



INDIS
ISTITUTO NAZIONALE
DISTRIBUZIONE E SERVIZI

Unioncamere



Ministero delle Attività Produttive

DIREZIONE GENERALE PER IL COMMERCIO
LE ASSICURAZIONI E I SERVIZI

Osservatorio Nazionale del Commercio

La filiera del fresco ittico e delle carni bovine e suine

Roma, 16 gennaio 2006

INDICE

PREMESSA E CONCLUSIONI	3
1. LE FILIERE DELLA PESCA	8
IL QUADRO STATISTICO E CONGIUNTURALE INTERNAZIONALE	8
IL SETTORE DEL PESCE IN ITALIA	10
DAL QUADRO DELLE RISORSE ALLE FILIERE: UNA RICLASSIFICAZIONE.....	12
LA PESCA INDUSTRIALE.....	15
LA PESCA ARTIGIANALE.....	17
I MERCATI ITTICI.....	19
2. LA FILIERA DELLE CARNI FRESCHE	24
IL SETTORE DELLA CARNE IN ITALIA	24
LA FILIERA DELLA CARNE BOVINA.....	28
LA RAPPRESENTAZIONE DELLA FILIERA DELLA CARNE BOVINA	33
LA FILIERA DELLA CARNE SUINA	36
BIBLIOGRAFIA	40

PREMESSA E CONCLUSIONI

L'argomento affrontato in questa nota è quello delle reti di commercializzazione. Si tratta di un tema al quale, in passato, anche l'Osservatorio Unioncamere aveva prestato notevole attenzione e che attualmente è tornato di grande interesse, in quanto connesso a tutta la questione dell'efficienza dei sistemi distributivi. Per questo motivo viene oggi affrontato nell'ambito dell'Osservatorio Nazionale del Commercio.

Il tema è dunque tornato di attualità, ma spesso con alcune generalizzazioni improprie. Si sente sovente affermare che la lunghezza di un canale commerciale, cioè il numero dei passaggi che una determinata merce deve attraversare per giungere al consumatore finale è un indice di inefficienza. In alcuni casi ciò può essere vero, ma è un fatto che nella distribuzione di molte merci convivano diversi canali. Il tratto caratteristico comune di molti comparti, in particolare nell'alimentare fresco, è proprio quello della pluralità dei percorsi distributivi. È un uso abbastanza corrente distinguere fra:

- Canali lunghi: produzione, ingrosso, dettaglio, consumatori;
- Canali corti: dove non è presente l'ingrosso;
- Canali cortissimi: dove non è presente nemmeno il dettaglio.

Questa compresenza di canali mostra che ciascuno ha, in qualche modo, una propria ragion d'essere, una propria specificità legata a una concreta razionalità economica.

In questo lavoro sono state analizzate tre filiere: l'ittico fresco, le carni bovine fresche, le carni suine fresche. La scelta non è casuale, in quanto sulla base dell'esperienza storica questi comparti condividevano alcuni tratti comuni, che ruotavano attorno alla presenza di mercati organizzati e dall'operare (al loro interno e al loro esterno) della figura del grossista. L'idea classica è che i grossisti svolgano un ruolo di:

- Raccogliere e movimentare il prodotto in presenza di una offerta frammentata;
- Offrire una funzione di assortimento;
- Spesso anche offrire sostegno finanziario.

Frequentemente l'importanza del grossista è associata a una presenza parimenti importante della distribuzione al dettaglio tradizionale. E come accennato, il tutto si lega ad una rilevante presenza dei mercati, come luoghi fisici di contrattazione. Inoltre, il fatto che i mercati possano avere diverse caratteristiche (mercati alla produzione, al consumo, misti) determina una notevole varietà di canali di commercializzazione, come pure l'agire dei grossisti che spesso intermediano e raccordano questi diversi tipi di mercato. In effetti, osservando la struttura di approvvigionamento dei mercati finali si vede che altri grossisti vi figurano con una quota rilevante.

Dall'analisi condotta si evince che alcune di queste caratteristiche permangono, mentre per altre si registrano significative modificazioni. In primo luogo, pur risentendo di una generale penetrazione della Grande distribuzione organizzata (GDO), in tutti i casi si riscontra un ruolo importante giocato dai formati distributivi tradizionali. Nel caso dell'ittico, il dettaglio tradizionale mostra ancora una leggera prevalenza rispetto ai formati della grande distribuzione. La situazione non è così diversa anche per le carni bovine, laddove si riscontra una qualche lieve superiorità delle strutture organizzate. Il comparto delle carni suine è quello in cui, invece, la distribuzione tradizionale ha perso maggiormente, ma comunque movimentata un terzo del prodotto destinato alle famiglie.

Tuttavia, a prescindere dai differenti equilibri che si riscontrano al momento nelle diverse filiere tra formati distributivi, è un fatto abbastanza assodato che il progressivo aumento della quota di mercato detenuta dalla GDO abbia modificato la rilevanza dei diversi canali ed i ruoli degli operatori. Si è in effetti assistito ad un forte processo di disintermediazione, per il quale i canali

lungi hanno ceduto il passo a quelli corti, con la GDO che acquista le derrate fresche prevalentemente a stadi prossimi all'origine. Questa evoluzione è rappresentabile come un'integrazione verticale di gran parte delle funzioni commerciali e di logistica. A ciò, in molti casi, si associano contratti di fornitura con i produttori all'origine.

L'analisi economica offre tipicamente diverse ragioni che possono spingere per l'eliminazione di un passaggio commerciale. Nello specifico dei settori analizzati due sembrano essere quelle rilevanti: la riduzione dei costi di transazione all'origine ed il controllo di possibili doppie marginalizzazioni.

L'economia dei costi di transazione pone il problema dell'organizzazione economica in termini di contrattazione: se si deve eseguire un determinato compito, esso può essere organizzato in diversi modi, a ciascuno dei quali sono associati un contratto esplicito o implicito e un apparato di supporto. La questione diventa di conseguenza quella della riduzione dei costi di transazione.

Per analizzare tali costi, occorre individuare le caratteristiche che definiscono le transazioni, e descrivere le caratteristiche di incentivazione e adattamento delle diverse strutture di governo, in modo da poter operare una valutazione comparata delle alternative istituzionali. Esse hanno nella contrattazione classica di mercato un estremo, nell'organizzazione gerarchica verticalmente integrata l'altro estremo, e le innumerevoli forme miste di organizzazione del mercato e dell'impresa fra questi due estremi.

La dimensione cruciale da cogliere nella definizione delle transazioni è la condizione di specificità delle risorse: quando la specificità delle risorse è elevata, soluzioni più prossime all'organizzazione interna sono favorite, poiché in tali circostanze esiste un alto grado di dipendenza bilaterale. Nel caso delle derrate fresche la specificità delle risorse sembra riconducibile fra l'altro alla questione del mantenimento di una qualità costante. Un altro elemento di specificità delle risorse si può rinvenire nell'esigenza di una regolarità delle forniture, a fronte della non facilità a stoccare prodotti freschi e deperibili. Non va poi trascurato il

fatto che la specializzazione della funzione di acquisto comporti investimenti, anche in capitale, umano che si vuole adeguatamente proteggere.

Naturalmente, in questo modo i costi commerciali di acquisto all'origine vengono internalizzati. A questo proposito resta sempre il dubbio se non sia meglio utilizzare come agente esterno un mercato all'ingrosso concorrenziale piuttosto che dover supervisionare la funzione acquisti internalizzata. La diminuzione dei costi di transazione potrebbe essere più che compensata dalla somma dei maggiori costi interni ed, eventualmente, da prezzi di acquisto più elevati.

L'altro aspetto, prima ricordato, è quello della doppia marginalizzazione. Il problema si pone nella misura in cui i diversi stadi del processo distributivo hanno singolarmente un qualche potere di mercato, che consenta loro una fissazione dei prezzi più elevata di quelli che prevarrebbero in un mercato di libera concorrenza. Dal punto di vista della distribuzione finale si tratta quindi di vedere quale sarebbe il prezzo all'ingrosso pagato lungo una filiera non disintermediata.

Alla fine la soluzione più efficiente, sia dal punto di vista dei costi di transazione, sia da quello di eventuali doppie marginalità, dipende dalla natura dei mercati all'ingrosso esistenti. In effetti, la presenza di mercati all'ingrosso efficienti potrebbe consentire costi di transazione comunque più bassi rispetto all'internalizzazione e l'acquisto a prezzi maggiormente vantaggiosi.

Sul primo aspetto, l'efficienza dei mercati all'ingrosso va ricondotta naturalmente anche a tutte le funzioni della logistica nonché a quelle connesse alle procedure di controllo sanitario e di qualità. Su questo non si può escludere che i mercati all'ingrosso godrebbero di maggiori economie di scala e forse anche di scopo, garantendo una serie di servizi accessori. Circa i prezzi, mercati all'ingrosso "spessi", vale a dire con un importante numero di operatori e transazioni, potrebbero favorire dinamiche maggiormente concorrenziali fra i fornitori.

A fronte di questa possibilità, un altro risultato dell'analisi condotta è rappresentato invece dal ridimensionamento dei mercati all'ingrosso tradizionali che, sebbene abbia avuto luogo in generale, è apparso più radicale nei settori carnei, laddove ha determinato una situazione attuale di sostanziale marginalità dei mercati. Nel caso del settore ittico, le modificazioni sono risultate meno radicali e si stima infatti che ancora circa un quinto del prodotto transiti presso tali strutture.

Gli obiettivi del presente lavoro sono senza dubbio più limitati rispetto al complesso delle questioni evocate. Si è trattato comunque di giungere a portati conoscitivi preliminari rispetto ai suddetti interrogativi. Lo scopo dell'attività intrapresa è infatti quello di giungere ad una ricognizione quantitativa delle quote intermedie nei vari canali, mettendone così in evidenza l'effettiva rilevanza. Ed alcuni dei principali risultati sono stati appena ricordati.

La quantità di informazioni raccolte relativamente ai molteplici attori delle filiere è abbondante. Il punto critico è la strutturazione di un raccordo coerente tra le informazioni di contorno e i percorsi di commercializzazione. Le informazioni di contorno sono in generale abbastanza soddisfacenti: ci si riferisce in particolare al conto delle risorse e degli impieghi, espressi in termini di consumi apparenti e consumi alimentari effettivi. Era invece necessario definire compiutamente la struttura della rete di commercializzazione nonché il peso dei diversi canali. Le informazioni che si hanno su questi riguardano le tipologie di attore sia in termini di clienti sia in termini di fornitori degli attori stessi.

Si è trattato di comporre un puzzle nel quale la configurazione di alcune tessere deve essere stimata. A questo scopo si è proceduto anche con interviste a testimoni privilegiati. Le valutazioni che sono emerse sono state poi sottoposte ai componenti il gruppo tecnico dell'Osservatorio Nazionale del Commercio presso il Ministero delle Attività Produttive, divenendo oggetto di una validazione ulteriore, prima della stesura definitiva di questo Rapporto.

1. LE FILIERE DELLA PESCA¹

Il quadro statistico e congiunturale internazionale

Negli ultimi decenni il consumo di pesce è fortemente aumentato. Tra il 1961 e il 2001, il consumo totale è triplicato da 28 milioni di tonnellate a 101 milioni, mentre il consumo procapite annuo è passato da 9,1 a 15,8 kilogrammi. Tra le determinanti della crescita della domanda complessiva (da diversi anni stabile nei paesi del primo mondo, ancora in aumento nei paesi in via di sviluppo) la crescita demografica e il miglioramento delle condizioni economiche. Attualmente, circa i due terzi dei consumi hanno luogo in Asia (un terzo in Cina) – il 15% in Europa.

Durante il periodo considerato e più precisamente nel corso degli anni '70 e '80 si è determinata una forte pressione sugli stock ittici: il quantitativo di pescato, di anno in anno crescente, ha determinato un sovrasfruttamento, cui è seguito poi, durante l'ultima decade del secolo, un netto rallentamento dei tassi di crescita del pescato mondiale. È stato quindi soprattutto lo sviluppo dell'acquacoltura a consentire di soddisfare la sempre maggiore domanda: se tra il 1980 e il 2002 il tasso di sviluppo medio annuo delle catture è stato dell'1,5%, quello dell'acquacoltura si è attestato sul 10,2%. Attualmente l'acquacoltura incide per poco meno del 30% sulla produzione ittica mondiale. Secondo le previsioni della Fao, nel 2030 la produzione di pesce oltrepasserà i 150 milioni di tonnellate, e già nel 2020 il pesce allevato supererà quello proveniente dalle catture, che sostanzialmente dovrebbero mantenersi stabili. Per quanto riguarda la domanda di pesce, le previsioni elaborate dalla Fao variano a seconda dell'ipotesi di base: che si sia già raggiunto il limite massimo di crescita dei consumi nel 1999 (ipotesi ritenuta scarsamente probabile) oppure che, viceversa, essi continuino ad aumentare. Le previsioni per il 2030 oscillano tra una domanda di 123 (nel primo scenario) e 245 milioni di tonnellate (nel secondo scenario).

¹ Si ringraziano il dott. Corrado Peroni (Federpesca), il dott. Marco Pedol (Associazione grossisti Ittici di Milano), il dott. Paolo Biasucci e il dott. Roberto Giordani (Confagricoltura) per la loro disponibilità ed il supporto fornito.

Il quadro più recente, riferito ai primi anni del nuovo secolo, vede una ripresa della produzione ittica, imputabile alla crescita sostenuta dell'acquacoltura. Prosegue il calo produttivo dei paesi industrializzati, come Giappone Canada e Unione Europea; al contrario i paesi in via di sviluppo proseguono sul sentiero di crescita.

Tav. 1 - Produzione, flotta e saldo commerciale dei principali paesi produttori europei

Paesi	Produzione (migli. Tonn.)		Flotta (tonnellaggio)		Saldo comm.le (migl. Tonn.)	
	1997	2002	1997	2002	1997	2002
Danimarca	1 867	1 474	97 656	99 339	394	300
Spagna	1 445	1 146	574 861	519 878	- 513	- 642
Francia	861	870	209 986	229 749	- 528	- 604
Regno Unito	1 021	869	253 406	246 589	- 548	- 447
Olanda	550	518	173 941	200 068	111	30
Italia	534	454	247 623	215 242	- 616	- 737
Irlanda	330	345	60 918	72 661	195	221
Totale UE 15	7 962	6 830	2 010 830	1 963 537	- 2 804	- 2 883

Fonte: Ismea, Fao

Per quanto riguarda i 15 paesi dell'Unione Europea, nel 2002 il consumo pro capite si è attestato poco sopra i 26kg. (era 19,5kg. nel 1980) - pari complessivamente a poco meno di 10 milioni di tonnellate. Sebbene nell'ultimo decennio il tasso di crescita dei consumi sia rallentato, l'Europa ha visto accentuarsi la propria dipendenza nei confronti dei paesi terzi per approvvigionamento dei prodotti ittici, fino a un deficit della bilancia commerciale pari a 2,8 milioni di tonnellate nel 2002. A questo dato è legata la crescente difficoltà del settore ittico europeo di soddisfare la domanda interna. L'Unione Europea ha risposto allo stato di sofferenza di molti stock ittici con una politica orientata alla sfruttamento sostenibile delle risorse, adottando misure di contenimento dell'attività e della capacità di pesca, che si è tradotto in un forte calo delle catture comunitarie; inoltre l'acquacoltura, dopo il forte sviluppo degli anni '80 e '90, ha fatto registrare un arresto a partire dal 2000, e una netta

flessione nel 2002. In ogni caso, nonostante la flessione produttiva, la UE si conferma al terzo posto nella graduatoria mondiale dei principali paesi produttori, alle spalle di Cina e Perù. Tra i 10 Paesi entranti, solamente la Polonia e i tre stati baltici hanno un settore ittico importante: tuttavia, la produzione ittica dei 10 paesi è stata nel 2002 il 10% di quella dell'Europa a 15.

Il settore del pesce in Italia

La produzione ittica italiana si caratterizza ormai da lungo tempo per un progressivo andamento flettente. I dati disponibili più recenti indicano che essa nel 2003 è diminuita attorno al 10% rispetto all'anno precedente. Risalendo ancora più addietro nel tempo, il confronto con il 1995 vede una riduzione del volume pari al 35,8%. Questo fatto, congiuntamente alla lieve ripresa della domanda interna, ha determinato di recente un ulteriore peggioramento della bilancia commerciale, in disavanzo nel 2003 per 765mila tonnellate. Il disavanzo è in crescita rispetto agli anni precedenti, nonostante si sia arrestata la frenata delle esportazioni, che hanno fatto registrare una modesta variazione positiva.

Tav. 2a - Il bilancio delle risorse

(migliaia di tonnellate - anno 2003)

Produzione	520
di cui: pesca	350
acquacoltura	170
Import	880
Consumi apparenti	1285
Export	115

Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat.

Attualmente le importazioni coprono oltre il 68% delle risorse complessive. Continua inoltre a decrescere il tasso di copertura dell'import (il rapporto export/import) attualmente intorno al 13% (nel 1997 al 19%). Il settore inoltre è in forte sofferenza poiché risente in misura elevata dell'incremento del costo del gasolio, che pone problemi di sopravvivenza ad un numero crescente di aziende, e che quindi costituisce un'ulteriore impellente spinta alla ricerca della

massima efficienza dei canali di commercializzazione. I dati Eurostat e Istat consentono di avere un quadro preciso del bilancio dei consumi apparenti, riportato nella tavola 2a.

Complessivamente i consumi apparenti ammontano nel 2003 a circa 1 milione 285mila tonnellate, di cui 880mila derivanti da importazioni, 350mila dalla pesca e 170mila dall'acquacoltura.

La tavola 2b, integrando la precedente con i dati Ismea, consente invece di arrivare a quantificare il consumo alimentare effettivo, sottraendo dal computo dei volumi gli scarti all'origine e gli usi non alimentari, per complessive 375mila tonnellate. In questo modo, il consumo alimentare è stimato in circa 910mila tonnellate (pari a circa 16kg pro capite annui) delle quali 520mila sono consumate dalle famiglie (300mila tonnellate di fresco) e 390mila tonnellate della ristorazione (di cui 190 di fresco). La ristorazione (Ho.re.ca.) a sua volta può essere distinta tra ristoranti, che spesso hanno fornitori di fiducia che garantiscono gli standard richiesti di qualità, e mense, generalmente più attente al contenimento dei costi. La restante quota delle risorse, 115mila tonnellate, di cui 70 di fresco, non acquistata né dalla ristorazione né dalle famiglie, è destinata all'esportazione.

Tav. 2b - Dal consumo apparente al consumo alimentare

(migliaia di tonnellate - anno 2003)

Consumi apparenti	1285
Usi industriali non alim.	60
Scarti all'origine	240
Altro	75
Consumo alimentare	910

Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

Per quanto riguarda le importazioni di pesce, esse costituiscono la maggior parte del prodotto consumato nel nostro Paese: nel 2003 si tratta di 880mila tonnellate pari, come già sottolineato, ad oltre il 68% delle risorse complessive (660mila tonnellate al netto di scarti e usi non alimentari, delle quali 250mila di

prodotto fresco). Il pesce fresco importato si ripartisce prevalentemente tra grossisti e industrie di trasformazione, per le quali la grande maggioranza del prodotto utilizzato è di provenienza estera, e per una quota minore (difficile tuttavia elaborare una stima precisa) afferisce ai mercati ittici.

Dal quadro delle risorse alle filiere: una riclassificazione

La filiera ittica in Italia è caratterizzata da rilevanti differenziazioni e disomogeneità, e dalla presenza di numerosi attori che intervengono lungo il percorso. Il volume delle catture risulta variabile e, come noto, si hanno picchi in corrispondenza di taluni periodi dell'anno. L'offerta di prodotto pescato risente della polverizzazione della struttura produttiva: i punti di sbarco sono particolarmente numerosi (oltre 800) e differenziati in termini di capacità di cattura, specie, pezzature. Il pesce pescato, allevato o importato, prima di giungere al consumatore finale (sia esso la famiglia o la ristorazione, mense o ristoranti) passa attraverso una serie di passaggi intermedi, in numero e configurazione variabile. Gli attori che intervengono nella filiera in assetto flessibile sono sostanzialmente quattro: i mercati ittici, i grossisti (con possibili doppi passaggi tra queste due tipologie di attori) la grande distribuzione organizzata (GDO), la distribuzione tradizionale (pescherie e ambulanti).² Le strutture della GDO sono maggiormente presenti nel settentrione, mentre nel caso della distribuzione tradizionale, la maggiore concentrazione si ha nel Meridione. La crescita della distribuzione organizzata è avvenuta contestualmente all'erosione di quote di mercato della distribuzione tradizionale. Tutto questo determina una spinta segmentazione dei canali distributivi: il percorso del prodotto ittico dalla produzione al consumo non è pertanto univoco, neppure è possibile individuare una lunghezza standard. La complessità è quindi la cifra della filiera del pescato.

Sulla base dei differenti approcci conoscitivi, si riscontrano nell'esperienza degli operatori e nelle indagini statistiche tassonomie differenti. È senza dubbio

² Oltre a questi vi sono poi le industrie di trasformazione e di conservazione, che in queste brevi note vengono tuttavia lasciate sullo sfondo, alla luce della successiva finalizzazione della ricerca al solo pesce fresco/refrigerato. Esse comunque movimentano circa 500 mila tonnellate di prodotto, per la maggior parte di provenienza estera.

intuitiva quella che riguarda la natura dell'attività, e che distingue dunque tra allevamento e pesca. Una seconda possibile classificazione riguarda invece la tipologia e le dimensioni delle aziende di produzione, che interseca la precedente. Si possono allora identificare distintamente la pesca industriale (nella quale si considerano anche tutti gli impianti di acquacoltura) e quella artigianale. Le differenze riguardano vari aspetti, fortemente correlati fra loro: le aziende di pesca industriale sono infatti caratterizzate da grandi dimensioni, in termini di fatturato e di tonnellaggio, alta intensità di capitale. È evidente come in questo profilo rientrino a pieno titolo anche le aziende di acquacoltura³. Viceversa, le aziende di pesca artigianale sono caratterizzate da piccole dimensioni, basso tonnellaggio, alta intensità di lavoro, metodologie di pesca diversificate.

L'impostazione iniziale della presente ricerca era basata sulla tradizionale distinzione (la prima delle due esposte) tra acquacoltura e pesca, individuando poi due differenti filiere (una lunga e una corta) nell'ambito dell'attività di pesca. Successivi approfondimenti, sia di desk analysis sia raccolti direttamente presso una platea di osservatori privilegiati e di attori della filiera, hanno consentito di apprezzare la validità di questo differente schema interpretativo, che distingue tra pesca artigianale e industriale. La razionalità di tale scelta è da individuare nella forte similarità di profili tra grandi aziende di pesca e aziende di acquacoltura, entrambe strutturate in maniera complessa, sulla base di investimenti cospicui, con meccanismi di governance ben definiti e, soprattutto, con una struttura commerciale rivolta verso l'esterno e, ciò che più importa in questa sede, canali di vendita sostanzialmente analoghi. Ben diversa la struttura, le dimensioni, l'orientamento al mercato, il "portafoglio clienti" e le modalità di commercializzazione delle piccole imprese di pesca.

Una tale scelta consente comunque di conciliare un duplice ordine di questioni. Da una parte vi è infatti l'esigenza di garantire il raccordo con il quadro statistico nazionale, che fornisce informazioni certe e assestate, consentendo un robusto ancoraggio delle elaborazioni successive. D'altra parte vi è la necessità di

³ Occorre tuttavia sottolineare le differenti caratteristiche dei prodotti, sia sotto il profilo nutrizionale sia sotto

costruire un’impostazione differente da quella tradizionale, più operativa, che sia concretamente informativa rispetto ai fini della ricerca, in particolare rispetto a una ricostruzione delle filiera che coniughi le ineludibili esigenze di sintesi e fruibilità con quelle altrettanto imprescindibili di fedeltà al dato reale. La questione si presenta a questo punto nei seguenti termini: come riclassificare i dati di cui si è in possesso, in maniera tale che siano riconducibili allo schema classico che si è appena visto e che sia possibile giungere alla quantificazione corretta delle due filiere, della pesca artigianale e di quella industriale.

Per fare questo si è fatto ricorso al database Aida, che raccoglie i bilanci, anno per anno, della maggioranza delle imprese italiane. Lo schema utilizzato per la stima delle due filiere è stato il seguente: innanzitutto i dati del campione Aida delle imprese di acquacoltura (che sono incluse *in toto* nella filiera industriale, specie per i forti investimenti che comportano) sono stati riportati all’universo, per il quale era disponibile il dato Api/Icram sul fatturato complessivo. Si è applicato il medesimo procedimento al settore della pesca industriale (in senso stretto, ovvero al netto dell’acquacoltura) presente nel database e definito sulla base di una soglia di fatturato per addetto, consentendo così di stimare il fatturato complessivo delle aziende di pesca industriale (ora in senso lato). Dal fatturato si è poi passati alle tonnellate, applicando per ipotesi un analogo prezzo medio unitario.

Tav. 2c - Dal consumo alimentare alle filiere

(migliaia di tonnellate - anno 2003)

Consumo alimentare	910
Consumo alimentare fresco	560
Esportazioni di prodotto fresco	70
Consumo alimentare fresco netto	490
di cui: pesca industriale	390
pesca artigianale	100

Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

quello organolettico – esse comunque non appaiono rilevanti per le finalità della presente ricerca.

Prima di giungere alla quantificazione definitiva illustrata nella tavola 2c, si sono affrontati alcuni passaggi ulteriori. Si è infatti introdotta l'ulteriore distinzione, decisiva anch'essa a fini dell'analisi delle criticità della filiera, tra prodotto venduto fresco o refrigerato e prodotto surgelato o trasformato (con problematiche comuni ad altri generi alimentari nel caso del surgelato/trasformato, legate invece alla elevata deperibilità del prodotto per il fresco). Le successive fasi della ricerca si sono quindi concentrate esclusivamente sul prodotto fresco. Si è poi ipotizzato che tutto il volume importato sia immediatamente ascrivibile alla filiera industriale, e si sono calcolate le importazioni nette, al fine di disporre di un dato sintetico. In questo modo si è infine giunti a una stima dei volumi di prodotto fresco che alimentano e transitano per le due filiere: 390 mila tonnellate per quella industriale (che comprende sia l'acquacoltura sia la pesca industriale vera e propria) e 100 mila tonnellate per la pesca artigianale.

La pesca industriale

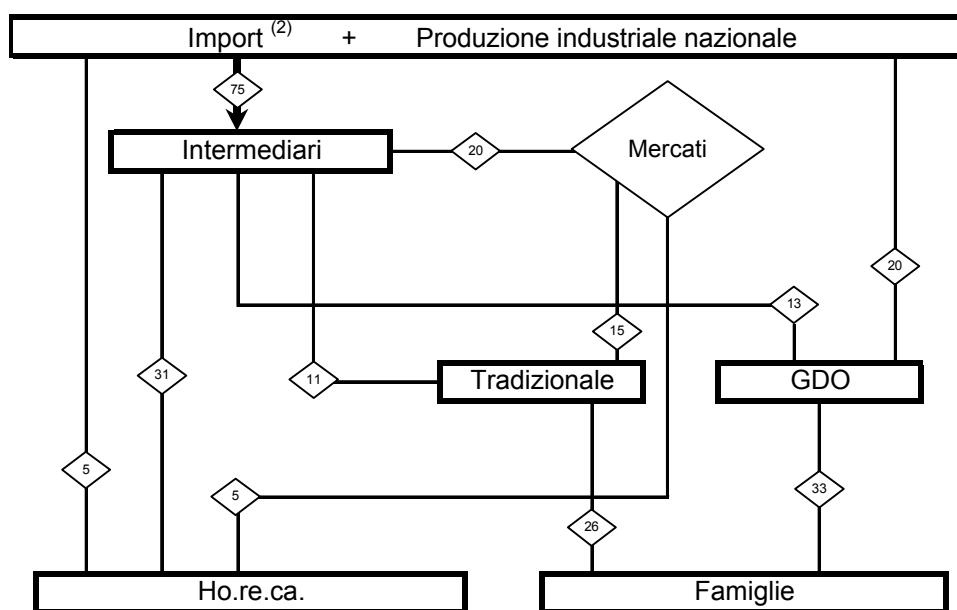
Per quanto attiene la filiera della pesca industriale, essa viene rappresentata nella tavola 3 limitatamente al prodotto commercializzato fresco. Il totale prodotto (390mila tonnellate) viene posto uguale a cento, e le cifre rappresentano quindi delle percentuali.

Nella raffigurazione proposta la quota di prodotto in volume che transita per ciascun canale viene pertanto quantificata in percentuale all'interno dei rombi. In termini di quantità, nel 2003 il prodotto pescato o allevato e commercializzato fresco o scongelato, risultato pari a 390mila tonnellate, si ragguaglia a circa il 43% del consumo alimentare effettivo: tale è quindi l'incidenza della pesca industriale rispetto al totale consumato. Entrando nel merito dei quantitativi movimentati tra i vari canali, si è stimato che la maggioranza del prodotto (il 75% circa) sia destinata a intermediari (il termine intermediari in questa sede qualifica una pluralità di differenti operatori, quali broker, mediatori, grossisti in senso proprio, anche importatori – queste figure a loro volta commercializzano una parte

dei volumi – circa il 20% – attraverso le strutture mercatali, sulle quali si tornerà più diffusamente nell’ultimo paragrafo); la restante parte (approssimativamente il 20%) viene acquistata direttamente dalla grande distribuzione, e dalla ristorazione (per una quantità marginale, prossima al 5%).

Attraverso la distribuzione tradizionale transita circa il 26% del prodotto, proveniente in prevalenza dai mercati ma anche dagli intermediari, e acquistato interamente dalle famiglie. La Gdo, oltre ad acquistare direttamente dai produttori, si rifornisce anche dagli intermediari, per circa il 13%. La quota di prodotto che essa movimentata complessivamente è pari a un terzo del totale consumato. Per quanto riguarda il canale di esitazione dell’Ho.re.ca., esso movimentata complessivamente il 41% del prodotto consumato, che viene acquistato per quantità modeste da produttori e mercati (in entrambi i casi per il 5%), e prevalentemente dagli intermediari (31%).

Tav. 3 - La filiera della pesca industriale (quote percentuali)⁽¹⁾



⁽¹⁾ Il prodotto totale movimentato è fatto pari a 100

⁽²⁾ Importazioni nette

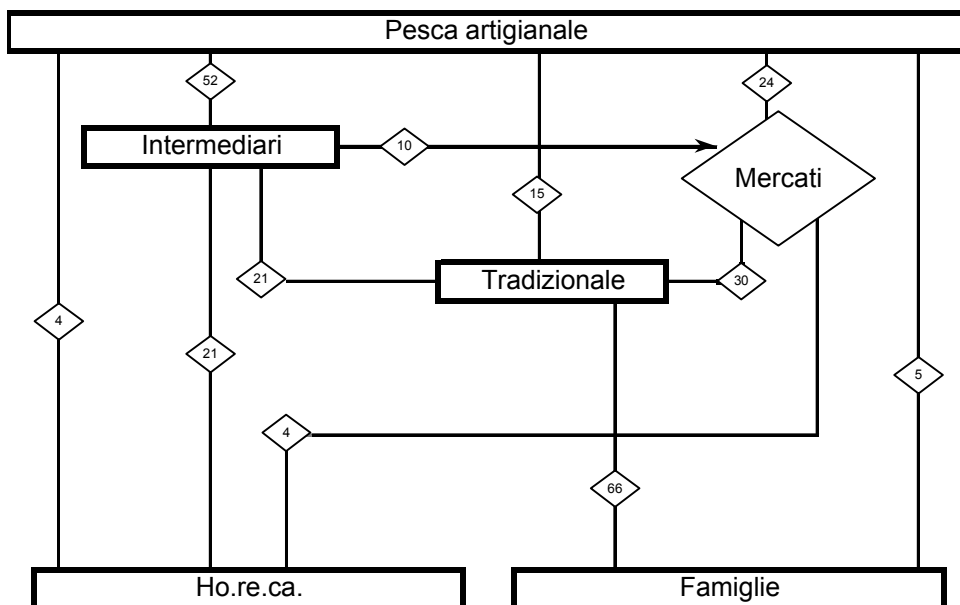
Limitatamente all’acquacoltura, sono poche anche le specie allevate: il 90% della produzione in volume è composto da mitili, vongole, trote, spigole e

orate. Sono frequenti gli accordi commerciali con la grande distribuzione organizzata, che di questo tipo di produzione apprezza particolarmente la contenuta variabilità di volumi e qualità, la tracciabilità, la certificabilità degli standard qualitativi, esigenze più difficili da soddisfare utilizzando altre forme di approvvigionamento. Rispetto all'attività di pesca artigianale, è evidente il profilo market driven delle imprese industriali. La pesca industriale presenta inoltre una caratterizzazione di maggiore concentrazione rispetto alla pesca artigianale sotto il profilo del numero di imprese produttrici.

La pesca artigianale

Le peculiarità della filiera del pescato artigianale, rappresentata nella tav. 4, sono piuttosto differenti. In primo luogo occorre considerare che per le singole imprese si tratta di un'attività frequentemente mono specie, ma che complessivamente riguarda una pluralità di tipologie ittiche.

Tav. 4 - La filiera della pesca artigianale (quote percentuali)⁽¹⁾

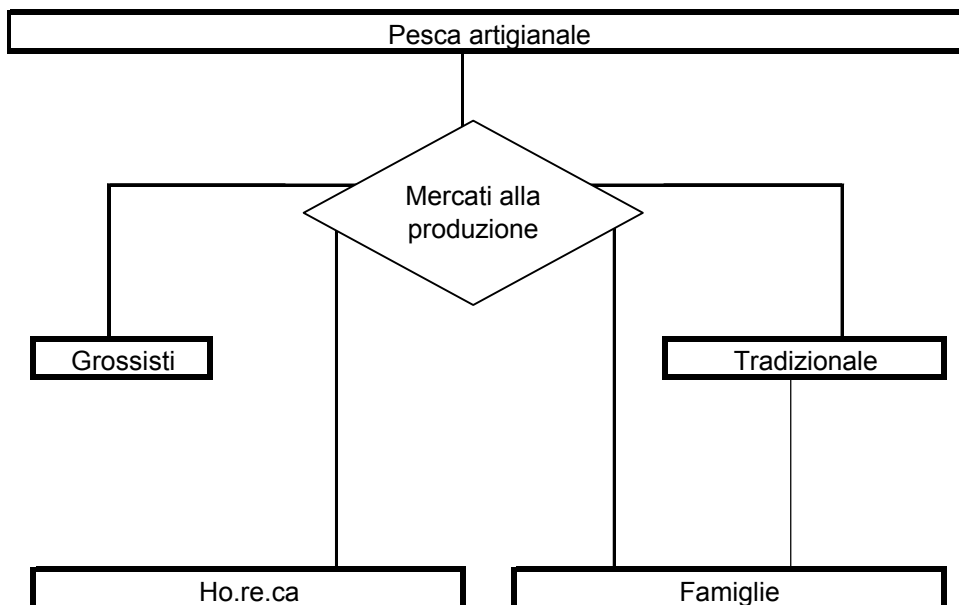


⁽¹⁾ Il prodotto totale movimentato è fatto pari a 100

La pesca artigianale è sicuramente prevalente in termini di flotta: i battelli della piccola pesca sono più di 8mila, pari a oltre la metà dell'intera flotta italiana. Differenti le proporzioni se si guarda al tonnellaggio, pari a circa il 15% del totale nel 2003. L'attività di pesca inoltre non si presenta come un business market oriented, al contrario i livelli produttivi sono più legati a fattori quali l'andamento climatico, il fermo biologico, l'inquinamento delle acque, la disponibilità di pesce.

Complessivamente in Italia nel 2003 la pesca artigianale ha riguardato circa 100mila tonnellate di prodotto fresco pari a circa l'11% del consumo alimentare effettivo. Di particolare rilievo il fatto che in questa filiera non compare la distribuzione organizzata, se non per quantitativi marginali che transitano attraverso gli intermediari. Tuttavia la maggior parte del prodotto (oltre il 50%) è immessa in commercio per il tramite di intermediari, che la acquistano direttamente alla produzione e poi rivendono prevalentemente alla ristorazione (per circa il 20% - ma l'Ho.re.ca. acquista anche direttamente dai produttori e dai mercati, quantunque in misura minore) e alla distribuzione tradizionale. Quest'ultima riceve merce sia dai pescatori sia dai grossisti per una quota rispettivamente del 15% e del 21%, e per il 30% circa dai mercati: pescherie e ambulante si configurano quindi come lo snodo centrale di questa filiera, movimentando circa i due terzi del pescato.

Tav. 4bis - La filiera breve della pesca artigianale



Per quanto riguarda i mercati, nella filiera della pesca artigianale movimentano circa un terzo dei volumi complessivi, la maggior parte dei quali provengono direttamente dai pescatori: si tratta infatti dei mercati che si trovano in prossimità della costa, prevalentemente nel meridione. Occorre a questo proposito introdurre una distinzione rilevante: quelli che troviamo in questo canale sono prevalentemente mercati alla produzione, diversi cioè da quelli al consumo, che sono presenti specialmente nel Settentrione, lontano dalle zone costiere. Questa distinzione viene ripresa e illustrata nel paragrafo successivo. È comunque rilevante specificare sin da ora che i mercati alla produzione si inseriscono in maggioranza in una catena distributiva corta, mentre i mercati al consumo si associano prevalentemente a canali più lunghi. Si riporta quindi una schematica rappresentazione della filiera corta, nella tavola 4bis, che corrisponde mediamente a tutte le realtà nelle quali un mercato è situato nelle vicinanze di uno o più punti di sbarco.

Come si può osservare, in tali situazioni la quasi totalità del pescato transita per le strutture mercatali, presso le quali si rifornisce sia la distribuzione tradizionale, sia la ristorazione sia le famiglie. Si determina quindi in questi casi una netta prevalenza del canale breve. Tuttavia, una parte comunque consistente del pescato viene acquistata dai grossisti, che poi la riallocano presso mercati al consumo o presso la grande distribuzione, dando in questo caso origine a un percorso distributivo lungo.

I mercati ittici

In entrambe le filiere ricostruite un ruolo significativo lo assumono i mercati ittici. Si vuole a questo punto della trattazione riprendere e sviluppare la distinzione, presente nella letteratura, tra mercati alla produzione e mercati al consumo. È inoltre percorribile anche un taglio analitico di tipo geografico, distinguendo (con una lieve forzatura) i mercati costieri dagli altri, tenendo presente che vi è un certo margine di sovrapposizione tra le due tassonomie: molti

dei mercati costieri sono alla produzione, e viceversa, per i mercati al consumo, situati lontano dalle coste. Ambedue le soluzioni appaiono comunque informative. L'attività delle strutture mercatali risente dell'andamento della pesca, da cui proviene una quota del prodotto movimentato, particolarmente nelle zone costiere nelle quali si trovano mercati di prima commercializzazione. Altrove (tipicamente nei mercati del Nord-ovest, al consumo) il ruolo fondamentale per quanto riguarda l'offerta nei mercati è svolto da grossisti e importatori. Sotto il profilo della domanda, in tutte le tipologie e localizzazioni un ruolo sicuramente rilevante è svolto dalla distribuzione tradizionale. Diversamente, la GDO è più presente nei mercati al consumo, mentre i grossisti (in questo caso come acquirenti), come pure la ristorazione, lo sono nei mercati alla produzione.

È utile ricordare a questo punto quali siano le funzioni tipiche assolte dai mercati. Si tratta della funzione informativa, ovvero la regolazione del meccanismo che consente la formazione dei prezzi, e della funzione distributiva, ovvero l'organizzazione della distribuzione commerciale all'ingrosso. Nel recente passato i mercati hanno visto parzialmente ridimensionato il loro ruolo, con riflessi su entrambe le funzioni; diverso (e più complesso) è poi stabilire se i meccanismi alternativi che sono invalsi de facto siano più o meno efficienti del ricorso alle strutture mercatali.

Recentemente, infatti, si è assistito a un fenomeno di progressivo ridimensionamento delle strutture mercatali, in conseguenza del calo dei quantitativi pescati dalla flotta italiana, ma anche in seguito alla scelta dei pescatori di vendere direttamente ai grossisti o ai dettaglianti, venendosi così a creare una forte rete di intermediazione privata, al cui centro sono gli intermediari.

Tav. 5 - Indicatori della flotta peschereccia italiana

Indicatori	1992	2003
N. battelli	16 651	15 602
Tonnellaggio	266 059	178 037
Potenza motore (Kw)	1 504 972	1 253 825
Giorni di pesca	2 777 755	2 434 667
Tonnellaggio medio	16.0	11.4
Potenza media	90.4	80.4
Giorni medi di pesca	166.8	156.0

Fonte: Ismea

Circa l'andamento dei quantitativi catturati, la tavola 5 riporta alcuni dati sulla flotta e lo sforzo di pesca, nel 1992 e nel 2003, consentendo di apprezzare le variazioni intervenute nell'ultimo decennio, e la situazione al 2003. Tutti gli indici mostrano un concreto ridimensionamento, dal numero dei battelli, al tonnellaggio, ai giorni di pesca e alla potenza della flotta, e questo si osserva sia nei valori assoluti totali, sia nei dati medi per battello. Come già detto, tutto questo ha naturalmente avuto un impatto diretto sui mercati.

Un diverso, e rilevante, fattore che concorre a spiegare il trend negativo registrato dai mercati è l'affermazione della distribuzione moderna, che nel recente passato ha conosciuto un notevole sviluppo, parallelamente al quale è cresciuto anche il suo potere negoziale. La distribuzione moderna è in grado quindi oggi di determinare una configurazione della filiera, seppure solo per una parte di essa, che è parsa più coerente con le proprie esigenze. Tale configurazione finora non si è concretizzata in un regolare ricorso ai mercati, per quanto attiene i prodotti ittici, ma ha prediletto contratti articolati con produttori e con importanti intermediari.

Tuttavia, non essendo disponibili delle quantificazioni esaustive circa i volumi trattati nei mercati, è arduo quantificare il calo registrato in questi anni. Si è comunque operata una stima della quantità di prodotto in transito nel 2003, coerente con le rappresentazioni di filiera viste sopra. A questo scopo si sono utilizzati i dati dell'indagine Ismea, che osserva costantemente l'andamento di 15 mercati ittici, alla produzione, al consumo e misti. Si sono quindi riproporzionati i dati disponibili su tutti i 70 mercati ittici censiti in Italia dall'Ismea, e si sono applicati alcuni coefficienti al fine di evitare una sovrarappresentazione dei mercati di maggiori dimensioni. Si sono sottratti i volumi presunti delle importazioni di prodotto fresco, e in questo modo si è stimato un quantitativo di prodotto fresco pescato in Italia e che transita per i mercati pari a circa 110mila tonnellate. Questo valore si suddivide approssimativamente tra le 35mila tonnellate che riguardano la filiera della pesca artigianale, e le 75 del canale della pesca industriale.

La tavola 6 riporta anche i mercati monitorati dall'Ismea, con le rispettive quantità che vi sono transitate nel 2003, e le variazioni sull'anno precedente, negative per 8 mercati su 15.

Tav. 6 - I mercati ittici, quantitativi in transito e variazioni - 2003
(migliaia di tonnellate)

	Q.tà	Var. %		Q.tà	Var. %
Mercati alla produzione			Mercati misti		
Cesenatico	1 424	-5.8	Trieste	2 672	5.2
Ancona	1 523	0.4	Chioggia	10 093	4.5
Civitanova marche	1 199	-6.8	Fano	896	0.2
San Benedetto	1 382	-27.7	Molfetta	1 789	8.1
Corigliano Calabro	363	-6.1	Catania	6 074	-4.8
Viareggio	297	16.3	Mercati al consumo		
Civitavecchia	540	39.3	Torino	5 047	-13.8
Trapani	267	-23.3	Venezia	10 085	-3

Fonte: Ismea

Pur all'interno di un trend negativo, dai dati disponibili emerge la fotografia di un soggetto, i mercati, che movimentano complessivamente 110mila tonnellate su 490 di prodotto fresco pescato o allevato in Italia. Non pare dunque che si possa ritenere in ogni caso marginale un attore della filiera attraverso cui transita oltre il 22% del prodotto. Occorre poi sottolineare la centralità dei mercati laddove essi si configurano come mercati alla produzione e sono quindi situati nelle vicinanze dei punti di approdo. La presenza dei mercati sembra trovare inoltre una razionalità economica nella presenza della distribuzione tradizionale, che mantiene una propria funzione, come mostrano segnali inequivocabili, specialmente nelle zone meridionali del nostro Paese. Tuttavia sia la distribuzione tradizionale, sia i mercati, mostrano un trend negativo negli ultimi anni. Per quanto riguarda i mercati, le determinanti si sono individuate sostanzialmente nella diminuzione del pescato e nelle scelte commerciali specifiche della grande distribuzione.

Sul futuro del ruolo dei mercati giocheranno un ruolo fondamentale le scelte di strategia commerciale della grande distribuzione. A questo proposito non sembra tuttavia di dover escludere la possibilità che esistano margini affinché le grandi strutture di acquisto trovino una nuova convenienza a riposizionarsi anche a favore delle strutture mercatali, tenuto presente che l'attuale situazione di stallo dei consumi in generale potrebbe facilitare riposizionamenti anche strategici, per quanto concerne le politiche di acquisto. Certamente, in un quadro di investimenti finalizzati alla riqualificazione e al miglioramento del livello di servizio e di efficienza delle strutture mercatali, tali prospettive appaiono più facilmente conseguibili.

2. LA FILIERA DELLE CARNI FRESCHE⁴

Il settore della carne in Italia

Il settore della carne costituisce una parte consistente dell'industria alimentare italiana, con un consumo apparente che nel 2003 si è attestato sui 24,7 miliardi di euro per le carni e 22,9 miliardi per i salumi, 676.000 aziende di allevamento, oltre 2.000 impianti di macellazione, 4.000 stabilimenti di lavorazione della carne, 13.000 punti vendita della distribuzione moderna e quasi 40.000 macellerie; i capi allevati in Italia sono circa 32 milioni. Secondo l'Istat, nel 2003 le famiglie hanno speso mediamente 1219 euro per acquisti in carne, per 85,2 kg di consumo apparente pro capite. Quello della carne è inoltre l'unico settore tra gli alimentari ad aver visto una riduzione del numero delle imprese ed una crescita del numero degli addetti, un segnale che può essere letto nell'ottica di una maggiore concentrazione, da più parti ritenuta auspicabile.

Negli ultimi dieci anni l'industria di macellazione è stata caratterizzata da un intenso processo di razionalizzazione e di riorganizzazione, in seguito sia alle spinte provenienti dai mercati internazionali, sia alle politiche nazionali e comunitarie volte proprio a un tale obiettivo, sia alle evoluzioni dei consumi. Sostanzialmente la riduzione degli impianti di lavorazione ha riguardato quelli di minore dimensione: tra il 1990 e il 2000 si è passati da 5000 a 2200 industrie di macellazione. Di questi, i 300 macelli a marchio CE forniscono oltre la metà dell'offerta nazionale di carne. Si è assistito inoltre alla crescita dei volumi produttivi, e al trasferimento di ingenti quote di attività dalle strutture pubbliche a quelle private. Tali sviluppi, che hanno consentito un abbattimento dei costi per animale lavorato, investimenti in tecnologia, controllo di qualità, miglioramento delle condizioni igienico sanitarie, hanno tuttavia interessato solo in parte le

⁴ Si ringraziano il dott. Gaetano Pergamo (Confesercenti), il dott. Gianpaolo Angelotti (Assomacellai), il dott. Lorenzo Orteni (Federcarni – Confcommercio), il dott. Roberto Giordani ed il dott. Paolo Biasucci (Confagricoltura) per la loro disponibilità e il supporto fornito.

regioni meridionali. Inoltre, sotto il profilo strategico, le imprese hanno rinforzato le azioni tese al contenimento dei costi con altre di diverso tipo, come l'acquisizione di certificazioni di qualità, ambientali, in alcuni casi anche etiche, differenziazione del prodotto, strategie di marca e di servizi aggiunti.

Per quanto riguarda la filiera, in generale si presenta ancora poco integrata: questo accade per le limitate dimensioni medie delle aziende agricole, delle imprese di macellazione, e anche di quelle della successiva lavorazione di salumi e insaccati⁵. Sono inoltre molti e differenti i comparti in cui si articola il settore della carne, e in alcuni di essi si sono sviluppati modelli produttivi precipui, che hanno finito per dare luogo a specificità articolate.

Occorre poi tenere in considerazione il diverso impatto che hanno avuto sui vari comparti fenomeni quali la BSE, l'evoluzione e la segmentazione dei modelli di consumo, l'allargamento del territorio competitivo, nonché le nuove normative comunitarie e gli accordi multilaterali recentemente intercorsi.

I dati presentati nella tavola 1, tutti riferiti al 2003, delineano una prima raffigurazione della filiera della carne. I dati presentati in questa prima illustrazione riguardano i volumi delle carni bovine, suine, avicuniole e le altre tipologie di carni – ma nelle pagine seguenti l'indagine si focalizza su bovini e suini, che complessivamente costituiscono i due terzi del mercato finale della carne in valore. Non si considerano inoltre i salumi le carni trasformate e le preparazioni.

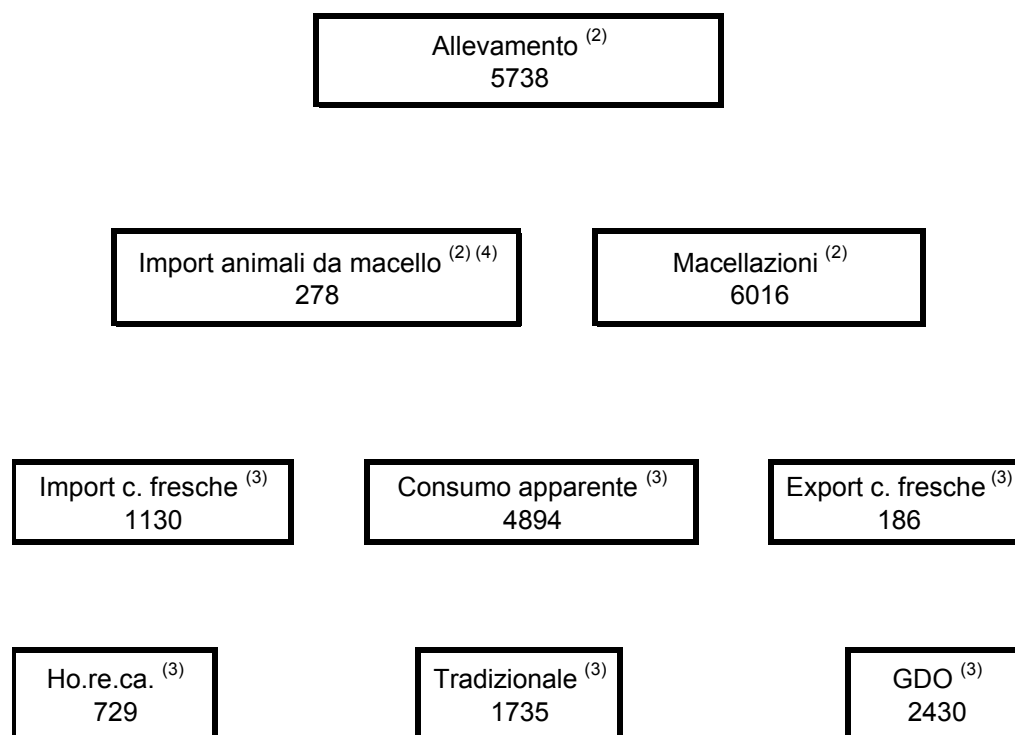
È inoltre importante tenere presente la distinzione tra peso vivo e peso carcassa⁶, il cui rapporto fornisce il coefficiente di “resa”, grandezza espressa in percentuale che varia dall'80% medio dei suini al 49% medio dei bufalini (dati Istat riferiti al 2003).

⁵ Il comparto della lavorazione di salumi e insaccati non viene tuttavia preso in considerazione nella presente ricerca.

⁶ Il peso vivo è il peso dell'animale prima della macellazione, mentre il peso morto, o peso carcassa, è dato, per i bovini, dal peso della carcassa scuoiata, con i reni e il loro grasso, ma priva della testa, dei visceri del torace e addominali, dei piedi e della coda, detratto anche il “calo raffreddamento”; per i suini il peso morto comprende invece anche la testa ed i piedi.

Sotto il profilo delle macellazioni, nel 2003 esse hanno riguardato complessivamente oltre 4,2 milioni di bovini, 13,5 milioni di suini, per un totale di quasi 25 milioni di capi. Il peso morto complessivo dei bovini è pari a oltre 1,1 milioni di tonnellate, quello dei suini quasi 1,6 - per un totale che supera i 2,8 milioni (sotto il profilo del peso le altre specie incidono poco per il peso medio unitario molto contenuto, con la sola eccezione degli equini). Se nel 2003 l'unica specie a registrare un aumento delle macellazioni era quella dei suini, nel corso

Tav. 1 - Il quadro di contorno nella produzione e distribuzione della carne ⁽¹⁾ (migl. di tonnellate, anno 2003)



Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

⁽¹⁾ Le stime si riferiscono a tutte le tipologie di carni (bovine, suine, avicunicole, altre).

⁽²⁾ Peso vivo.

⁽³⁾ Peso carcassa: nel 2003 il coefficiente di resa dei bovini è stato mediamente del 56%, quello dei suini l'80%.

⁽⁴⁾ Si considerano qui le importazioni di animali da macello, non quelle di animali da allevamento.

dell'anno successivo si è assistito ad un aumento di tutte le specie, con la sola eccezione dei bovini.

I dati riportati in tavola 1 sull'allevamento, parti a quasi 6milioni di tonnellate, si riferiscono agli animali pronti per il macello, che sommati alle importazioni portano il totale macellato oltre la soglia dei 6milioni di tonnellate. Tutti questi primi dati riportati sono espressi in peso vivo, mentre i successivi, riguardanti i consumi importazioni ed esportazioni di carni e consumi sono in termini di peso carcassa. Si può notare come complessivamente la ristorazione costituisca il canale di esitazione del 15% delle carni. Il settore della distribuzione tradizionale mantiene il 35% del mercato, mentre alle strutture della distribuzione moderna afferisce una quota pari al 50% del prodotto.

La principale fonte di questi dati e di quelli elaborati in questo rapporto è l'Ismea, insieme all'Istat e all'Eurostat. L'Ismea pubblica annualmente, nella collana "Quaderni di filiera", le statistiche del settore carne, presentando talora un dettaglio mensile, per singola tipologia di carne, di volumi e prezzi a livello internazionale, comunitario e italiano. I dati riguardano consistenze, produzione, importazioni, esportazioni e consumi. Inoltre l'Ismea, in collaborazione con l'Università Cattolica, pubblica annualmente "Il mercato della carne bovina", che nell'edizione più recente analizza il settore sotto il profilo congiunturale, dei prezzi, della struttura e dei costi di produzione, della distribuzione e della normativa europea. L'Istat, analogamente all'Eurostat, pubblica i dati riguardanti le macellazioni, anche in questo caso per specie e per mese, in termini di peso vivo, peso morto, e numero di capi; l'Istituto pubblica anche i dati del commercio con l'estero, per anno e per specie, indicando il numero di capi per gli animali vivi (costringendo così a ricorrere ad una stima dei volumi dell'import/export di animali vivi), ed i volumi per le carni (fresche, refrigerate o congelate). Sono state inoltre utilizzate come fonti articoli di quotidiani e periodici specializzati, pubblicazioni delle associazioni di categoria, del Ministero dei prodotti agricoli e forestali, dell'Unione Europea, precedenti indagini svolte da enti di ricerca sia pubblici che privati, atti di convegni internazionali. Rispetto a questa mole di dati, è stato compiuto uno sforzo di sintesi e di elaborazione ulteriore, di informazioni spesso non immediatamente coerenti, e presentate e prodotte per fini differenti da quelli della presente ricerca.

La filiera della carne bovina

Nel quinquennio tra il 1998 e il 2004 la dinamica della produzione mondiale di carne di tutte le specie è stata positiva; in particolare, la produzione di carne bovina è aumentata del 6%. Tuttavia, nello stesso periodo, la quota percentuale della carne bovina rispetto al totale aggregato della carni è passata dal 26,1% al 24,5%, lasciando prevedere per il 2004 un ulteriore calo. La riduzione del peso relativo della carne bovina è imputabile al crescente ruolo dei paesi in via di sviluppo, dai quali attualmente proviene oltre la metà della produzione mondiale di carne (all'inizio degli anni '70 era il 30%). I due paesi con i maggiori incrementi di produzione nei sei anni sono stati il Brasile, che ha sopravanzato l'Unione Europea arrivando quindi al secondo posto nella classifica dei maggiori produttori, e la Cina, che ha registrato un incremento medio annuo del 7%. Unione Europea, Stati Uniti e Canada attraversano al contrario una fase di contrazione della produzione.

In dettaglio, per quanto riguarda la UE, tra il 1998 e il 2004 la consistenza di bovini si è contratta del 5,3%, in maniera differenziata tra i vari paesi membri. L'andamento fortemente negativo delle macellazioni di bovini adulti, è da ricondurre alla diffusione della BSE. La tavola 2 riporta i dati relativi al totale europeo e ai principali paesi produttori.

Tav. 2 - Consistenza di bovini nei principali paesi produttori della UE
(milioni di capi)

Paesi	1998	2004
Francia	20.06	19.65
Germania	14.94	13.2
Regno Unito	11.24	10.55
Italia	7.32	6.78
Spagna	5.97	6.50
Irlanda	7.09	6.94
Paesi Bassi	4.18	3.71
Totale UE 15	82.79	78.40

Fonte: Ismea

Inoltre, tra il 2002 e il 2003 il tasso di approvvigionamento dell'Unione Europea è sceso sotto l'unità, come conseguenza sia del calo della produzione di allevamento, sia della consistente crescita del consumo interno lordo, e vi è rimasto nel 2004. Per quanto attiene ai consumi, l'eterogeneità dei dati sul consumo medio pro capite tra i paesi della UE va di pari passo con le differenze nel peso che la carne bovina ha nel paniere del consumo complessivo di carne.

L'Italia è il terzo produttore (per entità delle macellazioni) in Europa di carne bovina, dopo la Francia e la Germania, e quello della carne bovina è un settore chiave per l'allevamento italiano. La struttura produttiva dei mangimifici ha fatto registrare nel recente passato una forte concentrazione, con le prime 8 aziende che controllano il 45% del mercato.

Per quanto riguarda gli allevamenti, la struttura è invece piuttosto differenziata: ai numerosi allevamenti di piccole dimensioni si affiancano poche grandi strutture a carattere industriale. Su circa 146mila allevamenti solo il 10% ha più di 100 capi allevati, e queste aziende posseggono il 57% dei capi. La concentrazione è inoltre in aumento anche considerando solo questa classe dimensionale di aziende.

Sotto il profilo geografico, se al nord e al centro si riscontra una compresenza di strutture molto piccole e molto grandi, nel meridione sono maggiormente presenti aziende di medie dimensioni.

Sotto il profilo della produzione, si possono distinguere tre differenti aree merceologiche. La prima è il vitello di razza da latte: nel 2004 ha interessato quasi 1 milione di capi, per un quarto circa delle macellazioni, quasi interamente provenienti dagli allevamenti nazionali da latte. La seconda area è costituita dalle cosiddette vacche di fine carriera, pari al 13% della produzione e prevalentemente di provenienza nazionale.

La categoria di gran lunga maggioritaria è comunque il vitellone, che quindi costituisce il cuore di questa filiera, per il 62% dell'offerta complessiva e oltre 2,6 milioni di capi macellati nel 2003. Poco meno della metà di questi capi sono importati dall'estero e allevati in Italia. Il 15% proviene da allevamenti

specializzati da carne, mentre gli altri da allevamenti da latte. Poco consistenti le importazioni nette. Si può ulteriormente distinguere il vitellone “intensivo” (che l’Ismea stima in un 70-75%) dal vitellone “estensivo” (25-30%) sulla base del differente modello di allevamento, confinato o meno.

Queste sono dunque delle prime, cruciali peculiarità del comparto nel nostro Paese: una scarsa vocazione ad allevare vitelli, cui fa da contr’altare una specializzazione al loro ingrasso, e a produrre quindi vitelloni. La tavola 3 riporta le grandezze appena esposte ed articola ulteriormente la classificazione proposta, prendendo in considerazione il numero di capi macellati, indicandone la provenienza qualora necessario, e riportando alla fine il corrispondente peso vivo e perso carcassa totale.

Tav. 3 - Bovini macellati per provenienza (migliaia di capi, anno 2004)

	Val. Ass.	% sul totale	% sulla categoria
Vitelli	984	23.4%	100.0%
di cui: All. nazionali da latte	953		96.8%
Import (netto) da macello	31		3.2%
Vacche	560	13.3%	
Vitelloni	2617	62.4%	100.0%
di cui: import netto da macello	88		3.4%
import da allevamento	1115		42.6%
all. nazionali da carne	388		14.8%
all. nazionali da latte	1026		39.2%
Tori e buoi	36	0.9%	
Totale capi	4197	100.0%	
Totale peso vivo ⁽¹⁾	2030		
Totale peso carcassa ⁽¹⁾⁽²⁾	1145		

Fonte: elaborazione Indis/ref su dati Ismea

⁽¹⁾ Migliaia di tonnellate

⁽²⁾ Il coefficiente medio di resa dei bovini è stato nel 2004 del 56,4%

Occorre a questo punto una precisazione di metodo. Al fine di eliminare la questione dei prezzi diversi ai diversi stadi della filiera, è utile rappresentare le reti di commercializzazione in termini di quantità piuttosto che di valore. Tuttavia, anche in questo modo si presentano diverse opzioni, a seconda dell'unità di misura che si utilizza:

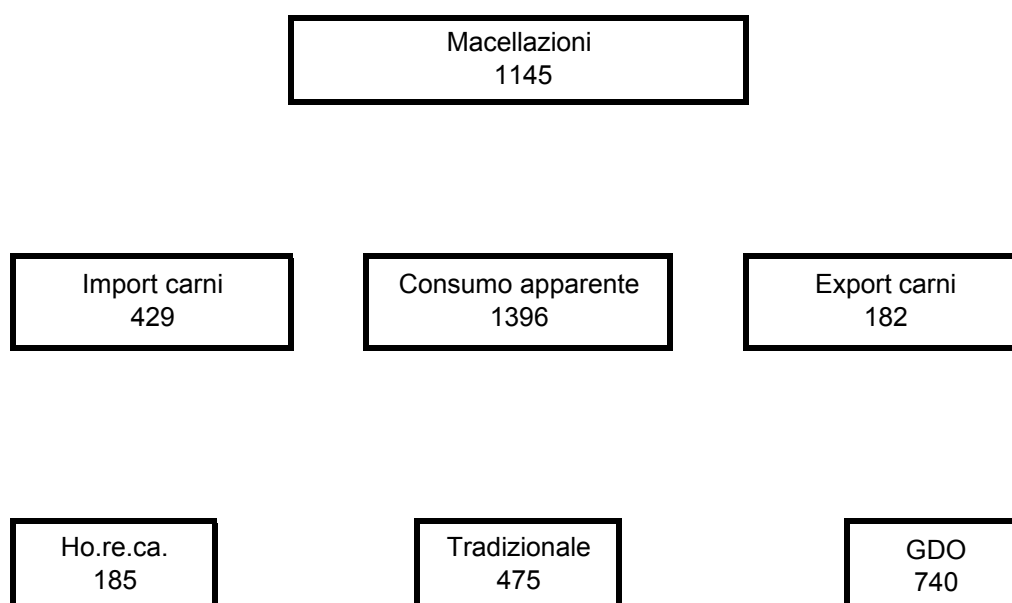
- Numero dei capi
- Peso vivo
- Peso dell'animale macellato (peso carcassa o morto)
- Peso dell'animale macellato al netto degli scarti

Ecco il motivo per il quale in fondo alla tavola 3 è riportato l'equivalente in termini di peso carcassa delle macellazioni. Si tratta delle macellazioni nazionali, pari a 1145mila tonnellate. Dalla tavola 3 si nota anche che le importazioni di animali da macello (88mila tonnellate in peso vivo) sono di gran lunga inferiori rispetto a quelle di animali da allevamento (circa 380mila tonnellate); è questo il primo punto di forte dipendenza dall'estero della filiera italiana. Uno dei maggiori paesi dal quale il nostro Paese importa è la Francia, insieme alla Germania e all'Olanda. I bovini ancora giovani vengono trasferiti prevalentemente nelle regioni della pianura padana (Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e Piemonte), per l'ingrasso. I motivi della consistente importazione sono da ricondurre alla carenza di vacche nutrici, alla scarsa disponibilità di pascoli, e viceversa alla disponibilità in Italia di mais di ottima qualità per l'ingrasso finale. Anche le importazioni di carni sono consistenti, pari a 429mila tonnellate, e costituiscono il secondo elemento di dipendenza dall'estero; esse vengono comunque riportate nella successiva tavola 4, poiché vanno sommate alle 1145mila tonnellate di prodotto macellato in Italia.

Quest'ultima dunque è un'ulteriore caratteristica del settore delle carni bovine in Italia: macelliamo 1145mila tonnellate (di cui una cospicua parte proviene da animali solamente ingrassati in Italia) e siamo importatori netti di circa 250mila tonnellate di carni. Sommando queste due grandezze giungiamo al consumo apparente pari a 1396mila tonnellate. In termini individuali, il consumo

di carne bovina si è attestato nel 2004 sui 24,0kg pro capite, pari al 27.5% dei consumi di carne, un livello inferiore a quello raggiunto prima della crisi della BSE, pari a oltre 25kg, ma comunque nettamente superiore al minimo raggiunti nel periodo di diffusione dell'encefalopatia, di circa 22 kg. In diminuzione sono anche i consumi di carni suine, pari a 38,5kg nel 2004 dai 39,1 nel 2003.

Tav. 4 - Il quadro complessivo della carne bovina ⁽¹⁾ (migl. di tonnellate, 2004)



Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

⁽¹⁾ Peso carcassa.

Sotto il profilo congiunturale, se nel 2003 il trend positivo già intravisto nel 2002 si era consolidato, il 2004 ha fatto registrare variazioni non soddisfacenti. Per quanto attiene le macellazioni, che si concentrano per oltre l'80% su vitelli e vitelloni, nel 2004 si è rilevata una situazione stazionaria, dopo la consistente ripresa del 2002, che faceva seguito alla crisi dovuta al diffondersi della Bse, e la frenata del 2003. Più in dettaglio, le macellazioni sono quasi invariate (-0,3%) in diminuzione la produzione interna (-2,3% in valore) come pure i consumi (-2,5% – quello bovino è tra quelli carnei il comparto con la

maggiore sofferenza dei consumi) e le importazioni sia degli animali vivi sia delle carni (complessivamente -4,2% in quantità) cresciute oltre il livello precedenti al diffondersi del morbo della mucca pazza. In aumento le esportazioni (+19,3% in quantità).

La tavola 4 mostra gli ulteriori dati relativi alla filiera della carne bovina. I dati presentati per Ho.re.ca., distribuzione tradizionale e moderna sono stime, sulla base dei dati Ismea, coerenti con il dato sul consumo apparente: in altre parole comprendono gli scarti, per i quali non si è potuto identificare un adeguato algoritmo di calcolo, ed in questo senso possono essere considerate delle sovrastime rispetto a quanto effettivamente consumato.

La rappresentazione della filiera della carne bovina

La tavola 5 presenta il dettaglio sui dati della filiera, elaborato mediante stime su dati Istat e Ismea. Viene posto uguale a 100 il totale in volume delle macellazioni nel 2004, pari a 1145 mila tonnellate. Si tratta quindi di quote percentuali sul totale macellato.

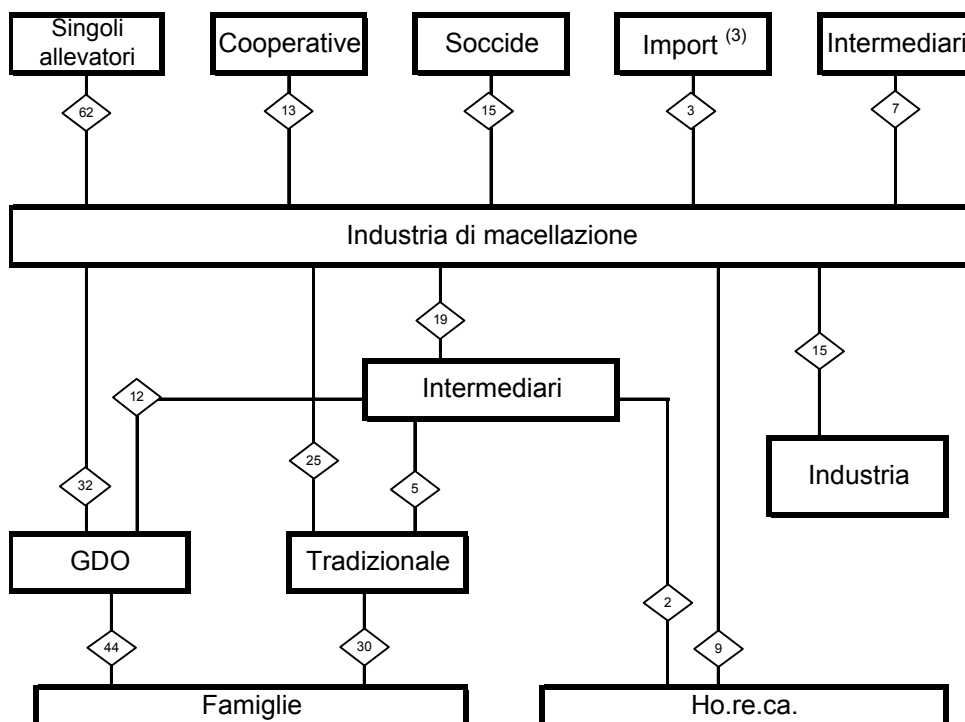
La struttura di approvvigionamento dell'industria di macellazione conferma l'elevata frammentazione del quadro produttivo italiano, caratterizzato da dimensioni medie assai contenute, che si riflettono nell'elevata incidenza degli allevatori singoli. La quota più significativa è appunto quella di questa tipologia, con oltre il 60%. Seguono le soccide, con il 15%, assimilabili in qualche modo agli allevamenti di proprietà, e le cooperative, con il 13%⁷.

Per quanto riguarda le importazioni, si ricorda che quelle di animali da macello sono piuttosto contenute, a differenza di quelle di animali da allevamento, come mostrate nella tavola 3⁸.

⁷ A questo proposito occorre tuttavia ricordare il netto trend di diminuzione del numero di allevamenti, fino al dato del Friuli Venezia Giulia, che nel corso degli ultimi 12 anni ha visto diminuire da 6750 a 1790 il numero di aziende, con una variazione negativa del 73%.

⁸ Non vengono prese in considerazione dalla tavola le importazioni di carni – l'import netto è pari a circa 250mila tonnellate, il 18% del consumo apparente – rispetto alle quali tuttavia si ipotizza una sostanziale invarianza dei canali di commercializzazione rispetto a quanto emerso per le carni italiane.

Tav. 5 - La filiera della carne bovina italiana (quote percentuali) ⁽¹⁾⁽²⁾



Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

⁽¹⁾ Il prodotto totale macellato è fatto pari a 100

⁽²⁾ Non vengono rappresentata nella tavola le importazioni di carni

⁽³⁾ Importazioni di animali da macello

Ancora a proposito dei macelli, in molti casi essi sono anche industrie di trasformazione della carne, che non lavorano solo in conto proprio (come nei due terzi dei casi) ma anche per conto terzi (nel restante 33%). Inoltre, il numero medio di fornitori per singolo macello è di circa 50 unità.

Sono comunque le industrie di macellazione che svolgono la funzione di concentrazione dell'offerta, la funzione di rete e quindi consentono di raggiungere la dimensione critica per rifornire la distribuzione moderna, l'industria di trasformazione e gli altri attori della filiera a valle.

Occorre inoltre specificare che nella tavola compare due volte la figura dell'intermediario o grossista. Nel primo caso, come fornitore dell'industria di macellazione, ci si riferisce a intermediari di animali da macello. Al contrario, nel secondo caso, come cliente dei macelli, fornitore di distribuzione moderna e

tradizionale, si tratta di intermediari di carne fresca. Inoltre, viene solamente dato conto dell'incidenza dell'industria della lavorazione, che nel 2004 ha trattato oltre 170mila tonnellate di prodotto. Questa scelta, coerente con la finalizzazione dell'indagine al solo prodotto fresco, consente una rilevante semplificazione nella schematizzazione della filiera, altrimenti di difficile rappresentabilità.

Per quanto attiene la parte inferiore della rappresentazione della filiera, si nota la prevalenza della distribuzione organizzata, che movimentava quasi la metà del prodotto. Rispetto ad altre merci, tuttavia, la quota della distribuzione tradizionale, pari al 30%, è relativamente elevata, a causa di radicati comportamenti dei consumatori. La quota di mercato di questo canale di distribuzione presenta comunque sotto il profilo dinamico un andamento decrescente, in misura sostanzialmente analoga a quello della media dei generi alimentari. Sino alla fine degli anni '90 il canale tradizionale intermediava una quota maggiore della distribuzione moderna. Poi le quote si sono invertite. Alla base di questo fenomeno vi è una tendenza di fondo, comune a tutti i reparti, che ha conosciuto un'impennata durante la crisi della BSE.

È curioso osservare comunque che le quote dei due principali formati distributivi al dettaglio sono differenti a seconda delle specifiche merceologie:

- Vitello: le quote della distribuzione tradizionale e moderna sono molto simili, forse con una leggera prevalenza per il tradizionale;
- Vitellone: vale il contrario di quanto rilevato per il vitello;
- Preparati: si riscontra una prevalenza delle macellerie.

In molti casi sembra prevalere il rapporto fiduciario tra dettagliante e cliente a garanzia della costanza di qualità. Inoltre occorre specificare che la stima relativa al canale della ristorazione, hotel e catering presenta dei margini di aleatorietà, che devono essere tenuti in considerazione, anche a causa della compresenza di realtà assolutamente differenti, che spaziano dalle mense degli ospedali ai ristoranti di elevata qualità.

Complessivamente la filiera si caratterizza, anche sotto il profilo visivo, per una elevata complessità. Lo sforzo di semplificazione caratterizza nel recente passato il comparto bovino: si pensi ai tentativi di sviluppare una filiera cortissima, specialmente nel settore del biologico. D'altro canto, dai dati disponibili, sembra non eccessiva la rilevanza degli intermediari, che movimentano circa un quinto del prodotto macellato, destinandolo prevalentemente alla distribuzione moderna. Il ridimensionamento della rilevanza di grossisti e intermediari è un fenomeno parallelo all'espansione della grande distribuzione, che tende a stipulare contratti di acquisto di medio o lungo periodo con un contenuto numero di fornitori, e che tende a erodere quote crescenti di mercato al dettaglio.

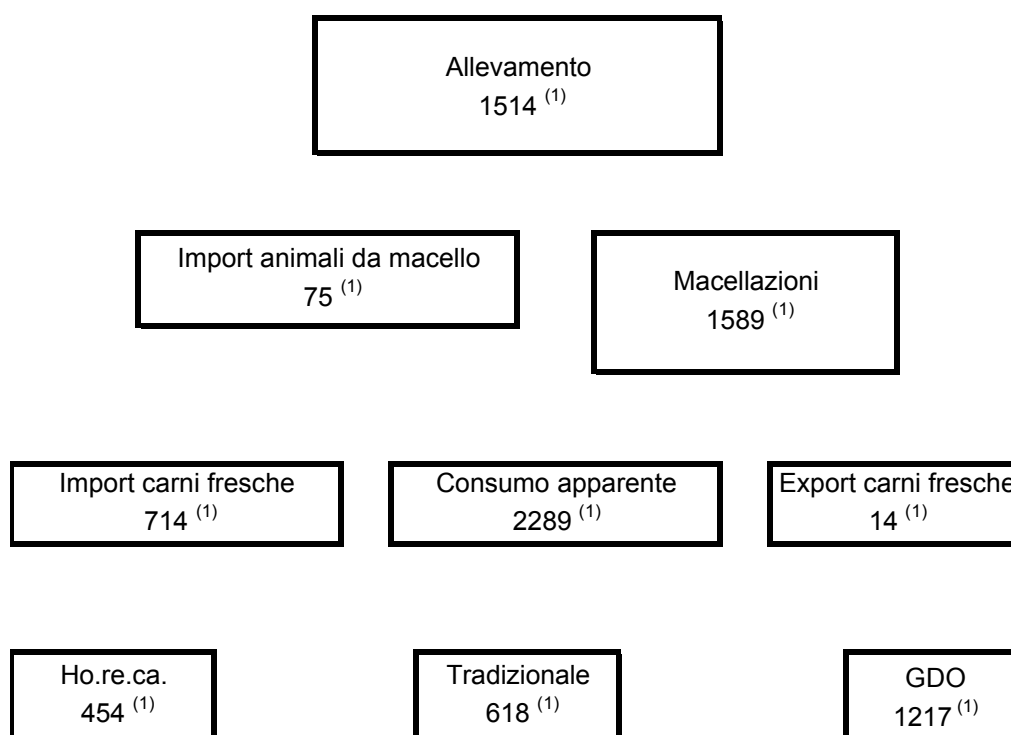
La filiera della carne suina

La produzione mondiale di suini ha fatto registrare nel 2003 una crescita, che conferma il trend dell'anno precedente. A favore di questa espansione hanno sicuramente giocato le interdizioni all'importazione di carne avicola e bovina da paesi a rischio. Più in dettaglio, se in Cina l'incremento è stato sostenuto, nella UE il ritorno dei consumatori alla carne bovina, in seguito al cessato allarme Bse, ha determinato un'offerta eccessiva, e una forte diminuzione dei prezzi, specialmente durante il primo semestre. Nel periodo estivo al contrario, le temperature eccezionalmente elevate hanno provocato un rallentamento del processo di ingrassamento, una conseguente carenza di animali pronti per la macellazione, che ha avuto come esito quello di un rialzo dei listini, poi nuovamente ridiscesi.

Mediamente le quotazioni sono state inferiori a quelle dell'anno precedente, e questo fatto, insieme all'aumento del costo per l'alimentazione degli animali, ha determinato una rilevante minaccia alla redditività degli allevamenti, e una graduale cessazione dell'attività produttiva delle aziende di piccole dimensioni.

Anche l'Italia è stata purtroppo interessata da questo fenomeno. In particolare, nel corso del 2003, le macellazioni sono cresciute del 3% (aumento dovuto prevalentemente all'aumento del peso medio delle carcasse), come pure sono cresciute sia le importazioni che le esportazioni. Complessivamente la disponibilità per il consumo interno si è ampliata del 2%. Il consumo di carne suina è complessivamente aumentato, attestandosi sui 39,1kg annui pro capite, sebbene sia in diminuzione quello domestico e in aumento quello extradomestico.

Tav. 6 - Il quadro complessivo della carne suina (migl. di tonnellate, 2003)



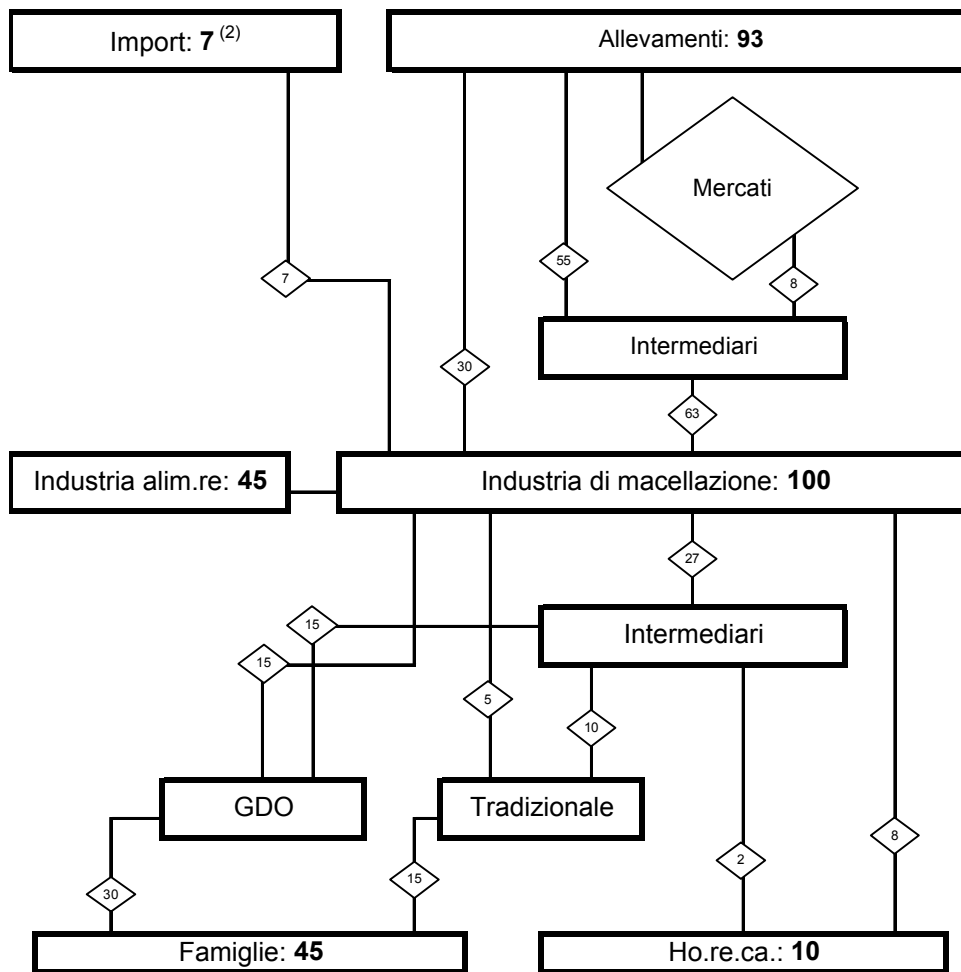
Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

⁽¹⁾ Peso carcassa.

La tavola 6 riporta le informazioni di contorno per quanto attiene il comparto suino. Le macellazioni nel 2003 hanno complessivamente riguardato 1589mila tonnellate di carni, in peso carcassa. Queste, sommate alle importazioni di carni fresche, pari a 714mila tonnellate, hanno portato il consumo apparente a quasi 2,3 milioni di tonnellate. L'export di carni fresche è con tutta evidenza trascurabile.

I dati in fondo alla tavola, riguardanti i canali di esitazione finali, ristorazione, distribuzione moderna e tradizionale, sono stimati riproponendo i dati Ismea. Questi sono considerati al netto degli scarti e, per quanto riguarda la distribuzione, il dato tiene conto solamente degli acquisti di carne consumati presso l'abitazione principale, escludendo quindi quanto avviene fuori casa, nei periodi di villeggiatura e presso le seconde case. Si è quindi proceduto ad elaborare stime che consentissero di allocare il consumo apparente sui tre canali di esitazione, tenendo conto delle diverse metodologie di calcolo dei dati. In particolare occorre sottolineare che le 450mila tonnellate afferenti al canale Ho.re.ca. sono state stimate sulla base dei dati Ismea in valore.

Tav. 7 - La filiera della carne suina italiana (quote percentuali) ⁽¹⁾



Fonte: Stime INDIS/ref. su dati: Eurostat, Istat, Ismea.

⁽¹⁾ Il prodotto totale macellato è fatto pari a 100

⁽²⁾ Importazioni di animali vivi

La tavola 7 riporta la raffigurazione dettagliata della filiera della carne suina. Come si vede, le importazioni di animali vivi riguardano una percentuale bassa del totale macellato, pari al 7%. Le importazioni di carni invece, già macellate, sono più consistenti, come si è visto nel precedente quadro: esse tuttavia non sono state inserite nella tavola 7, poiché se ne ipotizza uno schema di esitazione sostanzialmente analogo a quello presentato per le carni macellate in Italia.

Se nella filiera della carne bovina non si è ravvisata la presenza di mercati all'ingrosso e sale di contrattazione, non si può dire altrettanto nel caso della carne suina, anche se la rilevanza in termini quantitativi di questo canale è marginale.

È al contrario assodato il ruolo di rilievo dell'industria alimentare, che assorbe poco meno della metà del totale macellato. Dall'industria di macellazione circa un sesto del prodotto finisce alla distribuzione moderna, una quota intorno al 5% alla distribuzione tradizionale, circa il 27% agli intermediari, che poi in massima parte riforniscono la grande distribuzione e il dettaglio tradizionale, che complessivamente movimentano circa il 15% del prodotto macellato. Si può notare come il ruolo della distribuzione tradizionale sia strettamente legato a quello di grossisti e intermediari. La ristorazione, che conta complessivamente per il 10%, viene fornita direttamente dai macelli, e in misura minore da grossisti e intermediari.

BIBLIOGRAFIA

Altre fonti statistiche: Eurostat, Fao, Commissione Europea

Atti del 4th Italian Beef Cattle Congress, 29 Aprile, 1 Maggio 2005-10-21

Casati D., Evoluzione e adattamenti nel sistema agro-industriale, FrancoAngeli 1997

Cescom, I mercati all'ingrosso in Europa, FrancoAngeli 1987

Cima S. e Vignocchi C., Reti di commercializzazione e rilevazione dei prezzi: i risultati di un'indagine empirica, 1999

Commissione Europea – Il settore delle carni nella UE, 2004

Datamonitor, Packaged Foods & Meats in Italy – Industry profile, 2003

De Vincenti F., Percorre la filiera, AL Food&Grocery Maggio 2005

Eafe, XV Conferenza, Brest; Francia, 15 e 16 Maggio 2003

Fao – Copemed Project, Artisanal Fischery communities in the Mediterranean. Two case study, 2003

Inea, La filiera corta nell'allevamento bovino biologico da carne – Il caso del Piemonte, working paper n. 6, 2005

Ismea – Filiera Pesca e Acquacoltura, 2005

Ismea – Il mercato della carne bovina, Rapporto 2004, FrancoAngeli 2004

Ismea – Il mercato della carne bovina, Rapporto 2005, FrancoAngeli 2005

Ismea – Il sistema competitivo della macellazione in Italia, 2005

Ismea – Statistiche del settore carne, Quaderni di filiera n. 10, 2003, e n. 16, 2004

Ismea e ACNielsen, Osservatorio dei consumi domestici 2003 e 2004

Ismea, I rapporti tra l'industria di prima trasformazione e la distribuzione moderna, 2003

Ismea, Le strutture produttive e commerciali del settore ittico, 2003

Istat, I consumi delle famiglie, anno 2004

Istat, Macellazione e commercio con l'estero del bestiame vivo e delle carni rosse, anni 2003, 2004

Istat, Statistiche sulla pesca e zootecnia, 2003

Nordest, Allevamenti: la grande fuga, 27 Maggio 2005

Oecd, Review of fisheries in Oecd countries, 2003

Pelliccia L., L'impegno strategico della filiera, Mercato Italia – Agroalimentare 2005

Williamson O. E., Istituzioni economiche del capitalismo, FrancoAngeli 1987