



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE



LA FILIERA DELLA CARNE BOVINA IN SICILIA

Osservatorio sull'Economia del Sistema AgroAlimentare e sullo Sviluppo Rurale della Sicilia

Responsabile della Ricerca e Responsabile Scientifico

Antonino Bacarella

Coordinamento Tecnico, Introduzione e Conclusioni

Pietro Columba

Paragrafo III.1 e Paragrafo III.2

Antonino Virga

Capitolo I, II, Paragrafo III.3, Capitolo IV e V

Lorella Di Giovanni

INDICE

INTRODUZIONE	4
I LA ZOOTECNIA	6
II LA TRASFORMAZIONE	9
III LA MACELLAZIONE DELLE CARNI	15
III.1 LA SICUREZZA DELLE CARNI: LA NORMATIVA SULLA MACELLAZIONE E SULLA TRACCIABILITÀ	15
III.2 L'ANAGRAFE BOVINA	19
III.3 LA MACELLAZIONE DELLE CARNI SECONDO L'ANAGRAFE BOVINA	23
IV I MERCATI AL CONSUMO DELLA CARNE BOVINA	36
V CONCLUSIONI	38
BIBLIOGRAFIA	40
INDICE DELLE TAVOLE	42

Introduzione

Il comparto della carne bovina in Sicilia è stato travagliato da recenti fenomeni di intensa criticità, come la diffusione tra i consumatori di gravi patologie (BSE), che hanno causato profonde perturbazioni nel sistema produttivo e commerciale, in conseguenza di un allarme sanitario di grande impatto sui consumi.

La normativa riguardante la sicurezza alimentare, proprio come reazione al verificarsi di minacce alla salute umana provenienti da contaminazioni degli alimenti, ha avuto una decisa evoluzione ed ha visto il settore delle carni anticipare, rispetto agli altri comparti alimentari, l'introduzione dei sistemi di controllo ed i provvedimenti finalizzati alla tracciabilità.

A distanza di alcuni anni dal verificarsi della "crisi" causata dalla BSE, il consumo di carni bovine sembra tendere alla normalità sebbene i consumi permangano su livelli inferiori al passato anche in funzione di una nuova cultura dell'igiene alimentare che si afferma con crescente intensità. Parallelamente si afferma anche una più profonda cultura alimentare e gastronomica che orienta i consumi verso i prodotti di pregio con caratteristiche di tipicità attribuibili alle specificità territoriali; per il comparto della carne bovina siciliana risulta, quindi, di particolare interesse la conoscenza della provenienza e le modalità di allevamento dei capi che alimentano la filiera delle carni.

La Sicilia, pur non essendo una regione di elevata vocazione per la produzione di carni bovine, annovera produzioni di pregio riconducibili alle condizioni e modalità di allevamento locali; poiché la produzione autoctona risulta sufficiente ad alimentare appena $\frac{1}{4}$ del fabbisogno interno, si verifica un ampio ricorso all'importazione di carni dall'estero e da altre regioni italiane. L'importazione di carni avviene prevalentemente sotto forma di porzioni e carcasse ma riguarda anche un importante flusso di animali vivi; questi capi possono essere avviati direttamente alla macellazione (oltre i $\frac{2}{3}$), ovvero permanere per periodi di tempo variabili in allevamenti locali che ne curano l'accrescimento e la rifinitura. Sul prodotto finale influiscono, pertanto, le particolari cure alle quali i capi sono sottoposti nelle fasi svolte dagli allevamenti siciliani.

Non risulta, quindi, agevole identificare esattamente quali carni possano definirsi locali per la variabilità della fase di allevamento svolta in Sicilia e per la eventuale differenza che può essere riscontrata nelle carni provenienti da capi "nati" in Sicilia o "immigrati" e quindi affinati in Sicilia.

Attraverso un'attenta analisi dei dati provenienti dall'anagrafe bovina si è ricostruita la consistenza dei flussi e si sono identificati i percorsi compiuti dai capi dal momento della loro nascita (o del loro arrivo) fino alla macellazione, passando per i luoghi di allevamento o affinamento.

Di notevole interesse risulta anche l'indagine sull'operatività dei macelli pubblici e privati operanti in Sicilia e sulle figure intermedie che operano lungo la filiera, tanto nell'approvvigionamento dei macelli che nella successiva distribuzione delle carni.

In Sicilia la distribuzione delle carni, ancor più di quella degli altri generi alimentari, risulta ancorata al dettaglio tradizionale ed alla filiera corta. L'affermazione progressiva della GDO si osserva anche in Sicilia ma la grande distribuzione tende ad approvvigionarsi con carni di importazione offerte da un

limitato numero di fornitori di elevata capacità piuttosto che ricorrere alle produzioni locali, disperse sul territorio e polverizzate in numerose unità di allevamento e trasformazione di piccola dimensione.

Lo studio condotto dal CORERAS costituisce un inedito report sulla filiera delle carni bovine in Sicilia e si ritiene che, nella attuale fase di avvio del PSR 2007-2013 possa costituire un utile strumento conoscitivo per giungere ad una definizione di obiettivi e strumenti di intervento più efficace al fine di attivare lo sviluppo rurale nella regione.

I La Zootecnia

Il Comparto della carne bovina nel 2006, con un valore della PPB di circa 190 milioni di Euro, pesa per il 6% sulla PPB Agricola e Zootecnica della Sicilia e per il 43% sulla PPB sviluppata da tutte le attività zootecniche. L'incidenza del comparto bovino siciliano sulla Produzione a Prezzi di Base dell'intero comparto delle carni (bovine, suine, ovicaprini e di pollame) è pari a circa il 70%.

La Sicilia, con una produzione di carne bovina pari a 32.000 tonnellate¹ (peso morto), incide per circa il 5% sull'offerta nazionale, mentre nel Mezzogiorno è la regione più importante dopo la Campania, con una produzione di carne pari al 23% di quella complessivamente realizzata dalle regioni del Sud. La Sicilia, infatti, contribuisce per il 7% al patrimonio Nazionale bovino ed insieme al Veneto, al Piemonte ed alla Sardegna, si distingue per l'elevato peso dei bovini da carne sul totale allevato (68%)².

La consistenza del bestiame bovino³, nei dieci anni compresi fra le due rilevazioni censuarie, appare ridotta del 34%. Il numero dei bovini, infatti, è passato da 466 mila capi del 1990 a circa 308 mila capi del 2000. Nello stesso periodo di riferimento, oltre 7 mila aziende zootecniche hanno cessato l'attività (-44%); si registra, peraltro, un aumento del numero medio di capi allevati per azienda di 5,2 unità.

In Sicilia, la contrazione degli allevamenti è proseguita anche negli anni successivi alla rilevazione censuaria del 2000: infatti, nel 2003, si contano circa 1.237 allevamenti bovini in meno rispetto al 2000, mentre il numero di capi rilevati ha segnato un modesto incremento (+3%). Confrontando infine i dati rilevati dall'Istat negli anni 2003 e 2005, in occasione dell'indagine sulla struttura e le produzioni delle aziende agricole; si registra una nuova fase di espansione del patrimonio bovino che è passato da 303.407 capi del 2003 a 330.147 del 2005, mentre gli allevamenti sono aumentati di 217 unità (da 7.808 a 8025). (Tav.I.1). La crescita complessiva della mandria, osservata nel 2005, è da attribuirsi in prevalenza all'incremento della categoria "altre vacche"⁴ (Var.% 2003/2005: +9%): questo dato, pertanto, fa presupporre che la fase di espansione, registrata negli ultimi anni, non sia transitoria ma che qualcosa stia effettivamente cambiando per la zootecnia siciliana in generale e per quella da carne in particolare.

Quest'ultima infatti sembra essere uscita definitivamente dalla crisi Bse che, negli anni trascorsi, ha messo in ginocchio tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla commercializzazione, passando per la trasformazione.

¹ Fonte: Anagrafe Bovina.

² Il peso del patrimonio da carne sul totale bovino è molto elevato in Veneto (61%), Piemonte (59%), Sardegna (71%) e Sicilia (68%): Fonte Osservatorio Latte - Ismea

³ Vengono considerati gli allevamenti nel loro complesso: le statistiche sulla zootecnia bovina, fornite dall'Istat, infatti non permettono di identificare gli allevamenti da carne; quelli da latte, invece, sono definiti dalle vacche produttrici di latte, che ovviamente producono anche carne bovina.

L'analisi strutturale ed evolutiva dell'intero comparto bovino risulta comunque rappresentativa dal momento che in Sicilia la maggior parte degli allevamenti è di tipo misto, secondo il classico schema vacca - vitello.

⁴ Secondo la definizione dell'Istat, per "altre vacche", si intende vacche da lavoro e/o da carne o vacche per la produzione di vitelli (vacche nutrici), il cui latte, di norma, non viene destinato al consumo umano o alla trasformazione in prodotti lattiero-caseari, ma serve per l'allattamento dei vitelli.

L'allevamento bovino in Sicilia è distribuito su tutto il territorio, anche se si evidenziano province di più intensa concentrazione quali quelle di Ragusa, Messina, Enna, Palermo. La Charolaise, la Limousine e la Marchigiana sono le principali razze da carne allevate.

La zootecnia Siciliana, dunque, da alcuni anni, sta affrontando un processo di ristrutturazione che ha portato da una lato, all'abbandono dell'attività zootecnica da parte di molti piccoli allevatori e, dall'altro, alla concentrazione dell'attività in strutture meglio organizzate, nelle quali si rileva la presenza di un management giovane e più attento ai cambiamenti in atto, legato in particolare al mercato, alle politiche comunitarie ed alla normativa sulla sicurezza alimentare e sulla protezione ambientale. Non mancano esempi di realtà aziendali che hanno scelto di integrare l'attività dell'allevamento con le altre fasi della filiera, rendendo più efficiente l'organizzazione dei cicli produttivi e l'identificabilità del prodotto nelle diverse fasi di lavorazione.

Accanto ad una zootecnia evoluta, persiste una consistente zootecnia delle aree interne e disagiate della Sicilia, inadatte alla zootecnia intensiva, che conserva ancora caratteristiche strutturali (notevole polverizzazione), tecniche (condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti talvolta inadeguate) ed organizzative (mancanza di forme associative) superate. L'apparato produttivo, infatti, è basato, in prevalenza, su aziende poco redditizie (a causa degli elevati costi di produzione e di gestione) nelle quali la dimensione ridotta non consente l'adozione di tecniche di produzione avanzate (sostenibili dal punto di vista ambientale, rispettose della normativa sulla sicurezza alimentare e sul benessere degli animali) in maniera economicamente conveniente.

La condizione di marginalità delle aree in cui operano le aziende è caratterizzata da una scarsa integrazione dell'attività zootecnica con le altre fasi della filiera e con le nuove logiche di mercato. La modesta attitudine imprenditoriale e competenza professionale degli operatori del settore, nonché le maggiori difficoltà determinate dalle difficili condizioni ambientali (geo-morfologiche e climatiche), impediscono il raggiungimento di un livello di competitività paragonabile alla zootecnia degli ambienti continentali del settentrione italiano e del centro Europa.

La zootecnia risente, oltremodo, delle carenze infrastrutturali, del costo dell'energia, del costo dell'acqua (a causa della carente gestione delle acque di superficie e in presenza invece dell'alto costo energetico per la eduazione delle acque di falda), nonché del costo del lavoro (sul quale pesano gli oneri previdenziali) e del costo dei trasporti. Non meno importanti risultano le problematiche legate alla crescita dei costi dei cereali e dei mangimi, al continuo calo del prezzo degli animali da carne, al perdurare delle avversità sanitarie legate alla Blue Tongue ed ai relativi blocchi sulla movimentazione degli animali e all'incertezza nella continuità del finanziamento per l'incenerimento delle carcasse.

La spinta polverizzazione aziendale, i ritardi strutturali e la scarsa propensione degli imprenditori verso qualsiasi forma di associazionismo e cooperazione contribuiscono a rendere l'offerta di prodotti carnei frammentata e poco competitiva. La mancanza di impianti di trasformazione consortile e di strutture di centralizzazione dell'offerta creano, infatti, le condizioni per il proliferare di figure intermedie che operano in sostituzione di un sistema distributivo strutturato, acquistando i capi pronti direttamente alla

stalla (spuntando prezzi molto vantaggiosi) e curandone le fasi fino alla vendita al dettaglio (trasporto e trasformazione).

Per questa zootecnia, non è realistico pensare ad una ad un percorso che porti esclusivamente al miglioramento dell'efficienza produttiva; il modello intensivo, infatti, non trova alcuna possibilità di applicazione nella realtà territoriale, economica e socioculturale appena descritta. Piuttosto, si potrebbe perseguire il fine di dare una diversa funzionalità alla zootecnia delle aree marginali, attraverso la valorizzazione delle sue caratteristiche di peculiarità e tipicità.

L'identità della nostra zootecnia tradizionale va, dunque, sostenuta e rafforzata, coniugandola con quei principi e con quelle pratiche ormai indispensabili per l'accesso al mercato. Il potenziamento delle caratteristiche di naturalità proprie della zootecnia di montagna (zootecnia biologica), la rivalutazione delle razze autoctone, il recupero della tradizione gastronomica e dell'accoglienza (agriturismo, ristorazione rurale, fattorie didattiche, ecc.), infatti, non possono prescindere da un impegno volto al miglioramento delle strutture aziendali, dei ricoveri per gli animali, dei laboratori per la preparazione ed il confezionamento delle carni, nonché dell'organizzazione commerciale, dei servizi alle imprese e, più in generale, delle opere funzionali all'attività zootecnica.

Tav. I.1 aziende con bovini e relativo numero di capi: 1990- 2000- 2003-2005

Anni	Aziende	Capi	n. medio capi/azienda
1990*	16.166	466.402	28,8
2000*	9.045	307.876	34,0
2003**	7.808	303.407	38,8
2005**	8.025	330.147	41,1

**)Fonte Istat: Censimento Generale dell'Agricoltura*

****)Fonte Istat: rilevazione sulla struttura e le produzioni delle aziende agricole*

II La Trasformazione

Così come osservato per l'allevamento, anche sul **fronte della trasformazione** si osserva uno spiccato bipolarismo strutturale delle aziende, sia in termini dimensionali, sia in termini di dotazione tecnologica.

Il comparto, infatti, comprende realtà aziendali ben organizzate, con impianti razionali, tecnologicamente avanzati e standard igienici adeguati; di contro esiste una rilevante parte di imprese non pienamente rispondente alle esigenze del mercato (GDO e consumatori). Si tratta soprattutto di imprese di piccole dimensioni, che mal sopportano i costi legati al rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare. Queste ultime, relazionandosi prevalentemente con la zootecnia tradizionale di montagna, presentano un'offerta qualitativa e quantitativa insufficiente alla definizione di rapporti duraturi con la GDO.

In Sicilia, negli ultimi anni (2000-2006), è proseguita la tendenza, iniziata già negli anni novanta, alla razionalizzazione dell'attività di macellazione⁵, che si sposta dagli impianti pubblici - in generale caratterizzati da carenze strutturali ed organizzative - a quelli più efficienti gestiti da privati; e da quelli a ridotta potenzialità lavorativa (macelli a capacità limitata) a quelli tecnologicamente più avanzati (macelli a bollo CE⁶). Secondo il D. M. 23 nov. 1995 (modificazioni al D.L.vo n. 286/94), relativo alle condizioni sanitarie per la produzione e immissione sul mercato di carni fresche - art.1, gli impianti di macellazione a capacità limitata possono macellare un massimo di 1.000 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno o comunque non oltre i 20-40 UGB alla settimana⁷; le carni prodotte hanno soltanto un mercato nazionale e non possono essere conferite né all'industria di trasformazione né alla grande distribuzione organizzata. I macelli con Bollo CE, al contrario, non presentano alcuna limitazione relativamente al numero di UGB a settimana, al mercato di commercializzazione delle carni e possono conferire il prodotto sia all'industria di trasformazione che alla GDO.

Tra il 2000 ed il 2006 il numero degli impianti pubblici (attivi) si è dimezzato, passando da 62 unità a 30; mentre gli impianti privati sono passati da 10 a 25⁸. Allo stesso modo gli impianti a capacità limitata sono diminuiti del 45% (da 58 del 2000 a 32 del 2006) e quelli a bollo CE sono aumentati di 9 unità. Inoltre l'incidenza dei macelli a capacità limitata sul totale è diminuita di 22 punti percentuali (Tav.II.1).

⁵ Trasformazione dell'animale vivo in carcasse, mezzane e quarti.

⁶ Secondo il D. M. 23 nov. 1995 – modificazioni al D.L.vo n. 286/94, relativo alle condizioni sanitarie per la produzione e immissione sul mercato di carni fresche – art. 1, gli impianti di macellazione a capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13 del D.L.vo 286/94 e possono macellare un massimo di 1.000 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno o comunque non oltre i 20-40 UGB alla settimana - un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a cinque suini o a dieci ovini o caprini o a venti agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi. I macelli con Bollo CE non presentano alcuna limitazione relativamente al numero di UGB a settimana e devono soddisfare le condizioni di cui all'allegato I, capitolo I e II del D.L.vo 286/94 e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13 del medesimo decreto.

⁷ Un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a cinque suini o a dieci ovini o caprini o a venti agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi.

⁸ Fonte: elaborazione su dati Assessorato alla Sanità della Regione Siciliana - servizio 2° IRV.

La parte più numerosa dei macelli pubblici (28 su 30) è rappresentata da stabilimenti di ridotte capacità, che si occupano esclusivamente dell'abbattimento dei capi. Si tratta, nella maggior parte dei casi, di impianti poco efficienti per carenze strutturali ed igienico-sanitarie e per scarsa capacità gestionale delle amministrazioni comunali. Le strutture di ridotte capacità, che assorbono soltanto il 10% della macellazione regionale, sono a supporto della zootecnia di montagna essendo dislocate prevalentemente nelle zone interne e montane delle province di Palermo (11) e Messina (6) e nell'agrigentino (7) (Tav. II.2).

Gli impianti a gestione privata, invece, sono quasi tutti (21 su 25) a bollo CE: si tratta di macelli che, in buona parte, assicurano adeguati standard igienici ed una gestione razionale dei processi produttivi. Inoltre, 10 macelli (pari al 43% del totale macelli a bollo CE) sono anche industrie di trasformazione della carne⁹; risultando strutturalmente e funzionalmente collegati ad altre linee di lavorazione: quali il solo sezionamento¹⁰ (5), oppure si presentano più completi, affiancando all'attività di macellazione e sezionamento il laboratorio per la preparazione "di carni macinate e preparazioni di carni" (3) e/o lo stabilimento per la preparazione di prodotti a base di carne ed il deposito frigorifero¹¹ (2) (Tav. II.2). Gli impianti a bollo CE, avendo una capacità lavorativa illimitata, assorbono il 90% della macellazione regionale e talora non lavorano solo in conto proprio ma anche per conto terzi.

Il comparto della macellazione in Sicilia presenta una potenzialità in numero di capi macellati per anno che, nell'80% dei casi, non supera le 5.000 unità. La distribuzione dei macelli per classi di capi macellati evidenzia una prevedibile concentrazione dei macelli a capacità limitata (20 su 23) nelle prime due classi (meno di 500 capi e da 500 a 999), mentre i macelli a bollo CE ricadono in prevalenza nella classe di capi da 1.000 a 4.999 unità (13) ed in quella da 5.000 a 9.999 (8) (Tav. II.3).

Fatta eccezione per 4 macelli (di cui soltanto 1 in attività) deputati all'abbattimento esclusivo di suini, il sistema di macellazione regionale si caratterizza per la larga presenza di impianti di macellazione mista¹² e per la scarsa integrazione con le successive fasi di trasformazione (10 su 55); dovuta principalmente alla presenza di un consistente numero di macelli di ridotte capacità (32 su 55), abilitati all'esclusivo abbattimento dei capi, e quindi non idonei ad effettuare la successiva lavorazione delle carni.

⁹ Queste strutture lavorano soprattutto animali proveniente dalle regioni del nord Italia e dall'estero, mentre in minor misura intercettano prodotto regionale. Le carni trasformate, destinate esclusivamente al consumo regionale, vengono esitate prevalentemente attraverso la GDO ed il canale horeca; non mancano, comunque, le tradizionali macellerie.

¹⁰ Alla macellazione segue il sezionamento che consiste nel disosso e ulteriore taglio e porzionatura delle carni in tagli anatomici.

¹¹ I laboratori per le "carne macinate e preparazione di carni" sono disciplinati dal D.P.R. 309/98 recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione di carni; secondo il suddetto D.P.R. per preparazione di carni si intendono carni con aggiunta di prodotti alimentari, condimenti, additivi od oggetto di trattamenti tali da modificarne le caratteristiche di carne fresca. (rientrano tra queste le salsicce fresche).

Escluse:

a) carni macinate destinate al consumatore finale ed ottenute in esercizi di vendita al minuto;

b) carni, separate meccanicamente, destinate a prodotti a base di carne trattate termicamente;

c) rifilatura carni fresche provenienti da laboratori di sezionamento destinate ad impiego "come materia prima per la produzione del trito di salumeria" da inserire in insaccati. Su etichette o documento di accompagnamento si riporta la dicitura "Carni destinate alla trasformazione". Nel deposito frigorifero le macellate e/o sezionate vengono refrigerate e conservate.

¹² Impianti per la preparazione di prodotti a base di carne sono autorizzati ai sensi del D.L.vo 537/92 che recepisce la direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne. Secondo l'art. 2 del suddetto decreto, per prodotti a base di carne si intendono i prodotti di salumeria, di gastronomia a base di carne, paste alimentari farcite con ripieno di carne, piatti cotti e precotti a base di carne, ecc.

¹² Carni bovine, bufaline, ovine, caprine, suine ed equine.

L'assetto produttivo a valle della macellazione risulta al contrario più vario e composito; presentando una integrazione tra le diverse linee di lavorazione più spinta di quella evidenziata per i mattatoi.

Nel 2006, **gli stabilimenti di lavorazione** delle carni rosse operanti a valle del macello ammontano a circa 195¹³ unità: di queste, 83 lavorano esclusivamente carni di ungulati domestici, mentre sono 23 gli stabilimenti in cui è presente anche la linea di lavorazione delle carni di pollame e/o di lagomorfi (conigli).

Si tratta nello specifico di 33 impianti (di cui 12 con ammesso il deposito frigorifero) per l'esclusivo sezionamento (S) delle carni; 38 depositi frigorifero (F) (che svolgono in prevalenza attività di vendita all'ingrosso); 6 laboratori per la preparazione di carni (P) (di cui 4 annessi alla linea di lavorazione di prodotti a base di carne) e 33 industrie più complete: dove il sezionamento è strutturalmente e funzionalmente collegato al laboratori di preparazione delle carni (23) e/o dei prodotti a base di carne (L) e talora anche al deposito frigorifero (10)¹⁴ (Tav.II.4-5). Il grado di dispersione degli impianti di sezionamento sul territorio regionale ricalca quello dei macelli, intrinsecamente collegati alla localizzazione degli allevamenti.

A queste tipologie industriali si aggiunge il numeroso gruppo di stabilimenti per l'esclusiva preparazione di prodotti a base di carne (L): si tratta prevalentemente (59 su 75) di strutture artigianali quali gastronomie, rosticcerie, servizi di catering, laboratori per la preparazione di salumi o di paste fresche ripiene. Si contano inoltre 10 laboratori per la preparazione di budella (6 industriali e 4 artigianali) (Tav.II.4).

Considerando separatamente i diversi tipi di impianto, si calcola che tra il 2002 ed il 2006 gli impianti di sezionamento, nel loro complesso, sono passati da 58 a 76 unità (Var. %: +31); mettendo in evidenza una decisa crescita sia delle strutture più complete (Var. %: +32) sia degli impianti che svolgono esclusivamente l'attività di sezionamento (da 26 a 33, Var. %: +27%); mentre, i macelli con annesso il sezionamento (e/o altri impianti) sono cresciuti di sole 3 unità. La percentuale di integrazione del sezionamento con le altre tipologie di impianto è passata dal 55% del 2002 al 57% del 2006¹⁵ (Tav. II.2-4-5).

Nello stesso periodo di riferimento, i laboratori la cui attività consiste nella preparazione di carni anche macinate sono cresciuti di 13 unità, passando da 29 a 42, con un incremento di 34 punti percentuali a favore degli impianti strutturalmente e funzionalmente collegati con altre linee di lavorazione a valle del macello. I mattatoi con annesso il laboratorio sono passati, invece, da 3 del 2002 a 5 del 2006.

Mentre tutti i laboratori per la preparazione di carni (tranne 2) fanno parte di strutture più complete, l'integrazione fra il laboratori per la lavorazione di prodotti a base di carne e gli altri impianti risulta alquanto contenuta (17%): dei 101 laboratori per la lavorazione di prodotti a base di carne soltanto 16 sono collegati ad altri impianti.

¹³ Elaborazione su dati Assessorato Regionale alla Sanità, Servizio 2°- IRV.

¹⁴ Nel dettaglio: 6 FSP; 3 FSPL; 17 SP; 5 SPL; 2 SL, si veda Tav. II.4 e Tav. II.5.

¹⁵ Per i dati relativi al 2002 si rimanda alla pubblicazione "La Filiera delle carni" Rapporto 2003.

Tra il 2002 ed il 2006 i laboratori hanno segnato una intensa crescita pari al 58%. Sono soprattutto gli impianti definiti industriali e quelli non collegati ad altre linee di lavorazione a registrare gli incrementi più significativi: i primi sono quasi raddoppiati (da 22 a 42) i secondi sono passati da 52 a 85 unità (Var%:+ 63%)¹⁶. Nello stesso periodo di riferimento la percentuale di integrazione si è mantenuta pressoché costante.

I depositi frigorifero sono in tutto 61, tra il 2002 ed il 2006 il numero dei depositi si è ridotto del 14% (nel 2003 erano 71), nel contempo però è aumentata la percentuale dei depositi annessi ad altri impianti (nel 2002 il 25% e nel 2006 il 37,5%).

Le diverse tipologie di stabilimenti di lavorazione delle carni rosse che operano a valle del macello presentano una distribuzione territoriale che ricalca quella dei macelli: il 43,6% delle imprese, infatti, si concentra nelle province di Palermo e Messina nelle quali operano circa la metà (47%) dei macelli in attività e nei quali transita il 40% dei capi macellati in Sicilia. Il 28% degli stabilimenti si distribuisce tra Catania e Trapani: in quest'ultima, in particolare, si riscontra il maggior numero di laboratori per la lavorazione di budella. Comprensibile, infine, appare la scarsa presenza (7,7%) di imprese della carne a Ragusa; provincia specializzata nell'allevamento da latte e nella conseguente prevalenza di industrie lattiero-casearie (28% del totale caseifici operanti in Sicilia).

Tav. II.1. - Evoluzione del numero di impianti di macellazione in Sicilia, 2000-2006

Macelli	Numero Macelli	
	2000	2006
Pubblici	62	30
Privati	10	25
Totale	72	55
Capacità Limitata	58	32
Bollo CE	14	23
Totale	72	55

Fonte: elaborazione Coreras su dati Istat per l'anno 2000; elaborazione su dati Assessorato regionale alla Sanità, servizio 2° IRV e su dai Anagrafe bovina per il 2006

¹⁶ Gli impianti artigianali hanno segnato un incremento del 40% mentre i laboratori collegati ad altri impianti sono passati da 12 del 2002 a 16 del 2006.

Tav. II.2 – Distribuzione provinciale degli impianti di macellazione delle carni rosse attivi al 2006 in Sicilia

Province	Macelli Pubblici			Macelli Privati			Totale Macelli attivi	Di cui tipologia di impianti* a bollo CE			Totale
	Bollo CE	C. Lim	Totale	Bollo CE	C. Lim	Totale		M-S	P-L-F	M-S-P	
Ag		6	6	1	1	2	8				
Cl				3		3	3	1	1		2
Ct	1	2	3	2		2	5				
En		3	3				3		1		1
Me		4	4	5	2	7	11	1		1	2
Pa		10	10	4	1	5	15	2			2
Rg	1		1	2		2	3			2	2
Sr		1	1	2		2	3				
Tp		2	2	2		2	4	1			1
Totale	2	28	30	21	4	25	55	5	2	3	10

*) impianti di macellazione (a bollo CE) strutturalmente e funzionalmente collegati ad altri impianti per le successive lavorazioni delle carni. M: macello, S: sezionamento, P: preparazione carni e carni macinate, L: preparazione prodotti a base di carne, F: deposito frigorifero.

Fonte: elaborazione Coreras su dati Assessorato regionale alla Sanità, servizio 2° IRV

Tav.II.3 – Potenzialità degli impianti per numero di capi macellati nel 2006 in Sicilia

Pr	N. Macelli	meno di 500			da 500 a 999			da 1.000 a 4.999		da 5.000 a 9.999		oltre 10.000	
		B. CE	C. Lim	Totale	B. CE	C. Lim	Totale	B. CE	Totale	B. CE	Totale	B. CE	Totale
Ag	8		4	4		3	3	1	1		0		0
Cl	3			0	1		1	1	1	1	1		0
Ct	5		2	2			0	1	1	2	2		0
En	3		2	2		1	1		0		0		0
Me	11		4	4		2	2	4	4	1	1		0
Pa	15		5	5		6	4	2	4	2	2		0
Rg	3			0			0		0	2	2	1	1
Sr	3		1	1			0	2	2		0		0
Tp	4		2	2			0	2	2		0		0
Totale	55	0	20	20	1	12	11	13	15	8	8	1	1

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe bovina

Tav. II. 4 - Stabilimenti lavorazione carni rosse a valle del macello - Distribuzione provinciale, anno 2006

PROVINCE	S	F	F - S	F-S-P	F-S-P-L	S-P	S-P-L	S-L	P	P-L	L		Totale
											Carni rosse	budella	
Ag		2	3			1					5	1	12
Cl		4	1			1					5		11
Ct	2	6	2	1	1	1					11	2	26
En	1								1		5	1	8
Me	5	5	1				3			2	18		34
Pa	4	12	2	1		1	1	1		1	20		43
Rg	1			1		2				1	9		14
Sr		1				1		1	1				4
Tp		6	3	1		2					2	6	20
Totale	13	36	12	4	1	9	4	2	2	4	75	10	172

Fonte: elaborazione Coreras su dati Assessorato Regionale alla Sanità, servizio 2°- IRV

Tav. II.5 - Distribuzione provinciale degli impianti misti di lavorazione delle carni a valle del macello*, anno 2006.

Province	Impianti per le carni rosse collegati ad impianti per la lavorazione di altre carni **								Totale
	SFPr	SPr	Fr	SPLFr	Sr	SFr	SPLr	SPr	
Ag					1				1
Cl	1		1						2
Ct			1	1	1				3
En	1								1
Me			2			1			3
Pa				1		2	1	1	5
Rg					1				1
Sr						1			1
Tp						2			4
Totale	2	4	2	2	7	1	1	4	23

Fonte: elaborazione Coreras su dati Assessorato Regionale alla Sanità, servizio 2°- IRV

*) Accanto alla linea di lavorazione delle carni rosse (r) è presente anche la linea per il trattamento delle carni di pollame (p), lagomorfi (l) e talore di selvaggina (s).

**) carni di lagomorfi, carni di selvaggina, carni di pollame; r. carni rosse S. sezionamento, F. deposito frigorifero, P. laboratorio per le carni macinate e preparazioni di carni, L. preparazione di prodotti a base di carne.

III La macellazione delle carni

III.1 La sicurezza delle carni: la normativa sulla macellazione e sulla tracciabilità

La produzione delle carni da destinare al consumo umano ha da sempre richiamato l'attenzione del legislatore, prima nazionale e poi comunitario, con la precipua finalità di tutelare la salute del consumatore. Nel nostro Paese, infatti, è dal 1901 -con il regolamento generale sanitario approvato con il Regio Decreto n. 45 del 3 febbraio dello stesso anno- che la produzione delle carni ha trovato una collocazione nel novero delle disposizioni di carattere igienico-sanitario. Ma è dal 1928 che il Paese si è dato una specifica ed organica disciplina in materia con il regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni approvato con il Regio Decreto n. 3298 del 20 dicembre dello stesso anno.

Detto regolamento, rimasto in pratica in vigore fino alla prima metà degli anni novanta del secolo scorso, riguardava esclusivamente la produzione delle cosiddette "carni rosse", ovvero delle carni di bovini, equini, ovini, caprini e suini, con una particolare attenzione per le problematiche connesse con la macellazione e solo marginalmente per quelle della trasformazione delle carni stesse. Inoltre, il legislatore del 1928 aveva concentrato la sua attenzione principalmente sulle valutazioni dello stato di salute degli animali da avviare alla macellazione e sulle valutazioni di tipo clinico ed anatomo-patologico legate alla conduzione della visita ante e, soprattutto, post-mortem degli animali oggetto di macellazione. Poca attenzione riservava il legislatore del 1928 ai requisiti strutturali e funzionali degli impianti da destinare alla macellazione stabilendo l'obbligo per tutti i comuni con popolazione superiore ai cinquemila abitanti di dotarsi di un proprio impianto di macellazione pubblico ed indicando una griglia minimale di requisiti da rispettare soprattutto per ciò che riguarda la ubicazione degli stabilimenti.

In tempi in cui la presenza di vie di comunicazione era alquanto limitata accompagnandosi, per altro, ad una scarsa presenza di mezzi di trasporto e alla pressoché inesistente diffusione delle tecniche di produzione e mantenimento del freddo c'era evidentemente la necessità di garantire una capillare rete di impianti da destinare alla produzione delle carni riducendo al minimo le distanze tra il punto di produzione e il consumatore finale.

È per questo che in Italia nel periodo compreso tra le due guerre mondiali e nell'immediato dopoguerra, e fino agli anni '60, si è verificata una imponente proliferazione di impianti di macellazione pubblici, per lo più di piccole dimensioni, che fino all'entrata in vigore delle prime norme di derivazione comunitaria coprivano in maniera capillare tutto il territorio nazionale. Frattanto, però, il miglioramento delle condizioni generali della viabilità e la possibilità di movimentare su lunghe distanze sia il bestiame vivo da macello che le carni macellate stimolavano l'imprenditoria privata verso la realizzazione di impianti di macellazione di tipo industriale. Nel 1964, inoltre, la Comunità europea emanava la prima direttiva, la 64/433/CEE, che introduceva le prime regole per la realizzazione degli impianti di macellazione e per la

conduzione dell'ispezione veterinaria per la produzione delle carni da destinare agli scambi intracomunitari.

Sul finire degli anni '80 e agli inizi degli anni '90 del secolo scorso la normativa comunitaria in materia di produzione igienica degli alimenti di origine animale proliferava in maniera imponente e vedeva la emanazione di norme specifiche di settore, cosiddette verticali, poste a disciplinare la produzione, la trasformazione e il commercio all'ingrosso delle varie matrici alimentari di origine animale. Vedevano la luce, così, disposizioni concernenti i prodotti della pesca, i molluschi bivalvi, i prodotti a base di carne, le carni di pollame, le carni di selvaggina allevata, le carni degli ungulati domestici, il latte e i prodotti lattiero caseari, gli ovoprodotti, le preparazioni di carni, etc. Tutte queste disposizioni avrebbero trovato applicazione in ambito nazionale con appositi atti di recepimento emanati dal Parlamento o dai Governi in carica.

Volendo limitare la nostra attenzione al settore delle carni degli ungulati domestici e tralasciando, ovviamente, tutti gli altri settori non possiamo che fare riferimento alle due direttive fondamentali: la 91/497/CEE e la 91/498/CEE del 27 luglio 1991, entrambe recepite nell'ordinamento nazionale con il decreto legislativo del 18 aprile 1994, n. 286, che hanno in pratica introdotto radicali innovazioni nel settore della produzione delle carni cosiddette "rosse" stabilendo nuovi criteri, anche per ciò che riguarda la conduzione di tipo strutturale e funzionale degli impianti, da correlare ai meccanismi di tipo autorizzatorio. Ne è derivato, così, un doppio regime di funzionamento degli impianti caratterizzato, il primo, dai cosiddetti impianti di macellazione a capacità illimitata (o a bollo CEE) abilitati a potere commercializzare le carni nell'intero territorio comunitario e, il secondo, dai cosiddetti impianti a capacità limitata, in grado di macellare non più di 20 UGB (unità bovino equivalente) a settimana per il solo mercato nazionale.

Come già detto in precedenza a proposito delle disposizioni che regolano l'anagrafe bovina, l'introduzione di regole basate sulla identificazione certa dei capi e sulla possibilità di "tracciare" ogni fase del complesso flusso che concorre alla formazione del prodotto "carne" ha consentito, con l'aiuto anche delle applicazioni di tipo telematico e con la espansione dei sistemi di codifica miniaturizzati di tipo elettronico, la implementazione di procedure di tracciabilità che consentono al consumatore finale di conoscere non solo il Paese d'origine del capo dal quale sono state ottenute le carni, ma anche l'allevamento di provenienza e financo le tecniche di allevamento e i regimi alimentari praticati presso lo stesso allevamento. Non a caso il Regolamento (CE) n. 1760 del 2000 introduce, anche, i principi della etichettatura delle carni e dei prodotti a base di carni bovine in relazione alla introduzione del sistema di identificazione e di registrazione degli stessi animali.

Il sistema comunitario obbligatorio di etichettatura delle carni bovine così come introdotto dal Regolamento (CE) n. 1760 del 2000 prevede espressamente l'obbligo, a carico degli operatori e delle organizzazioni che commercializzano carni bovine nel territorio comunitario, dell'utilizzo di un sistema di etichettatura che permetta di evidenziare il nesso fra l'identificazione della carcassa, del quarto o dei

tagli di carne e di stabilire una correlazione tra il singolo animale o il gruppo di animali da cui proviene la carne.

L'etichetta, in particolare, deve contenere indicazioni, ovvero numeri e codici di riferimento, in grado di evidenziare il nesso tra le carni e l'animale o i gruppi di animali e in grado di ricondurre, mediante la apposita codifica dell'impianto, vale a dire il numero di riconoscimento veterinario o "bollo CE", al macello presso il quale sono stati macellati l'animale o i gruppi di animali. Analoghe indicazioni devono essere riportate per risalire, tramite il relativo numero di riconoscimento veterinario, al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state sezionate la carcassa o il gruppo di carcasse.

Quindi, il Regolamento (CE) n. 1760 del 2000, a partire dal 1° gennaio 2002, ha introdotto l'obbligo della indicazione sulle etichette: lo Stato membro o il Paese di nascita dei bovini; gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso e, ancora, lo Stato membro o il Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione.

Secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1760 del 2000, in aggiunta alle disposizioni concernenti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine, gli operatori e le relative organizzazioni possono utilizzare ulteriori e diverse indicazioni aggiuntive secondo quanto previsto da un apposito disciplinare dell'etichettatura facoltativa che prevede, almeno, l'indicazione: delle informazioni supplementari da riportare sull'etichetta, delle misure da adottare per garantire la veridicità delle informazioni, del sistema di controllo da applicare in tutte le fasi della produzione e della vendita da parte di un organismo indipendente che operi secondo i criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011 e delle misure da adottare nei confronti dei soggetti che violino il disciplinare.

Questa sia pur sommaria rassegna delle principali disposizioni e delle più significative dinamiche che nel tempo e sino ad oggi hanno disciplinato e caratterizzato, sia sul versante igienico-sanitario che su quello commerciale, la produzione e la commercializzazione delle carni, deve necessariamente completarsi con un richiamo nei riguardi delle più recenti disposizioni di derivazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare che, tra l'altro, nel settore delle matrici alimentari di origine animale hanno ormai soppiantato tutte le disposizioni verticali di settore cui si è fatto cenno in precedenza.

I nuovi principi della sicurezza alimentare trovano enunciazione nel Libro Bianco presentato il 12 gennaio del 2000 dalla Commissione delle Comunità europee traducendosi, successivamente, in atti normativi con la entrata in vigore e in applicazione del Regolamento (Ce) n. 178 del 28 gennaio 2002 e dei Regolamenti (Ce) n. 852, 853, 854 e 882 del 29 aprile del 2004.

Il primo regolamento, in particolare, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità, europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il Regolamento (Ce) n. 852/2004 contiene norme sull'igiene dei prodotti alimentari, il Regolamento (Ce) n. 853 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, il Regolamento (Ce) n. 854 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, mentre il Regolamento (Ce) n. 882 riguarda i

controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

In estrema sintesi, perché in altra e più approfondita sede andrebbero analizzati i contenuti della nuova regolamentazione comunitaria, possiamo dire che il nuovo concetto di “sicurezza alimentare” che, come stabilito dal Libro Bianco, corrisponde alla esigenza di tutelare la salute e gli interessi dei consumatori in relazione al consumo degli alimenti, ha comportato una profonda rivisitazione dell’approccio del sistema pubblico in materia di controlli sul sistema alimentare.

Nel premettere, comunque, che la portata delle innovazioni risulta tale che ad oggi, sebbene già avviato dal 2002, il percorso di allineamento alle nuove prescrizioni risulta tutt’altro che completato, vorremmo analizzare brevemente gli elementi innovativi che caratterizzano la nuova regolamentazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare partendo dal cosiddetto controllo di filiera nel quale a cominciare dalla produzione primaria i controlli si integrano coprendo tutte le fasi materiali che concorrono alla produzione, alla trasformazione, alla conservazione, al trasporto degli alimenti sino alla distribuzione e, financo, alla somministrazione al consumatore finale. Nel caso degli alimenti di origine animale, poi, i controlli riguardano anche la qualità dei mangimi oltre che la salute e il benessere degli animali allevati per la produzione alimentare.

Ma gli elementi di più forte innovazione introdotti dai nuovi regolamenti comunitari corrispondono alla introduzione del concetto di “filiera” e alla ridefinizione dei ruoli degli attori della produzione e del controllo alimentare. Così, anche la produzione primaria, vale a dire la produzione agricola nel senso più generale, ivi comprese le coltivazioni in pieno campo, la produzione foraggera, l’allevamento, solo per fare alcuni esempi, diventano anelli di quella catena alla quale si applicano le nuove disposizioni sulla sicurezza alimentare. Quanto alla ridefinizione dei ruoli degli attori della produzione e del controllo alimentare, va detto che, con le nuove regole comunitarie, il vero protagonista ed artefice principale della conduzione dei controlli non è più l’autorità pubblica competente, bensì l’operatore del settore alimentare: il soggetto, cioè, che nelle diverse fasi della filiera concorre alla produzione, alla trasformazione, alla conservazione, al trasporto, alla manipolazione e alla somministrazione dell’alimento.

L’operatore del settore alimentare, non più soggetto passivo destinatario solamente dei controlli esercitati dalle autorità competenti, diventa il principale responsabile della tutela della salute e degli interessi dei consumatori dovendo rispondere ad obblighi che comportano, tra gli altri e solo per fare alcuni esempi, la adozione di adeguati piani e procedure di autocontrollo basati sui principi dell’HACCP, la necessità di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti mediante registrazioni documentate, il ricorso alla formazione degli operatori. In questa nuova ottica il ruolo delle autorità competenti, ovvero del servizio pubblico, viene ridefinito con la attribuzione alle stesse autorità del compito di verificare - con modalità meno repressive e sganciate da logiche burocratiche - le attività dell’operatore del settore alimentare.

Con la nuova regolamentazione comunitaria, in particolare con il Regolamento (Ce) n. 853 del 2004, gli alimenti di origine animale ricevono, tuttavia, una attenzione del tutto particolare che si giustifica evidentemente con la considerazione di un più elevato livello di rischio per la salute dei consumatori e che, nel caso della produzione delle carni degli ungulati domestici, comporta - come del resto avveniva con la precedente disciplina normativa - il controllo veterinario costante durante tutte le fasi della macellazione integrato, però, con tutte le possibili informazioni concernenti l'allevamento, l'alimentazione e gli spostamenti dei capi oggetto di macellazione.

III.2 L'Anagrafe Bovina

L'esigenza della gestione anagrafica della popolazione bovina allevata per la produzione di alimenti da destinare al consumo umano (carne e latte) è stata dettata, nel tempo, da necessità di tipo sanitario, da problematiche di tipo annonario e, financo, dalla necessità di prevenire fenomeni criminali legati al fenomeno dell'abigeato e a quello delle macellazioni non ufficiali.

Di fatti, il controllo mediante vaccinazioni delle grandi epidemie (si pensi, per esempio, all'afta epizootica) e la conduzione delle campagne di eradicazione nei riguardi della tubercolosi e della brucellosi bovina erano strettamente legati a meccanismi e a procedure di identificazione e di registrazione dei bovini, mentre la necessità della applicazione di dazi e, soprattutto, di prevenire l'abigeato e la macellazione clandestina avevano addirittura comportato la istituzione della cosiddetta "anagrafe bestiame" attiva con una organizzazione pubblica distribuita capillarmente sul territorio regionale per buona parte della durata del secolo appena passato.

Le modalità di identificazione e le procedure di registrazione del bestiame non erano tuttavia codificate in maniera univoca restando legate alla applicazione di marchi cosiddetti sanitari, a marchi di tipo aziendale o, ancora, ai codici identificativi applicati nell'ambito delle campagne di erogazione dei premi comunitari.

È con l'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317, di recepimento della direttiva 92/102/CEE, che nel nostro Paese vengono introdotti criteri assolutamente univoci per la registrazione delle aziende di allevamento di bovini, bufalini, ovini, caprini e suini, per la registrazione dei relativi animali, per la identificazione individuale dei singoli capi e per le movimentazioni degli stessi animali.

Sebbene il decreto del Presidente della Repubblica n. 317 del 1996 abbia subito numerose modifiche per ciò che riguarda, soprattutto, le modalità di identificazione dei capi, ancora oggi detta le norme per la registrazione degli allevamenti e per la relativa codifica basata sulla attribuzione di un codice alfanumerico composto dal codice Istat del comune ove ha sede l'allevamento, dalla sigla della provincia

amministrativa di riferimento e da un numero progressivo a tre cifre che identifica l'allevamento nel comune stesso.

Alle originarie modalità di identificazione individuale dei capi bovini basate sulla applicazione di un marchio auricolare che riportava il codice dell'allevamento seguito da una lettera che individuava l'anno di nascita dell'animale ed il numero progressivo dell'animale nato in azienda nell'anno di riferimento si sono succedute nuove e diverse modalità di marchiatura dei capi in relazione alla entrata in vigore ed in applicazione dapprima del regolamento (CE) n. 820/97 del consiglio del 21 aprile 1997 e, successivamente, del Regolamento CE n. 1760/2000 del Parlamento e del Consiglio del 17 luglio 2000.

E così, la nuova normativa di derivazione comunitaria ha comportato la adozione di nuove e diverse procedure di registrazione individuale dei singoli capi basate sulla annotazione dei dati anagrafici di riferimento in un apposito registro di stalla e sulla emissione di documenti individuali (cedole e passaporti) destinati ad accompagnare l'animale lungo la sua vita produttiva e in occasione di tutte le movimentazioni.

È questa l'anagrafe bovina così come stabilito dal Regolamento n. 1760 del 2000 e così come previsto dalle norme consequenziali nazionali di riferimento che hanno istituito la Banca Dati Nazionale dei bovini (decreto del Presidente della Repubblica n. 437 del 19 ottobre 2000) e che, con il decreto interministeriale del 31 gennaio 2002, hanno successivamente determinato le modalità e le procedure operative per la gestione e l'aggiornamento della stessa Banca Dati Nazionale.

Tale impianto normativo ed organizzativo nato, come si ricorderà, agli inizi degli anni '90 del secolo scorso con la direttiva 92/102/CEE si incontrerà, a partire dall'anno 2000, con le nuove linee di orientamento e normative in materia di sicurezza alimentare per integrarsi in piena regola con le procedure di tracciabilità e rintracciabilità e con i meccanismi di controllo sulla catena alimentare che costituiscono il fulcro su cui ruotano il libro bianco sulla sicurezza alimentare del 2000, il Regolamento (Ce) n. 178 del 28 gennaio 2002 e i regolamenti del cosiddetto "pacchetto igiene" del 29 aprile 2004 [Regolamenti (Ce) n. 852, n. 853, n. 854 e n. 882].

Chiarito che il conduttore (detentore o proprietario) di un allevamento bovino è tenuto a registrare il proprio allevamento richiedendo l'assegnazione del cosiddetto "codice aziendale" occorre soffermarsi, sia pure brevemente, sulle modalità di registrazione dei capi sin dal momento della nascita e sulle modalità da seguire per la movimentazione degli stessi capi sia negli spostamenti commerciali da allevamento ad allevamento e sia nei trasferimenti verso il macello.

L'organizzazione della Banca Dati Nazionale consente agli utenti (allevatori, commercianti, titolari di impianti di macellazione, servizi veterinari, etc.) di interagire direttamente per via telematica previa acquisizione di un certificato di firma elettronica che abilita l'utente ad effettuare tutte le transazioni connesse con la alimentazione del sistema anagrafico. E di fatti, il detentore degli animali o un suo delegato può fare ricorso a procedure automatizzate interattive che lo esonerano dalla presentazione alle

autorità di buona parte dei modelli cartacei previsti dalle disposizioni, mentre i responsabili degli stabilimenti di macellazione o le associazioni professionali delegate possono comunicare alla Banca Dati Nazionale gli eventi di competenza aggiornando il sistema direttamente e in tempo reale.

Per esempio, al detentore degli animali o al suo delegato è consentito operare l'iscrizione dei capi in anagrafe, la registrazione delle movimentazioni in entrata e in uscita, la denuncia delle morti di capi avvenute in azienda, la richiesta di assegnazione dei marchi auricolari, la registrazione della sostituzione dei marchi auricolari. Ai titolari degli stabilimenti di macellazione, invece, la Banca Dati Nazionale consente di registrare le macellazioni e di annotare i dati relativi ai capi macellati. Infine, le ditte fornitrici di marche auricolari possono, dal canto loro, registrare gli ordinativi delle marche stampate o ristampate e produrre il relativo l'elenco.

Le funzioni più importanti e la completa interazione con il sistema è riservata al servizio veterinario dell'Azienda unità sanitaria locale al quale, secondo quanto previsto dal manuale operativo dell'anagrafe bovina, è in pratica permesso di svolgere tutte le operazioni connesse con la alimentazione del sistema anagrafico relativamente agli allevamenti del territorio su cui è competente.

Sempre secondo quanto previsto dal manuale operativo, la prima attività legata all'anagrafe bovina, propedeutica per qualsivoglia ulteriore adempimento, è rappresentata dalla registrazione della azienda in Banca Dati Nazionale e, quindi, dalla assegnazione del cosiddetto codice aziendale. Entro venti giorni dall'inizio della attività il proprietario dell'allevamento è tenuto a richiedere al servizio veterinario della Azienda unità sanitaria locale competente l'assegnazione del codice aziendale che, attribuito con le modalità già indicate, consta di una struttura di otto caratteri alfanumerici e che costituisce l'elemento di individuazione univoca dell'azienda su tutto il territorio nazionale legando l'azienda stessa alla relativa localizzazione geografica.

Il codice aziendale, da riportarsi su tutta la documentazione anagrafica, costituisce – quindi – l'unica chiave di ricerca dell'allevamento e ad esso si lega la necessità della costituzione di un apposito ed autonomo registro di stalla sul quale dovranno essere annotati tutti gli eventi riguardanti i singoli capi (nascita o introduzione, movimentazione, morte).

Una volta ottenuta l'attribuzione del codice aziendale e una volta costituito il registro di stalla tutti gli animali della specie bovina nati in allevamento o introdotti dai Paesi Terzi devono essere identificati tramite marchi auricolari che il detentore provvede a richiedere ad un fornitore autorizzato accedendo alla Banca Dati Nazionale e dopo avere ricevuto la validazione da parte del servizio veterinario della Azienda unità sanitaria locale competente. Il codice identificativo impresso sulle marche auricolari riporta il prefisso IT ed è seguito da 12 caratteri numerici dei quali i primi tre corrispondono al codice Istat della provincia in cui è ubicato l'allevamento.

Ogni capo nato in allevamento o importato da Paesi Terzi o, ancora, introdotto da Paesi dell'Unione europea deve essere iscritto in anagrafe direttamente dall'allevatore attraverso le funzionalità offerte dal sistema telematico o tramite il servizio veterinario competente. In tutti i casi, comunque, il servizio

veterinario provvede a rilasciare e vidimare il cosiddetto passaporto, vale a dire il documento che accompagnerà l'animale per tutta la durata della sua vita e in occasione di ogni spostamento.

Come già detto, l'iscrizione in anagrafe dei capi, oltre a riguardare le nascite avvenute in allevamento, deve essere effettuata anche nei casi di introduzione dei bovini sia dai Paesi terzi che dai Paesi dell'Unione europea. E di fatti, i bovini importati da Paesi Terzi che rimangono nel territorio comunitario devono essere identificati, quindi rimarcati e caricati nel registro di stalla, entro i 20 giorni successivi alla introduzione, a meno che gli stessi animali non vengano macellati entro lo stesso arco dei venti giorni successivi alla introduzione. I capi di provenienza comunitaria, invece, vanno iscritti in anagrafe e annotati sul registro di stalla, ma mantengono i marchi originari. Se i capi provenienti dai Paesi dell'Unione europea non vengono immediatamente macellati entro le 72 ore successive alla introduzione, questi devono essere iscritti in anagrafe entro 7 giorni dall'ingresso in allevamento.

L'identificazione del capo comporta l'applicazione di due marche auricolari maschio-femmina (composte da quattro facciate) e la compilazione di una cedola identificativa con prestampato il codice identificativo dell'allevamento ed il codice assegnato all'animale stesso. Successivamente, entro 14 giorni dalla notifica della nascita e comunque solo se il capo risulta iscritto nella Banca Dati Nazionale, il servizio veterinario della Azienda unità sanitaria locale competente provvede al rilascio del documento di identificazione individuale del capo, vale a dire del passaporto. La applicazione dei marchi auricolari a ciascun orecchio dell'animale deve avvenire entro 20 giorni dalla nascita e comunque prima che il bovino lasci l'azienda dove è nato.

I capi introdotti dai Paesi della Unione Europea, se destinati all'allevamento, vengono iscritti in anagrafe conservando i marchi auricolari originali, quindi non devono essere rimarcati; mentre per gli animali provenienti da un Paese dell'Unione europea per i quali l'azienda di prima destinazione è rappresentata da un macello dove saranno macellati entro 72 ore dall'arrivo non è prevista l'iscrizione in anagrafe.

In sintesi, allorquando si verifica la nascita in allevamento di un bovino, dopo aver applicato ai padiglioni auricolari dell'animale le relative marche, il detentore compila la cedola identificativa che entro 7 giorni dalla marcatura dell'animale deve essere consegnata al servizio veterinario della Azienda unità sanitaria locale competente per territorio che a sua volta provvede ad inserire il nuovo capo nella Banca Dati Nazionale e, quindi, al rilascio e alla vidimazione del passaporto individuale del capo stesso.

Una volta che il capo viene iscritto in Banca Dati Nazionale tutti gli spostamenti dello stesso devono essere registrati e monitorati. Inoltre, in tutti gli spostamenti i capi bovini devono essere scortati dal proprio passaporto e dal modello di dichiarazione di provenienza degli animali, il cosiddetto modello 4 da compilarsi in quattro copie.

Anche nel caso dello spostamento del capo bovino il relativo aggiornamento della Banca Dati Nazionale può avvenire a cura del servizio veterinario competente o anche a cura dello stesso detentore dei capi movimentati, direttamente o tramite un suo delegato, con l'utilizzo degli applicativi e delle funzionalità on-line offerte dalla Banca Dati Nazionale. Tralasciando di considerare le movimentazioni da vita, va

detto che anche per l'avvio del capo bovino al macello il detentore dell'allevamento da cui il capo viene spedito è tenuto a compilare il modello di dichiarazione di accompagnamento degli animali, il cosiddetto modello 4 da redigere in 4 copie, e a consegnare, insieme ai capi, anche i relativi passaporti.

Una volta avvenuta la macellazione il gestore dello stabilimento deve provvedere alla registrazione degli animali macellati, alla distruzione dei marchi auricolari e all'invio dei passaporti preventivamente annullati con apposito timbro al servizio veterinario che effettua la vigilanza sul mattatoio che, a sua volta, deve custodire gli stessi passaporti e renderli disponibili per ogni ispezione delle autorità nazionali o comunitarie, per tre anni.

Il gestore dello stabilimento di macellazione è tenuto a comunicare alla Banca Dati Nazionale, con una frequenza preferibilmente giornaliera e comunque entro sette giorni dalla avvenuta macellazione, per via telematica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti presso il suo stabilimento. La vigilanza sulla corretta esecuzione di tali adempimenti è affidata al servizio veterinario competente sullo stabilimento di macellazione il quale è tenuto a verificare il corretto adempimento dei compiti demandati agli stessi gestori.

Nei casi in cui l'animale dovesse venire a morte in azienda, il detentore è tenuto a completare con le informazioni richieste la compilazione del relativo passaporto notificando entro 24 ore l'evento al servizio veterinario di competenza che provvede al ritiro e all'annullamento con apposito timbro dello stesso passaporto che sarà conservato dallo stesso servizio veterinario per almeno tre anni. Nei casi di morte del bovino il detentore deve provvedere, inoltre, alla distruzione dei marchi auricolari apposti sul capo.

Altri adempimenti riguardano, infine, l'obbligo da parte del servizio veterinario dell'inserimento in Banca Dati Nazionale degli esiti alle prove diagnostiche alla BSE e, per ciò che riguarda il detentore degli animali, l'obbligo in caso di smarrimento della marca di richiedere ad uno dei fornitori accreditati di marche auricolari la ristampa della stessa riportando lo stesso codice identificativo di quella smarrita nel caso di animali identificati a norma del Regolamento (CE) n. 820/97 e successive modifiche e di apporre un nuovo codice identificativo a norma del Regolamento (CE) 1760/2000 nel caso di animali identificati con sistemi precedenti.

III.3 La macellazione delle carni secondo l'Anagrafe Bovina

L'approccio analitico al complesso sistema di dati registrati dall'Anagrafe Bovina ed il confronto delle risultanze con le informazioni desunte da altre fonti statistiche riguardanti le diverse fasi della filiera, ha consentito di ricostruire secondo due direttrici - la prima più generalizzata e la seconda più dettagliata - le dinamiche che caratterizzano l'attività di macellazione bovina in Sicilia.

Secondo la prima direttrice, si stima che in Sicilia, nel 2006, le macellazioni abbiano interessato 126.273 bovini¹⁷, mentre la produzione di carne si è attestata intorno alle 32.000¹⁸ tonnellate (peso morto).

L'andamento delle macellazioni e quello produttivo, negli ultimi 5 anni, hanno segnato una contrazione rispettivamente del 25% e del 20%, seguendo la tendenza - registrata a livello nazionale - iniziata nei primi anni del nuovo millennio. Infatti, pur essendo rientrato l'allarme BSE, dal 2001 la produzione nazionale ha continuato a scendere; evidenziando come il processo di ristrutturazione e riorganizzazione della filiera abbia portato ad un graduale ridimensionamento della zootecnia bovina da carne italiana e ad una crescente dipendenza del nostro mercato dall'estero.

L'incremento della mandria bovina siciliana, registrato tra il 2003 ed il 2005, a carico della categoria delle "altre vacche", fa comunque pensare ad una ripresa delle produzioni e quindi delle macellazioni regionali, già dai prossimi anni.

Per quanto riguarda i consumi delle famiglie, dopo il crollo del 2001 dovuto all'allarme "mucca pazza", dal 2002 sono ritornati a crescere: in Sicilia infatti, tra il 2000 ed il 2001, la crisi BSE ha determinato una contrazione pari al 19,3% della spesa media mensile familiare¹⁹ per la carne bovina ed un'impennata della spesa per l'acquisto delle altre carni (soprattutto delle carni suine). Nel 2002, grazie all'efficace campagna informativa sul programma di controllo e prevenzione della malattia adottato in Italia, si è assistito ad un rientro della crisi e ad una conseguente ripresa dei consumi: la spesa delle famiglie pertanto è passata da 32,02 Euro del 2001 a 39,88 del 2002, segnando un incremento pari al 25%. Negli anni successivi è proseguito l'andamento positivo, anche se con ritmi decisamente più contenuti: dal 2003 al 2006 infatti, la spesa media mensile familiare di carne bovina si è attestata intorno ad un valore di 40-41 Euro. Negli ultimi anni, il rallentamento nella crescita dei consumi di carne, è dipeso sia dalla riduzione della capacità di spesa delle famiglie sia da un cambiamento delle abitudini alimentari dei consumatori che, sempre più attenti alla propria salute e consapevoli che il benessere fisico dipende anche da una corretta alimentazione, hanno mostrato un rinnovato interesse nei riguardi della dieta mediterranea, caratterizzata appunto da un ridotto consumo di proteine animali.

Le carni macellate in Sicilia coprono soltanto il 25% del fabbisogno regionale di carne bovina (circa 125,4 milioni di chilogrammi²⁰) mentre, per la restante parte, si ricorre alle importazioni nazionali o estere di carni macellate.

Nei mattatoi della Regione vengono abbattuti prevalentemente animali nati e cresciuti in aziende siciliane (81%) e capi bovini regionalizzati²¹ (14%) - ovvero importati dall'Estero ed allevati in Sicilia - mentre soltanto una quota ridotta (5%) è costituita da capi di altra provenienza (Estero 2,75%; Italia 1,88%) (Tav. III.2). Mentre le carni prodotte nei macelli siciliani, di cui l'84% nostrane²², vengono esitate

¹⁷ Fonte: stima su dati Anagrafe Bovina.

¹⁸ Fonte: stima su dati Anagrafe bovina e dati Istat.

¹⁹ Numero medio dei componenti: per la Sicilia 2,8, per l'Italia 2,6.

²⁰ Stima calcolata sul consumo pro-capite annuo di 25kg per il 2005: fonte Ismea-Osservatorio latte.

²¹ Secondo la normativa vigente i capi di origine estera detenuti in allevamenti italiani per un tempo superiore alle 72 ore prima della macellazione devono essere registrati all'anagrafe bovina.

²² Carni di animali nati e cresciuti in Sicilia.

prevalentemente presso il dettaglio tradizionale inserito nei circuiti locali, ed in minore misura attraverso i supermercati; le carni di importazione (carni già macellate) alimentano il canale horeca e la GDO, anche per il tramite delle industrie della trasformazione.

La filiera zootecnica da carne – che comprende gli allevamenti, i mattatoi e le industrie della trasformazione – si snoda principalmente nelle province di Palermo, Messina, Ragusa e Catania.

Nelle province siciliane la movimentazione dei capi segue dinamiche piuttosto lineari: nella generalità dei casi, infatti, gli animali vengono abbattuti nei mattatoi più prossimi (nella stessa provincia) all'azienda di detenzione; la quale, a sua volta, coincide spesso con l'allevamento di nascita.

Non mancano, comunque, dinamiche più articolate, con spostamenti di bestiame (da un allevamento all'altro ed infine al macello) che interessano province diverse. La carenza di strutture di macellazione in alcuni territori (es. Enna ed Agrigento), infatti, determina il trasferimento dei capi da macello verso i mattatoi più efficienti delle province limitrofe (Catania e Caltanissetta); ovvero nelle zone a minore vocazione zootecnica (Agrigento, Trapani, Caltanissetta e Catania) si verifica un maggiore flusso in entrata di capi provenienti dai territori più vocati all'allevamento (Palermo, Messina e Ragusa). Infine la figura dell'intermediario, che si muove a valle ed a monte dei macelli a Bollo Ce, alimenta dinamiche commerciali che coinvolgono anche province distanti fra loro (Tav. III 3a e b; Tav.III 8 e 9).

Un'analisi più dettagliata è stata condotta incrociando i dati desunti dall'Anagrafe Bovina con quelli acquisiti da altre fonti ufficiali quali l'Istat e l'Assessorato Regionale alla Sanità, nonché attraverso il colloqui diretti con gli operatori impegnati nelle diverse fasi della filiera zootecnica.

In Sicilia la macellazione è decisamente indirizzata verso i vitelloni ed i manzi (85%) e si concentra per il 75% nei mattatoi ubicati nelle province di Messina, Palermo, Ragusa e Catania. Nelle prime due province si contano 26 macelli attivi (di cui il 61,5% a capacità limitata); pari a circa la metà del totale mentre gli stabilimenti presenti nelle province di Ragusa (3) e Catania (5) si distinguono per la loro elevata capacità lavorativa (Tav.III.1).

L'attività di macellazione è strettamente collegata alla localizzazione degli allevamenti bovini: gli animali da abbattere, infatti, provengono per il 57% da allevamenti²³ situati nelle province di Palermo (25%), Ragusa (18%) e Messina (14%) e per il 22% si distribuiscono più o meno equamente nei territori delle province di Catania ed Enna (Tav III.3a). Trascurabile risulta invece la percentuale (3%) di capi provenienti dall'estero o dalle altre regioni Italiane e destinati direttamente al macello: questi animali infatti, per la maggior parte, raggiungono gli allevamenti siciliani dove completano la fase di ingrasso, oppure, in minor misura, rimangono in sosta in attesa di essere abbattuti. Nelle province di Ragusa e Catania si evidenzia la maggiore incidenza (30%) di bovini allevati di origine estera e nazionale (esclusa la Sicilia) (Tav. III. 3b).

²³ Da ingrasso o di sosta.

La distribuzione territoriale dei capi da macello²⁴ negli allevamenti siciliani, desunta dall'elaborazione dei dati dell'Anagrafe bovina, ricalca quella stimata su base Istat e relativa al 2005 (Tav. III.4): secondo questa stima, infatti, l'80% circa delle aziende zootecniche e dei capi bovini allevati in Sicilia si distribuisce, analogamente a quanto osservato, nelle province di Palermo, Ragusa, Messina ed Enna, mentre a Catania è presente soltanto il 6% degli allevamenti e dei capi bovini.

La Sicilia, nel 2006, ha destinato alla macellazione il 37,2% dei capi bovini complessivamente allevati; in linea generale, l'incidenza dei capi macellati sul totale dei bovini è più rilevante nelle province dove è minore la presenza di vacche specializzate nella produzione di latte (Tav.III.5).

Confrontando l'attività di macellazione di ciascuna provincia (n. capi macellati) con la distribuzione dei capi per provincia di provenienza²⁵ (Tav.III.3a), si evidenzia la tendenza generale all'utilizzo degli impianti di macellazione presenti nella stessa provincia da cui provengono gli animali da abbattere. Questa indicazione vale nell'80-90% dei casi per le province di Palermo e di Enna, mentre scende al 60 - 70% a Trapani, Agrigento, Messina, Ragusa e Siracusa. Nella provincia di Catania l'attività di macellazione interessa per il 50,7% animali allevati in provincia e per la restante parte, bovini provenienti dagli allevamenti di Enna²⁶ e Ragusa. Nel caso di Caltanissetta, gli animali da abbattere si distribuiscono più o meno omogeneamente nella provincia stessa (27,8%) ad Enna (21,8%) ed a Palermo (18,5%).

I mattatoi siciliani lavorano prevalentemente (81%) carni di animali nati e cresciuti in aziende siciliane e capi bovini importati dall'Estero e destinati a proseguire e completare la fase di allevamento in Sicilia (14%) (Tav.III.2).

Secondo i dati Istat, ogni anno infatti, la regione importa dall'estero in media 21-22.000 capi bovini vivi²⁷: l'83% da allevamento (pertanto gli animali diventano "siciliani") ed il 16% destinato direttamente al macello (Tav.V.2). La statistica ufficiale alla voce bovini vivi indica le seguenti tipologie merceologiche: bovini da riproduzione, bovini da macello e bovini da allevamento. Il peso delle prime due tipologie, sul fronte dell'import, risulta poco consistente; sono invece i bovini da allevamento a rappresentare la principale voce di importazione di bovini vivi in Sicilia.

Gli animali di importazione rappresentano soltanto il 17% circa del totale dei capi macellati in Sicilia nel 2006, inoltre questa voce di import - corrispondente a circa 5,3 milioni di chilogrammi di carne - risulta modesta anche rispetto alle importazioni estere di carni bovine fresche, refrigerate e di carni congelate che, annualmente, ammontano a circa 20,4 milioni di chilogrammi.

La Sicilia, con una produzione pari a circa 32 milioni di chilogrammi, infatti, non è in grado di coprire l'intero fabbisogno regionale di carne bovina (circa 125,4 milioni di chilogrammi) che quindi viene importata dall'Estero e dal resto d'Italia (73 milioni di chilogrammi) come carne già macellata.

²⁴ Capi macellati nel 2006.

²⁵ Si intenda la provincia in cui è ubicato l'allevamento da ingrasso o di sosta.

²⁶ Si intenda provincia.

²⁷ Fonte: elaborazione su dati Istat. Valore medio calcolato su base quinquennale.

I capi bovini da macello importati dall'estero nel 72% dei casi non transitano dagli allevamenti di sosta siciliani, ma raggiungono direttamente le stalle annesse al mattatoio²⁸: nel 2006 gli stabilimenti che operano in provincia di Catania hanno intercettato gran parte (56%) dei bovini esteri da macello (Tav. III.3a).

I bovini di importazione estera destinati a completare la fase di finissaggio in Sicilia si distribuiscono più o meno equamente negli allevamenti dislocati nelle province di Ragusa (28,3%), Palermo (22,5%), Messina (17,9%) e Catania (23,8%). Da questi allevamenti, in linea generale, gli animali vengono avviati agli impianti di macellazione più prossimi (nella stessa provincia) all'azienda di detenzione²⁹. I mattatoi della provincia di Caltanissetta e di Siracusa, al contrario, lavorano prevalentemente animali provenienti da allevamenti ubicati nelle province a maggiore concentrazione di capi esteri: infatti, nei territori di Caltanissetta e Siracusa si allevano esclusivamente bovini nati in Sicilia.

In particolare, mentre nella provincia di Siracusa l'attività di macellazione interessa quasi totalmente (96%) animali provenienti da allevamenti del catanese; nei mattatoi della provincia di Caltanissetta transitano animali allevati ad Agrigento³⁰ (28%), Catania (23%), Palermo (19%) e Ragusa (14%).

La Francia è il principale paese di importazione di bovini vivi (70% del totale bovini di origine estera), seguito dall'Austria (20%). Inoltre, circa un migliaio di capi sono spagnoli (n. capi 531) e tedeschi (612) ed un altro migliaio provengono dal Belgio (240), dall'Irlanda (195), dalla Polonia (372), dall'Ungheria (117) e dalla Repubblica Ceca (130) (Tav. III.6).

Nelle stalle di sosta annesse ai mattatoi siciliani transita anche un modesto numero di capi da macello di origine estera³¹ (631) e nazionale (199) che hanno completato la fase di allevamento nelle diverse regioni italiane (escluso la Sicilia). Questi capi sono lavorati prevalentemente nei mattatoi del messinese (69%) e negli impianti ubicati nella provincia di Ragusa (21%). Non si registrano macellazioni nelle province di Agrigento, Enna e Trapani (Tav. III.3a).

Nel 2006, i capi bovini di origine nazionale³² presenti negli allevamenti siciliani (di sosta o di allevamento) ammontavano a 1.545 unità: di cui il 58,6% detenuto nelle aziende zootecniche del Ragusano ed il 30% distribuito tra Siracusa e Palermo. Questi capi chiudono il loro ciclo di vita nei mattatoi della provincia di Ragusa (80%). I bovini nati in Italia (esclusa la Sicilia) che transitano negli allevamenti siciliani (1.545) e quelli da macello (199) sono per il 70% lombardi e per il 12% provengono dalla Sardegna (Tav.III.7).

In Sicilia, nel 2006, sono stati prodotti circa 27 milioni di chilogrammi di carni nostrane, ovvero provenienti da bovini nati in Sicilia. Questi animali³³, nel 54% dei casi, sono nati e cresciuti negli allevamenti delle zone interne e montane delle province di Palermo, Enna e Messina, mentre sono circa

²⁸ Il mattatoio può essere abilitato alla detenzione dei capi prima dell'abbattimento.

²⁹ Nei mattatoi delle province di Catania, Messina, Palermo e Ragusa viene macellato l'88% dei capi di origine estera naturalizzati (cioè allevati) in allevamenti Siciliani.

³⁰ In questo caso incide la vicinanza territoriale tra le due province.

³¹ Capi di origine estera e naturalizzati in Italia.

³² Cioè nati nelle diverse regioni Italiane, esclusa la Sicilia, ed allevati o detenuti per un periodo inferiore alle 72 ore negli allevamenti siciliani.

³³ Nel 2006 in Sicilia sono stati abbattuti 102.714 capi nati e cresciuti nell'Isola.

20.000 (18% del totale) i capi detenuti nelle aziende zootecniche del ragusano (Tav. III.8). Poco più della metà (56%) dei bovini siciliani, al termine della fase di allevamento, viene abbattuto negli stabilimenti ubicati nelle province di Palermo (24%), Messina (16,3%) e Ragusa (16,1%); significativo risulta inoltre il carico di bestiame macellato a Caltanissetta (13,4%) e nel catanese (15,6%) (Tav. III.9).

La movimentazione dei capi siciliani dall'allevamento di nascita verso altre province – dove gli animali vengono allevati oppure restano in sosta per essere macellati³⁴ – in generale risulta modesta: dell'ordine del 10-15% nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Catania e Palermo; questo valore sale invece al 20-30% a Messina, Enna, Ragusa e Siracusa, mentre per Trapani non si registra alcuno spostamento di capi di bestiame. Dalle diverse province di nascita, i bovini si spostano in prevalenza verso gli allevamenti di Palermo, Messina, Ragusa e Catania; queste province rappresentano, di fatto, la parte essenziale della zootecnia regionale, degli impianti di macellazione e delle industrie di trasformazione (Tav.III.8).

Il trasferimento del bestiame da un allevamento all'altro, determina, all'interno di ciascuna provincia, delle dinamiche interessanti. Ad Agrigento, Catania, Trapani e Caltanissetta – dove la movimentazione dei capi verso province diverse da quella di nascita è molto modesta – si registra, al contrario, un maggiore flusso di animali in entrata: infatti il 40% circa di animali detenuti negli allevamenti delle prime tre province è nato in altre province, questa percentuale sale al 57% per Caltanissetta. Nelle province di Ragusa e Siracusa i flussi in uscita (pari al 30% del totale capi nati in provincia) superano quelli in entrata: infatti, soltanto il 20% ed l'8% dei capi presenti rispettivamente a Ragusa e Siracusa è originario di altre province. Negli allevamenti dell'ennese invece sono presenti soltanto capi (95,2%) nati nella provincia stessa; i flussi in entrata, infatti, sono trascurabili. Infine nelle province di Palermo e Messina lo scarto percentuale tra i flussi in entrata (17% e 26%) e quelli in uscita (10% -23%) è pari rispettivamente a 7 e a 3 punti a favore dei primi (Tav.III.8).

Da questi allevamenti³⁵ gli animali transitano prevalentemente verso i mattatoi più prossimi (nella stessa provincia) all'azienda di detenzione, non mancano comunque le eccezioni: il 40 -50% dei bovini allevati nelle province di Agrigento, Ragusa e Siracusa infatti, viene abbattuto negli impianti delle province vicine, (rispettivamente a Caltanissetta, a Catania ed a Ragusa e Catania); mentre dagli allevamenti dell'ennese la quasi totalità dei capi (90%) viene macellato a Caltanissetta, a Catania (23,5%, 26,9%) e a Palermo e Messina (16,5 e 16,6%) (Tav. V.9). Fatta eccezione per Ragusa e Siracusa in cui operano in tutto 5 mattatoi a bollo CE su 6; l'attività di macellazione degli impianti ubicati nelle province di Agrigento ed Enna risulta alquanto limitata in termini di numero di capi macellati e poco efficiente per carenze strutturali ed igienico-sanitarie: nella prima provincia, infatti, operano 8 macelli, di questi, 6 sono a gestione pubblica, 7 sono di ridotte capacità e 4 macellano meno di 500 capi all'anno; ad Enna invece sono attivi soltanto 3 macelli pubblici (Tav. III.2- 3; Tav. III.1).

³⁴ Meno di 72 ore.

³⁵ Cioè dagli allevamenti da ingrasso o di sosta.

Tav. III.1 - Distribuzione provinciale dei mattatoi e relative macellazioni in numero di capi, anno 2006

	MATTATOI									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOTALE
N.Macelli attivi	8	3	5	3	11	15	3	3	4	55
N. capi macellati per provincia	4.243	14.345	20.949	1.192	21.317	28.604	23.929	5.708	5.986	126.273
% n. capi prov. /tot. Capi	3,4	11,4	16,6	0,9	16,9	22,7	19,0	4,5	4,7	100,0

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav. III.2 - Capi bovini macellati per territorio di origine (nascita) - 2006

ORIGINE	MATTATOI										%
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOTALE	
Estero	92	20	1.717	0	900	361	187	179	15	3.471	2,75
Estero - Italia (escluso Sicilia)	0	13	55	0	550	0	8	5	0	631	0,50
Estero - Sicilia	499	532	3.071	2	2.986	3.778	5.842	498	505	17.713	14,03
Italia (escluso Sicilia)	2	59	56	2	149	74	1.384	9	9	1.744	1,38
Sicilia	3.650	13.721	16.050	1.188	16.732	24.391	16.508	5.017	5.457	102.714	81,34
Totale complessivo	4.243	14.345	20.949	1.192	21.317	28.604	23.929	5.708	5.986	126.273	100,00

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav. III. 3a -Distribuzione provinciale dei mattatoi e provenienza territoriale dei capi da macello, anno 2006

MACELLI	ORIGINE nascita	PROVENIENZA											TOTALE CAPI MACELLATI		
		luogo in cui viene detenuto l'animale (allevamento di sosta o di ingrasso) prima di essere macellato		SICILIA											
		ESTERO*	ITALIA*	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP			
AG	ESTERO	91				1									92
	ESTERO-ITALIA**														0
	ESTERO-SICILIA**			276		219	1			2			1		499
	ITALIA		1						1						2
	SICILIA			2.251	50	44	44	12	317	928	3	1			3650
	TOTALE	91	0	2.528	50	264	45	12	318	930	3	2			4.243
	%	2,1	0,0	59,6	1,2	6,2	1,1	0,3	7,5	21,9	0,1	0,0		100,0	
CL	ESTERO	20													20
	ESTERO-ITALIA		13												13
	ESTERO-SICILIA			148	12	123	32	23	77	100	17				532
	ITALIA			11	27		3	4	6	6	2				59
	SICILIA			1.715	3.953	133	3.098	755	2.576	1.214	252	25			13.721
	TOTALE	20	13	1.874	3.992	256	3.133	782	2.659	1.320	271	25			14.345
	%	0,1	0,1	13,1	27,8	1,8	21,8	5,5	18,5	9,2	1,9	0,2		100,0	
CT	ESTERO	1408	2			307									1717
	ESTERO-ITALIA		55												55
	ESTERO-SICILIA					2.900	41	72	19	17	22				3.071
	ITALIA		5			24	22			4	1				56
	SICILIA			6	83	7.380	3.543	1.289	231	2.389	1.129				16.050
	TOTALE	1.408	62	6	83	10.611	3.606	1.361	250	2.410	1.152	0			20.949
	%	6,7	0,3	0,0	0,4	50,7	17,2	6,5	1,2	11,5	5,5	0,0		100,0	
EN	ESTERO														0
	ESTERO-ITALIA														0
	ESTERO-SICILIA							2							2
	ITALIA						2								2
	SICILIA						1042	102	44						1188
	TOTALE	0	0	0	0	0	1.044	104	44	0	0	0			1.192
	%	0,0	0,0	0,0	0,0	87,6	8,7	3,7	0,0	0,0	0,0			100,0	

*) Bovini nati all'estero e nelle regioni italiane che non transitano dall'allevamento siciliano, ma raggiungono direttamente il macello

**) Capi nati all'Estero ed allevati in Italia (sicilia inclusa) e pertanto naturalizzati in Italia

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav. III. 3a - segue - Distribuzione provinciale dei mattatoi e provenienza territoriale dei capi da macello, anno 2006

MACELLI	ORIGINE	PROVENIENZA											TOTALE CAPI MACELLATI			
		ESTERO	ITALIA	SICILIA												
				AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP				
ME	ESTERO	627	12	261									900			
	ESTERO-ITALIA		550										550			
	ESTERO-SICILIA					408	14	2.524	29	8	3	2.986				
	ITALIA		25										149			
	SICILIA			9	44	899	2.189	10.881	1.075	1.017	618	16.732				
	TOTALE	627	587	9	44	1.317	2.206	13.694	1.184	1.028	621	0	21.317			
	%	2,9	2,8	0,0	0,2	6,2	10,3	64,2	5,6	4,8	2,9	0,0	100,0			
PA	ESTERO	208	10	1									361			
	ESTERO-ITALIA												0			
	ESTERO-SICILIA			4		1	103	12	3.637	21		3.778				
	ITALIA			1	10										74	
	SICILIA			728	506	19	2.177	249	19.560	995	48	109	24.391			
	TOTALE	208	10	733	516	20	2.281	261	23.399	1.018	48	110	28.604			
	%	0,7	0,0	2,6	1,8	0,1	8,0	0,9	81,8	3,6	0,2	0,4	100,0			
RG	ESTERO	35		152									187			
	ESTERO-ITALIA		8										8			
	ESTERO-SICILIA			11	4	82	294	539	35	4.855	22	5.842				
	ITALIA		169	3		8	7	1	23	892	281	1.384				
	SICILIA			172	122	768	897	949	1.070	10.113	2.341	76	16.508			
	TOTALE	35	177	186	126	858	1.198	1.489	1.128	16.012	2.644	76	23.929			
	%	0,1	0,7	0,8	0,5	3,6	5,0	6,2	4,7	66,9	11,0	0,3	100,0			
SR	ESTERO	86		83									179			
	ESTERO-ITALIA		5										5			
	ESTERO-SICILIA					476	2						498			
	ITALIA					7										9
	SICILIA					609	193	77		204	3.934		5.017			
	TOTALE	86	5	0	0	1.168	207	77	0	205	3.960	0	5.708			
	%	1,5	0,1	0,0	0,0	20,5	3,6	1,3	0,0	3,6	69,4	0,0	100,0			
TP	ESTERO	15											15			
	ESTERO-ITALIA												0			
	ESTERO-SICILIA								193	8				505		
	ITALIA												9			
	SICILIA			102	15	10	14	24	1.921	152	10	3.209	5.457			
	TOTALE	15	0	102	15	10	14	24	2.121	160	10	3.515	5.986			
	%	0,3	0,0	1,7	0,3	0,2	0,2	0,4	35,4	2,7	0,2	58,7	100,0			
TOTALE COMPLESSIVO		2.490	854	5.438	4.826	14.504	13.734	17.804	31.103	23.083	8.709	3.728	126.273			
	%	2,0	0,7	4,3	3,8	11,5	10,9	14,1	24,6	18,3	6,9	3,0	100,0			

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav.III.3b - Distribuzione dei capi da macello per provincia e per paese di nascita.

ORIGINE	PROVENIENZA CAPI									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
Estera e Nazionale (A)	455	53	4642	537	3.466	4.309	6.071	374	308	20.215
Siciliana (B)	4.983	4.773	9.862	13.197	14.338	26.794	17.012	8.335	3.420	102.714
Totale	5.438	4.826	14.504	13.734	17.804	31.103	23.083	8.709	3.728	122.929
%= (A)/Totale	8,4	1,1	32,0	3,9	19,5	13,9	26,3	4,3	8,3	16,4
%=(B)/Totale	91,6	98,9	68,0	96,1	80,5	86,1	73,7	95,7	91,7	83,6
%	2,3	0,3	23,0	2,7	17,1	21,3	30,0	1,9	1,5	100,0

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe bovina

Tav. III. 4 - Distribuzione provinciale degli allevamenti bovini e relativo numero di capi – anno 2005 (stima)

Province	n.	% n.	n.	% n.
Province	Aziende	Az/tot.	Capi	Capi/tot.
Agrigento.	335	4,2	9.565	2,9
Caltanissetta	270	3,4	7.916	2,4
Catania	367	4,6	19.459	5,9
Enna	1.181	14,7	55.409	16,8
Messina	1.820	22,7	71.240	21,6
Palermo	1.628	20,3	57.058	17,3
Ragusa	1.556	19,4	74.868	22,7
Siracusa	686	8,5	30.013	9,1
Trapani	182	2,3	4.617	1,4
Sicilia	8.025	100,0	330.147	100,0

Stima su base Istat - 5° Censimento Generale dell'Agricoltura anno 2000 e rilevazione sulla struttura e le produzioni delle aziende agricole per l'anno 2005.

Tav. III.5. – Incidenza percentuale dei capi macellati e delle vacche da latte sul patrimonio bovino complessivo per provincia

Province	Totale Bovini*	di cui vacche da latte*	vacche da latte/ Tot. Bovini	capi macellati**	capi macellati /tot. Bovini
Ag.	9.565	2,9	2.274	5,0	56,9
Cl	7.916	2,4	637	1,4	61,0
Ct	19.459	5,9	2.137	4,7	74,6
En	55.409	16,8	3.138	6,9	24,8
Me	71.240	21,6	3.501	7,7	25,0
Pa	57.058	17,3	4.956	10,9	54,5
Rg	74.868	22,7	23.691	52,3	30,8
Sr	30.013	9,1	4.274	9,4	29,0
Tp	4.617	1,4	683	1,5	80,7
Sicilia	330.147	100,0	45.290	100,0	37,2

*)Fonte:per la distribuzione provinciale stima su dati Istat relativi alla rilevazione sulla struttura e le produzioni delle aziende agricole per l'anno 2005.

**)Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina anno 2006; per capi macellati si intende i bovini detenuti negli allevamenti delle diverse province siciliane e macellati nel 2006.

Tav. III.6 - Paesi di origine dei capi bovini esteri macellati in Sicilia, anno 2006

ORIGINE	MATTATOI										TOTALE	%
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP			
AUSTRIA	1	43	11		123	5	4307				4490	20,58
BELGIO			133		7	33	22		45		240	1,10
FRANCIA	527	289	4337	2	3522	3895	1422	616	432		15042	68,95
GERMANIA	3	146	51		120	47	220	9	16		612	2,81
IRLANDA	39		45		57	21	9		24		195	0,89
LUSSEMBURGO					1				2		3	0,01
PAESI BASSI		9				3	29		1		42	0,19
POLONIA	1	46	122		167	24	4	8			372	1,71
PORTOGALLO					24						24	0,11
REGNO UNITO					4						4	0,02
REPUBBLICA CECA	1	6	29		86			8			130	0,60
SLOVACCHIA					8	5					13	0,06
SPAGNA	19	25	6		310	106	24	41			531	2,43
UNGHERIA		1	109		7						117	0,54
Totale	591	565	4.843	2	4.436	4.139	6.037	682	520		21.815	100,00
%	2,7	2,6	22,2	0,0	20,3	19,0	27,7	3,1	2,4		100,0	

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav. III.7 – Provenienza dei capi di origine italiana, macellati in Sicilia, anno 2006

ORIGINE	MATTATOI										TOTALE	%
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP			
BASILICATA		6				3					9	0,52
CALABRIA			5		9	1	50				65	3,73
EMILIA ROMAGNA		4	1		1	3	25		2		36	2,06
FRIULI VENEZIA GIULIA		1	1		5	5			1		13	0,75
LAZIO		5	1		66		2		1		75	4,30
LIGURIA					1						1	0,06
LOMBARDIA		21	2	1	31	5	1156				1216	69,72
MARCHE									1		1	0,06
MOLISE			1								1	0,06
PIEMONTE	1	1	18	1	8	7	8				44	2,52
PUGLIA		12				5	17				34	1,95
SARDEGNA		6	22		20	40	115	7	2		212	12,16
TOSCANA								1			1	0,06
TRENTINO ALTO ADIGE	1	2	1		1		6	1	1		13	0,75
VALLE D'AOSTA					3						3	0,17
VENETO		1	4		4	5	5		1		20	1,15
Totale	2	59	56	2	149	74	1384	9	9		1744	100,00
%	0,1	3,4	3,2	0,1	8,5	4,2	79,4	0,5	0,5		100,0	

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav.III.8 – Capi bovini macellati in Sicilia per provincia di nascita e per provincia di allevamento o di sosta, anno 2006

PROVINCIA DI NASCITA	PROVINCIA DI ALLEVAMENTO O DI SOSTA									TOTALE
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	<i>valori assoluti</i>									
AG	3.183	110	0	2	0	403	13	0	64	3.775
CL	12	2.056	55	20	42	65	41	1	8	2.300
CT	39	14	6.174	126	382	123	300	93	25	7.276
EN	136	1.244	593	12.570	1.020	1.080	595	43	405	17.686
ME	102	369	776	176	10.527	566	683	272	248	13.719
PA	649	670	121	135	349	22.165	132	11	523	24.755
RG	732	243	1.512	136	1.421	1.973	13.360	228	140	19.745
SR	128	65	631	32	597	405	1879	7.687	37	11.461
TP	2	2	0	0	0	14	9	0	1.970	1.997
Totale	4.983	4.773	9.862	13.197	14.338	26.794	17.012	8.335	3.420	102.714
	<i>valori percentuali</i>									
AG	84,3	2,9	0,0	0,1	0,0	10,7	0,3	0,0	1,7	100,0
CL	0,5	89,4	2,4	0,9	1,8	2,8	1,8	0,0	0,3	100,0
CT	0,5	0,2	84,9	1,7	5,3	1,7	4,1	1,3	0,3	100,0
EN	0,8	7,0	3,4	71,1	5,8	6,1	3,4	0,2	2,3	100,0
ME	0,7	2,7	5,7	1,3	76,7	4,1	5,0	2,0	1,8	100,0
PA	2,6	2,7	0,5	0,5	1,4	89,5	0,5	0,0	2,1	100,0
RG	3,7	1,2	7,7	0,7	7,2	10,0	67,7	1,2	0,7	100,0
SR	1,1	0,6	5,5	0,3	5,2	3,5	16,4	67,1	0,3	100,0
TP	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,7	0,5	0,0	98,6	100,0
Totale	4,9	4,6	9,6	12,8	14,0	26,1	16,6	8,1	3,3	100,0
	<i>valori percentuali</i>									
AG	63,9	2,3	0,0	0,0	0,0	1,5	0,1	0,0	1,9	3,7
CL	0,2	43,1	0,6	0,2	0,3	0,2	0,2	0,0	0,2	2,2
CT	0,8	0,3	62,6	1,0	2,7	0,5	1,8	1,1	0,7	7,1
EN	2,7	26,1	6,0	95,2	7,1	4,0	3,5	0,5	11,8	17,2
ME	2,0	7,7	7,9	1,3	73,4	2,1	4,0	3,3	7,3	13,4
PA	13,0	14,0	1,2	1,0	2,4	82,7	0,8	0,1	15,3	24,1
RG	14,7	5,1	15,3	1,0	9,9	7,4	78,5	2,7	4,1	19,2
SR	2,6	1,4	6,4	0,2	4,2	1,5	11,0	92,2	1,1	11,2
TP	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	57,6	1,9
Totale	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

Tav.III.9 - Capi bovini macellati in Sicilia per mattatoio e per provincia di allevamento o di sosta, anno 2006

MATTATOIO	PROVINCIA DI ALLEVAMENTO O DI SOSTA									TOTALE
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	<i>valori assoluti</i>									
AG	2.251	50	44	44	12	317	928	3	1	3.650
CL	1.715	3.953	133	3.098	755	2.576	1.214	252	25	13.721
CT	6	83	7.380	3.543	1.289	231	2.389	1.129		16.050
EN				1.042	102	44				1.188
ME	9	44	899	2.189	10.881	1.075	1.017	618		16.732
PA	728	506	19	2.177	249	19.560	995	48	109	24.391
RG	172	122	768	897	949	1.070	10.113	2.341	76	16.508
SR			609	193	77		204	3.934		5.017
TP	102	15	14	10	24	1.921	152	10	3.209	5.457
Totale	4.983	4.773	9.866	13.193	14.338	26.794	17.012	8.335	3.420	102.714
	<i>valori percentuali</i>									
AG	61,7	1,4	1,2	1,2	0,3	8,7	25,4	0,1	0,0	100,0
CL	12,5	28,8	1,0	22,6	5,5	18,8	8,8	1,8	0,2	100,0
CT	0,0	0,5	46,0	22,1	8,0	1,4	14,9	7,0	0,0	100,0
EN	0,0	0,0	0,0	87,7	8,6	3,7	0,0	0,0	0,0	100,0
ME	0,1	0,3	5,4	13,1	65,0	6,4	6,1	3,7	0,0	100,0
PA	3,0	2,1	0,1	8,9	1,0	80,2	4,1	0,2	0,4	100,0
RG	1,0	0,7	4,7	5,4	5,7	6,5	61,3	14,2	0,5	100,0
SR	0,0	0,0	12,1	3,8	1,5	0,0	4,1	78,4	0,0	100,0
TP	1,9	0,3	0,3	0,2	0,4	35,2	2,8	0,2	58,8	100,0
Totale	4,9	4,6	9,6	12,8	14,0	26,1	16,6	8,1	3,3	100,0
	<i>valori percentuali</i>									
AG	45,2	1,0	0,4	0,3	0,1	1,2	5,5	0,0	0,0	3,6
CL	34,4	82,8	1,3	23,5	5,3	9,6	7,1	3,0	0,7	13,4
CT	0,1	1,7	74,8	26,9	9,0	0,9	14,0	13,5	0,0	15,6
EN	0,0	0,0	0,0	7,9	0,7	0,2	0,0	0,0	0,0	1,2
ME	0,2	0,9	9,1	16,6	75,9	4,0	6,0	7,4	0,0	16,3
PA	14,6	10,6	0,2	16,5	1,7	73,0	5,8	0,6	3,2	23,7
RG	3,5	2,6	7,8	6,8	6,6	4,0	59,4	28,1	2,2	16,1
SR	0,0	0,0	6,2	1,5	0,5	0,0	1,2	47,2	0,0	4,9
TP	2,0	0,3	0,1	0,1	0,2	7,2	0,9	0,1	93,8	5,3
Totale	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: elaborazione Coreras su dati Anagrafe Bovina

IV I Mercati al consumo della carne bovina

Il prodotto fresco lavorato nei mattatoi delle diverse province siciliane presenta dinamiche commerciali differenti a secondo che si tratti di impianti a bollo CE, che assorbono il 90% della macellazione regionale, ovvero di quelli a capacità limitata, dove transita appena il 10% delle carni bovine.

I mattatoi di ridotte capacità, essendo a supporto della zootecnia di montagna, lavorano prevalentemente carni nostrane che vengono esitate sul mercato locale attraverso il dettaglio tradizionale. Di frequente, infatti, gli animali da macello vengono acquistati presso gli allevamenti della zona direttamente dai gestori delle macellerie ubicate nei centri abitati prossimi al mattatoio.

Le carni prodotte negli impianti a bollo CE, invece, hanno un mercato più ampio rispetto a quelle macellate nei mattatoi a capacità limitata: infatti sono commercializzate sul territorio regionale (fuori provincia), e non solo attraverso il dettaglio tradizionale (70%) ma anche presso la GDO³⁶ (15%) e per il tramite dei grossisti/intermediari (15%) che riforniscono i diversi canali. Al contrario, le industrie che operano a valle del macello ed il canale horeca, assorbono quote di mercato marginali. Le industrie, infatti, che riforniscono soprattutto la GDO e l'horeca ed in minor misura anche il dettaglio, lavorano prevalentemente carni già macellate acquistate direttamente all'Estero o nelle regioni del Nord Italia.

In Sicilia, la spinta polverizzazione aziendale e la mancanza di qualsiasi forma di associazionismo tra gli allevatori, rendono l'offerta di animali da macello estremamente frammentata. Le industrie di macellazione (a bollo CE) svolgono la funzione di punti di concentrazione spontanea dell'offerta; in quanto passaggi "necessari" delle carni verso il mercato.

Sia a monte che a valle del macello CE, si trova di frequente la figura dell'intermediario o grossista, che interviene incisivamente nella filiera come intermediario di animali da macello rifornisce i mattatoi, mentre come cliente dei macelli, fornisce i depositi frigorifero ovvero la GDO, le macellerie tradizionali e l'horeca.

In questi ultimi anni, il ruolo dell'intermediario si sta ridimensionando parallelamente all'espansione della grande distribuzione, che tende a stipulare contratti di acquisto di medio o lungo periodo direttamente con un contenuto numero di fornitori: questo succede in particolare per i macelli che sono anche industrie di trasformazione.

³⁶ La GDO operante nel campo alimentare comprende i supermercati, gli ipermercati, i minimercati ed i cash & carry. (definizione statistica fonte Ministero attività produttive)

SUPERMERCATO: esercizio al dettaglio operante nel campo alimentare, organizzato prevalentemente a libero servizio e con pagamento all'uscita, che dispone di una superficie di vendita superiore a 400 mq. e di un vasto assortimento di prodotti di largo consumo ed in massima parte preconfezionati nonché, eventualmente, di alcuni articoli non alimentari di uso domestico corrente.

IPERMERCATO: esercizio al dettaglio con superficie di vendita superiore a 2.500 mq., suddiviso in reparti (alimentare e non alimentare), ciascuno dei quali aventi, rispettivamente, le caratteristiche di supermercato e di grande magazzino.

MINIMERCATO: esercizio al dettaglio in sede fissa operante nel campo alimentare con una superficie di vendita che varia tra 200 e 399 mq e che presenta le medesime caratteristiche del supermercato.

CASH & CARRY: esercizio all'ingrosso organizzato a self-service, con superficie di vendita superiore a 400 mq., nel quale i clienti provvedono al pagamento in contanti, contro emissione immediata di fattura, e al trasporto diretto della merce.

In Sicilia, il dettaglio tradizionale intercetta ancora, per tutte le carni, la principale quota di mercato: le macellerie, quindi, continuano a svolgere un ruolo decisivo anche a fronte di una significativa diffusione della distribuzione moderna che tende ad erodere quote crescenti di mercato al dettaglio.

La “tenuta” delle posizioni delle macellerie – più forte in Sicilia e nel Sud rispetto al resto d’Italia – è da attribuire alle abitudini del consumatore, che si mostra decisamente più restio, rispetto a quanto avviene per altri prodotti, ad abbandonare il negoziante di fiducia per rivolgersi alla distribuzione moderna.

La vendita della carne, del resto, è sempre stata appannaggio dei negozi specializzati: in passato, infatti, la delicatezza delle operazioni di conservazione e trattamento delle carni prima della vendita non consentiva la promiscuità di questo prodotto con altri prodotti alimentari; oggi invece, il dettaglio tradizionale, soprattutto nei piccoli centri, offre carni locali e tagli selezionati, che difficilmente il consumatore può acquistare presso il banco vendita dei supermercati e degli ipermercati.

Nonostante la “tenuta” della quota di mercato e gli sforzi di innovazione, tra il 2000 ed il 2006, in Sicilia, il numero delle macellerie si è ridotto del 10% (da 4.663 a 4.178 unità). Questo declino risulta comunque più contenuto rispetto a quanto si registra nel resto d’Italia (Var.% 2000/2006: -12%)³⁷ - e meno accentuato rispetto a quello degli altri negozi alimentari, a dimostrazione sia di un maggiore radicamento delle abitudini di acquisto presso i negozi specializzati, sia di una competizione meno forte da parte della distribuzione moderna.

³⁷ Fonte: Ministero delle attività produttive

V Conclusioni

A dispetto di condizioni ambientali che per le attività di allevamento bovino si possono definire “marginali”, in Sicilia la zootecnia svolge un ruolo economico rilevante, risultando ancora in grado di fornire un contributo all’economia del territorio rurale.

Lo studio ha messo in evidenza i limiti del comparto zootecnico, basato su di una struttura polverizzata degli allevamenti che costituisce il retaggio di vecchie attività pastorali ed oggi appare di ostacolo al perseguimento di più elevati livelli di efficienza, ma evidenzia anche come operando in condizioni avverse tenda a sopravvivere un’attività microimprenditoriale che difficilmente può evolvere in forme d’impresa spontanea moderna ed efficiente.

Proprio a causa di questi limiti strutturali continua a manifestarsi un forte fenomeno di intermediazione che, pur costituendo un ulteriore freno all’evoluzione del comparto, sottraendo agli operatori reddito ed informazione, in una filiera siffatta svolge un importante ruolo di aggregazione dell’offerta ed un utile servizio per la fase di commercializzazione, tanto nei confronti degli allevatori che dei trasformatori.

Si è tuttavia tratteggiato un quadro della situazione che evidenzia anche un fermento ed una tendenza al rinnovamento. Nel quadro di un processo di contrazione complessiva della mandria, che vede progressivamente estinguersi il piccolissimo allevamento tradizionale, si affacciano anche nuove generazioni di allevatori che avviano imprese su scala più adeguata e introducono criteri e metodologie più razionali, si adeguano alle prescrizioni di legge ed ai requisiti del mercato. I segnali più evidenti si rinvencono nel sistema dei macelli che vede ridursi sempre più i piccoli macelli pubblici, sorti capillarmente per stare “vicini” agli allevatori, a favore di macelli privati razionali ed efficienti “a bollo CE”, che, grazie anche alle migliorate condizioni di trasporto, sono capaci di concentrare la lavorazione di bestiame proveniente da territori vasti e piuttosto distanti e costituiscono punti di concentrazione dell’offerta più adatti a rifornire direttamente la distribuzione.

Il sistema normativo del “pacchetto sicurezza”, oltre a fornire adeguate garanzie sanitarie per il consumo umano, ha consentito una riduzione dei fenomeni criminali legati alla zootecnia: l’abigeato, le macellazioni illegali, ecc. L’anagrafe bovina, consentendo una tracciabilità efficace lungo tutta la filiera contribuisce in modo rilevante alla sicurezza alimentare; in particolare, l’iscrizione all’anagrafe di tutti i capi che sostino nella regione per oltre 72 ore, garantisce un’accuratezza di controllo sui capi di importazione per tutta la durata dell’allevamento locale.

Poiché i capi allevati in Sicilia forniscono carni molto apprezzate dai consumatori e distinguibili per caratteristiche organolettiche dalle carni importate, si potrebbe ipotizzare un ulteriore elemento di valorizzazione: la specificazione di un periodo di allevamento minimo per classificare le carni di animali importati vivi ed allevati in Sicilia come “nostrane” ed eventualmente una ulteriore distinzione per le carni prodotte da animali che hanno svolto il ciclo di allevamento interamente in Sicilia.

Il circuito commerciale delle carni bovine siciliane è in gran parte ristretto alla “filiera corta”, anche per effetto dell’intermediazione di commercianti e grossisti, ed alimenta prevalentemente la vendita al piccolo dettaglio tradizionale e solo in misura marginale raggiunge i centri urbani più grandi; la domanda di carni di pregio presente nei centri maggiori e più distanti dai luoghi di produzione non viene quindi soddisfatta. Questo fenomeno caratterizza gran parte delle produzioni tipiche regionali che, per essere disponibili in piccolissime partite e in maniera discontinua per quantità e qualità, non riescono ad alimentare i flussi della distribuzione moderna e scontano un’evidente perdita di valore nel non raggiungere i consumatori più esigenti e quindi disposti a pagare sensibili sovrapprezzi per le caratteristiche qualitative.

La valorizzazione delle carni bovine siciliane si connota come un fenomeno comunque di nicchia perché le condizioni ambientali e le caratteristiche della regione non consentono di prevedere standard produttivi ed efficienze paragonabili a quelle dei grandi allevamenti settentrionali e continentali. Tuttavia, una politica di valorizzazione integrata delle produzioni zootecniche nell’insieme dell’offerta locale può consentire al comparto una collocazione efficace nell’ambito della produzione di ricchezza e di occupazione del territorio rurale. Vaste estensioni agricole tendono all’abbandono per conseguenza delle ridotte capacità di reddito delle produzioni tradizionali e mettono potenzialmente a disposizione superfici a bassa intensità colturale che, se adibite a prati e pascoli, ben potrebbero irrobustire la filiera.

Il rafforzamento dell’attività zootecnica potrebbe così realizzare una funzione composita tra tutela del territorio, freno dell’abbandono rurale, produzione di alimenti di qualità e con caratteristiche di tipicità, contributo al turismo enogastronomico e, in definitiva, all’economia delle aree “difficili” dell’entroterra regionale.

Bibliografia

Alessandro Hoffmann, *La nuova Politica di Sviluppo Rurale*, Franco Angeli, Milano 2006

Antonino Bacarella, *Percorsi nuovi per l'agroalimentare*, Articolo pubblicato in I Quaderni di Alveare n. 2 maggio-agosto 2007.

Astuti Mario e Filippo Castoldi, *Guida Pratica Pacchetto Igiene. Le nuove norme comunitarie. Obblighi e adempimenti per le imprese agricole e agroalimentari*, I Libri di Agrisole, 2006.

Claudio Ferdici e Simona Pistoni, *I rapporti tra l'industria di prima trasformazione e la distribuzione moderna, indagine monografica sulle imprese di macellazione e trasformazione e sulle imprese della GDO*, panel agroalimentare ISMEA, 2002

Claudio Ferdici e Renato Pieri, *Il mercato della Carne bovina, Rapporto 2006*, ISMEA-Osservatorio Latte, Franco Angeli, Milano, 2006.

Claudio Ferdici e Daniela Rama, *Il mercato della Carne bovina, Rapporto 2007*, ISMEA-Osservatorio Latte, Franco Angeli, Milano, 2007.

Claudio Ferdici e Patrizia Fini, *La qualità nella produzione e commercializzazione delle imprese di macellazione e lavorazione del comparto bovino e suino*, ISMEA

Columba Pietro, *Le filiere agroalimentari in rapporto alle esigenze di sicurezza*, Articolo presentato al XLIV Convegno SIDEA "Produzioni Agroalimentari tra rintracciabilità e sicurezza: analisi economiche e politiche d'intervento." Taormina, 8-10 novembre 2007.

Commissione delle Comunità Europee, *Libro Bianco sulla sicurezza alimentare*, 2000

CORERAS, *Filiera delle Carni*, OSEAAS, Palermo, 2004.

CORERAS, *La filiera lattiero-casearia in Sicilia*, OSEAAS, Palermo, 2003.

CORERAS, *La qualità certificata nel sistema agroalimentare siciliano*, OSEAAS, Palermo, 2004

Dario Dongo, *Sicurezza alimentare e rintracciabilità, manuale operativo*, I Libri di Agrisole, 2005.

Giovanna Maria Ferrari e Valerio Torriero, *Il sistema competitivo della macellazione in Italia*, panel agroalimentare - ISMEA, 2005

ISMEA, *Analisi del costo e della redditività della produzione di carne bovina in Italia*, Indagine 2006

ISMEA, *Report economico finanziario: l'allevamento bovino da carne*, edizione 2006

Indice delle tavole

Tav. I.1 aziende con bovini e relativo numero di capi: 1990- 2000- 2003-2005	8
Tav. II.1. - Evoluzione del numero di impianti di macellazione in Sicilia	12
Tav. II.2 – Distribuzione provinciale degli impianti di macellazione delle carni rosse attivi al 2006 in Sicilia	13
Tav.II.3 – Potenzialità degli impianti per numero di capi macellati nel 2006 in Sicilia.....	13
Tav II. 4 - Stabilimenti lavorazione carni rosse a valle del macello – Distribuzione provinciale, anno 2006	14
Tav. II.5 - Distribuzione provinciale degli impianti misti di lavorazione delle carni a valle del macello, anno 2006.....	14
Tav. III.1– Distribuzione provinciale dei mattatoi e relative macellazioni in numero di capi - anno 2006	29
Tav. III.2 – Capi bovini macellati per territorio di origine (nascita) - anno 20006	29
Tav. III. 3a – Distribuzione provinciale dei mattatoi e provenienza territoriale dei capi da macello - anno 2006.....	30
Tav.III.3b – Distribuzione dei capi da macello per provincia e per paese di nascita anno -2006.	32
Tav. III. 4 – Distribuzione provinciale degli allevamenti bovini e relativo numero di capi – anno 2005.....	32
Tav. III.5. – Incidenza percentuale dei capi macellati e delle vacche da latte sul patrimonio bovino complessivo per provincia	32
Tav. III.6 – Paesi di origine dei capi bovini esteri macellati in Sicilia - anno 2006	33
Tav. III.7 – Provenienza dei capi di origine italiana, macellati in Sicilia - anno 2006	33
Tav.III.8 – Capi bovini macellati in Sicilia per provincia di nascita e per provincia di allevamento o di sosta - anno 2006	34
Tav.III.9 – Capi bovini macellati in Sicilia per mattatoio e per provincia di allevamento o di sosta - anno 2006	35