

A REGGIO EMILIA, CHIAMATI DALLA RIVISTA DI SUINICOLTURA, OPINION LEADER A CONFRONTO SUL FUTURO DEL SETTORE

Una filiera forte e aggregata per dipendere meno dall'estero

di **Alessandra Ferretti**

Alti costi di produzione, prezzi delle materie prime volatili e incerti, contrazione della domanda interna, esportazioni in tenuta ma che potrebbero andare meglio, eccessivo peso della Gdo nella formazione della catena del valore. Sono solo alcuni dei problemi che minano il comparto della suinicoltura del nostro Paese. Per non parlare del livello delle importazioni che, per l'Italia, è ancora troppo alto e che in futuro potrebbe rivelarsi un'arma a doppio taglio. Tanto più se esiste uno squilibrio tra l'efficienza tecnica dei nostri allevamenti e quelli dei Paesi del nord Europa.

In occasione della Rassegna suinicola che si è svolta a Reggio Emilia dal 18 al 20 aprile, la *Rivista di Suinicoltura* (Edagricole/Gruppo 24 Ore) ha riunito alcuni dei più autorevoli opinion leader italiani del settore. Obiettivo della discussione era proprio quello di delineare "Le grandi tendenze della suinicoltura italiana", come recitava appunto il titolo del convegno del 19 aprile, e formulare in base a queste le prospettive per il futuro.

La rosa di soluzioni proposte

dagli esperti è risultata molto ampia: dalla produzione italiana di un suino leggero alla valorizzazione degli altri tagli del suino pesante, al potenziamento dell'efficienza tecnica per affrontare la concorrenza estera, all'approccio comune tra allevatori e mondo della macellazione nei confronti dei mercati.

Ma il *fil rouge* che accomuna queste soluzioni, in certi casi anche contrastanti, appare chiaro: una filiera forte, che promuova un dialogo costruttivo, che sia strutturata, che sviluppi al suo interno capacità aggregativa in un contesto di sistema.

Per tracciare le prospettive del settore, Gabriele Canali, direttore di Crefis, ha presentato un'analisi di costi, consumi ed esportazioni relativi al 2012: «Da una parte sono aumentati i prezzi dei mangimi animali, dall'altra sono diminuiti i consumi della carne suina, le cui esportazioni tuttavia si possono definire stabili in quantità e in aumento in valore – ha spiegato –. Al contrario, le importazioni sono in diminuzione in quantità, anche se in leggero aumento in valore».

I prezzi

Ma cominciamo dall'andamento dei prezzi. «I mercati delle



Un momento del convegno di Reggio Emilia: l'intervento del tecnico Giovanni Battista Testa.

materie prime restano molto volatili e incerti – ha continuato Canali –. Benché le prospettive siano relativamente positive per mais e soia, non possiamo comunque stare tranquilli. I prezzi restano infatti superiori rispetto a quelli dello stesso periodo dell'anno precedente».

Nel 2012 i prezzi mondiali del mais hanno oscillato tra gennaio e giugno tra i 200 euro/t e i 220 euro/t, per registrare poi un'impennata fino a 280 euro/t ad agosto e ridiscendere con alti e bassi fino a 220 euro/t a dicembre (mentre nel 2011 il prezzo aveva subito oscillazioni tra un minimo di 195 euro/t a gennaio e un massimo di 235

euro/t a settembre). Nei primi quattro mesi del 2013 i prezzi si sono mantenuti tra i 220 euro/t e i 240 euro/t.

Lo stesso andamento si può osservare per i prezzi mondiali della soia. Che nel 2012 è passata dai 350 euro/t di gennaio agli oltre 550 euro/t di luglio, per poi scendere progressivamente e attestarsi, nei primi mesi del 2013 tra i 400 euro/t e i 440 euro/t (mentre nel 2011 si era passati dai 400 euro/t di gennaio ai 330 euro/t di dicembre).

Le vendite

La dinamica dei consumi domestici nazionali di carne fresca non elaborata mostra una fles-

sione del 2,6% nel periodo gennaio-febbraio 2013 rispetto allo stesso periodo 2012 ed un aumento in valore del 7,3%. Per la carne elaborata emerge un calo del 6% in quantità e dello 0,7% in valore nello stesso periodo.

Nel 2012 le esportazioni di carni suine e salumi si sono mantenute nel complesso abbastanza stabili in quantità (-0,6%) e in aumento in valore (+6,1%). Le importazioni, invece, hanno subito una diminuzione in quantità (-6,7%) ed un leggero aumento in valore (+1,3). «Ad oggi persiste incertezza dal lato dei fattori di produzione per la suinicoltura – ha sintetizzato Canali –. I consumi nazionali si sono contratti e impoveriti. Le esportazioni potrebbero ulteriormente svilupparsi, nonostante i vincoli sanitari e l'euro forte. Ma rimane difficoltosa la programmazione "nella" la filiera nazionale: incertezza e variabilità, sia di produzioni che di risultati economici, sia nell'allevamento che nelle fasi a valle (macellazioni e produzione di salumi). Tutto questo impone di affrontare con rinnovata determinazione i problemi aperti: valutazione qualità delle carcasse, formazione dei prezzi, possibile valorizzazione carni di suino pesante mediante Sistema qualità nazionale, razionalizzazione della fase di macellazione, strumenti efficaci per il sostegno delle esportazioni».

I costi

Ad incidere su questi fattori hanno gioco forza i costi di produzione della carne suina in Italia, costi che assumono ulteriore rilevanza se confrontati con quelli di alcuni Paesi europei, a

PIEMONTE, UNA RICERCA SUL SUINO LEGGERO L'INDUSTRIA DÀ PIÙ VALORE A QUELLO NAZIONALE

Sul tema dell'utilizzo e promozione del suino leggero la Regione Piemonte, insieme con il Dipartimento di Scienze merceologiche dell'Università di Torino e l'Aps Piemonte, ha realizzato un progetto di ricerca in cui sono stati coinvolti 42 produttori di speck, 15 produttori di prosciutto cotto, 19 aziende di ristorazione e 13 aziende del circuito Gdo. È emerso, tra le altre cose, che l'industria sarebbe disposta a riconoscere maggior valore e quindi a pagare qualcosa di più per commercializzare il prodotto nazionale.

Nel 2011 Unapros aveva già ottenuto la certificazione di rintracciabilità della filiera del suino leggero nato, allevato e macellato in Italia. «Perché questo progetto possa davvero decollare – ha aggiunto Giovanni Battista Testa, tecnico del settore – è necessario ottimizzare le performance della scrofaia, aumentando ad esempio il numero di suinetti svezzati per scrofa, e costruire partnership con gli anelli della filiera a valle, definendo insieme strategie e obiettivi. Dal canto suo, il Mipaaf deve accelerare i tempi dello studio di fattibilità per dare avvio alla fase operativa vera e propria, dal momento che finora il progetto è andato avanti su iniziativa di alcuni produttori, di Unapros, di Aps Piemonte e di una cooperativa di macellazione. Sono indispensabili azioni di comunicazione che non possono essere totalmente autofinanziate dai soggetti della filiera».

A.F. 

cominciare da Danimarca, Francia, Germania e Olanda.

«Nel 2012 il costo del suino pesante in allevamenti a ciclo chiuso per kg/peso vivo è stato pari a 1,50 euro/kg (1,48 euro/kg nel 2011) – ha spiegato Kees De Roest –. Il magroncello dai 2,44 euro/kg del 2011 è passato l'anno scorso ai 2,45 euro/kg l'anno scorso, ma nel 2010 il costo si attestava sui 2,34 euro/

kg. Il suino pesante destinato all'ingrasso è quello che attualmente vive maggiori difficoltà rispetto al ciclo chiuso, risentendo sia dell'aumento del prezzo del magroncello che di quello dell'alimentazione. Ed è passato dall'1,51 del 2011 all'1,54 euro/kg del 2012 ma nel 2010 era di 1,37 euro/kg. Il 2012 è stato un anno positivo grazie ad un prezzo remunerati-

vo del suino pesante e all'incremento dell'efficienza tecnica, dovuta in parte anche alla chiusura di diverse scrofaie. Ma i primi tre mesi del 2013 non sono stati all'altezza dell'anno scorso» ha concluso De Roest. Il problema è che dobbiamo competere con Paesi dove si produce a costi più bassi rispetto al nostro. Tra questi spiccano la Danimarca, caratterizzata da allevamenti di elevata efficienza tecnica, con il suo 1,59 euro/kg peso morto e l'Olanda con 1,62 euro/kg, quindi la Francia con 1,65 euro/kg e la Germania con 1,76 euro/kg, mentre l'Italia si attesta ancora su un costo di produzione pari a 1,96 euro/kg peso morto.

Anche il numero di suinetti svezzati per scrofa è sbilanciato. Mentre nel nostro Paese il numero è di 22,78 suinetti svezzati per scrofa, in Danimarca sale a 27,96 e in Olanda a 27,63, mentre in Francia si attesta sui 26,09 e in Germania sui 24,9.

Un altro indicatore importante



Durante il convegno si è discusso dell'utilizzo e promozione del suino leggero.



Nel 2012 le esportazioni di carni suine e salumi si sono mantenute stabili.

è il numero di parti per scrofa, che, mentre in Italia rimane sui 2,25, in Olanda è di 2,38, in Francia di 2,34, in Germania di 2,33 e in Danimarca di 2,26. Ancora, se in Italia i suinetti nati vivi per parto si attestano intorno all'11,53, in Danimarca il dato è di 14,8, in Olanda di 13,6, in Francia di 13,2 e in Germania di 12,9.

Infine, vale la pena di considerare anche la tendenza nell'incremento medio giornaliero che, se in Italia si attesta sui 640 g al giorno, in Danimarca è di 898 g, in Olanda di 799 g, in Francia di 796 e in Germania di 763. Questa situazione si ripercuote sull'incremento di produttività globale, che tra il 2002 e il 2011 in Italia è del 3,6%, mentre in Olanda è del 14,3%, in Germania del 9,9% e in Danimarca del 9,3%.

Non è un caso, ha poi detto

Andrea Cristini, presidente dell'Anas, se la produzione italiana si differenzia da quella dei Paesi del nord Europa. «La produzione made in Italy è diversa, con carne idonea per stagionatura in prosciutti e salumi, più impegnativa, con ciclo più lungo e maggiori costi di produzione, e controllata attraverso i disciplinari dop. La destinazione all'industria di trasformazione è la caratteristica distintiva della nostra suinicoltura. I nostri sono suini pesanti, di circa 160 kg di peso, che attraversano un ciclo di allevamento di tre mesi in più rispetto agli altri Paesi dell'Ue e sono sottoposti ad un'alimentazione controllata. Ebbene, questi suini rappresentano circa il 90% della produzione suinicola nazionale e i dop sono il 70%».

Nel 2012 il circuito dop ha vissuto un calo, ma l'offerta è rimasta abbondante. In base ai dati degli istituti di controllo elaborati da Anas, i suini certificati erano 8.307.574 (-3,2% rispetto al 2011), le cosce disponibili 16.530.918 (-3,3% rispetto al 2011) e le cosce dop salate 12.415.219 (-1,2% rispetto al 2011).

Nel contempo i prezzi si sono mantenuti più alti rispetto, ad esempio, a Paesi come Olanda e Spagna. I prezzi medi dei mangimi nel nostro Paese sono più elevati del 23% rispetto alla media europea.

«Il peso medio della carcassa in Italia rimane il più elevato: 127,98 kg contro la media Ue di 88,89 kg – ha concluso Cristini – con l'Austria dove la carcassa è di 96,90 kg e il Regno Unito che arriva appena a 80,07 kg».

Per il futuro, secondo il presidente Anas andrà affrontato

con attenzione anche il tema della castrazione chirurgica dei suini, che dal 2018 sarà superata in diversi Paesi europei. Il prodotto estero potrebbe quindi presentare il problema dell'odore di ferro e condizionare così l'import di tagli da destinare alla trasformazione. Tanto più che per l'Italia è invece prevista una deroga per il "pesante", per mantenere cioè gli standard qualitativi delle produzioni dop, igp e tradizionali.

L'opzione suino leggero

Da più parti una via di fuga ai diversi problemi della suinicoltura italiana viene individuata nella produzione del suino leggero, che andrebbe ad occupare una serie di segmenti di mercato di grande rilievo, come ha sottolineato Giovanni Battista Testa, tecnico del settore. «Considerando che l'Italia importa quasi un milione t/anno di carne suina per un valore di 1,8 miliardi – ha spiegato Testa – il suino leggero sarebbe strategico. La quota delle nostre importazioni è considerevole: in Italia arrivano quasi 53 milioni di cosce fresche e congelate e 3,18 milioni di cosce ricavate da carcasse e mezzene suine, per un totale di 56.170.900 cosce importate. Che rappresentano quasi il 70% delle cosce disponibili in Italia, contro il 30% prodotto da noi, di cui il 20,48 sono cosce del circuito dop». Il costo di produzione del suino leggero o intermedio (di peso finale medio intorno ai 123 kg) è di 1,572 euro/kg. Nel totale sono inclusi il costo dei suinetti (0,653 euro/kg, pari al 41,537% sul totale), i costi di alimentazione (0,689 euro/kg, il

43,828%), la soccida (che include anche il costo di smaltimento dei reflui (0,128 euro/kg, l'8,145%), farmaci e veterinario (0,044 euro/kg, pari al 2,8%), altri costi (0,024 euro/kg ovvero il 1,527%), tasse e Iva (0,01 euro/kg, lo 0,636%). Se a questi costi sommiamo le quote di ammortamento e gli interessi passivi (0,024 euro/kg, l'1,527%) si arriva al totale indicato sopra. La filiera del suino leggero nato, allevato e macellato in Italia viene vista come concreta opportunità per la suinicoltura italiana, anche come rafforzamento della filiera del suino pesante. «Qualsiasi sistema produttivo basato su una monoprodotzione e operante in un sistema di mercato libero è per definizione debole – ha concluso Testa –. Prima o poi viene "messo all'angolo" dalla concorrenza e messo in crisi».

Monoproduttori e qualità

Non la pensa esattamente così Paolo Tanara, presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, che ha ricordato i dati essenziali di questa produzione di qualità: 150 aziende produttrici, oltre 9 milioni di prosciutti marchiati nel 2012, nel 73% dei casi consumati in Italia, per il 27% esportati in 80 Paesi del mondo. «Noi monoproduttori – ha affermato Tanara – facciamo qualità e l'eccellenza resta il nostro segno distintivo. Proprio questa qualità, intrisa della capacità e della passione del saper fare, ci ha difeso dalla crisi di questi anni. Pertanto invito a mantenere inalterate queste strategie, che consistono nella qualità della produzione e nella certificazione della filiera che il

ZOETIS, LA SALUTE ANIMALE È ALL'AVANGUARDIA

La salute animale è la sua mission, nella consapevolezza che, «in un mercato mondiale in cui è sempre maggiore la richiesta di proteine di origine animale, gli animali produttori di alimenti per l'uomo devono essere più sani e produttivi». Sono parole di Claudio Guarini, Food Chain Manager di Zoetis, azienda sponsor del convegno di Reggio Emilia, che opera nel settore della salute animale. Nata come business unit del colosso farmaceutico Pfizer, oggi Zoetis è una società a sé stante che offre farmaci, vaccini, prodotti diagnostici e test genetici, oltre che un'ampia gamma di servizi aggiuntivi per la salute animale. Come ha spiegato Guarini, in occasione del convegno del 19 aprile, «la nostra mission consiste nell'attenzione singolare e costante alla salute animale, per offrire ai clienti prodotti e servizi di qualità e il nostro impegno a sostenere la loro attività».

E il futuro? La strategia dell'azienda si basa su sei punti chiave. «Beneficiare della nostra presenza locale dei solidi rapporti instaurati con i clienti – ha aggiunto Guarini – penetrare maggiormente i mercati emergenti, puntare sullo sviluppo di nuovi prodotti e sulla gestione del ciclo di vita dei prodotti esistenti per dare valore aggiunto e ampliare il nostro portafoglio. Ancora, affermarci come partner preferenziale per accedere a nuovi prodotti e tecnologie all'avanguardia, continuare a fornire prodotti di alta qualità ed espandere le attività complementari per diventare un partner di fiducia più completo».



Claudio Guarini, Food Chain Manager di Zoetis.

Forte di 60 anni di attività, Zoetis, oggi quotata alla Borsa di New York, conta nel mondo oltre 25 siti di produzione, più di 300 linee di prodotto specifiche per 8 specie animali, un indotto di cui fanno parte 3.400 addetti alle vendite, una presenza sul mercato in oltre 120 Paesi per un giro d'affari di 4,2 miliardi di dollari. **S.N.**



La radice del nome è zo-, un prefisso che compare in parole come zoo e zoologia e che deriva dal termine inglese zoetic, che significa "relativo alla vita".

Consorzio del prosciutto di Parma contribuisce a difendere dalle mistificazioni e dalle falsificazioni. Piuttosto che produrre suino leggero si dovrebbero valorizzare gli altri tagli del suino pesante. L'etichettatura obbligatoria di origine della materia prima potrebbe contribuire a questa valorizzazione. Inoltre, ritengo urgente un maggiore confronto all'interno della filiera inteso come proficuo scambio di informazioni e strategie di difesa, espansione e attacco dei mercati. Solo in questo modo – ha ribadito il presidente del Consorzio – Riusciremo ad essere convincenti sulla qualità senza scendere a compromessi e facili scorciatoie che in casi

recenti, in cui si è messo in commercio un prodotto pur commestibile ma non conforme, hanno provocato contraccolpi a livello di grande pubblico. Episodi come quello provocano ripercussioni su tutto il sistema produttivo e di filiera».

Integrazione indispensabile

«Integrarsi è condizione imprescindibile – ha aggiunto Giulio Zucchi, professore emerito di Economia ed estimo rurale all'Università di Bologna –. Se guardiamo alla formazione della catena del valore, vediamo come l'allevamento valga il 15%, la trasformazione il 35% e la distribuzione il 50%. Ebbe-

ne, ciascuno di questi settori opera in regime di concorrenza. Come? L'allevamento è legato alla concorrenza internazionale, può vendere in un raggio limitato e può regolare l'offerta nel medio-lungo periodo. La trasformazione opera sia sull'animale vivo che sull'animale morto e può agire in ambito internazionale per l'import-export. Infine, la distribuzione opera invece a tutto campo senza vincoli. Nell'ambito delle rispettive condizioni di concorrenza, tutti agiscono in modo simile, tendendo a massimizzare le proprie efficienze economiche agendo sui ricavi e sui costi». «Quando le possibilità e i margini si esauriscono – ha

concluso il professore – la scelta aggregativa è l'unica soluzione, a meno che non si realizzino posizioni di monopolio. Le scelte di sistema consentono di agire sulla programmazione produttiva di tutti i segmenti della filiera, coordinandola a fini comuni quanti-qualitativi, inoltre consentono di agire su tutti i tipi di costo, razionalizzandoli, e di sviluppare strategie di mercato internazionali. Questo comporta sì la riduzione dei gradi di libertà, ma anche l'aumento di quelli di sopravvivenza». Dunque, soccida o no, più che di un dilemma, si tratta di una scelta da sviluppare in un contesto di sistema, «una rivoluzione culturale» come l'ha chiamata proprio Zucchi.

L'approccio al mercato

L'approccio comune nei confronti dei mercati può portare infatti a diversi vantaggi. Se allevatori e mondo della macellazione, i due attori più radicati sul territorio, si sforzassero di intavolare tra di loro un dialogo più costruttivo, potrebbero ambire ad orientare sia i prezzi che il mercato. «Gli allevatori hanno già iniziato ad aggregarsi in organizzazioni di prodotto e a cercare di confrontarsi con i macelli – ha detto Lorenzo Fontanesi, presidente di Opas –. Ebbene, se questo dialogo si sviluppasse ulteriormente e si basasse non più su una diatriba sul prezzo e sul valore del suino, ma sulla volontà di un approccio comune, i risultati sarebbero lampanti. Quali sarebbero questi risultati? Ad esempio, la messa a punto di produzioni anche alternative alla dop (che comunque dovrebbe restare la

produzione principe), la creazione di un prodotto e di una filiera più concorrenziali, basati magari sulla produzione di un suino intermedio. Oppure, l'ap-proccio comune tra allevatori e macelli potrebbe portare anche a nuove forme di contrattazione sui suini».

E Fontanesi ha portato l'esempio di una multinazionale americana, che da sola produce più del doppio della carne prodotta dall'Italia intera. «A livello internazionale siamo in concorrenza con gruppi come questo – ha proseguito – Di fronte alla crisi iniziata nel 2003, che inizialmente si è giudicata “ciclica”, ma che poi si è ammesso fosse “strutturale”, il sistema non si è ancora strutturato. Sia-

mo ancora troppo legati all'idea di collocare la produzione sul mercato interno e a una produzione dop che non riesce a valorizzare il prodotto. È da qui che i due anelli più legati al territorio nazionale, allevatori e macellatori, devono cominciare a confrontarsi, in modo costruttivo e propositivo».


Aumento della produttività

Gianluca Avino, direttore generale di Pic Italia, filiale del gruppo Genus plc, leader in biotecnologie, che si occupa del miglioramento genetico dei suini, ha mostrato come il futuro della popolazione mondiale dipenda strettamente da «un aumento della produttività e dall'uso re-

sponsabile di innovazione e tecnologia». Avino ha fornito alcuni numeri: «Nel 2050 il mondo dovrà ospitare 9 miliardi di persone, vale a dire 2 miliardi in più rispetto ad oggi – ha spiegato – ed in meno di 40 anni avrà bisogno del 100% in più del cibo che si produce oggi. A disposizione di queste necessità dovrà essere, appunto, la nuova metodologia per il miglioramento genetico. Quali vantaggi apporta?».

Il dirigente Pic li ha spiegati in un paio di esempi: «In base ad alcuni dati diffusi dall'Università del Missouri, negli Stati Uniti si produce oggi, rispetto al 1950, il 176% di carne suina in più con il 44% di scrofe in meno – ha riferito Avino –. L'evoluzione ci mostra come negli Usa nel 1950

ci fossero 154 milioni di persone, 5,6 milioni di agricoltori che producevano ciascuno abbastanza per 30 persone. Nel 2010 le persone erano diventate 308 milioni, di cui 2 milioni di agricoltori che producevano ciascuno per 155 persone».

Hanno concluso il convegno altre relazioni, quella di Leonardo Nanni Costa, dell'Università di Bologna, che ha discusso di benessere animale, quella di Paolo Trevisi, ancora dell'Università di Bologna, che ha trattato il tema della genomica, e quella di Aldo Prandini, dell'Università di Piacenza, che ha illustrato la questione dell'uso di additivi e integratori nell'alimentazione dei suini. Ne daremo conto presto su questa rivista. 



Non giocare d'azzardo... scegli prodotti efficaci e affidabili!

S.A.R.B., presente sul mercato italiano da oltre mezzo secolo, propone la sua gamma di prodotti affidabili.

- CALMANTI
- EDULCORANTI
- ANTIOSSIDANTI
- FARINA D'UOVO
- COCCIDIOSTATICI
- AMMONIA BINDER
- GROWTH PROMOTER
- CULTURE DI LIEVITO DIAMOND V

SOCIETÀ di ALIMENTAZIONE e RICERCHE BIOLOGICHE a.r.l.
 Via Bellone, 41 - 23900 LECCO - Tel 0341 287411 - fax 0341 284382
 www.sarb.it - e-mail: sarb@sarb.it