

Una nuova iniziativa dell'Uiaproc per creare marchi di garanzia severamente controllati a tutela della produzione di carni ovicaprine

L'attenzione per un consumatore sempre più esigente ed attento chiede il rafforzamento d'immagine di un alimento di ottima qualità

Agnello e capretto: genuini ed italiani

La carne di agnello e di capretto prodotta in Italia si colloca in assoluto tra le migliori del mondo; ma questo fatto è quasi sconosciuto tra i consumatori. Il marchio - ha dichiarato il presidente della Unione Italiana Associazioni Produttori Ovicaprini CreaZZai - sarà concesso solo a fronte di precise garanzie e dell'impegno ad un preciso e rigoroso disciplinare di produzione



La garanzia della qualità in un prodotto alimentare è tutto, e a volte questa garanzia è legata all'origine del prodotto: è il caso degli agnelli e dei capretti italiani, la cui carne è in assoluto, sotto ogni punto di vista, tra le migliori del mondo - e lo stesso va detto per i prodotti caseari ricavati dal latte ovi-caprino nostrano - ma che i consumatori italiani conoscono poco e male. Da questo dato di fatto, statisticamente provato, è nata l'iniziativa dell'Uiaproc (Unione Italiana Associazioni Produttori Ovicaprini) per la creazione di marchi di garanzia severamente controllati: due marchi pilota, «Genuino Agnello Italiano» e «Genuino Capretto Italiano», ai quali si accompagnano quei marchi regionali che possono ambire a una connotazione distintiva.

Interno è stato di 127 mila tonnellate, con una differenza di 49 mila tonnellate coperta dalle importazioni: in particolare provenienti dalla Nuova Zelanda, e dai paesi dell'est europeo che però si trovano in una difficile situazione di riorganizzazione del loro settore commerciale. Senza esaltazioni nazionalistiche che sarebbero fuori luogo quando si parla di qualità, va detto che queste carni importate non reggono il confronto con quelle italiane. Ma questo spesso i consumatori non lo sanno, e altrettanto spesso ignorano l'origine del prodotto che acquistano.

Il problema che si pone sul fronte dell'informazione riguardante le carni ovi-caprine nell'interesse degli allevatori e dei consumatori, è perciò quello dell'immagine. E in tale direzione vuole andare la creazione del marchio Uiaproc. Immagine naturalmente legata a una garanzia di qualità. Nuove linee genetiche, un'alimentazione più razionale e bilanciata, conferiscono alle carni ovi-caprine italiane più proteine e meno grassi, con una presenza tra i grassi di quelli insaturi, consigliati per una dieta sana ed equilibrata. Carni perfettamente digeribili, e la digeribilità degli alimenti è uno dei requisiti maggiormente richiesti dai consumatori.



«Più che un semplice elemento distintivo del prodotto nazionale - dice Gustavo CreaZZai, presidente dell'Uiaproc, in una recente intervista - il nostro marchio vuole rappresentare una garanzia di qualità per il sempre più esigente ed attento consumatore italiano e comunitario. Il nostro sigillo sarà concesso solo ad allevatori che si impegneranno, sottoscrivendo un preciso disciplinare di produzione, ad allevare il bestiame secondo rigide norme di qualità, che vanno dall'alimentazione e sanità della pecora e della capra "madre", allo sviluppo equilibrato e garantito dell'agnello o del capretto, fino al corretto trattamento delle carni. Il consumatore sarà pertanto assicurato circa la corrispondenza del prodotto alle sue aspettative, e l'allevatore, il nostro associato, beneficerà di una domanda solida, se possibile estesa all'intero arco dell'anno, che gli garantirà un reddito giusto e costante».

In effetti, la pastorizia non solo fa parte delle tradizioni del nostro paese - tradizioni che vanno inserite nel modo di vita attuale, ma non sradicate e dimenticate perché «chi non ha memoria, non ha futuro» - ma è una componente basilare di quell'«attaccamento alla terra» che concorre in maniera diretta alla conservazione dell'habitat naturale. Un aspetto ecologico che non deve essere trascurato. E che si allea armoniosamente alle esigenze economiche del paese, e a quelle di un'alimentazione sana, gustosa e genuina.

Uno studio per conoscere il mercato nazionale

quasi totalità delle carni e la gran parte dei formaggi prodotti attualmente nel nostro paese. Per le carni è stato accertato che il mercato nazionale è pressoché unanime nel confermare la sicura qualità del prodotto nazionale. La quale - come è noto - indica la sua salubrità, essendo impliciti il non uso di sostanze di tipo ormonale o anabolizzante, l'alimentazione naturale del bestiame nonché la leggerezza delle relative carni, la genuinità che le conferisce all'analoga merce straniera, e l'inconfondibile, chiaro ma delicato gusto al palato. Ma lo studio ha messo anche in luce che, contrariamente a quanto avviene per il consumo di tutte le altre principali specie, il mercato delle carni ovi-caprine è notevolmente focalizzato: il Centro, il Sud e le Isole sono le aree dove si produce ma anche dove si consuma la maggior parte del nostro prodotto.

Consumi interni in espansione, produzione a bassa crescita

equine, avicole, cunicole e suine i consumi interni crescono ad un tasso piuttosto elevato (+ 2,8%); solo per le carni suine la tendenza espansiva del mercato interno presenta un incremento annuo più forte di quello ovi-caprino (+ 2,8%). Il che indica che siamo di fronte ad un mercato in crescita alimentato in misura crescente da prodotto estero con prezzi, per la qualificata offerta nazionale, attratti verso il basso dalla massiccia concorrenza straniera.

Per i formaggi ovi-caprini sono caute le tendenze in positivo

di mercato degli stessi è andato perdendo terreno nel corso degli ultimi anni specie per i prodotti meno pregiati. Riguardo alle opportunità di crescita della presenza e del valore dei formaggi prodotti con latte di pecora e capra nel nostro paese - per il momento intensamente solo marginalmente dal fenomeno dell'import di settore - lo studio ha evidenziato una serie di carenze di filiera che devono essere superate in tempi brevi. Tuttavia il consumatore attento che esige il marchio di origine e un'evidente descrizione sulla confezione degli ingredienti utilizzati, può essere interessato a questi prodotti. E' disposto ad acquistare prodotti in natura quali yogurt di latte di pecora o di capra - che lo rassicurano riguardo ad eventuali proprietà salutistiche e dietetiche degli stessi. A queste condizioni il mercato caseario ovi-caprino può contare su nuove categorie di consumatori non necessariamente condizionati nei loro acquisti dal livello del prezzo richiesto.

Da pecore e capre, le «guardiane della natura» Qualità del sapore, e un cibo sano: gustatelo, è garantito dal marchio

Una produzione controllata vuol dire l'attenzione rivolta ad ogni momento della crescita di agnelli e capretti; il risultato è una carne digeribile, di buon sapore, l'opportunità di numerose elaborazioni gastronomiche. Carni ovicaprine: per apprezzarle bisogna, semplicemente, provarle. Ed è esattamente questa conoscenza ciò che manca ad un terzo dei potenziali consumatori.

Un prodotto alimentare sano e naturale: ecco una proposta che richiede serietà, e sincerità, da parte di chi la fa, e intelligenza, capacità di giudizio, da parte di chi la riceve. E in questo spirito che parliamo di carni ovi-caprine, ovvero di agnelli e capretti allevati nei pascoli - in montagna, colline e pianure - di cui è ricco il nostro paese.

Parliamo di qualità, perché sul piano della qualità agnelli e capretti italiani sono al primo posto nel mondo: più proteine, meno grassi, sapore delicato, freschezza, genuinità, caratterizzano questi prodotti della nostra pastorizia. Un'attività tradizionale, armonicamente inserita nel territorio (pecore e capre sono giustamente definite «guardiane della natura»), che offre una produzione sempre migliore. Una qualità, appunto, ottenuta attraverso nuove linee genetiche, un'alimentazione sana, bilanciata, assolutamente priva di sostanze ormonali o anabolizzanti, rigorosi controlli che si evidenziano, per il consumatore, nella certificazione del prodotto che ha diritto al marchio distintivo.

queste caratteristiche, nel quadro del prodotto nazionale, sono garantite, dopo attenta e continua verifica, dall'indicazione sul marchio. Concludendo, quando pensate a che cosa preparare per la vostra tavola, quando vi chiedete come seguire una dieta basata su alimenti sani, nutrienti, gustosi, garantiti, tenete ben presenti le carni ovi-caprine italiane - l'Agnello italiano, e il Capretto italiano - come indica il marchio - perché: - hanno un buon sapore, delicato e ben riconoscibile; - non sono grasse, in assoluto e paragonate alle altre carni; - sono facilmente digeribili; - è facile cucinarle, e si prestano a numerose elaborazioni gastronomiche; - sono genuine, fresche, e sottoposte a rigorosi controlli di qualità.

Agnelli e capretti italiani, dai verdi pascoli per nutrirvi meglio, con più gusto, non solo nelle grandi festività, per dare un tono di festa alla mensa di ogni giorno.

PRODUZIONE NAZIONALE DI CARNI

Anni	Bovine	Suine	Ovicaprine	Equine	Pollame	Conigli	Frattaglie	Totale
1981	836	860	72	14	1.008	189	167	3.147
1982	828	861	72	10	1.040	191	165	3.167
1983	899	904	71	15	1.044	194	177	3.304
1984	949	946	74	16	1.019	197	186	3.387
1985	933	902	75	12	996	200	180	3.298
1986	889	854	75	17	1.083	203	172	3.293
1987	872	909	75	13	1.052	206	176	3.303
1988	878	962	76	16	1.072	216	161	3.381
1989	831	979	75	16	1.098	213	162	3.374
1990	846	965	78	16	1.149	213	163	3.430

CONSUMI DI CARNI

Anni	Bovine	Suine	Ovicaprine	Equine	Pollame	Conigli	Frattaglie	Totale
1981	1.425	1.196	99	56	1.021	209	195	4.201
1982	1.424	1.104	100	52	1.053	214	195	4.142
1983	1.444	1.282	99	56	1.059	217	206	4.363
1984	1.436	1.352	102	57	1.039	214	214	4.414
1985	1.436	1.355	105	64	1.024	220	216	4.420
1986	1.463	1.380	106	64	1.099	221	216	4.549
1987	1.505	1.438	111	65	1.060	226	219	4.624
1988	1.496	1.468	113	69	1.094	239	213	4.692
1989	1.512	1.523	121	71	1.125	237	218	4.807
1990	1.459	1.558	127	70	1.166	239	220	4.839

La situazione del settore, il patrimonio nazionale, la distribuzione dei capi, le razze: carne, latte, lana

Sulla base dei dati Istat riguardanti il 1991, il patrimonio ovi-caprino italiano ammonta a 12.145.100 unità (con un decremento del 5% rispetto all'anno precedente), di cui: - 10.847.600 capi ovini; - 1.297.500 capi caprini. Da notare che il decremento ha riguardato solo l'allevamento ovino, mentre nell'allevamento caprino vi è stato un aumento del 4%. Tra gli ovini, è notevolmente diminuito il numero delle pecore, da 7.300.000 a 6.550.000 unità, e aumentato del 3% quello delle agnelle montane. La distribuzione del bestiame è nettamente prevalente in Sardegna e Sicilia (49,4% del totale), seguite dalle regioni meridionali (23,2%), da quelle centrali (23,0%); in quelle settentrionali insedisce solo il 4,4% degli effettivi complessivi. La produzione di carni ovi-caprine è stata nel 1991 (valutazioni Ismea) di 78.000 tonnellate, con un aumento dello 0,3% rispetto all'anno precedente. Si deve sottolineare che le razze ovine specificamente a carne costituiscono, con 424.000 capi, solo il 4% del patrimonio nazionale. Esse si dividono in: Appenninica (190.000 capi), Bergamasca (60.000), Biellese (56.000), Laticauda (50.000), Barbaresca (25.000), Fabrianese (25.000). A queste si aggiungono, 705.000 capi equivalenti al 6% del patrimonio nazionale, le razze ovine da carne e lana: Gentile di Puglia (365.000 capi) e Sopravissana (340.000). Il 39% del patrimonio ovino nazionale, 4.462.000 capi, è costituito da incroci e meticcii non iscritti nei libri genealogici nazionali, destinati alla produzione di latte, carne, e in misura molto minore, lana. Nel quadro degli allevamenti nazionali, si deve tenere conto di un'importante produzione di agnelli da latte anche da razze specificamente lattifere. Dalle altre razze, che non hanno elevata attitudine alla produzione lattiera, si ha l'agnello pesante da latte, denominato «natinale» o «pasqualino» perché nasce a ridosso delle due scadenze di maggior produzione, legata ai consumi di carne ovina, Natale e Pasqua. L'agnello bianco viene prodotto incrociando arieti di razze da carne con pecore di tipo merinizzato e meticce da latte. Molto ridotta è la produzione di capi di agnellone, castrato, e pecora.

Cosa sono e a cosa servono Dop e Ipg

L'adozione per le carni ovi-caprine nazionali di marchi che ne indicano la provenienza, e ne garantiscono e proteggano la specificità, deve rispondere, secondo il regolamento della Cee adottato nella sessione del 12-14 luglio 1992, alle seguenti finalità: - favorire lo sviluppo rurale delle zone interessate; - informare il consumatore, in modo chiaro e sintetico, sulle modalità di produzione e le caratteristiche peculiari del prodotto; - accrescere il reddito dei produttori; - valorizzare la specificità del prodotto per distinguere nettamente da altri prodotti simili; - consentire agli operatori di pubblicizzare le carni ovi-caprine delle regioni italiane sul mercato interno e su quello europeo. Il regolamento comunitario stabilisce le norme relative alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine per la designazione dei prodotti agricoli, trasformati o no, e dei prodotti

alimentari, e si applica solo ai prodotti per i quali esiste un nesso fra le caratteristiche del prodotto e la loro origine geografica. Le denominazioni divenute generiche non possono essere registrate. L'uso di un nome geografico nella designazione di un prodotto può assumere una delle due seguenti forme: - Denominazione d'Origine Protetta (DOP) - Indicazione Geografica Protetta (IGP). Ai fini del regolamento, si intendono per: a) Denominazione d'Origine Protetta, il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica, e la cui produzione e/o trasformazione avvengono nell'area geografica determinata. Tali Indicazioni Geografiche sono equiparate a Denominazione d'Origine, qualora la materia prima dei prodotti in questione provenga da un'area geografica più ampia della zona di trasformazione o di produzione della materia prima sia delimitata, oppure sussistano condizioni particolari per la produzione della materia prima, ed esista un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di dette condizioni.

La denominazione di origine protetta (Dop) e l'indicazione geografica protetta (Ipg) designano un alimento per la cui qualità l'ambito geografico sia componente essenziale: ecco le procedure che definiscono l'agnello e il capretto italiano garantiti e controllati da UIAPROC, in osservanza al regolamento Cee. Il marchio UIAPROC, recante la dicitura «Agnello italiano» o «Capretto italiano», costituisce una esperienza pilota, che sarà allargata ad altri prodotti del settore, come i formaggi, per favorire l'informazione del consumatore, la redditività per i produttori, lo sviluppo delle zone rurali.



Art. 1 - La denominazione di «Agnello italiano», o «Capretto italiano», è esclusivamente riservata ad animali nati ed allevati negli allevamenti nazionali. L'indicazione di provenienza regionale o locale è riservata ad animali nati ed allevati in una determinata regione o località. Art. 2 - L'agnello, o capretto, avente diritto al marchio, deve essere alimentato con latte materno e con mangimi che escludono sostanze estrogeniche derivate o altre sostanze ormonali, a parte i casi per terapia o consentiti dalle leggi vigenti o future. Art. 3 - L'agnello, o il capretto, avente diritto al marchio, deve rispondere a specifiche caratteristiche, riguardanti: - il peso vivo al momento della macellazione - magrezza della carne: consistenza e percentuale del grasso di copertura - sapore. Art. 4 - L'agnello, o il capretto, avente diritto al marchio deve essere macellato dopo

l'allevamento in ottime condizioni sanitarie. La macellazione viene eseguita secondo le leggi italiane in vigore. Art. 5 - Al fine di garantire la riconoscibilità, l'agnello, o il capretto, avente diritto al marchio, deve essere contrassegnato (con marchio auricolare o altro sistema) entro un determinato tempo dalla sua nascita; il segno di riconoscimento deve essere mantenuto fino alla macellazione. Art. 6 - La macellazione di agnelli, o capretti, aventi diritto al marchio deve essere accompagnata da un verbale nel quale siano indicati: - numero dei capi macellati, e loro peso - data e luogo di macellazione - norme e ragione sociale dell'allevatore. Art. 7 - Sia i marchi, sia i contrassegni, sono sotto il continuo controllo dell'UIAPROC, in accordo con i suoi associati, attraverso un comitato tecnico-scientifico e le sue diramazioni regionali e locali.

Ogni allevatore di agnelli, o capretti, avente diritto al marchio è tenuto a consentire ispezioni, controlli, verifiche, esami degli animali. L'allevatore deve inoltre tenere un registro nel quale siano documentate le condizioni di allevamento degli animali. Art. 8 - Una esauriente documentazione deve accompagnare la richiesta del marchio «Genuino Agnello italiano», o «Genuino Capretto italiano», ed eventualmente dell'aggiunta di una denominazione regionale o locale, rispondendo ai requisiti richiesti dall'Art. 1. Art. 9 - Il marchio, e tutti gli altri segni distintivi, sono brevettati, e rimangono di esclusiva competenza dell'UIAPROC; i produttori, o chiunque altro, non possono in alcun modo cederli a terzi, o usarli autonomamente. Art. 10 - Il mancato rispetto delle norme del regolamento, una volta esaurientemente provato, può comportare la sospensione del diritto al marchio, o alla perdita definitiva dello stesso.