A CONSUMATORE INFORMATO L'ACQUISTO È ASSICURATO

Giuliano Marchesin

Intanto si consolida il Piano Carni Bovine Nazionale, che prevede la valorizzazione di un metodo di filiera italiano

Da anni gli esperti studiano le mosse dei consumatori per capire come si orientano tra gli scaffali della gdo per i loro acquisti. Confezioni allineate, marchi più o meno noti, qualità standardizzata, ovvero, industriale: dalla passata di pomodoro alla pasta e, per finire ai biscotti.
La carne è un mondo a parte, che ottiene sempre più metri di banco refrigerato, mentre sono in calo le macellerie tradizionali. Sempre meno i macellai qualificati e, per qualifica, s'intende non solo la capacità di conoscere e tagliare la carne, ma anche di comunicare con il consumatore la qualità del taglio stesso e i consigli di cottura specifica.
Le giovani coppie preferiscono acquistare al libero servizio perché si sentono più a loro agio nel vedere come si presenta la carne

tagliata, la quantità e, soprattutto, cercano le informazioni sul taglio in funzione del piatto da preparare ed evitano di "discutere" con il macellaio, che ne "sa più di loro".
A fianco del preconfezionato sta guadagnando terreno lo Skin, con confezioni sempre più accattivanti, che invitano ad essere prese in mano anche più di quelle in atm, con una shelf-life più lunga, quindi, minor spreco e maggiore duttilità.
Il primo pensiero del consumatore, dopo aver visto il colore della carne, il taglio e, per ultimo il prezzo, va alla qualità del prodotto che sta per acquistare. Personalmente spera che sia carne buona, tenera, succosa, con un gusto da ricordare, per ricomprarla.
Purtroppo non è sempre così perché la carne, checché ne dicano gli animalisti, non è un prodotto industriale, in quanto ogni bovino ha una storia sua, per razza, tipo di alimentazione, benessere animale e molti altri fattori legati al sistema di allevamento.

Quanti sono i fornitori delle insegne blasonate del retail? Quant'è la carne estera rispetto a quella prodotta dagli allevatori italiani? Conviene avere tanti fornitori? Per il prezzo, forse sì, ma per la qualità? Conviene ai buyer mescolare le carni, fidandosi del colpo d'occhio in selezione delle mezzene? Interrogativi aperti ai quali gli allevatori, da fine 2019, prima del famigerato Covid-19, hanno cercato di rispondere, con l'avvio concreto del Piano Carni Bovine Nazionale, oggi completato. Decretato dal Mipaaf ed avviato dagli allevatori, il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia ha fatto la sua prima comparsa sui banchi della gdo con la carne di "Vitellone e Scottona allevati ai cereali" a marchio Consorzio Sigillo Italiano, negli Iper del Gigante in Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna. Per inciso, durante il periodo di lockdown, hanno visto aumentare del 15% la vendita di carne con il marchio "Consorzio Sigillo Italiano".
È stata costituita l'associazione di organizzazioni produttori AOP Italia Zootecnica, che ha ottenuto il riconoscimento ministeriale ed ha il compito di aggregare la produzione degli allevatori per coordinarne le attività commerciali. È stato costituito e riconosciuto dal Mipaaf il Consorzio Sigillo Italiano, con il compito di identificare con il marchio ombrello registrato la carne prodotta dagli allevatori

Che sia buona...

Il percorso del Piano Carni è tracciato e si basa sulle regole che a cascata provengono dai Regolamenti comunitari, la filiera è chiamata a migliorarlo per arrivare ad offrire al consumatore un prodotto di qualità al giusto prezzo che, una volta cucinato, quando a tavola, venga apprezzato con la classica frase dei veneti, prima regione italiana per la produzione di carne bovina: "Che bona 'sta carne". Sicuramente ritornerà ad acquistarla e, informato, comincerà a immaginare nuove ricette, aumentando, con le giuste dosi, ovviamente, anche il consumo di carne settimanale.

...altrimenti il ciclo si spezza

Se invece la carne non sarà all'altezza delle attese per gusto, tenerezza, succosità, a perderci sarà tutta la filiera: allevatore, trasformatore e distributore, compreso il consumatore (che fa parte della filiera). Che sarà arrabbiato per come e dove ha speso i suoi soldi e, alla volta successiva, ci penserà su, se acquistare ancora carne.

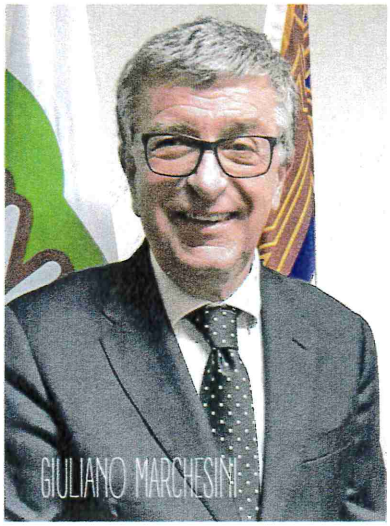
italiani secondo le regole dei Disciplinari di produzione, riconosciuti dal Mipaaf e dalla Commissione europea.
È stata infine costituita e riconosciuta dal Mipaaf l'Organizzazione Interprofessionale – OI Intercarneitalia – in attesa di spiccare il volo, se potrà dimostrare di rappresentare più del 66% del prodotto "vitellone", per poter applicare regole "erga omnes" e disporre di finanziamenti importanti per sviluppare progetti di valorizzazione e promozione della carne bovina e anche supportare il marchio Consorzio Sigillo Italiano.
Gli ingredienti per un patto vero di filiera ci sono tutti, basta solo che gli attori (allevatori, macellatori, distribuzione) siedano in buona amicizia e disponibilità al tavolo dell'Interprofessione per rilanciare produzione, acquisti e consumi della carne. Un prodotto certificato, riconoscibile, di qualità e buono sul piatto è il miglior sistema per convincere i consumatori ad acquistare, senza tentennamenti, la carne bovina. E non stiamo parlando di aumentare i prezzi al consumo, solamente di distribuire equamente il valore lungo tutta la filiera. Un allevatore che riesce a coprire i costi di produzione e guadagnare il giusto, sarà spronato a migliorare il sistema di allevamento, sotto il profilo ambientale, sociale ed economico puntando ad ottenere la certificazione del suo allevamento per la biosicurezza, il benessere animale, l'ambiente. L'avviso, quindi, ad animalisti ed ambientalisti è semplice: non va fatto il tifo per la "tassa sulla carne". Anzi, dovrebbero chiedere all'Europa di incentivare con la nuova pac la zootecnia bovina da carne di qualità, per migliorare la sostenibilità degli allevamenti.
L'auspicio è che le rappresentanze della gdo entrino nell'OI Intercarneitalia per completare la struttura dell'Interprofessione, costituita per una governance paritaria, con tre tavoli nazionali distinti i quali, dovendo prendere decisioni importanti, sono chiamati a deliberare all'unanimità. Gli allevatori ed i macellatori, sono pronti per sottoscrivere un patto con la distribuzione.

SIGILLO ITALIANO, IL CAMMINO PROSEGUE

A oggi sono sei i disciplinari approvati e altri se ne dovrebbero aggiungere a breve

Jessika Pini

Seppur con gli stop & go causati dal Covid 19 Sigillo Italiano prosegue il cammino. Per potersi fregiare del marchio gli allevatori devono sottoscrivere precisi disciplinari di produzione che poi vengono presentati alla gdo a garanzia della qualità dei prodotti. A oggi sono sei i disciplinari approvati: Vitellone e/o Scottona allevati ai cereali, Fassona di razza Piemontese, Bovino Podolico al pascolo, Uovo+ Qualità ai cereali, Acquacoltura sostenibile qualità e Vitello al latte e cereali.
"Stiamo lavorando inoltre per i disciplinari del Vitello allevato al latte e cereali e per la Carne di Bufalo di Alta Qualità -afferma Giuliano Marchesin, direttore del Consorzio Sigillo Italiano-. Possono fregiarsi del marchio solo le produzioni certificate Sistema qualità nazionale zootecnia (Sqnz); per Uovo+ Qualità ai cereali abbiamo sperimentato a inizio ottobre la prima macchina bollinatrice per le uova (unica in Europa), che sarà utilizzata da una quindicina di aziende per etichettare una prima produzione di circa 140 milioni di uova con il marchio Sigillo italiano che saranno in commercio da dicembre 2020". Si vuole dare la possibilità ai Disciplinari riconosciuti dalla Commissione europea, nell'ambito dei Sistemi di Qualità regionali, di entrare nel Sistema Qualità Nazionale e, quindi, di poter affiancare ai marchi regionali anche quello del Consorzio Sigillo Italiano. Le Regioni che hanno sistemi di qualità già approvati sono l'Emilia Romagna, il Friuli Venezia Giulia, le Marche, la Puglia, la Sardegna, la Sicilia, la Toscana e il Veneto. "Con questa operazione -spiega Marchesin- ai Disciplinari esistenti si aggiungeranno altri Disciplinari del settore lattiero caseario, dell'avicunicolo e del settore suinicolo. Praticamente buona parte di quell'80% di prodotti diversi dalle Dop, Igp e Stg, che non hanno mai avuto un marchio per comunicarli al consumatore".L'introduzione in gdo è partita a novembre 2019. In generale il Consorzio sta riscontrando una buona disponibilità da parte delle insegne: "I risultati però richiedono tempo. Va riempito un vuoto di comunicazione verso i consumatori per raccontare il nostro sistema produttivo, le caratteristiche delle carni prodotte in Italia, i benefici e dare voce a un settore che è stato oggetto di una campagna di discredito anche dal punto di vista dell'impatto ambientale".



Biosicurezza e blockchain

Il Consorzio Sigillo Italiano sta inoltre lavorando per attuare il progetto del Ministero della Salute Classyfarm in materia di biosicurezza, benessere animale e condizionalità inserendone il rispetto dei parametri nei propri disciplinari di produzione, da comunicare con il sistema della blockchain pubblica per dare certezze ai consumatori e la massima tracciabilità alla distribuzione moderna.

TRE I PILASTRI DEL PIANO CARNI BOVINE NAZIONALE

Si è concluso l'iter di riconoscimento dell'Organizzazione interprofessionale della carne bovina IntercarneItalia

Jessika Pini

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Decreto ministeriale del Mipaaf, il 3 gennaio 2020 si è concluso l'iter di riconoscimento dell'Organizzazione interprofessionale della carne bovina IntercarneItalia.
Il progetto di costituire una Oi nazionale per la carne bovina fa parte dei tre pilastri del Piano carni bovine nazionale, redatto nel lontano 2009 dall'Aop Italia Zootecnica (gli altri due punti, già attuati, riguardano la creazione del Sistema di qualità nazionale e l'approvvigionamento dei ristalli).
L'Oi si è costituita nel 2017, ma il percorso per raggiungere i parametri minimi per il riconoscimento è stato frastagliato per l'opposizione di una parte degli operatori. Al momento della sua ufficializzazione da parte del Mipaaf, rappresentava il 40% dei volumi del settore (soglia minima prevista della legge nazionale 92/2016) e adesso si sta lavorando per raggiungere il 66% di rappresentanza, come richiesto dall'Unione europea.
Al momento di questa pubblicazione IntercarneItalia rappresenta il 54% dei produttori e il 52% dei macellatori di carne bovina.
La struttura decisionale dell'Oi prevede tre tavoli di lavoro, ciascuno in rappresentanza di ogni attore della filiera (produttori, macellatori e distributori). Due sono già stati costituiti, mentre il tavolo della distribuzione dovrebbe esserlo a breve.
L'iter di approvazione di nuove regole, che andranno a ricadere anche sugli operatori che non hanno aderito all'interprofessione, prevede l'assenso unanime dei tre tavoli con l'ottenimento all'interno di ciascuno dell'85% dei consensi.
IntercaneItalia sta lavorando per la costituzione di tre gruppi di lavoro distinti all'interno della stessa Oi per ogni tipologia di carne bovina perché ciascuna ha metodi di allevamento ed esigenze diverse.
Hanno iniziato con il vitellone da carne (8-24 mesi) per proseguire poi con il vitello a carne bianca (0-8 mesi) e con le vacche a fine carriera.
I fautori del progetto però sottolineano la grande difficoltà degli operatori a lavorare per un progetto unitario.

Una forma snella

Per non generare inutili costi di struttura l'Oi ha assunto una forma snella: è stato previsto un collegio di prodotto, dove le tre parti si trovano per formulare le proposte che verranno poi sottoposte all'approvazione dei tre tavoli. A presiedere quello degli allevatori è Fabio Scomparin, socio di Azove, e a capo di quello dei macellatori Serafino Cremonini. Quando sarà costituito, il tavolo dei distributori nominerà il proprio presidente.