



associazione nazionale allevatori suini

Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38
www.anas.it - e-mail: anas@anas.it

Le proposte di ANAS per il rilancio della suinicoltura

Nel corso dell'Assemblea ANAS del 26 giugno i soci hanno condiviso il documento di seguito riportato

Premessa

La suinicoltura italiana vive da diversi anni una congiuntura economica difficile che si è ulteriormente aggravata nel corso del 2015 per gli effetti di fattori internazionali, quali il bando russo all'importazione di carni e la contemporanea espansione produttiva di alcuni importanti Paesi europei, e fattori interni quali il rallentamento dei consumi domestici.

Purtroppo il prezzo dei suini grassi e dei suinetti è crollato rispetto all'anno precedente e non permette agli allevatori di beneficiare dell'alleggerimento dei costi delle materie prime per mangimi. Sotto pressione sono soprattutto gli allevamenti con scrofe, che sono il cardine del sistema produttivo e della filiera delle DOP.

E' necessario attuare urgentemente una serie di misure per ridare slancio alla filiera suinicola italiana. Secondo ANAS le principali aree di intervento sono:

- il miglioramento della qualità e dell'efficienza
- la trasparenza commerciale
- il miglioramento della valorizzazione economica

1. Più qualità ed efficienza

Importanza della qualità

La competitività delle carni suine italiane necessita del costante miglioramento del loro profilo qualitativo. In particolare, le produzioni tutelate (DOP e IGP) devono puntare ad esaltare gli elementi di differenziazione rispetto alle produzioni generiche attraverso una coerente attuazione dei Disciplinari.

Qualificazione genetica

Le caratteristiche produttive qualitative sono fortemente condizionate dall'origine genetica degli animali. La suinicoltura italiana deve consolidare la propria identità e quindi è prioritaria la diffusione negli allevamenti delle razze selezionate in Italia per le caratteristiche tecnologiche e sensoriali dei prodotti trasformati italiani, in primis i prosciutti DOP.

Particolarità produttiva

L'allevamento del suino pesante italiano costituisce un'importante opportunità per promuovere pratiche di allevamento rispettose del benessere e della salute animale. A questo riguardo, si ricorda che la specificità italiana per le produzioni tipiche è stata recepita anche dalla Dichiarazione europea sulle alternative alla castrazione, operative dal 2018.

Efficienza produttiva

Un aspetto rilevante per il sistema produttivo italiano è rappresentato dai costi legati all'alimentazione dei suini che sono gravati da un eccessivo onere derivante dal settore della produzione mangimistica. I mangimi italiani hanno un costo medio del 25% superiore alla media europea. Si tratta di una criticità che deve trovare una soluzione attraverso una diversa organizzazione dell'industria mangimistica.

Inoltre, la genetica può dare un contributo determinante per migliorare l'efficienza produttiva degli allevamenti italiani. A questo proposito ANAS ha sviluppato nuove linee genetiche che mantenendo l'originalità italiana permettono migliori prestazioni dei suini in allevamento (Linea Alta Resa) e aumentano la capacità riproduttiva delle scrofe (Linea Alta Prolificità).

2. Più trasparenza commerciale

Commissione Unica Nazionale

L'attività della CUN suini grassi da macello, nonostante le inevitabili lacune, ha rappresentato un'esperienza positiva perché ha permesso di definire con criteri più aggiornati rispetto al passato i prezzi settimanali dei suini. La definizione di un prezzo nazionale di riferimento è di estrema importanza per tutelare i diritti dei suinicoltori. Certamente è necessario operare per rendere i lavori della CUN più oggettivi e trasparenti, ma ciò non può giustificare i comportamenti assunti di recente dai rappresentanti dell'industria di macellazione, che boicottano i lavori della Commissione stessa e privano la filiera del necessario riferimento commerciale.

Innovazione della contrattazione

La variabilità dei comportamenti commerciali e lo sproporzionato rapporto di forze tra i pochi acquirenti (macelli) e i numerosi fornitori (allevatori) rende improcrastinabile la definizione di regole contrattuali generali e condivise. In altre parole, è necessario addivenire ad un accordo quadro che faccia leva non su logiche punitive, ma premianti la qualità e l'impegno economico sostenuto per ottenerla (costi di produzione, criteri oggettivi di qualità e resa).

Misure oggettive e verificabili

Alla luce di quanto sopra, è necessario dare piena attuazione ad alcune previsioni dell'intesa di filiera sottoscritta l'8 luglio 2013 con la messa a regime di procedure per la taratura dei sistemi di pesatura al macello, per la rilevazione indipendente dei dati di misurazione delle carcasse (scatole nere).

Separazione linee produttive

E' necessario superare con decisione la commistione tra le produzioni tipiche tutelate e altre produzioni generiche, spesso realizzate con suini o carni importate. Per questo, è di estrema importanza avviare un serio confronto per una netta distinzione lungo tutta la filiera: dall'allevamento fino agli impianti di trasformazione, dei siti dedicati alle lavorazioni DOP separati da quelli che realizzano altri tipi di produzione.

3. Miglior valorizzazione economica

Indicazione d'origine

L'informazione al consumatore sull'origine delle carni è una chiave importante per migliorare la fidelizzazione del consumatore stesso e per promuovere il consumo delle carni suine italiane. Quanto introdotto lo scorso aprile 2015 per le carni fresche, refrigerate e congelate (Regolamento 1337 del 13 dicembre 2013) è ancora insufficiente. E' auspicabile prima possibile la previsione di una chiara indicazione di origine per le carni trasformate che costituiscono la parte più rilevante della produzione e dei consumi italiani.

Tagli carni fresche dei suini per le produzioni DOP

I suini prodotti per il circuito DOP sono allevati nel rispetto di rigidi disciplinari che tra l'altro, prevedono un affidabile sistema di tracciabilità. Fino ad oggi non è stato possibile comunicare al consumatore in modo efficace le caratteristiche e soprattutto l'origine di queste carni fresche. Buona parte del consumo di carne fresca italiana è soddisfatto dalla carne dei suini pesanti allevati per Parma e San Daniele. E' giunto il momento di sfruttare l'immagine affermata delle produzioni DOP per informare il consumatore e quindi promuovere in modo snello, ma innovativo, il consumo di carne fresca di suini che sono nati e allevati con pratiche tipicamente italiane.

Allevamento rurale razze locali

Le razze locali conservate in Italia dall'ANAS con la collaborazione di diverse centinaia di allevatori sono sei e costituiscono un importante patrimonio di biodiversità zootecnica e socio-culturale. Queste razze sono allevate in ambienti rurali per produrre carni fresche e salumi per mercati di nicchia. Nonostante la loro limitata diffusione costituiscono un'opportunità per valorizzare numerose e virtuose filiere locali.

Per approfondimento si invita a consultare la Relazione sull'attività 2014 scaricabile sul sito www.anas.it nella sezione "Vita Associativa/documenti"



MILANO