel territorio sono allocati: n° 28 macelli con ridotta capacità operativa, regolarmente autorizzati ai sensi del D.Lvo 286/94 e n° 04 macelli con riconoscimento CEE.

Per quanto riguarda la vendita di carne a marchio IGP, il Disciplinare prevede la vendita al taglio o confezionata presso macellerie appositamente convenzionate; le macellerie convenzionate nel Sannio sono cinque: tre in città e due in provincia.

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

La Bovinmarche è un'Associazione di Produttori di carni bovine di razza Marchigiana riconosciuta dalla Regione Marche, nata con l'intento di valorizzare il bovino di razza Marchigiana e favorirne la commercializzazione, garantendo agli allevatori locali il riconoscimento della qualità del prodotto offerto e nuovi mercati di sbocco.

La carne già da tempo viene distribuita al consumatore finale con un innovativo sistema di rintracciabilità ed etichettatura elettronica, anticipando il Reg. CE 820/97 e i successivi Reg. 1760/2000 e 1825/2000 da un paio d'anni, la Bovinmarche acquista capi bovini anche fuori regione e, più precisamente, nel Fortore: il **98% di questi capi**, macellati nei mattatoi aderenti al CCBI e ritenuti idonei anche da Bovinmarche, sono distribuiti al consumatore finale da Coop Italia.

CANALI DISTRIBUTIVI

La filiera si biforca in due canali distributivi, che terminano entrambi "a valle" con il consumatore finale, e che si differenziano a seconda che il primo acquirente del capo sia il macellaio (canale A) o l'Associazione di prodotto (canale B).

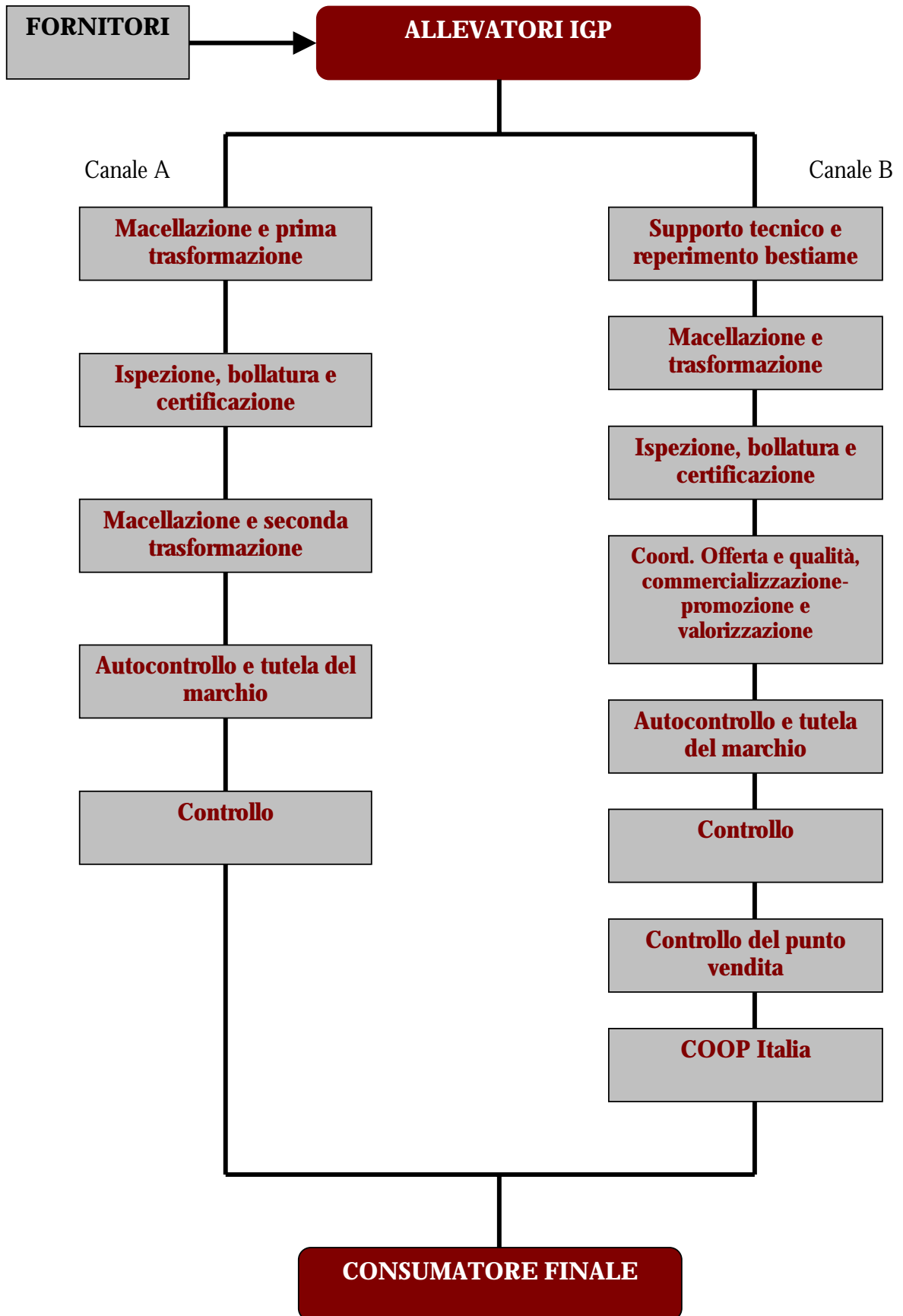
Il **canale A**, è quello tradizionale, più corto e a carattere regionale, vede coinvolti i mattatoi che provvedono alla macellazione dei capi e alla prima trasformazione della carne, e quindi i macellai, che provvedono alla seconda trasformazione e alla vendita della carne.

Il **canale B**, più complesso e articolato, a carattere nazionale, prevede una modalità di commercializzazione e distribuzione che si sta affermando negli ultimi anni e coinvolge un numero maggiore di attori (ad esempio la Bovinmarche).

Su entrambi i canali, intervengono per i dovuti controlli ispettori e veterinari: più nel dettaglio i mattatoi sono sottoposti ai controlli dell'ASL locale e del Consorzio di Tutela, i punti vendita sempre del Consorzio di Tutela, ma anche del 3°-PTA, Parco Tecnologico dell'Umbria ente terzo di controllo.

FILIERA CARNE

Figura 20-Filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale



2.2.5 Aspetti normativi: tutela dei consumatori e sicurezza della carne

Le novità normative emanate da Bruxelles sul settore della carne, sono state accolte con inquietudine da parte degli operatori alimentari, in quanto contribuiscono a generare cambiamenti sostanziali per il settore, allargando le responsabilità dei produttori e facendo alzare i costi di produzione.

Ecco perché la Commissione prima di varare la propria strategia ha voluto proporre un momento di confronto con la pubblicazione, nel 2002, del Libro Bianco sulla Sicurezza.

Il progetto di riforma è figlio delle crisi legate a Bse e diossina, gravi problemi che hanno scosso l'opinione pubblica e devastato l'economia di tanti Paesi, imponendo cambiamenti radicali.

La Commissione ha formulato i principi generali sui quali dovrebbe vertere la politica europea in materia di sicurezza alimentare:

- una **strategia globale, integrata**, che si applica a tutta la catena alimentare;
- una **definizione chiara dei ruoli** di tutte le parti coinvolte nella catena alimentare (produttori di alimenti per animali, operatori agricoli e operatori del settore alimentare, gli Stati membri, la Commissione, i consumatori);
- la **rintracciabilità** degli alimenti destinati agli esseri umani e agli animali e dei loro ingredienti;
- la **coerenza, l'efficacia e il dinamismo** della politica alimentare;
- **l'analisi dei rischi** (compresa la valutazione, la gestione e la comunicazione dei rischi);
- **l'indipendenza**, l'eccellenza e la trasparenza dei pareri scientifici.

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare costituisce un elemento essenziale in questa strategia.

La Commissione propone un insieme di misure che consentono di organizzare la sicurezza alimentare in modo più coordinato e integrato, comprendente soprattutto:

- la creazione di **un'Autorità alimentare** europea autonoma, incaricata di elaborare pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti la sicurezza alimentare, la gestione di sistemi di allarme rapido e la comunicazione dei rischi;
- un **quadro giuridico** migliorato che copra tutti gli aspetti connessi con i prodotti alimentari, "dalla fattoria alla tavola";
- **sistemi di controllo** più armonizzati a livello nazionale;
- un **dialogo con i consumatori** e le altre parti coinvolte.

Quello che si chiede è di affrontare il problema non in fasi specifiche della filiera ma lungo tutto la strada che percorrono gli alimenti, dalla terra fino al momento della cessione al consumatore.

Il primo tassello della riforma è il **Regolamento 178/2002**, istituito dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare; esso rappresenta la risposta più appropriata all'esigenza di garantire standard di sicurezza alimentare elevati.

L'Autorità è il punto di riferimento scientifico indipendente nella valutazione del rischio, contribuendo in tal modo a garantire il regolare funzionamento del mercato interno.

È una legge quadro di riferimento di tutta la legislazione alimentare europea.

Sono esplicitati gli obiettivi da raggiungere e le basi della futura legislazione alimentare: ogni norma futura dovrà agganciarsi a questi principi.

Una delle importanti novità è sicuramente il principio di precauzione che regola le situazioni in cui il legislatore, in mancanza di evidenze scientifiche atte ad eliminare totalmente l'ipotesi di un rischio potenziale è chiamato a compiere delle scelte ed impone l'adozione di una "linea prudenziale" in attesa di ulteriori informazioni scientifiche.

Di questo principio si è sempre parlato, ma ora grazie alla chiarezza fatta dal citato regolamento, è decodificato e aiuta ad interpretare le situazioni di incertezza scientifica, evitando quei momenti di emparse che tante volte hanno bloccato il progredire degli obiettivi normativi.

Altro aspetto è la tracciabilità, definita come la capacità di ricostruire la storia e le informazioni sull'origine dei prodotti alimentari, sul luogo di produzione, sull'origine delle materie prime utilizzate e sulle tecniche di produzione eseguite.

E' riferita alla identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare, estesa a tutti i prodotti e a tutti i livelli della catena alimentare.

Sono innovazioni che conducono a sforzi particolari, specialmente in certe categorie di prodotto molto complesse, in cui subentrano molti fattori nel corso della produzione.

Si sottolinea che nell'ambito del settore delle carni già da tempo si applica il principio della "tracciabilità", relativamente all'identificazione degli allevamenti bovini, alla registrazione delle aziende, alla macellazione e alla etichettatura.

Proprio sull'esperienza nel settore carni il legislatore si è convinto dell'opportunità di estendere il principio a tutti gli altri settori, considerandolo un elemento fondamentale.

Questa tracciabilità supera il livello del produttore adattandosi al concetto di filiera.

Inoltre esiste una vasta produzione normativa sul benessere animale e per quegli aspetti strettamente correlati alla sicurezza, esistono prove sul nesso tra benessere e igiene di carne e prodotto di origine animale.

Per questo il benessere animale è parte del benessere alimentare, e pertanto il tema è stato affrontato nel Libro Bianco.

Un settore su cui ci saranno approfondimenti da parte dell’UE è certamente il benessere degli animali anche se c’è, comunque, una mancanza di valutazione scientifica, degli studi non sempre adeguati e non esiste ancora, a livello internazionale, al di fuori dell’UE, una valutazione coerente dell’importanza di tale argomento, soprattutto nei Paesi al di là dell’Atlantico.

L’abolizione di alcuni sistemi produttivi in Europa è accettabile solo a condizione di rispettare standard di qualità e sistemi consentiti in Europa; contrariamente si rischia di penalizzare i consumatori.

2.2.6 Tracciabilità e qualità

Tracciabilità di filiera è la identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare.

Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali “dal campo alla tavola”, cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale.

Si è avvertita la necessità di rilanciare un prodotto messo in ombra dal moderno cambiamento dei consumi alimentari, che nella loro più recente evoluzione hanno visto una variazione nella composizione e nella priorità della spesa: infatti, sono calati gli acquisti di carne, soprattutto in risposta alla crisi di fiducia dei consumatori e alla loro diffidenza in seguito all’emergenza BSE, e cresciuti quelli di pesce, bevande analcoliche, verdure e frutta.

La carne è un prodotto ottenuto attraverso diversi passaggi, ognuno dei quali apporta il suo fondamentale contributo allo sviluppo della qualità:

FILIERA CARNE

Tabella 24 Tracciabilità di filiera

1. AZIENDA AGRICOLA	→	Allevamento
↓		Carico, trasporto e scarico degli animali
2. MACELLO	→	Macellazione
		Fase di raffreddamento delle mezzene
↓		Trasporto con mantenimento della catena del freddo
3. PUNTO VENDITA-MACELLERIA	→	Conclusione del tempo di maturazione della carne
		Promozione del prodotto
		Informazione dei consumatori
		Rilevazione del grado di soddisfazione dei consumatori.

La qualità della carne è, quindi, il risultato di una serie di comportamenti che devono essere garantiti dalle aziende che partecipano al processo produttivo:

- Pratiche di allevamento.
- Alimentazione.
- Igiene delle stalle.
- Fasi pre-macellazione (es. stress dell'animale durante il trasporto).
- Metodi di lavorazione della carne.
- Metodi di conservazione della carne.

La correttezza e la cura di questi comportamenti permette di ottenere un prodotto di qualità garantito al consumatore.

Le caratteristiche sensoriali della carne (profumo, sapore e colore) dipendono soprattutto dalle fasi di pre e post-macellazione.

Il gusto rappresenta per molti consumatori uno dei criteri più importanti per quanto riguarda la valutazione della carne per cui, questo settore, deve dedicare di conseguenza molta attenzione agli aspetti inerenti la sua qualità sensoriale oltre che la qualità nutrizionale.

Per quanto riguarda la sicurezza del prodotto e per riconquistare la fiducia dei consumatori, è arrivata " l'etichetta europea" per tutti i prodotti a base di carne bovina: ogni taglio di carne commercializzato deve essere accompagnato da un vero e proprio "dossier" che ne ricostruisce la storia, dalla stalla alla tavola.

FILIERA CARNE

Una sorta di "carta d'identità" dell'animale che deve essere compilato secondo regole precise:

- va riportata sempre **l'indicazione del paese UE o extra-UE in cui è nato il vitello** e lo stato o gli stati in cui è stato ingrassato e macellato;
- la **razza** del bovino può essere indicata solo se l'animale è iscritto al relativo libro genealogico (registro anagrafico);
- il **tipo di alimentazione dell'animale** (assenza di OGM, ingredienti specifici, ecc.) può essere indicata solo se l'allevatore ha aderito a specifici disciplinari approvati dagli organismi ufficiali di controllo;
- per i bovini macellati con meno di 24 mesi non bisogna fare riferimento al superamento di test BSE (farebbe pensare al consumatore che le altre carni siano affette dalla malattia);
- la **categoria** va indicata per intero e cioè: A = vitellone, B = toro o maschio non castrato, C = manzo o maschio castrato, D = vacca o femmina che ha figliato, E = vitella o giovenca, o manza, o femmina che non ha figliato;
- può essere indicato il periodo di frollatura;
- le informazioni del tipo "carne tenera", "succulenta", eccetera, possono essere riportate soltanto se dimostrabili con metodi oggettivi o risultanti dal libro genealogico;
- non sono ammessi termini generici dei tipo "tradizionale", "classico", "naturale", "equilibrato".

Sono considerati generici e ingannevoli anche i termini come "carne nazionale garantita", "qualità garantita da..."; non si può, inoltre, fare ricorso a immagini di fattorie, cascine e simili che generano confusione tra i consumatori nell'identificare l'organizzazione responsabile dell'etichettatura delle carni.

Per la carne venduta al taglio, l'etichetta può essere sostituita dal un cartello esposto nel negozio in modo ben visibile che riporti le stesse informazioni.

Questo obbligo vale anche per le carni macinate.

Per di più le etichette delle carni bovine, oltre alle normali informazioni sul prezzo, sul peso e sulla scadenza, devono recare le seguenti indicazioni:

- un **numero di riferimento**, che attesta il nesso tra le carni in vendita e l'animale o gli animali da cui provengono; qualora venga individuato un problema relativo alle carni riguardante il periodo di detenzione dell'animale nell'azienda o il periodo di

FILIERA CARNE

preparazione delle carni ai fini della vendita, si utilizza questo numero per rintracciare le carni in questione e ritirarle dal mercato;

- i termini "**nato in**", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui è nato l'animale;
- i termini "**allevato in**", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'ingrasso.
- i termini "**macellato in**", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo e il numero di approvazione del macello da cui provengono le carni in vendita; anche questo numero serve a ritirare rapidamente dal mercato i prodotti provenienti da un macello in cui sono stati individuati dei problemi;
- i termini "**sezionato in**", seguiti dal nome dello Stato membro o del paese terzo e il numero di approvazione del laboratorio in cui il pezzo di carne è stato sezionato ai fini della vendita; questo numero serve a sua volta per identificare rapidamente l'ultimo luogo da cui provengono le carni prima della vendita.

Se le carni provengono da animali nati, detenuti e macellati nello stesso Stato membro, si può indicare semplicemente "Origine", con il nome dello Stato membro in questione.

La stessa norma si applica per le carni bovine provenienti da un unico paese terzo.

Se, però, le carni provengono da più di un paese terzo e non si può fornire un elenco completo dei paesi in questione, le carni devono recare l'indicazione "Origine: non CE", per attestare che provengono da un luogo esterno alla Comunità europea.

Inoltre, i venditori al dettaglio di carni bovine possono fornire volontariamente tali informazioni, ma in tal caso deve essere applicato un sistema di controllo che garantisca la veridicità delle informazioni fornite.

Se, ad esempio, il cliente desidera sapere da che tipo di animale provengono le carni che sta acquistando, il venditore può indicare queste informazioni sull'etichetta.

Si tratta del sistema facoltativo di etichettatura delle carni bovine, che riguarda tutte le indicazioni diverse da quelle obbligatorie in virtù del sistema di cui sopra o contemplate da altre normative (ad esempio, quella sui prodotti biologici).

2.3 Analisi SWOT

Il comparto delle carni bovine, in particolare, è caratterizzato da un forte incremento dei consumi interni per i prodotti con marchio di tutela e da una contrazione della domanda di carne senza marchio, con aumento della sostituzione di altre razze e del consumo di altri tipi di carni, soprattutto le avicunicole e le suine.

Quindi, la concorrenza nell’ambito del settore risulta essere elevata nonostante l’estrema frammentarietà dell’industria della macellazione bovina italiana, anche perché vi è la presenza di imprese leader nel settore che, negli ultimi anni, hanno compiuto miglioramenti grazie a considerevoli investimenti.

Tali investimenti hanno consentito di realizzare produzioni con uno spiccato grado di specializzazione e con un elevato contenuto di servizio, assicurando i massimi livelli di sicurezza e garanzia igienico-sanitaria.

Nonostante ciò, va sottolineato che le aziende localizzate nel Fortore, anche se di piccola dimensione, riescono a sopravvivere rispetto alle aziende di altre parti d’Italia, grazie alla loro struttura organizzativa, a conduzione diretta e a carattere familiare, internalizzazione dei servizi e con auto-provvigionamento dei prodotti.

Inoltre, le aziende della provincia di Benevento negli ultimi 5 anni hanno provveduto a realizzare ammodernamenti strutturali, introducendo innovazioni tecnologiche.

FILIERA CARNE

Tabella 25-Analisi SWOT

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none">• Adattabilità pedologica ed ambientale• Presenza di allevamenti in aziende ove è garantito prevalentemente l'autoapprovvigionamento alimentare• Carne con buone caratteristiche organolettiche• Produzione tipica riconosciuta con marchio IGP	<ul style="list-style-type: none">• Ridotta dimensione degli allevamenti e scarsa cooperazione• Difficoltà di contenimento dei costi di allevamento• Assenza di strategie di marketing e vendite• Mancano figure con competenze specifiche all'interno delle aziende
OPPORTUNITA'	MINACCE
<ul style="list-style-type: none">• Tracciabilità volontaria• Sviluppo di un sistema di qualità nei processi: produzione-trasformazione-distribuzione• Lancio di un prodotto di alta qualità a livello locale• Possibilità di ulteriori produzioni autoctone	<ul style="list-style-type: none">• Tendenza alla riduzione del consumo di carne• Emergenza Bse

SEZIONE 3. STRATEGIA

3.1 Strategia scaturente dall'analisi SWOT

La potenzialità della zootecnia nel Sannio si riconosce in primo luogo nell'allevamento di bovini di razza Marchigiana per la produzione di carne riconosciuta dal marchio IGP.

Infatti, la provincia di Benevento risulta essere la prima in Italia per numero di aziende e la seconda per la consistenza dei capi; questo primato è dovuto alle qualità specifiche dell'area di produzione, caratterizzata da una spiccata ruralità, con ampie distese di terreno, che hanno agevolato nel tempo lo sviluppo della zootecnia, così da produrre una carne povera di grassi e ricca di vitamine, dovuta all'alimentazione naturale dei bovini, che dopo lo svezzamento vengono alimentati con foraggi prodotti in azienda.

Sebbene gli animali siano alimentati con foraggi prodotti in azienda e non con mangimi, è la voce "alimentazione" quella che grava più di tutte sul reddito aziendale, sia per le sementi, che per i concimi, per i costi di trasporto e di carburante necessari per spostarsi da una parte all'altra dell'azienda.

A fronte però di un incremento notevole dei costi, non si riscontra nel settore un corrispondente aumento del reddito, che al contrario non si è modificato nella maggior parte dei casi e non soddisfa gli allevatori.

Se nel Fortore vi fosse una adeguata strategia di valorizzazione e promozione del prodotto "Vitellone Bianco" a marchio IGP, già presente sul territorio, probabilmente le prospettive di crescita del comparto sarebbero ancora migliori, e maggiore sarebbe la gratificazione, non solo economica, degli allevatori.

Infatti, la certificazione di qualità attraverso l'adozione dei marchi collettivi, consente di avere una maggiore trasparenza del prodotto, segnalando al consumatore la maggiore qualità del bene, dovuta soprattutto all'efficienza produttiva, nel rispetto delle norme del Disciplinare di Produzione e ad efficaci controlli lungo l'intera filiera.

L'obiettivo della certificazione di qualità, però, non è solo la tutela del consumatore attraverso la riduzione dell'asimmetria informativa, quanto la valorizzazione ed il rilancio agricolo di un territorio, nel nostro caso quello del Fortore, che altrimenti sarebbe tagliato fuori da una logica di sviluppo di tipo competitivo.

La situazione ottimale sarebbe quella in cui il marchio favorisca la promozione e la valorizzazione di un prodotto attraverso il territorio, e di un territorio attraverso il prodotto.

FILIERA CARNE

In linee generali, l'impresa deve mirare all'assicurazione e alla garanzia della qualità del prodotto offerto al consumatore, attraverso la certificazione, la tracciabilità volontaria e l'etichettatura volontaria.

Quest'ultima consente di apporre sull'etichetta informazioni focalizzate contenute in un disciplinare dell'operatore approvato dallo Stato membro.

Dette informazioni possono riguardare:

Allevamento: denominazione azienda di nascita e/o di allevamento; sistema di allevamento; alimentazione;

Animale: razza o tipo genetico; caratteristiche legate al genoma; sesso; periodo d'ingrasso;

Macellazione: categoria; classificazione della carcassa; data macellazione; periodo frollatura; denominazione del macello.

Un ulteriore opportunità per la valorizzazione del territorio, potrebbe essere la specializzazione e lo sviluppo di razze suine autoctone come ad esempio la razza Casertana.

La quale attualmente è presente in quantità minima sul territorio (ulteriori informazioni si rimandano nei paragrafi precedenti).

In definitiva, l'obiettivo della valorizzazione della produzione locale deve essere perseguito lungo ciascuno stadio della filiera.

Particolare attenzione, in definitiva, sarà posta alla "politica di prodotto", in quanto più funzionale alle caratteristiche ed agli scopi della progettazione in corso.

3.2 Obiettivi

Gli obiettivi principali del progetto di filiera sono:

- aumento del reddito degli agricoltori e incremento della sua incidenza sul valore aggiunto di filiera;
- valorizzazione della produzione tipica locale attraverso la messa in evidenza dello stretto rapporto territorio-prodotto, (Marchi di qualità Igp);
- adeguamento degli allevamenti ai parametri legislativi previsti per l'applicazione dei marchi;
- promozione della carne attraverso l'origine geografica e la qualità certificata
- incremento delle tecniche di allevamento per la produzione di razze autoctone.
- maggiore informazione del consumatore, che si trova attualmente in una condizione di asimmetria informativa (mancanza di informazioni sul prodotto/processo)

3.3 Interventi

Gli interventi da finanziare, sulla base della strategia e degli obiettivi delineati, si articolano in tre gruppi principali:

Valorizzazione della tipicità delle produzioni locali

- a) progetto integrato di comunicazione "territorio-prodotto";
- b) promozione del prodotto attraverso fiere locali, sagre e visite guidate attraverso le aziende locali, diffusione dei prodotti nelle aziende agrituristiche;
- c) sperimentazione di tracciabilità integrata di filiera territoriale.

Razionalizzazione delle tecniche di produzione

- a) interventi di assistenza tecnica finalizzati ad una maggiore diffusione delle razze autoctone, come ad esempio la razza casertana, con la quale si realizza il prosciutto di Pietraroja;
- b) interventi di assistenza tecnica finalizzati a creare una razza Beneventana ottenuta da incroci che tendano a migliorare gli indici produttivi ed in particolare il coefficiente di prolificità.

Razionalizzazione dei processi di gestione aziendale

- a) Potenziamento della commercializzazione della carne, attraverso la costituzione di associazioni tra le piccole aziende locali;
- b) corsi di formazione per gli agenti della filiera;
- c) introduzione di sistemi innovativi di gestione aziendale, come ad esempio la tracciabilità di prodotto e processo.

BIBLIOGRAFIA

- ALEXANDER E.**, " *Introduzione alla pianificazione*", Edizione CLEAN, Napoli.
- ANTONELLO GERVASIO:** " *Marketing agroalimentare. Specificità e temi di analisi*", Franco Angeli, 2004
- ASSOCARNI:** "Convegno Internazionale sulla carne bovina", Marzo 2003.
- BELLETTI G.**, " *Sviluppo rurale e prodotti tipici: reputazioni collettive, coordinamento ed istituzionalizzazione*" Edizione FrancoAngeli, 2002.
- BENCARDINO F., MAROTTA G.:** " *Modelli organizzativo-territoriali e produzioni tipiche nel Sannio*", Edizione Franco Angeli 2002.
- BENCARDINO F., MAROTTA G.:** " *Nuovi turismi e politiche di gestione della destinazione. Prospettive di sviluppo per le aree rurali della Campania*", Edizione Franco Angeli 2004;
- BRUSAPORCHI M., FAROLFI M.**, " *Agroindustria, ambiente e territorio. Metodi e strumenti per la conoscenza e per le politiche ambientali.*"
- BRUZZO A., POLI C.** " *Economia e politiche ambientali*".
- CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BENEVENTO:** " *Benevento in cifre*" 2003.
- CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BENEVENTO:** " *Benevento in cifre*" 2004.
- CANALI G.**, " *Le produzioni Agroalimentari tipiche e lo sviluppo rurale*" Edizione Franco Angeli, 2002
- CANTARELLI F.**, " *La competitività dei prodotti tipici nell'Europa dell'Euro*" in *Economia Agraria*, n° 2, 1999
- CARBONI R., QUAGLIA G.**, " *I prodotti tipici italiani: problematiche e prospettive di un settore in crescita*" in *Economia Agraria*", n° 2 Agosto
- CASATI D.**, " *Evoluzione e adattamenti nel sistema agro-industriale*"
- COLONNA F.**, " *Qualità e soddisfazione del cliente*" Edizione Newsletter della Quality sistem, n° 4, aprile 1997
- COMMISSIONE EUROPEA:** " *La situazione dell'agricoltura nell'Unione Europea*" – Relazione 1999, Bruxelles 2000
- COMMISSIONE EUROPEA:** " *An overview of developments and prospects of e-commerce in the agricultural sector*", Bruxelles 2000

FILIERA CARNE

COMMISSIONE EUROPEA: "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare"

CONTI S., "Geografia Economica, teorie e metodi", Edizione Utet, Torino, 1997

DASES (Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali): "L'analisi nei comuni della provincia di Benevento e l'indicazione delle aree di attrazione commerciale" a cura di M. Rosaria Napolitano, Maria Paradiso, Paolo Ricci, Francesco Vespasiano; Francoangeli, 2003

DE ROSA M., TURRI E., « Informazione e consumi alimentari. Il caso delle produzioni tipiche » in rivista di Economia Agraria, n°3.

DE STEFANO F., « Qualità e valorizzazione nel mercato dei prodotti agroalimentari tipici », edizione Napoli, ESI, 2000

DE TONI A., GRANDINETTI R., "Conoscenze, relazioni e tecnologie di rete nelle filiere distrettuali. Il caso del distretto della sedia."

DI SANDRO, "Analisi e pianificazione dell'impresa agraria"

ENDRIGO E., "Le produzioni tipiche localitrate strategia d'impresa e promozione del territorio", Edizione FrancoAngeli, 2002

FANFANI R., MONTRESOR E., PECCI F., "Il settore agro-alimentare italiano e l'integrazione europea."

FOGLIO A.: Il marketing agroalimentare, Franco Angeli, 2002

FORUM INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE: "Verso la nuova PAC", Febbraio 2004.

FORUM INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE: "WTO e agricoltura prima e dopo la conferenza di Cancun", Ottobre 2003.

FRONTINI A., VIGNANO' M., *I centri commerciali al dettaglio in Italia: evoluzione e prospettive di sviluppo*, 1998.

GALIZZI G., "Il commercio internazionale dei prodotti agroalimentari"

GATTI S., "La valorizzazione delle produzioni tipiche. Gli itinerari enogastronomici dell'Emilia Romagna."

IASERVOLI G., "Competitività e posizione dominante dell'impresa nella filiera produttiva"

INEA: "L'agricoltura italiana conta 2003".

INEA: "L'agricoltura italiana conta 2004".

INEA: "La costruzione di percorsi di qualità per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali", 2001.

INEA: "Le politiche agricole dell'Unione Europea", Settembre 2002.

INEA: "Rapporto sullo stato dell'agricoltura italiana", Settembre 2004.

FILIERA CARNE

- ISFOL:** "Sviluppo locale. Prima analisi e compendium dei programmi nell'obiettivo 1", 2004.
- ISFOL:** "I Progetti integrati territoriali nelle Regioni dell'obiettivo 1. Una prima rilevazione e analisi", 2004.
- ISMEA :** "Il consumatore di prodotti biologici in Italia", ISMEA 2001
- ISMEA:** "I consumi domestici e il comportamento di acquisto delle famiglie italiane", 2003.
- ISMEA:** "I prodotti agroalimentari a denominazione di origine riconosciuta e i prodotti biologici", 2003
- ISMEA:** "Il consumatore di prodotti biologici in Italia", Dicembre 2001.
- ISMEA:** "Il sistema agroalimentare italiano", Giugno 2003.
- KOTLER P.:** "Marketing Management", ISEDI, Torino, 1999
- LANZA A.,** "Ambiente, economia e sviluppo sostenibile", Edizione Il Mulino, 1996
- LEGAMBIENTE:** "Ecosistema Urbano 2004".
- LINEA VERDE:** "Regole e opportunità della politica comunitaria europea"-Maggio 2003
- MAGNIC., SANTUCCIO F.** "La competitività dei prodotti agroalimentari tipici italiani tra localismo e globalizzazione" in rivista di Economia Agraria, Anno Liv, n° 2, giugno
- MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE:** "Rapporto annuale 2003", Gennaio 2004.
- MIPAF:** Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, "La rivoluzione conservatrice della qualità. Il sistema agroalimentare come motore di sviluppo", 2004.
- NAPOLITANO M.R., PARADISO M., RICCI P., VESPASIANO F.:** "L'analisi dei consumi nei comuni della Provincia di Benevento e l'indicazione delle aree di attrazione commerciale", Edizioni Franco Angeli 2003.
- NIJKAMP P.,** "Le Valutazioni per lo sviluppo Sostenibile della Città e del Territorio", edizione Franco Angeli, Milano
- OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO VETERINARIO REGIONE CAMPANIA:**
"Attività inerenti ai piani radicazione Regione Campania – Anni 2000/2001", Febbraio 2003.
- PROVINCIA DI BENEVENTO:** "Patto territoriale per l'agricoltura della provincia di Benevento", Novembre 2004.
- PROVINCIA DI BENEVENTO:** "Product quality based on local resources and its potential contribution to improved sustainability", Agosto 2003.
- QUERINI G., TURRI E.,** "L'agroindustria nell'area mediterranea. Contributi all'analisi dei problemi strutturali"
- REGIONE CAMPANIA:** "Linee di indirizzo per gli interventi di filiera e per le aree rurali".
- REGIONE CAMPANIA:** "P.O.R. Campania 2000-2006"

FILIERA CARNE

REGIONE LOMBARDIA: "Importanza della tracciabilità, in una logica di forte identità delle produzioni agroalimentari della Lombardia, e conseguenti strategie di marketing da adottare relativamente alle principali filiere produttive lombarde", Maggio 2004

ROMANI S., "L'Analisi del comportamento del consumatore per la determinazione del prezzo di vendita di prodotti e servizi"

SERBELLONI MC., "Crescita turistica e qualità dello sviluppo", in Economia Ambientale, n° 3, 2003

SICCA L., "Alcune considerazioni sul marketing territoriale", Edizione Franco Angeli, 2000

SOLDATOS P., "L'espansione internazionale delle città europee: elementi di una strategia, 1990

TEDESCO M., "Il processo decisionale del consumatore. Effetti di contesto e implicazioni di marketing".

TURRI E., *La conoscenza del territorio*, Edizione Marsilio, 2002

UNIONCAMERE: "Tracciabilità di filiera a garanzia delle produzioni agroalimentari"

UNIONE C.C.I.A.A., *Le aree socio-economiche in Italia*, FrancoAngeli

Valdani e., Jarach D., "Strategie di marketing per il territorio: come vendere un'area geografica." Edizione Egea, 2000

VALISANNIO - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Benevento: "Invest in Benevento", Dicembre 2003.

VALISANNIO - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Benevento: "Repertorio dei prodotti tipici e tradizionali del Sannio beneventano", Giugno 2003.

VALOROSI F., "Lo sviluppo del sistema agricolo nell'economia post-industriale"

VICARI S., MANGIOROTTI D., "Il marketing per lo sviluppo locale", roma, LUISS, Marzo

ZERBI M., "Sviluppo Sostenibile a scala regionale", Edizione Patron, Bologna

SITI INTERNET CONSULTATI

<http://www.agriline.it/edagri>

<http://www.arsia.toscana.it/arsia/filiere/links.htm>

http://www.europa.eu.int/eur-lex/it/lif/reg/it_register_03.html

<http://www.carne-bovina.it>

<http://www.ilverdeeditoriale.com/>

<http://www.informatoreagrario.it/>

<http://www.ismecert.it>

<http://www.italianmade.com/wines.cfm>

FILIERA CARNE

<http://europa.eu.int> - (Il Portale dell'Unione Europea)

http://europa.eu.int/pol/agr/index_it.htm

<http://www.politicheagricole.it> - (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)

<http://www.ismea.it/> - (Servizi per il mercato agricolo alimentare)

<http://www.regione.campania.it/> - (Portale della Regione Campania)

<http://www.istat.it/>

<http://www.inea.it/> - (Istituto Nazionale di Economia Agraria)

<http://www.massmarket.it/> - (Sito internet sul largo consumo)

<http://www.coldiretti.it> (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti)

<http://www.confagricoltura.it> (Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana)

<http://www.cia.it> (Confederazione Italiana Agricoltori)

<http://www.veronafiere.it> (Fiera di Verona)

<http://www.prodottitipici.com> (Guida ai prodotti tipici italiani (schede prodotto, produttori consorziati))



**PROGRAMMA DI RIQUALIFICAZIONE URBANA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO
"CALIDONE"**

ACCORDO QUADRO DEL 31.05.2002 - PUBBLICATO SUL BURC 15.07.2002 N.33

documento n. 11 attuazione

progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari



Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Ministero delle Attività Produttive

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio



Regione Campania



Provincia di Benevento



Comune di
Benevento



CASSA DD. PP.