

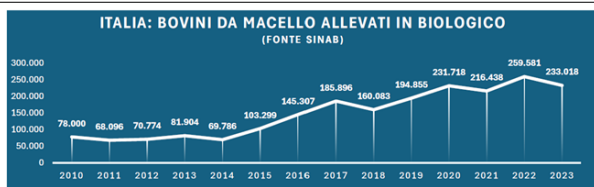


NEWSLETTER 03

NOVEMBRE 2024

www.produattoriarborea.it/content/promobovis
promobovis@gmail.com
[@promobovis](https://www.instagram.com/promobovis)

Carne bovina biologica: percezione dei consumatori su una filiera regionale.



Principali problemi del comparto ITALIA (2 report ISMEA 2022):

- Allevamenti generalmente di piccola dimensione (21-22 capi).
- Scarsa disponibilità di vitelli certificati biologici da ristallo.
- Costo del mangime bio più elevato rispetto al convenzionale.
- Difficoltà rispetto Reg. UE 848/2018 e 279/2021 sull'agricoltura biologica in tutte le fasi della filiera e, in particolare, per l'approvvigionamento degli alimenti e macello dei capi specializzato bio.
- Carne bovina bio spesso venduta nel circuito convenzionale.
- Ridotto differenziale di prezzo tra carne bio e carne convenzionale: scarsa domanda carne bovina biologica?

Riportiamo la relazione del prof. Luciano Gutierrez illustrata al convegno "La carne è debole?", Arborea, 29 settembre 2024.

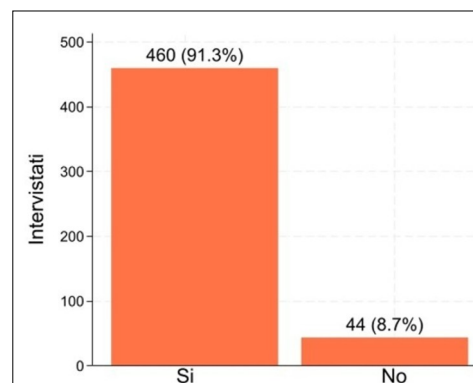
Nell'ambito del progetto **Promobovis** abbiamo analizzato la possibilità di applicare un marchio "Nato e allevato in Sardegna" alla carne da bovino biologica. Un prodotto che ancora non troviamo sul mercato: va dunque anzitutto analizzato il comportamento del possibile consumatore di carne bovina biologica rispetto appunto ad un marchio "Nato e allevato in Sardegna". Secondo il più recente report ISMEA, In Italia abbiamo circa 233.000 bovini

da macello allevati in biologico. Tali allevamenti sono di piccola dimensione, in media 21-22 capi. "Piccolo" significa costi rilevanti, e questa è una prima problematica, insita però nel sistema.

C'è scarsa disponibilità di vitelli certificati biologici da ristallo: importiamo vitelli dalla Francia, che ora però inizia voler fare il ristallo direttamente. Il costo del mangime bio è più elevato rispetto al convenzionale l'allevamento biologico, e ci sono difficoltà nell'applicazione del regolamento UE, con problemi

nell'approvvigionamento di materie prime e problemi di macellazione in strutture specializzate. Ciò porta talvolta l'allevatore a vendere la carne biologica nel circuito convenzionale, con una significativa perdita di valore. L'ultimo tema affrontato dall'ISMEA concerne il ridotto differenziale di prezzo fra i due tipi di carni, sintetizzabile nella domanda all'origine della nostra ricerca: il differenziale di prezzo è ridotto a causa di una scarsa domanda?

Ci siamo dunque rivolti a consumatori che risiedono



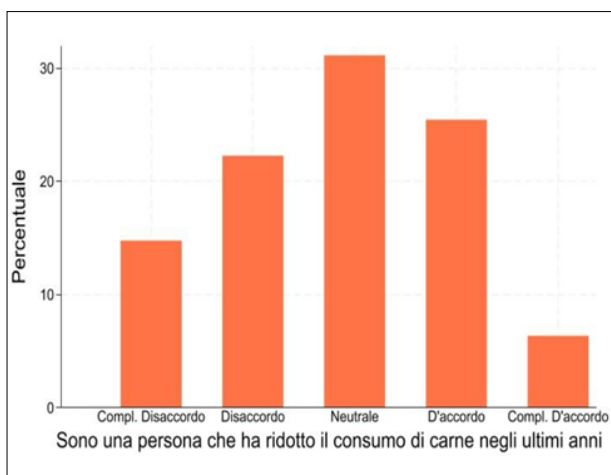
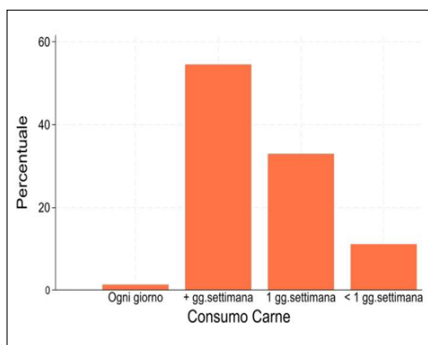
in Sardegna per un campione rappresentativo di 504 individui, con un questionario distribuito da una società specializzata nel luglio di

quest'anno.

Il campione è stato selezionato rispetto all'età, al sesso, alla distribuzione sul territorio regionale, ai livelli di istruzione e reddito: tutto ciò per approssimare il più possibile il campione alla distribuzione reale della popolazione regionale.

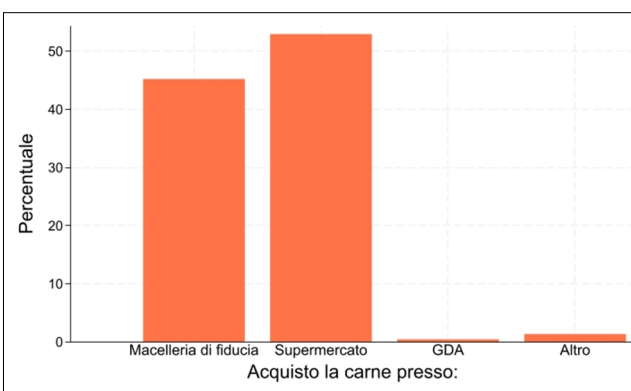
La prima domanda era molto semplice: ti piace consumare carne? Il 91% del campione risponde di sì, mentre il 9% risponde di no, che è una percentuale simile a quella nazionale.

Questi 44 consumatori sono stati esclusi dall'analisi successiva, non essendo interessati al prodotto.



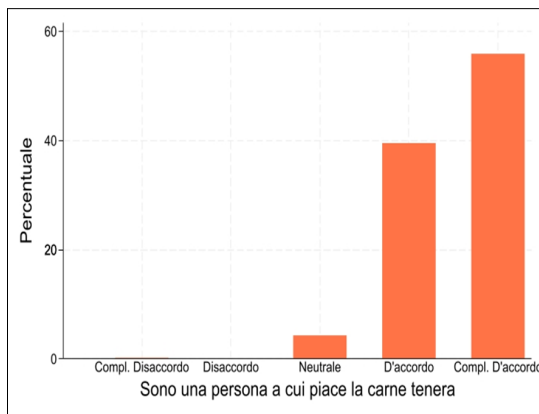
La maggior parte dei fruitori abituali consuma carne più volte la settimana, e ha ridotto negli ultimi anni il consumo di carne.

I due canali di acquisto principali sono le macellerie di fiducia e i supermercati, e fin qui i dati sono omogenei a quelli nazionali.



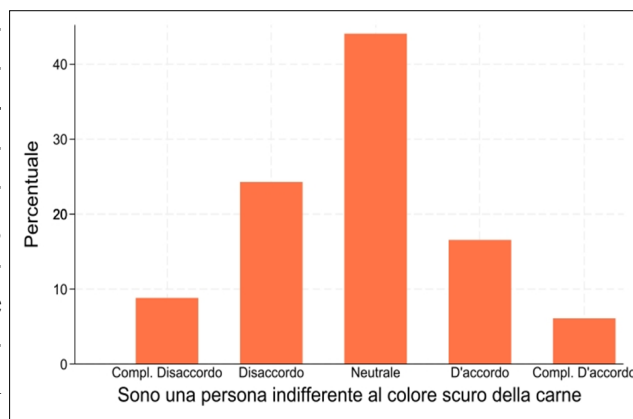
Circa le caratteristiche della carne, il primo criterio è quello della tenerezza: importante da sottolineare perché l'allevamento biologico è prevalentemente al pascolo, e la carne potrebbe avere delle proprietà non allineate rispetto al requisito di tene-

rezza richiesto dal consumatore. Solitamente, infatti, la carne biologica è meno tenera rispetto a una carne convenzionale. Altro punto importante è quello del colore. Molti preferisco-



no la carne con un colore rosso vivace, che però indica una carne meno fro-lata. La carne biologica ha un colore solitamente più scuro rispetto a un'altra a una carne di tipo convenzionale. Quindi tenerezza e colore sono due fattori importanti di cui bisogna tener conto.

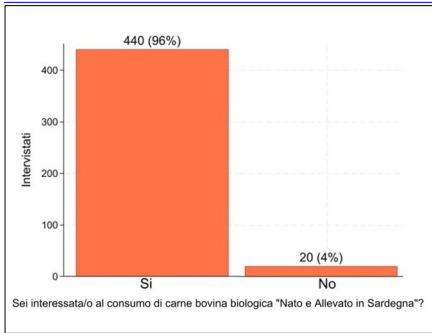
Il passo successivo è stato quello di affrontare il tema della carne biologica di bovino nato e allevato



in Sardegna.

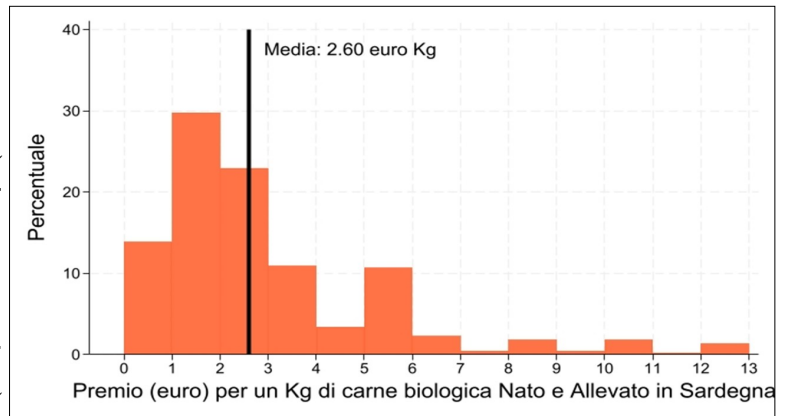
La maggior parte degli intervistati sono molto interessati a questo tipo di carne. Una piccolissima percentuale del 4% risponde di non essere interessata.

Sono tre i motivi principali per i quali si acquisterebbe carne bovina bio di



animali nati e allevati in Sardegna: perché si ritiene sia più salubre e rispettosa dell'ambiente, e perché è il biologico è un sistema che assicura un maggior benessere degli animali. L'allevamento biologico ha dei costi maggiori rispetto a un allevamento convenzionale, e quindi abbiamo chiesto al consumatore se ritiene giustifi-

cato questo prezzo. La risposta è stata positiva. E dunque abbiamo chiesto agli intervistati la disponibilità a pagare un differenziale positivo relativamente a una carne bio nata a allevata in Sardegna. Soprattutto, abbiamo chiesto di definire esattamente quale sia il differenziale, cioè quanto siamo disposti a pagare in più per avere un prodotto di questo tipo.

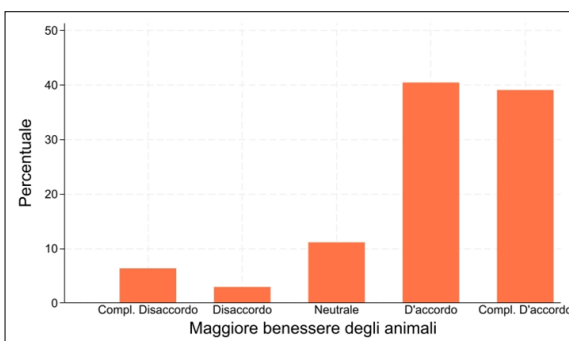
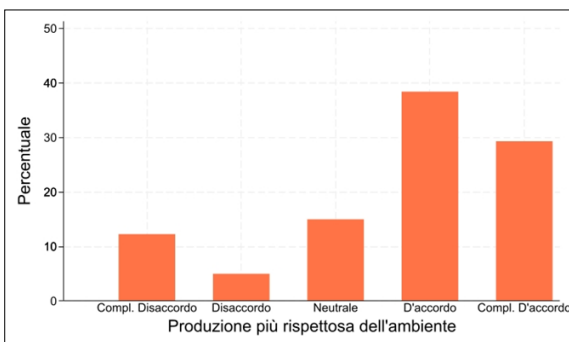
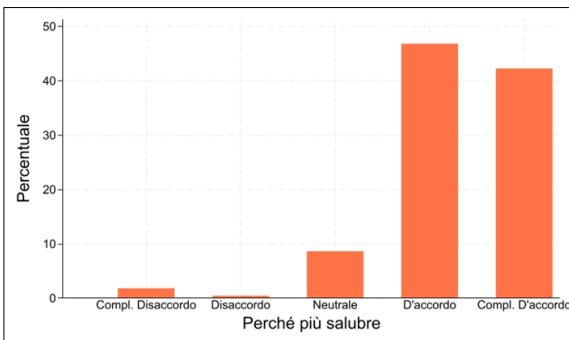


macellaio di mettere in vendita questo tipo di carne qualora fosse disponibile.

Eccoci infine alle conclusioni.

La prima: non è vero che la domanda sia scarsa. La domanda potenziale

c'è, ma bisogna "attivarla", cioè dobbiamo essere bravi a stimolare questa domanda



Ecco dunque i "premi" in euro relativamente a una carne bio "sarda" rispetto a una convenzionale per poter acquistare una bistecca da 1 kg.

La media del differenziale di 2.60 euro a kilogrammo è il premio che gli intervistati attribuiscono a questo tipo di prodotto.

È molto? È poco? È da qui che bisogna procedere per ulteriori ricerche.

questo lo dobbiamo definire a posteriori. Infine, oltre il 70% degli intervistati si trova "d'accordo" o "molto d'accordo" circa la richiesta al



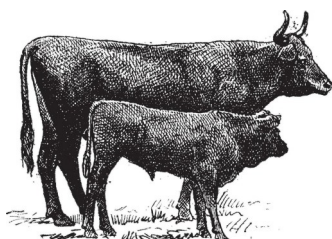
Conclusioni

- Forte interesse per una carne bovina bio Nato e Allevato in Sardegna: **la domanda potenziale è presente.**
- E' percepita come una carne più salubre, con un processo rispettoso dell'ambiente e del benessere degli animali: **fattori su cui basare un'azione di marketing.**
- I consumatori sardi attribuiscono un premio positivo alla carne bovina bio rispetto ad una carne prodotta con metodi convenzionali: **analisi costi di produzione e benefici di una filiera carne bovina bio.**

Quali sono i fattori su cui puntare? È una carne che è percepita più salubre, che migliora il benessere degli animali e il rispetto dell'ambiente.

La percezione di una carne più salubre, ottenuta con un processo rispettoso dell'ambiente e del benessere degli animali, è il fattore su cui basare un'azione di marketing che incontri quello che abbiamo visto essere il forte interesse per una carne bovina biologica di animali nati e allevati in Sardegna. Circa il "premio", è da sottolineare che la carne austriaca bio che arriva nel nostro paese, ad esempio, presenta un differenziale molto inferiore rispetto a quello (2.60 euro al chilo) che ci stanno proponendo gli intervistati. La ricerca dovrà prose-

guire con l'analisi dei costi di produzione e dei benefici di una filiera della carne bovina sarda bio.



QR-code al questionario:



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
SOTTOMISURA 3.2

"Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno". Progetto: "PROMOzione della conoscenza della qualità, sicurezza e sostenibilità della carne biologica di BOVino nato e allevato in Sardegna"

LA CARNE È DEBOLE?

la carne bovina: qualità di prodotto e di processo

Salutisti istituzionali:
Manuela Piras, Sindaca di Arborea
Walter Muredda, Presidente Cooperativa Produttori Arborea

Intervistatori ai lavori:
Roberto Lai, agronomo, coordinatore progetto PROMOBIVIS
Maurizio Arici, macellaio, presidente Federarbo
Marco Tassinari, Università di Bologna

La qualità della carne "from farm to butcher"
Luciano Galliani, Università di Sassari
Carne bovina biologica: valutazioni dei consumatori su una filiera regionale
Christian Scarnato, Università di Sassari
Bovino nato e allevato in Sardegna, trinità e quarto: l'esperienza del progetto MeatCulture

Andreas Serrhini, Università di Bologna
La trinità a secco: sicurezza alimentare, GHP e GMP
Tavola Rotonda
Marco Petrelli, Direttore generale Coop. Produttori Arborea
Alberto Lelli, Direttore amministrativo Coop. Prod. Arborea
Fabio Mancini, responsabile carni Coop. Produttori Arborea
Giovanni Sardo, assessore Agricoltura Comune di Arborea
Aldo Marzotta, Direttore ARB Arborea
Maria Grazia Farbo, Docente di Biochimica
Alberto Stamile, Alzoni, Scienze Zootecniche Uniss

ARBOREA (OR)
Centro Fieristico
29 settembre 2024 ore 9.30