



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo

POR Regione Puglia 2000-2006 Complemento di Programmazione
Asse III – Risorse Umane
Misura 3.9 azione d) Azioni di accompagnamento al sistema
Avviso 26/2006



Regione Puglia

P19 - QUADERNI INFORMATIVI

LA FILIERA DELLA CARNE NELL'AREA MURGIANA IN SINTESI



Progetto POR06039d0005

**ANALISI CONOSCITIVA DELLE FILIERE AGROALIMENTARI DELLA REGIONE
PUGLIA FINALIZZATA ALLA INDIVIDUAZIONE DEI PROFILI PROFESSIONALI
DESTINATI A SOSTENERE L'INTRODUZIONE, AL LORO INTERNO, DI
INNOVAZIONI DI PROCESSO**

Anno 2008



TERRITORIO S.p.A.
SOGGETTO ATTUATORE

GRUPPO DI LAVORO

Responsabile del progetto

Dott. Leonardo CUOCO, Coordinamento tecnico e gestionale

Staff tecnico

Dott.ssa Rosaria GRIECO, Analisi filiere agroalimentari e responsabile Osservatorio Distrettuale Agroalimentare

Arch. Michele SCAVETTA, Analisi territoriali e responsabile del GIS sull'agroalimentare in Puglia e nelle aree di studio

Dott. Giuseppangelo NINIVAGGI, Individuazione innovazioni, indagine di campo, messa a punto catalogo delle innovazioni, aggiornamento sito web

Dott. Lorenzo TACCOGNA, Analisi degli strumenti normativi e programmatici, indagine di campo e messa a punto catalogo delle innovazioni

Dott.ssa Ida LEONE, Individuazione delle competenze e definizione dei profili professionali e dei percorsi formativi

Dott.ssa Jenny TARTAGLIA, Indagine di campo, individuazione delle criticità e analisi della documentazione programmatica

Dott.ssa Anna CHIRONNA, Indagine di campo, individuazione dei profili professionali e predisposizione del repertorio

Arch. Sabatino PISCITELLI, Predisposizione GIS sull'agroalimentare in Puglia e nelle aree di studio

Dott.ssa Simona PAOLILLO, Gestione ed aggiornamento sito web Osservatorio Distrettuale Agroalimentare e ufficio stampa

Sig.ra Monica CAMMARDELLA, Realizzazione sito web Osservatorio Distrettuale Agroalimentare e assistenza tecnica

Dott.ssa Mariafelicia DISABATO, Progettazione e attivazione osservatorio distrettuale agroalimentare

Dott.ssa Daniela DAT'TOLI, Elaborazione dati per le analisi economiche delle filiere agroalimentari

Responsabile amministrativo

Dott. Salvatore PARADISO

Segreteria tecnico – organizzativa

Dott.ssa Rosella MATRANGOLO

Rag. Barbara CARLUCCI

Responsabile della qualità Iso 9001

Ing. Paolo CUOCO

INDICE

1. PREMESSA	5
2. L'AREA DI STUDIO: I DATI DI SINTESI.....	7
3. LE IMPRESE DELLA FILIERA.....	11
A. LA ZOOTECHNIA DA CARNE.....	11
B. LA FASE DI TRASFORMAZIONE.....	23
C. LA FASE TERZIARIA.....	28
4. I PRODOTTI ED IL MERCATO.....	31
4.1. IL MERCATO.....	31
A. I PRODOTTI DELLA MACELLAZIONE.....	32
B. I PRODOTTI DELLA TRASFORMAZIONE.....	33
4.2. IL MERCATO.....	34
4.3. L'INTERSCAMBIO CON L'ESTERO.....	34
5. GLI SCENARI EVOLUTIVI.....	37
6. LA GRIGLIA DELLE INNOVAZIONI POSSIBILI PER LA FILIERA.....	39
7. CONCLUSIONI	49



1. PREMESSA

Il Quaderno costituisce la sintesi dei risultati delle analisi predisposta per garantire il coinvolgimento e l'interazione con il mondo produttivo, sindacale e delle pubbliche amministrazioni.

Come già esplicitato nel ***Report sulla filiera della carne nell'Area Murgiana***¹, gli approfondimenti di tipo monografico condotti sulle filiere agro-alimentari dell'Area Murgiana sono stati predisposti per rispondere agli obiettivi del Progetto finanziato dalla Regione Puglia, quelli, cioè, di circoscrivere il campo di indagine sulla individuazione dei profili professionali di sostegno delle innovazioni di processo sia sotto il profilo settoriale che sotto il profilo territoriale.

Il restringimento del campo, al più alto livello di disaggregazione possibile, viene considerata operazione necessaria per facilitare l'individuazione della domanda di innovazioni, da parte delle imprese e delle istituzioni, e dell'offerta corrispondente, nonché dei profili professionali in grado di sostenere l'introduzione e la gestione delle innovazioni medesime².

La scelta come campo di indagine delle “filiera agro-alimentari” e dell’“Area Murgiana” è motivata dalle seguenti considerazioni:

- i casi delle filiere agro-alimentari dell'Area Murgiana sono lo specchio di situazioni molto diffuse nelle Regioni Meridionali, caratterizzate da fenomeni di sottoutilizzazione di potenziali di sviluppo disponibili, compreso quelli che godono di “protezione” naturale (prodotti tipici, beni culturali etc.);
- si ritiene che l'aumento del tasso di utilizzazione del potenziale di sviluppo possa realizzarsi solo imboccando il sentiero delle innovazioni;
- si ritiene, infine, che il sentiero delle innovazioni vada percorso mediante un approccio di tipo sistemico, anziché di tipo singolo, per una o più imprese della filiera, approccio rivelatosi insufficiente.

Le filiere agro-alimentari, considerate come sistema di attività e di imprese operanti in successione tecnica per la produzione del bene finale per il consumo, costituiscono, alla luce delle considerazioni precedenti, un campo privilegiato di sperimentazione di percorsi innovativi di tipo sistemico.

Secondo il Manuale di Oslo “gli approcci sistemici dell'innovazione conducono i poteri pubblici a mettere l'accento sulle interrelazioni tra le istituzioni, esaminando i processi interattivi che intervengono nella creazione del sapere, così

¹ Territorio S.p.A., Progetto POR06039d0005 “Analisi conoscitiva delle filiere agroalimentari della Regione Puglia finalizzata alla individuazione dei profili professionali destinati a sostenere l'introduzione, al loro interno, di innovazioni di processo”, ***P6 Report sulla filiera della carne nell'Area Murgiana***.

² Questa metodologia di indagine è suggerita dalla Commissione Europea - Manuale di Oslo, Principi direttori proposti per la raccolta e l'interpretazione dei dati sull'innovazione tecnologica. EUROSTAT 2003.

come nella sua diffusione e nella sua applicazione”³.

A questo fine, è sembrato utile analizzare non solo le innovazioni in quanto tali, ma anche le condizioni quadro o, in altri termini, l'ambiente esterno entro cui operano le imprese e le istituzioni, potenziali destinatari delle innovazioni.

³ Questa metodologia di indagine è suggerita dalla Commissione Europea - Manuale di Oslo, Principi direttori, op. cit.

2. L'AREA DI STUDIO: I DATI DI SINTESI

Le attività produttive che fanno capo alla filiera della carne hanno un peso relativamente modesto sia nell'intero sistema agroalimentare regionale sia rispetto ai valori nazionali.

Per quanto riguarda gli allevamenti, la Puglia incide a livello nazionale nelle percentuali seguenti

	Puglia	Italia	% Puglia/Italia
Capi bovini da carne	37.189	2.541.892	1,5
Ovini da carne	101.275	2.376.714	4,3
Caprini da carne	8.068	164.116	4,9
Suini	27.145	17.369.185	0,2
Equini	7.550	369.676	2,0
Avicoli	3.963.870	342.798.430	1,2
Conigli	342.306	21.775.088	1,6
Struzzi	768	76.774	1,0

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'agricoltura, 2000.

Per quanto riguarda la trasformazione il numero di imprese, in Puglia è pari al 2,0% delle imprese nazionali (Puglia=74; Italia=3.672) mentre il numero di addetti è pari ad una percentuale addirittura inferiore all'1,5% (Puglia=863; Italia=57.769).

Sono, infine, solo 24 le unità di produzione di carni IGP, che tuttavia assumono ruoli di proporzionatori ed elaboratori di prodotti a base di carne IGP di carni allevati e macellati in altre regioni italiane.

A livello territoriale, per effetto delle diverse condizioni orografiche oltre che pedologiche, gran parte della zootecnia da carne e delle attività di trasformazione sono localizzate in due poli principali, uno nelle aree collinari del Sub-Appennino Dauno e del Gargano; il secondo nell'Area Murgiana, ricadente nelle province di Bari e Taranto, oggetto della presente monografia.

L'area di studio della filiera carne, comprendente è formata da 26 comuni, di cui 21 in provincia di Bari - Acquaviva delle Fonti, Andria, Alberobello, Altamura, Bitonto, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Corato, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Minervino Murge, Noci, Palo del Colle, Poggiorsini, Putignano, Ruvo di Puglia, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Spinazzola e Turi - e 5 in provincia di Taranto - Castellaneta, Ginosa, Laterza, Martina Franca e Mottola.

La superficie totale dell'area è di 4.591,32 Km², pari al 23,7% di quella regionale, con una densità demografica pari a 154 abitanti per km².

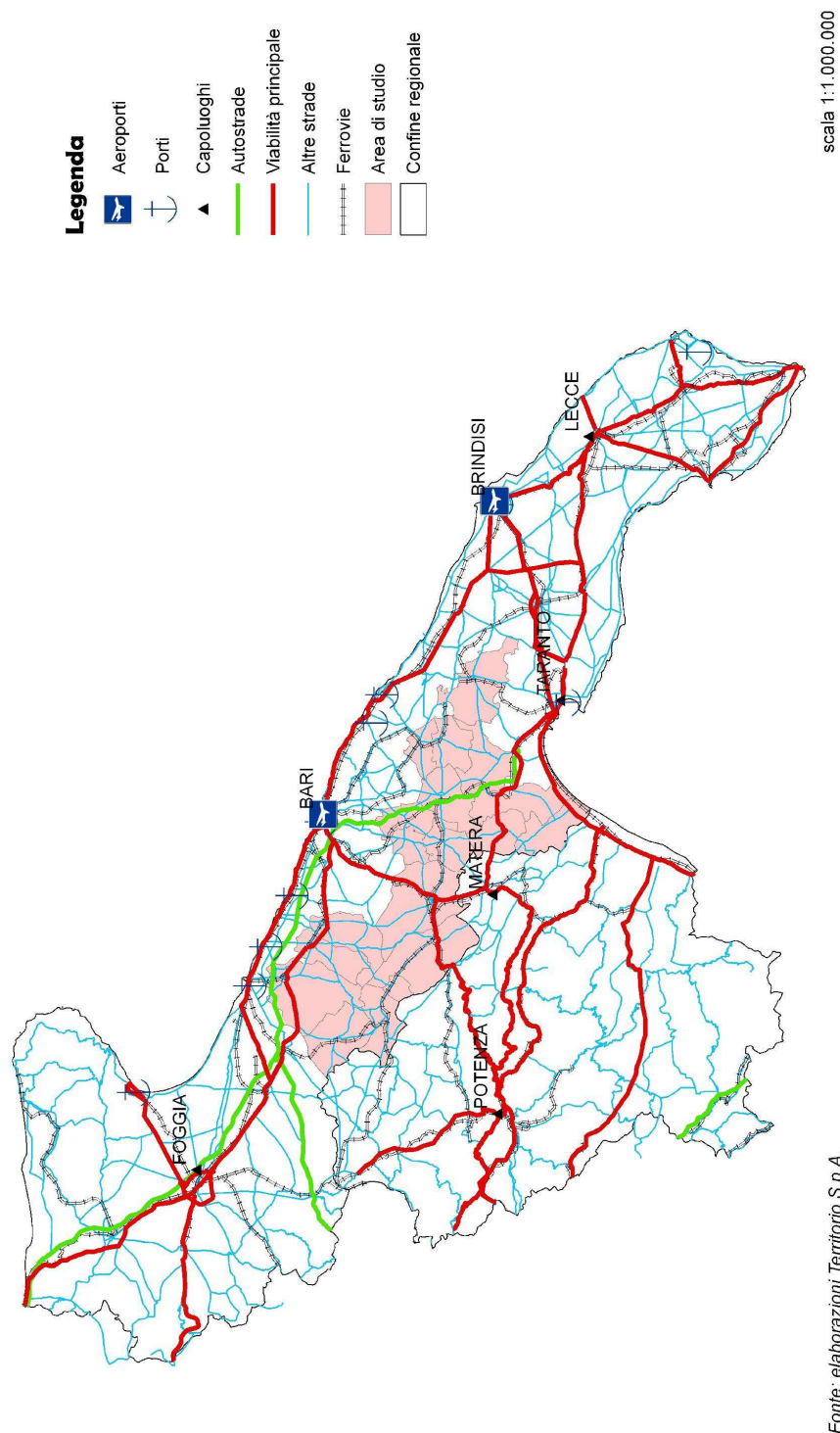
Tab. 1 - Superficie territoriale e popolazione residente

	Area Murgiana	Regione Puglia
Superficie territoriale (Kmq)	4.591,32	19.357,90
Densità demografica (2006)	154	210
Popolazione residente		
A. Dati assoluti		
1981	615.732	3.871.617
1991	660.324	4.031.885
2001	695.931	4.020.707
2006	707.527	4.069.869
B. Tasso medio annuo di variazione		
1981-91	0,7	0,4
1991-01	0,5	-0,03
2001-06	0,3	0,2
1981-06	0,6	0,2

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento della popolazione e delle abitazioni, 1981-2001; Popolazione e movimento anagrafico dei comuni, 2006.

La popolazione residente, al 2006, è di 707.527 abitanti. Negli ultimi 25 anni è aumentata di circa 92 mila unità, con un tasso medio annuo dello 0,6% superiore a quello medio regionale dello 0,2%.

Carta 1 - Area di studio



Nell'area di studio sono compresi integralmente i sistemi locali del lavoro⁴ di Altamura, Corato, Gioia del Colle e Putignano e solo parzialmente i sistemi locali del lavoro di Bari, Barletta, Ginosa e Taranto.

I principali dati di sintesi della filiera della carne, a livello di sistemi locali del lavoro, sono ordinati nella tabella 2.

Tab. 2 – I principali dati della filiera nell'Area Murgiana per SLL

Sistemi locali del lavoro	Comuni	Imprese	Addetti Imprese	Unità locali	Addetti unità locali	Aziende con allevamenti	Totale capi da carne	Capi bovini	Capi suini	Capi ovini	Capi caprini	
ALTAMURA	Altamura	-	-	-	-	165	4.275	381	267	3.342	163	122
	Gravina in P. Poggiorsini											
BARI	Bitonto	2	70	2	70	17	209	6	37	110	14	42
	Palo del Colle											
BARLETTA	Andria	1	1	1	1	87	6.180	267	1.817	3.951	79	66
	Minervino M. Spinazzola											
CORATO	Corato	3	25	4	25	43	2.211	433	224	1.384	4	166
	Ruvo di Puglia											
GIOIA DEL COLLE	Acquaviva delle F.	-	-	-	-	801	16.998	4.087	4.099	3.224	246	942
	Cassano delle M. Gioia del Colle											
	Sammichele di B. Santeramo in C.											
PUTIGNANO	Alberobello	5	56	5	56	906	10.257	5.018	2.142	1.736	55	1.306
	Castellana Grotte											
	Conversano											
	Noci											
	Putignano											
	Turi											
GINOSA	Castellaneta	-	-	-	-	353	4.195	836	347	2.428	350	234
	Ginosa											
	Laterza											
TARANTO	Martina Franca	1	2	1	2	961	9.355	4.554	1.733	1.419	427	1.222
	Mottola											
TOTALE AREA DI STUDIO		12	154	13	154	3.333	53.680	15.582	10.666	21.994	1.338	4.100
PUGLIA		67	776	77	781	7.859	181.227	37.189	27.145	101.275	8.068	7.550

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'Agricoltura, 2000; Censimento generale dell'Industria e dei Servizi, 2001.

⁴ Istat, *I sistemi locali del lavoro*, 2001; la metodologia e la procedura per l'individuazione dei Sistemi Locali del Lavoro è descritta in Istat *I sistemi locali del lavoro. Anno 1991*, in Argomenti n.10, 1997.

3. LE IMPRESE DELLA FILIERA

Gli aggregati relativi alla filiera della carne sono di difficile determinazione, per la difficoltà

- da un lato di separare la zootecnica da latte da quella da carne in presenza di un numero limitato di aziende specializzate;
- e dall'altro, di individuare una specifica demarcazione nella fase di lavorazione tra le aziende industriali e le macellerie, gran parte delle quali hanno anche laboratori di trasformazione annessi.

Il numero complessivo delle imprese che operano lungo la filiera della carne nell'Area Murgiana è di circa 3.350, gran parte delle quali sono imprese agricole con allevamenti.

Le analisi di filiera, di conseguenza, vengono effettuate in relazione ai principali aggregati

A. LA ZOOTECNIA DA CARNE

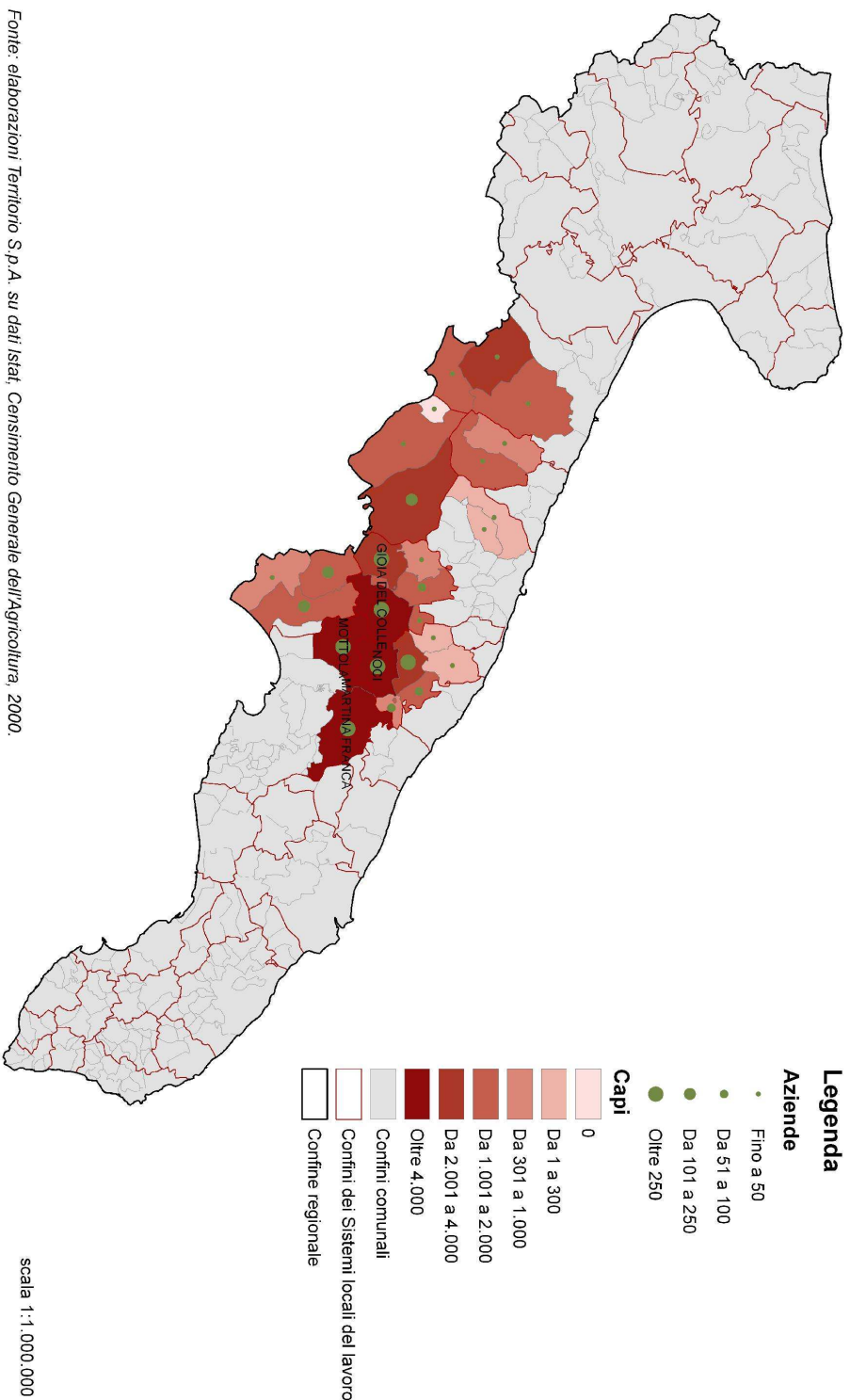
Le 3.333 aziende agricole con allevamenti che operano nelle attività primarie della filiera rappresentano il 4,2% del totale delle aziende agricole dell'area e il 42,4% delle aziende con allevamento della Puglia.

I comuni di massima concentrazione delle aziende con allevamenti sono: Noci (29,4%), Gioia del Colle (17,3%), Mottola (15,6%), Putignano (11,9%) e Santeramo in Colle (10,3%).

Il numero di capi allevati nell'area, riferibili alla filiera dalla carne, è di circa 54 mila unità, pari ad oltre $\frac{1}{4}$ di quelli regionali, suddivisi in:

- 15,6 mila capi bovini da macello, pari al 41,9% del patrimonio regionale;
- 22 mila capi ovini da carne, pari al 21,7% dei capi allevati in Puglia;
- 1,3 mila capi caprini da carne, pari al 16,6% dei capi regionali;
- 10 mila capi suini, pari al 39,3% degli allevamenti pugliesi;
- 4 mila capi equini, pari ad oltre la metà di quelli pugliesi.

Carta 2 - Aziende con allevamenti e numero di capi da carne allevati



I bovini

I comuni in cui è prevalente l'allevamento di bovini da macello sono Noci e Martina Franca (17,7%), Gioia del Colle (14,3%) e Mottola (11,5%).

Le razze maggiormente utilizzate per l'allevamento in purezza sono la Podolica ed in minima parte le altre razze italiane come la Piemontese, la Chianina, la Romagnola e la Marchigiana incrociate anche tra loro, per le peculiari caratteristiche "carnaiole" e di rapido sviluppo somatico.

Le razze maggiormente utilizzate per il meticciamiento (l'incrocio di tori di razze da carne con bovine di razza lattifera o meno specializzate) sono la Limousine e la Bianca Blu Belga (razze estere). Gli incroci di produzione che si ottengono, grazie al "vigore ibrido", possono presentarsi con caratteristiche migliori dei parents.

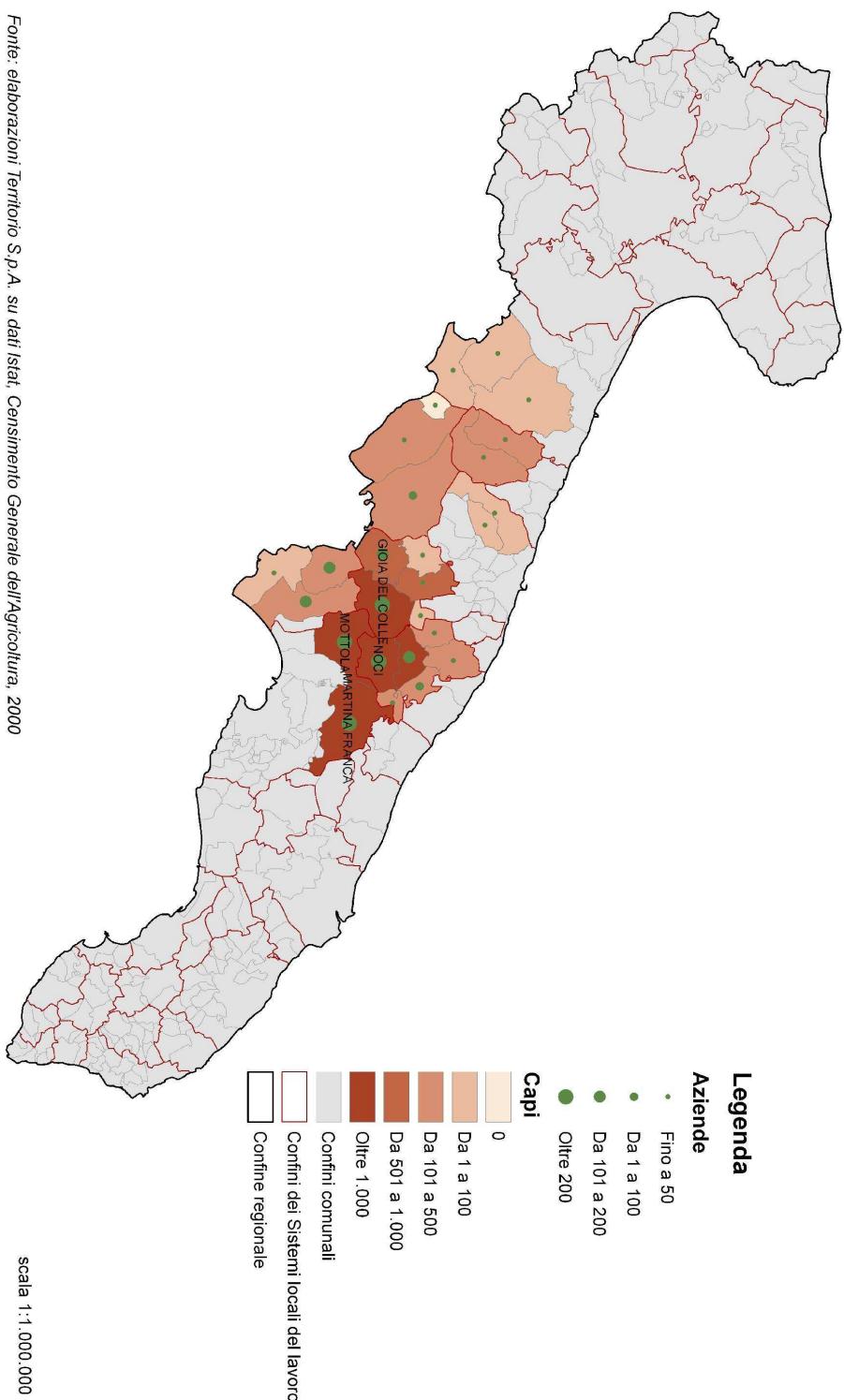
Tab. 3 - Aziende con allevamenti per specie e numeri di capi⁵

Comuni	Aziende agricole	Aziende con allevamenti	Totale capi da carne	Bovini		
				Aziende	Capi	
					In totale	Da macello
Acquaviva delle Fonti	3.012	52	1.034	45	2.570	793
Alberobello	1.499	64	554	44	1.494	251
Altamura	3.094	135	3.252	70	2.022	266
Andria	8.706	18	1.196	8	264	88
Bitonto	5.500	9	148	4	301	4
Cassano delle Murge	1.381	31	684	16	473	45
Castellana Grotte	2.126	80	1.127	66	1.876	467
Castellaneta	1.415	138	1.594	106	4.551	436
Conversano	3.346	40	280	35	1.026	226
Corato	5.484	16	752	4	463	183
Ginosa	3.603	38	717	18	1.218	79
Gioia del Colle	2.559	442	5.950	349	14.708	2.233
Gravina in Puglia	3.669	27	1.023	16	1.920	115
Laterza	1.984	177	1.884	151	9.662	321
Martina Franca	7.302	562	4.863	328	10.015	2.756
Minervino Murge	965	38	3.317	7	146	87
Mottola	2.550	399	4.492	323	14.420	1.798
Noci	1.447	425	5.913	380	15.831	2.760
Palo del Colle	3.273	8	47	6	14	2
Poggiorsini	258	3	-	3	111	-
Putignano	2.118	251	2.194	200	7.312	1.184
Ruvo di Puglia	4.443	27	1.459	12	716	250
Sammichele di Bari	923	10	1.134	5	164	40
Santeramo in Colle	2.573	266	1.938	182	6.555	976
Spinazzola	3.646	31	1.667	16	680	92
Turi	1.855	46	189	41	1.169	130
TOTALE AREA	78.731	3.333	47.408	2.435	99.681	15.582
REGIONE PUGLIA	352.510	7.859	181.227	4.386	152.723	37.189
% AREA/REGIONE	22,3	42,4	26,2	55,5	65,3	41,9

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'Agricoltura, 2000.

⁵ La somma delle aziende con allevamenti bovini, con allevamenti ovini, con allevamenti caprini, con allevamenti suini e con allevamenti equini è superiore al totale delle aziende con allevamenti, in quanto all'interno della stessa azienda possono essere allevate diverse specie di animali.

Carta 3 - Aziende con bovini e numero di capi da carne



I suini

I comuni ove è prevalente l'allevamento suino sono Gioia del Colle (21,2%), Minervino Murge (16,7%) e Noci (11,5%).

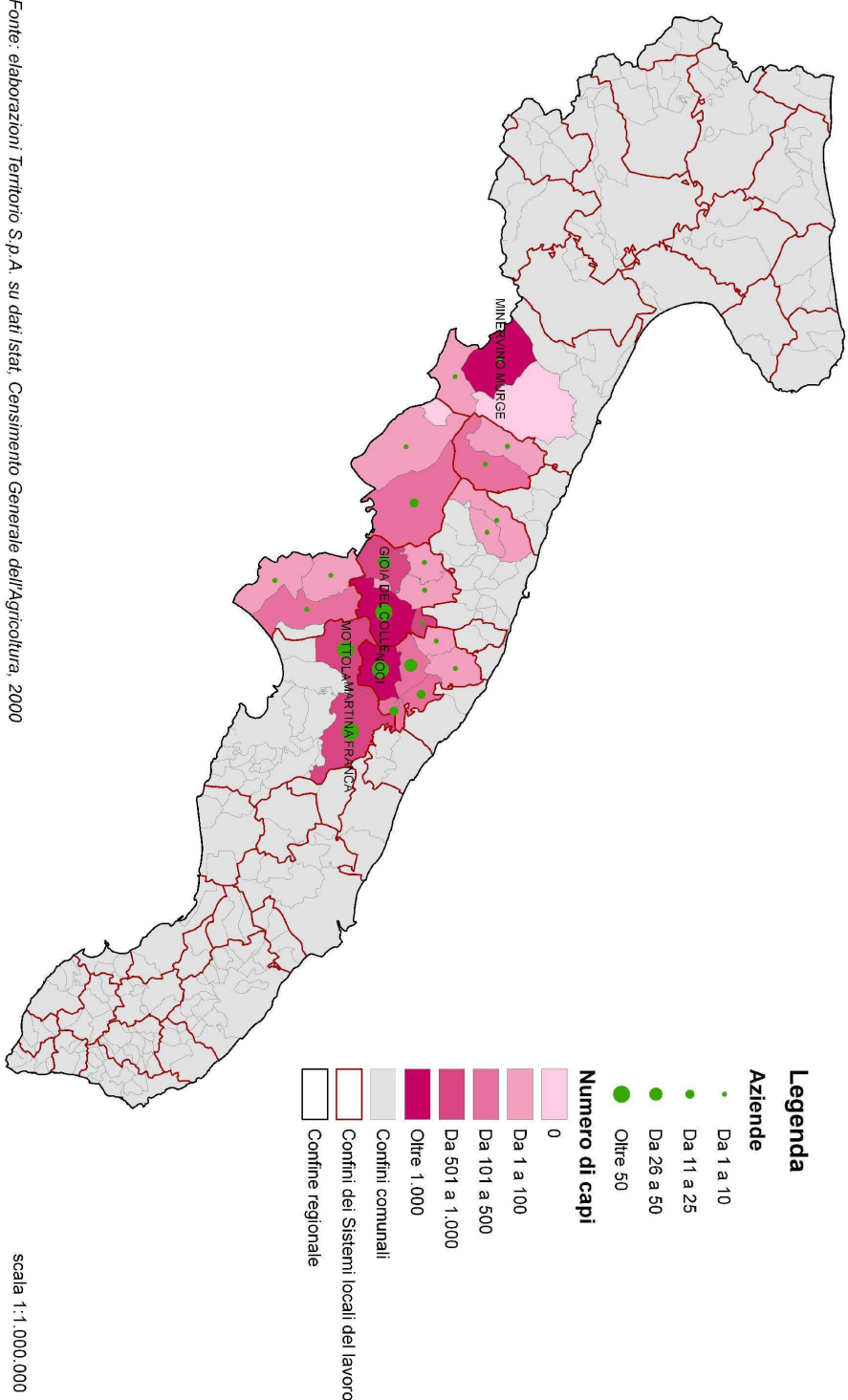
Le razze suine autoctone, denominate genericamente “maiali Pugliesi” - nelle varietà Murgesse nero, Gargano, Capitanata ecc - essendo poco prolifiche (partoriscono due volte l'anno con una media di 5-6, e più raramente 8, suinetti svezzati) sono state via via rimpiazzate, attraverso incroci di sostituzione, con razze più prolifiche del nord Europa come la Large White, Landrace e Duroc (ed ibridi di queste razze ottenendo gli incroci industriali), più adatte ad un sistema di allevamento intensivo (partoriscono più di tre volte l'anno con una media di 12-13 e più suinetti svezzati).

Tab. 3 (segue) - Aziende con allevamenti per specie e numeri di capi

Comuni	Ovini			Caprini			Suini		Equini	
	Aziende	Totale Capi	Pecore non da latte e altri ovini	Aziende	Totale Capi	Altri caprini	Aziende	Capi	Aziende	Capi
Acquaviva delle Fonti	19	814	108	4	185	54	5	41	9	38
Alberobello	11	639	74	5	166	3	14	128	15	98
Altamura	70	15.430	2.527	26	761	157	13	202	17	100
Andria	9	2.560	1.060	4	270	2	-	-	5	46
Bitonto	1	300	100	-	-	-	2	6	3	38
Cassano delle Murge	15	1.252	431	9	319	84	4	49	11	75
Castellana Grotte	23	341	160	9	82	4	14	414	15	82
Castellaneta	32	1.980	578	20	673	121	9	300	17	159
Conversano	4	27	10	-	-	-	4	25	6	19
Corato	10	2.151	424	4	273	3	2	51	6	91
Ginosa	14	1.861	484	8	403	124	1	3	9	27
Gioia del Colle	113	2.240	815	46	375	35	90	2.264	84	603
Gravina in Puglia	12	2.807	815	3	60	6	4	65	4	22
Laterza	35	4.991	1.366	14	1.393	105	4	44	12	48
Martina Franca	98	1.653	491	83	1.044	75	122	905	87	636
Minervino Murge	33	7.661	1.381	13	461	56	2	1.778	2	15
Mottola	115	3.220	928	77	2.226	352	87	828	85	586
Noci	116	2.410	1.150	73	478	43	136	1.228	122	732
Palo del Colle	1	280	10	1	14	14	1	31	1	4
Poggiorsini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Putignano	33	947	324	14	246	4	26	334	37	348
Ruvo di Puglia	12	4.162	960	7	598	1	5	173	9	75
Sammichele di Bari	3	310	85	1	50	-	1	1.000	1	9
Santeramo in Colle	111	7.387	6.185	26	635	73	45	745	38	217
Spinazzola	21	3.223	1.510	6	111	21	2	39	3	5
Turi	8	68	18	4	18	1	7	13	8	27
TOTALE AREA	919	68.714	21.994	457	10.841	1.338	600	10.666	606	4.100
REGIONE PUGLIA	2.462	217.963	101.275	1.424	52.135	8.068	1.310	27.145	1.245	7.550
% AREA/REGIONE	37,3	31,5	21,7	32,1	20,8	16,6	45,8	39,3	48,7	54,3

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'Agricoltura, 2000.

Carta 4 - Aziende con suini e numero di capi



Gli ovini

I comuni in cui è più rilevante l'allevamento di ovini da carne sono Santeramo in Colle (28,1%), Altamura (11,5%), Spinazzola (6,9%), Minervino (6,3%) e Laterza (6,2%).

Le razze ovine allevate nei territori pugliesi sono quelle a spiccata produzione di latte come la Sarda e la Commisana (detta faccia rossa). Gli agnelli di queste razze vengono utilizzati per la produzione di carne, esclusi quelli utilizzati per la rimonta. Negli ultimi anni per avere un agnello a più rapido accrescimento, sono state introducendo razze di ovini da carne del nord Italia come la Bergamasca e razze estere come la Suffolk, Ile de France e Romanov utilizzate in purezza, incrociate tra loro e con le razze da latte.

Negli ultimi anni, si sta cercando di valorizzare razze autoctone di un tempo, come l'Altamurana, allevata in tutta la regione Puglia ed in particolare nell'area murgiana e nel Salento principalmente per la produzione di lana (da materasso), spingendo la selezione verso una produzione di latte e carne di qualità. Lo stesso sta avvenendo per altre razze a rischio estinzione quali la Gentile di Puglia e la Leccese.

La transumanza degli ovini, oggi in disuso, è stata sostituita dall'allevamento di tipo semi intensivo.

LA PECORA ALTAMURANA

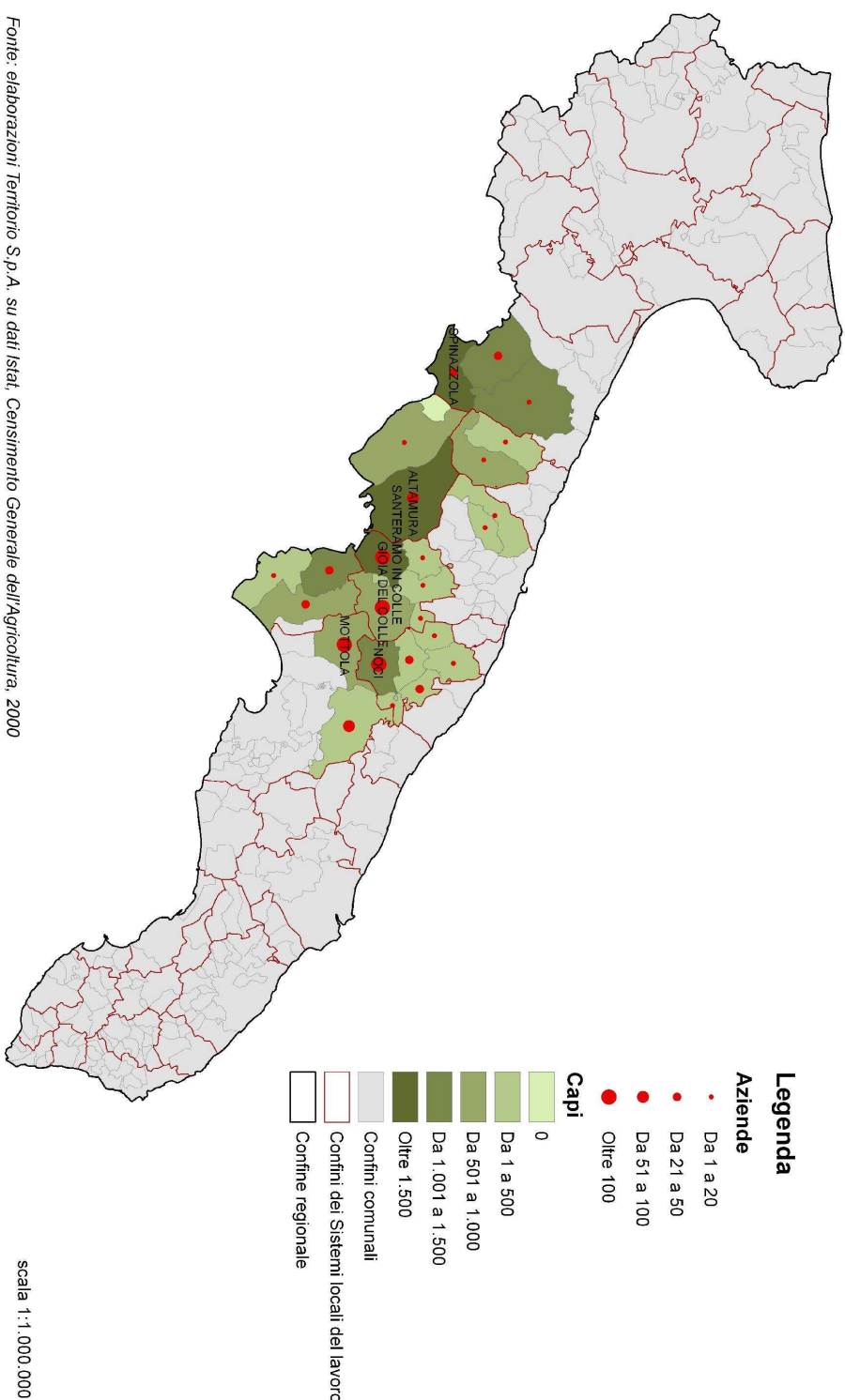
Tra le razze presenti sulla Murgia si distingue, per qualità di lana e quantità di latte, oltre che per l'adattabilità al sistema ambientale, la razza "Altamurana". Gli esemplari di questa razza, di taglia piuttosto piccola (35 Kg circa), nel tempo sono stati sostituiti attraverso incroci di sostituzione, con altre razze più produttive come le razze merinizzate e la razza bergamasca, che presentano una stazza notevolmente maggiore, in grado di fornire un agnello del peso di oltre 10 kg. Per queste motivazioni la razza di pecora Altamurana è in via di estinzione, ridotta com'è a poche centinaia di capi, e gli agnelli vengono utilizzati per lo più in allevamento per il recupero di questa razza, grazie anche agli incentivi comunitari per le razze in via di estinzione.

Il tipo di allevamento è prevalentemente allo stato brado, solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli vengono ricoverati in idonee strutture.



Pecora di razza Altamurana (Fonte www.sanitanimale.it)

Carta 5 - Aziende con ovini e capi da carne



I caprini

L'allevamento dei caprini da carne si concentra a Mottola (26,3%), Altamura (11,7%), Ginosa (9,3%) e Castellaneta (9%).

Le razze che vanno affermandosi sono quelle a spiccata attitudine al parto gemellare e ad elevata produzione di latte come la Maltese, la Jonica e la Garganica.

L'allevamento caprino va subendo in questi ultimi anni notevoli trasformazioni. Difatti, pur persistendo i sistemi tradizionali legati soprattutto all'ambiente, si è avuta una notevole evoluzione nelle tecniche che prevedono l'attivazione di allevamenti specializzati paragonabili a quelli realizzati per altre specie in produzione zootecnica.

Gli equini

L'allevamento equino è maggiormente presente a Noci (17,9%), Martina Franca (15,5%), Gioia del Colle (14,7%) e Mottola (14,3%).

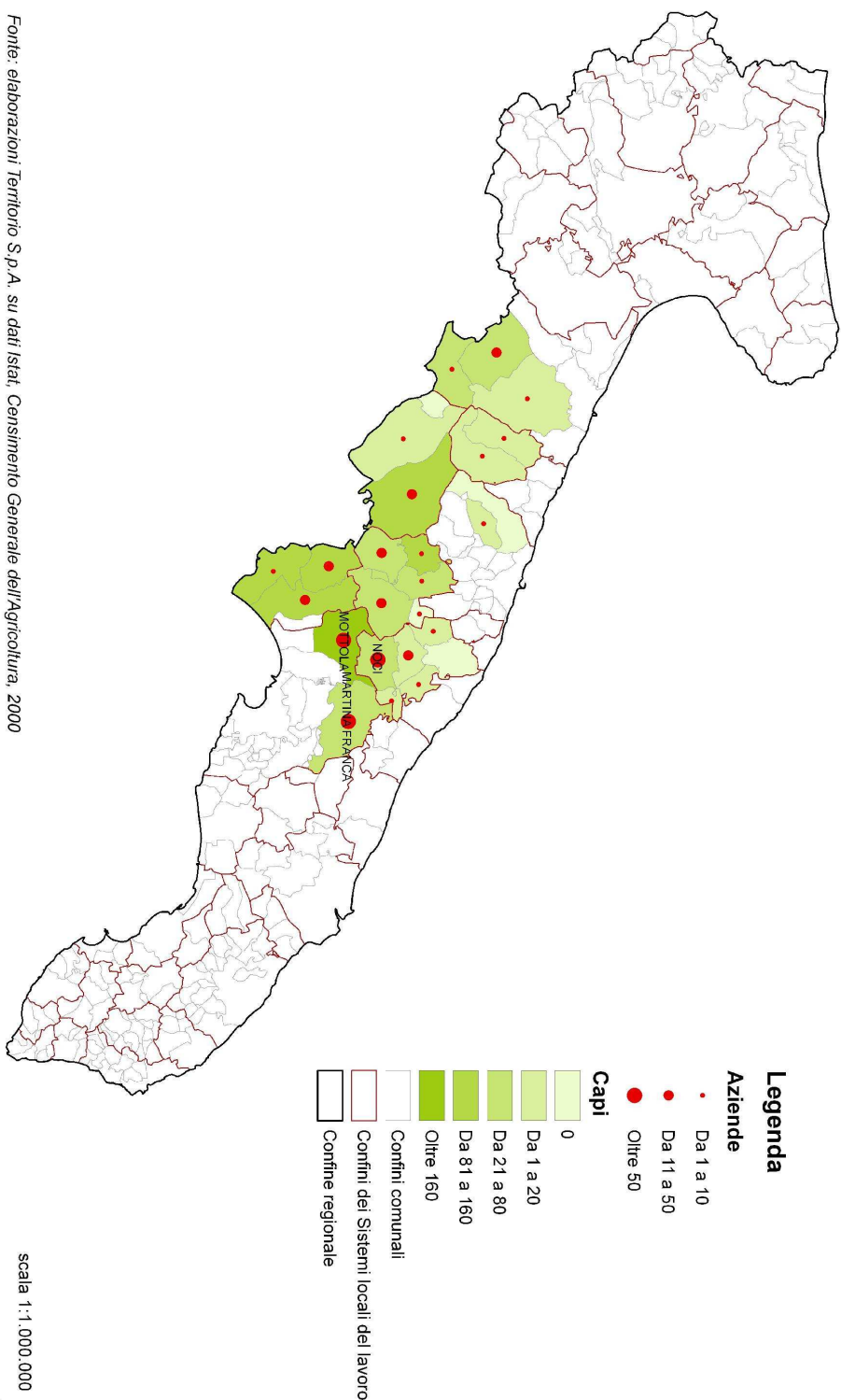
L'allevamento del cavallo in Puglia è caratterizzato dalla particolarità dell'area e dalla caratterizzata da pascoli magri con presenza di roccia affiorante (Murge) in grado di rafforzare la struttura del cavallo e renderlo resistente a qualsiasi condizione ambientale. Inoltre, la sapiente opera di controlli e incroci ha consentito nel tempo una appropriata selezione dei capi.

Attualmente le razze da carne allevate sul territorio Pugliese sono il cavallo agricolo da T.P.R. (Tiro Pesante Rapido) e il Murgese.

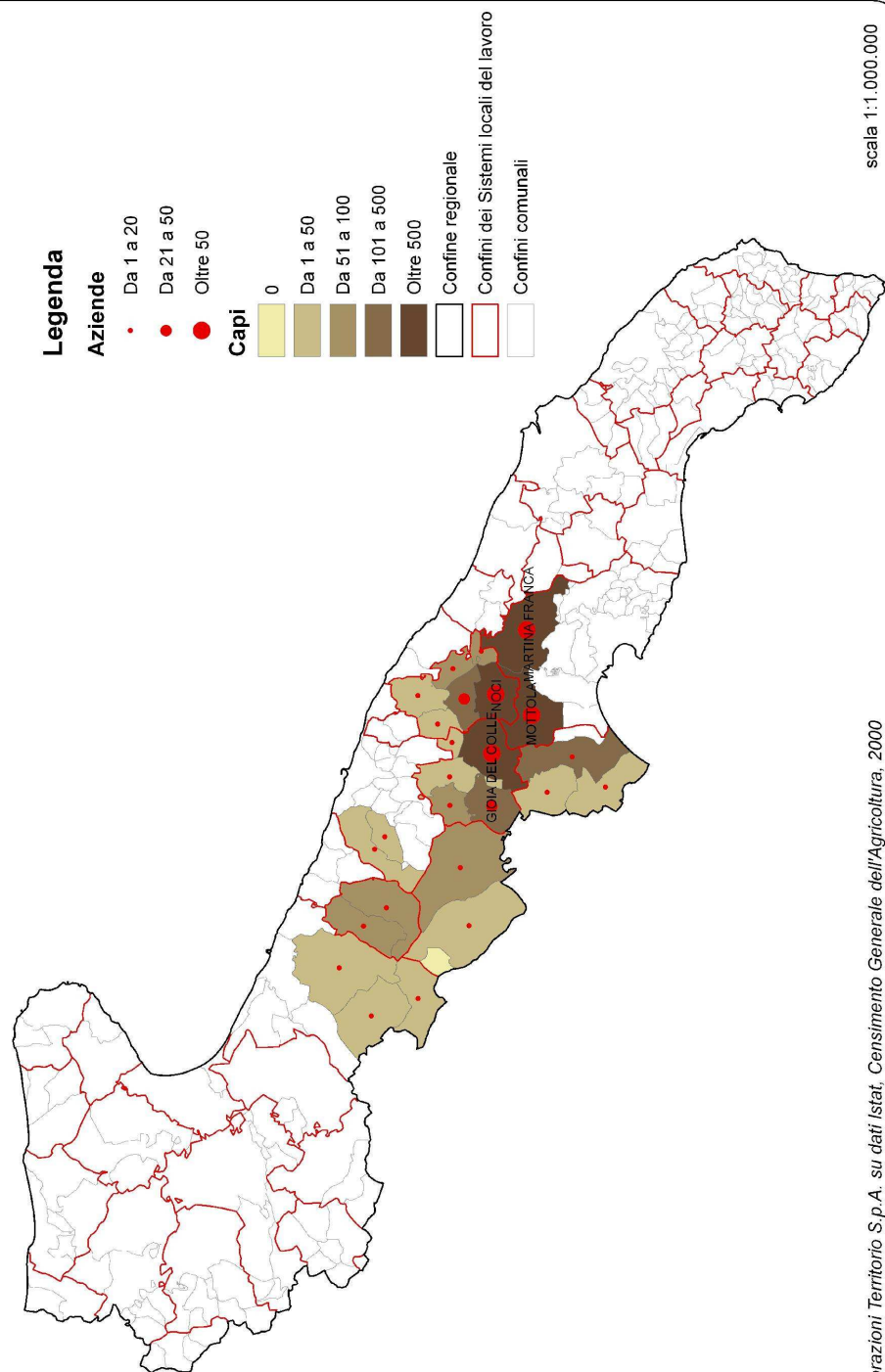
Il cavallo agricolo italiano da T.P.R. rappresenta la razza nazionale di cavalli da tiro originaria dell'area padano-vaneta, ma sin dagli anni 70 sviluppata anche in Italia meridionale e in particolare in Puglia. Ideale per lo sfruttamento sostenibile delle risorse agricole biologiche, il cavallo agricolo ha una elevata precocità dello sviluppo che lo rendono economicamente vantaggioso per la produzione della carne con elevate qualità nutrizionali.

Il cavallo Murgese rappresenta la razza autoctona e, in Italia, l'unica giunta sino a noi in purezza. Resistenza e docilità ne fanno un cavallo vocato all'escursionismo anche in ambienti difficili.

Carta 6 - Aziende con caprini e numero capi da carne



Carta 7 - Aziende con equini e numero di capi



Le basi alimentari degli allevamenti sono garantite da ampie superfici a foraggiere avvicendate e a prati permanenti e pascoli, distribuite a livello comunale nella misura indicata in tabella 4.

Tab. 4 - Superficie a prati permanenti e pascoli e a foraggiere avvicendate (superficie in ettari)

Comuni	Superficie agricola utilizzata	Dati assoluti		% sulla SAU	
		Sup. a prati permanenti e pascoli	Superficie a foraggiere avvicendate	Sup. a prati permanenti e pascoli	Superficie a foraggiere avvicendate
Acquaviva delle Fonti	7.794,90	77,96	1.019,43	1,0	13,1
Alberobello	3.129,07	143,30	959,31	4,6	30,7
Altamura	30.457,30	4.518,99	2.762,66	14,8	9,1
Andria	21.200,94	1.887,55	105,72	8,9	0,5
Bitonto	12.592,93	1.023,56	20,85	8,1	0,2
Cassano delle Murge	4.786,36	335,53	196,10	7,0	4,1
Castellana Grotte	5.848,32	65,09	717,11	1,1	12,3
Castellaneta	12.475,07	871,80	1.760,42	7,0	14,1
Conversano	7.322,09	30,92	334,49	0,4	4,6
Corato	12.555,58	1.312,24	407,16	10,5	3,2
Ginosa	12.773,01	417,33	226,73	3,3	1,8
Gioia del Colle	14.839,18	601,30	5.397,36	4,1	36,4
Gravina in Puglia	31.745,48	3.181,07	1.276,23	10,0	4,0
Laterza	12.788,73	2.192,84	2.387,44	17,1	18,7
Martina Franca	12.936,50	714,36	3.754,81	5,5	29,0
Minervino Murge	18.411,96	2.798,65	308,12	15,2	1,7
Mottola	12.779,33	1.121,73	3.858,81	8,8	30,2
Noci	9.919,47	523,15	5.831,30	5,3	58,8
Palo del Colle	6.300,29	6,27	-	0,1	-
Poggiorsini	2.706,56	80,74	43,04	3,0	1,6
Putignano	6.801,77	96,14	3.035,31	1,4	44,6
Ruvo di Puglia	13.825,94	1.403,73	669,76	10,2	4,8
Sammichele di Bari	2.131,76	23,37	82,40	1,1	3,9
Santeramo in Colle	11.423,02	1.409,09	2.372,07	12,3	20,8
Spinazzola	15.265,20	1.261,18	593,47	8,3	3,9
Turi	5.851,89	60,49	433,32	1,0	7,4
TOTALE AREA	308.662,65	26.158,38	38.553,42	8,5	12,5
REGIONE PUGLIA	1.249.644,92	90.088,20	53.858,28	7,2	4,3
% AREA/REGIONE	24,7	29,0	71,6		

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, Censimento generale dell'Agricoltura, 2000.

La superficie irrigata nell'area - in gran parte destinata agli ordinamenti orticoli ed alle colture industriali - è di circa 40 mila ettari, pari al 13,1% della SAU.

La disponibilità di risorse idriche va considerata come una delle condizioni importanti in grado di favorire ulteriori sviluppi delle produzioni foraggiere per l'alimentazione animale o, in ogni caso le produzioni foraggiere di soccorso.

B. LA FASE DI TRASFORMAZIONE

Dall'analisi dei dati contenuti negli elenchi degli stabilimenti italiani che producono carni fresche, carni macinate e preparazioni di carni e prodotti a base di carne, forniti dal Ministero della Salute (aprile 2008) e riportati nella tabella seguente, risultano localizzati nell'Area:

- 21 stabilimenti che producono carni fresche, di cui
 - 6 con macello,
 - 7 con laboratorio di sezionamento,
 - 2 con deposito frigorifero,
 - 2 con macello e laboratorio di sezionamento,
 - 3 con laboratorio di sezionamento e deposito frigorifero,
 - 1 con macello, laboratorio di sezionamento e deposito frigorifero;
- 11 stabilimenti che producono prodotti a base di carne ed altri prodotti di origine animale, di cui 3 con struttura e capacità industriale;
- 7 stabilimenti che producono carni macinate e preparazioni di carni, di cui 5 annessi agli stabilimenti di produzione di carne fresca e 2 annessi a stabilimenti di trasformazione delle carni (1 di tipo artigianale e uno di tipo industriale).

Tab. 5 - Elenco stabilimenti di trasformazione della carne

Ragione sociale	Tipologia stabilimento	Sede
Produzione di carni fresche		
Calo` Srl	Laboratorio sezionamento, deposito frigorifero	Corato
Cici Srl.	Laboratorio sezionamento, deposito frigorifero	Sammichele di Bari
Cies Srl	Macello, laboratorio sezionamento	Santeramo in Colle
Co.Be.Ca di Iannone Michele e C. Snc	Laboratorio sezionamento	Corato
Consorzio Macellai della Murgia Srl	Macello	Altamura
Erre Carni Srl	Deposito frigorifero	Andria
F.Ili Guarnieri Srl	Laboratorio sezionamento	Putignano
Fin. Sud Import Srl	Macello	Conversano
Ibec Srl	Laboratorio sezionamento	Santeramo in Colle
Industria Alimentare Carni Quinto V.	Laboratorio sezionamento	Corato
L.I.Best. di Liuzzi Domenico Srl	Laboratorio sezionamento	Noci
Liuzzi Pasquale Srl	Laboratorio sezionamento, deposito frigorifero	Noci
Macto Srl	Macello	Noci
Maselli Carni di Maselli Nicola	Macello	Ruvo di Puglia
Murgia Gioia Carni Srl	Macello	Gioia del Colle
Sercarni di Sergio Francesco	Deposito frigorifero	Andria
Siciliani Spa	Macello, laboratorio sezionamento, deposito frigorifero	Palo del Colle
Sud Allevamenti Srl	Laboratorio sezionamento	Gioia del Colle
Sud Allevamenti Srl	Macello	Gioia del Colle
Surace Carne Srl	Macello, laboratorio sezionamento	Noci
To.Di. Sas di Di Bari Santolo & C.	Laboratorio sezionamento	Andria

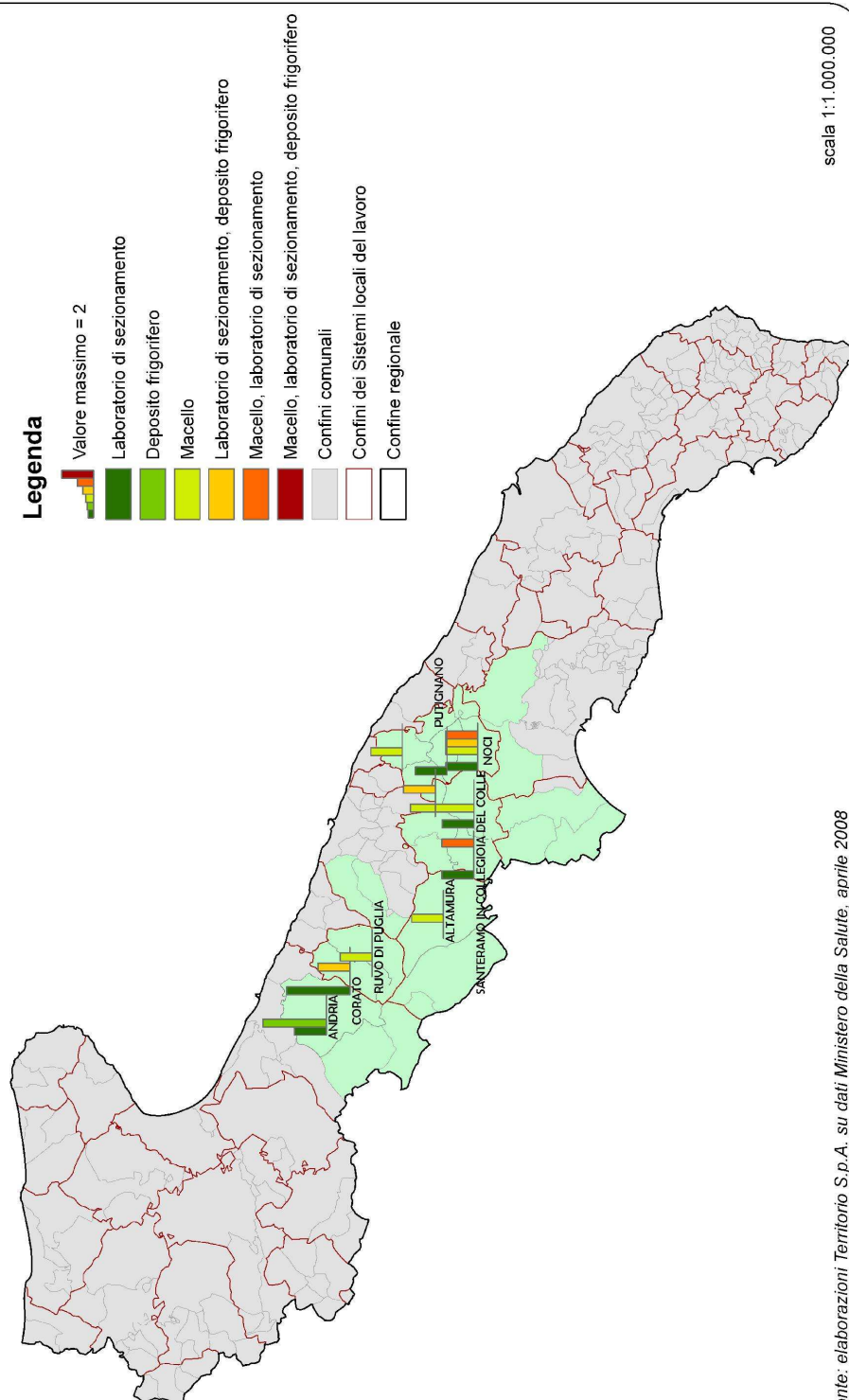
Tab. 5 - Elenco stabilimenti di trasformazione della carne

Ragione sociale	Tipologia stabilimento	Sede
Carni macinate e preparazioni di carni		
Cici Srl	Laboratorio produzione carni macinate e preparazione carni annesso a stab. prod. carni fresche	Sammichele di Bari
F.Ili Guarnieri Srl	"	Putignano
L.I.Best. di Liuzzi Domenico Srl	"	Noci
To.Di. S.A.S di Di Bari Santolo & C.	"	Andria
Co.Be.Ca di Iannone Michele e C. Snc	"	Corato
It. I Italiana Immobiliare Srl	Laboratorio produzione carni macinate e preparazione carni annesso a stab. artig. di trasformazione carni	Martina Franca
Siciliani Spa	Laboratorio produzione carni macinate e preparazione carni annesso a stab. ind. di trasformazione carni	Palo del Colle
Produzione di prodotti a base di carne e di altri prodotti di origine animale		
It. I Italiana Immobiliare Srl	Laboratorio di lavorazione prodotti a base di carne, non avente struttura e capacità industriale	Martina Franca
L.I.Best. di Liuzzi Domenico Srl	"	Noci
Liuzzi Pasquale Srl	"	Noci
Lorusso Giovanni	"	Altamura
Sacomanni Berardino	"	Laterza
Sud Allevamenti Srl	"	Gioia del Colle
Sgaramella Riccardo	"	Andria
Sgaramella Francesco	"	Andria
Cies Srl	Laboratorio di lavorazione prodotti a base di carne, avente struttura e capacità industriale	Santeramo in Colle
F.Ili Guarnieri Srl	"	Putignano
Siciliani Spa	"	Palo del Colle

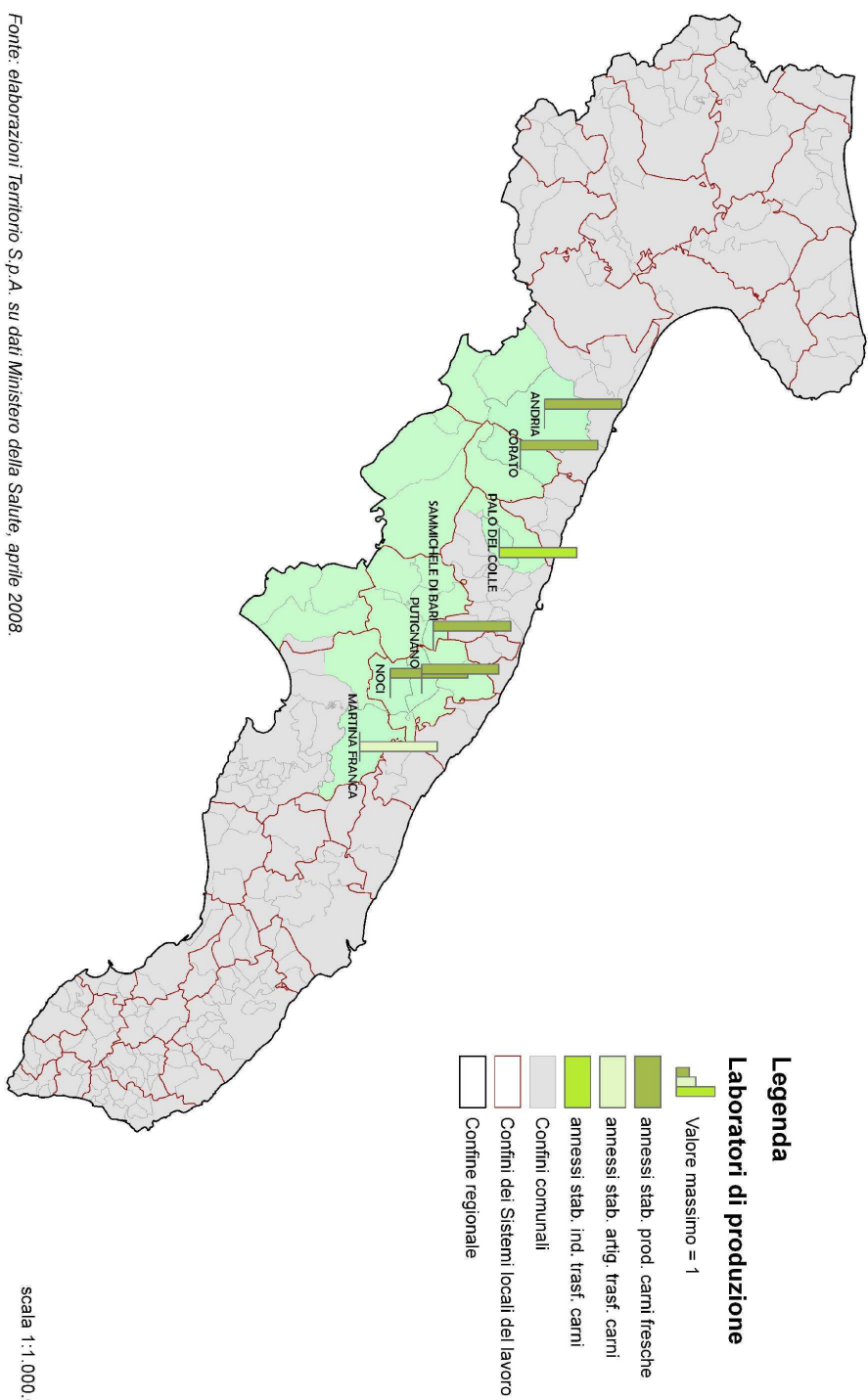
Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Ministero della Salute, aprile 2008.

Come è possibile notare, gran parte delle attività di trasformazione si localizzano in prossimità delle aziende di allevamento e, in ogni caso, in aree di facile accesso ai nodi infrastrutturali, in relazione alla rilevanza dell'import di animali vivi per la macellazione e la lavorazione.

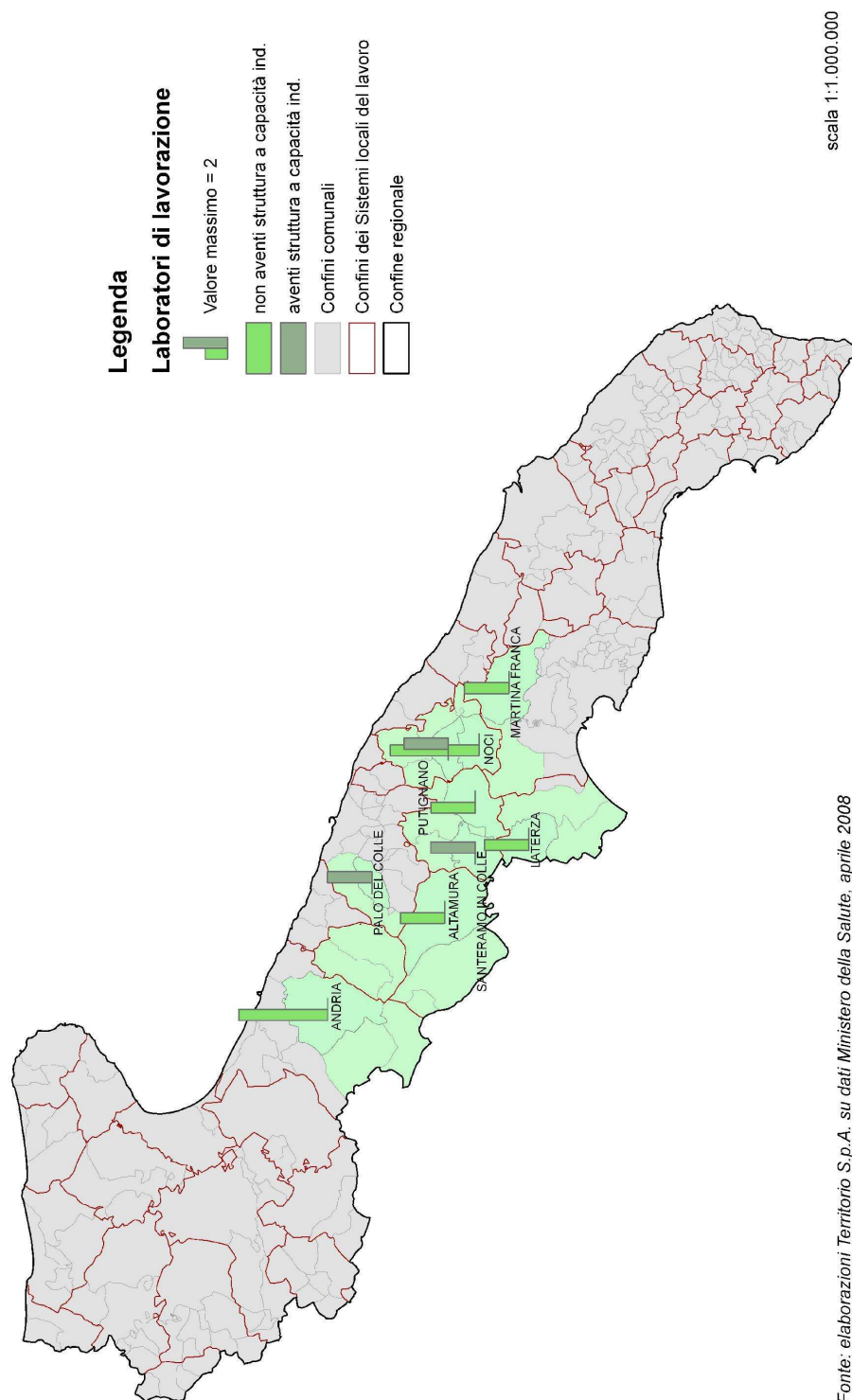
Carta 8 - Stabilimenti di produzione di carni fresche per tipologia



Carta 9 - Stabilimenti di produzione di carni macinate e preparazioni di carni



Carta 9 - Stabilimenti di produzione di prodotti a base di carne e di altri prodotti di origine animale



C. LA FASE TERZIARIA

Le funzioni terziarie sono prevalentemente esercitate dalle aziende di trasformazione.

Il Censimento generale dell'industria e servizi del 2001 registra che:

- a. le *imprese di commercio all'ingrosso* che commercializzano carni e prodotti di salumeria⁶ sono complessivamente 22, con un numero di addetti pari a 79 ed una dimensione media di 1,2 addetti;
- b. le *imprese di intermediazione di prodotti alimentari*⁷ sono complessivamente 240 con un numero di addetti pari 280;

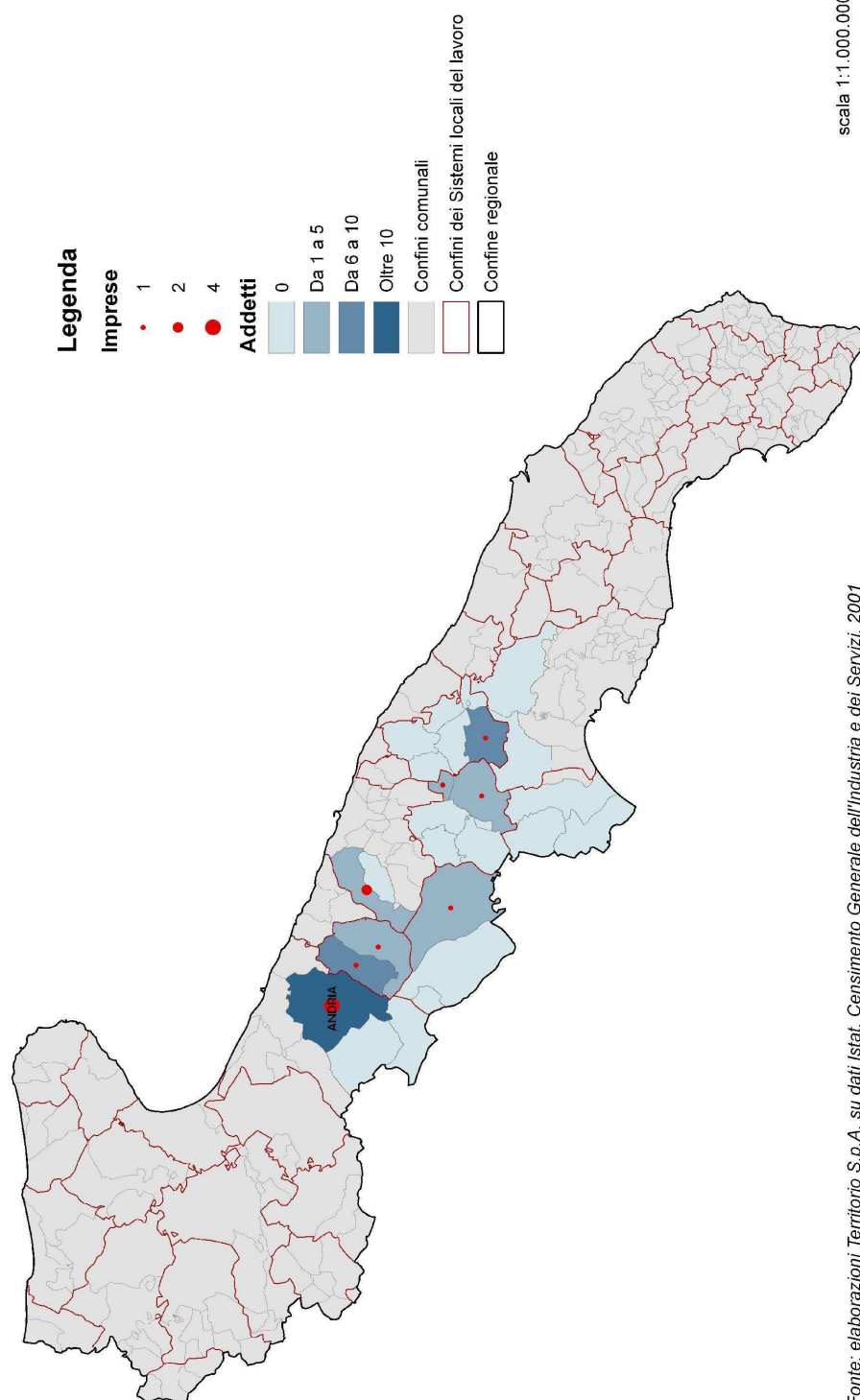
Per quanto riguarda i *servizi logistici e di trasporto merci*, è stato rilevato

- che grazie alle modalità di confezionamento dei prodotti trasformati è in via di riduzione la necessità di disporre di mezzi specializzati, rendendo possibile anche il trasporto a collettame;
- che è crescente la domanda di trasporto a corto raggio per la prossimità che caratterizza i rapporti di interdipendenza tra aziende di allevamenti, aziende di macellazione degli animali e quelle di trasformazione dei prodotti.

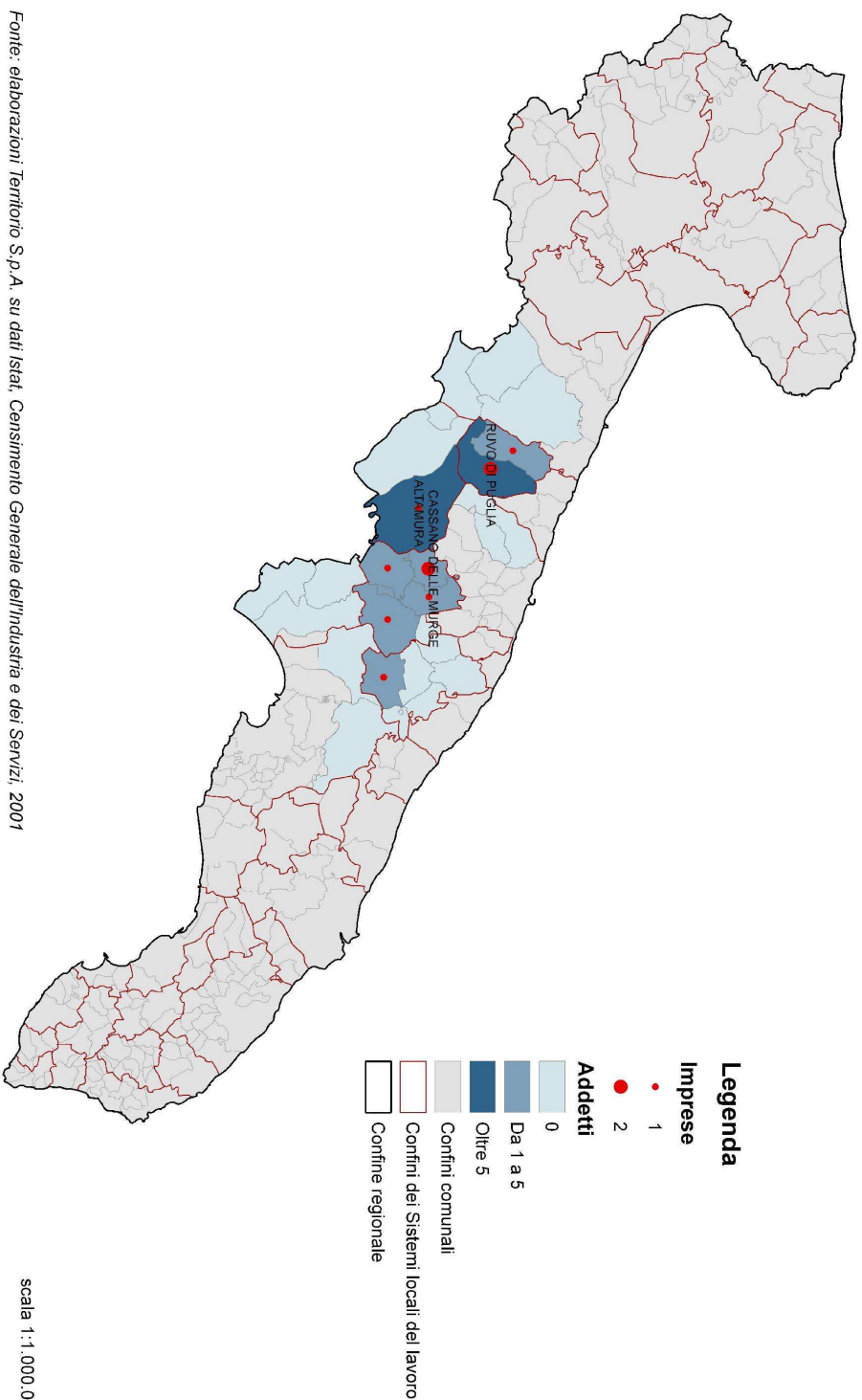
⁶ Sono state considerate le imprese censite nella classe (Ateco 1991), 51.32. Commercio all'ingrosso di carni e prodotti di salumeria.

⁷ Sono state considerate le imprese censite nella classe (Ateco 1991) 51.17, Intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco.

Carta 11 - Imprese e addetti di commercio all'ingrosso di carni fresche



Carta 12 - Imprese e addetti di commercio all'ingrosso di prodotti di salumeria



4. I PRODOTTI ED IL MERCATO

4.1. IL MERCATO

Anche per i prodotti della *filiera della carne* esistono prodotti ormai affermati sul mercato, indipendentemente da riconoscimenti formali, benché numerosi hanno il riconoscimento di “prodotto tradizionale” secondo quanto stabilito dal seguente decreto.

CRITERI E MODALITA' PER LA PREDISPOSIZIONE DEGLI ELENCHI DELLA REGIONE PUGLIA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

D.M. n.350 - 8 settembre 1999

Definizione dei Prodotti Tradizionali

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire negli elenchi regionali e provinciali, i prodotti destinati all'alimentazione umana elencati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità Economica Europea e nell'allegato I del Regolamento (CEE) 2081/92 del consiglio del 14 luglio 1992, nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al comma 2 dell'art. 1 del D.M. n. 350/99.

Ai sensi dell'art. 1 del D.M. 8 settembre 1999 n. 350 sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a venticinque anni.

Soggetti legittimati:

L'inserimento nell'elenco potrà avvenire su iniziativa della Regione Puglia o su presentazione dell'istanza da parte di soggetti pubblici o privati.

Modalità di compilazione della scheda identificativa

Per ciascun prodotto tradizionale dovrà essere compilata una scheda identificativa (scheda A) contenente i seguenti elementi:

- 1) categoria;
- 2) nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali;
- 3) territorio interessato alla produzione;
- 4) descrizione sintetica del prodotto;
- 5) descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- 6) materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento;
- 7) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- 8) elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Le categorie ammesse per i prodotti tradizionali

Le categorie previste dall'elenco dei prodotti tradizionali e da indicare nella scheda identificativa per ogni prodotto per il quale si chiede l'inserimento, sono le seguenti:

- bevande analcoliche, distillati e liquori;
- carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione;
- condimenti;
- formaggi;
- grassi (burro, margarina, oli);
- prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria;
- preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.

Accesso alle deroghe

Per i prodotti tradizionali che si intendono inserire nell'elenco, per i quali si richiede la deroga di cui all'art.8, comma 2 del D.Lvo. n. 173/1998, dovrà essere compilata la scheda di deroga (scheda B) contenente i seguenti elementi:

- 1) oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa;

2) osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali (più specificatamente vanno individuate in questo punto i rischi ed i possibili pericoli che possono generarsi durante le fasi di lavorazione del prodotto, nonché le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità del prodotto);

3) riferimenti normativi;

4) eventuali annotazioni dei Servizi Sanitari Regionali.

La scheda, così predisposta, descrive tutte le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono attività produttive salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.

Procedure amministrative

Sarà cura della Regione Puglia trasmettere, entro il 12 aprile di ciascun anno, le schede descrittive ed eventualmente le schede di deroga approvate dal gruppo di lavoro istituito dalla DDS n. 358/AGR del 07/06/2004, al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali- Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali, per l'inserimento delle stesse nell'Elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali.

Entro il 30 luglio di ciascun anno il Ministero provvede alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Disposizioni di carattere generale

Il nome che individua il prodotto tradizionale non può costituire oggetto di deposito e di registrazione di marchio.

L'eventuale nome geografico con il quale solitamente viene individuato il prodotto tradizionale è solo funzionale a tale identificazione e non può assumere valore di un'attestazione di origine o di provenienza e nemmeno costituire il fondamento per un provvedimento di riconoscimento di origine del prodotto stesso.

All'atto dell'immissione al consumo, i prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali non possono fregiarsi della qualificazione "TRADIZIONALE" stante il contrario orientamento espresso dalla Commissione Europea, ma potranno contenere nell'etichettatura riferimenti al predetto elenco.

"PRODOTTO INSERITO NELL'ELENCO NAZIONALE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI"

A. I PRODOTTI DELLA MACELLAZIONE

Le carni macellate in Puglia, sono, in quantità, le seguenti.

Tab. 6 - Macellazione di bestiame per categoria in Puglia (peso in quintali)

	Anno 2002		Anno 2006		Variazioni % 2002-06		% Puglia/Italia 2006	
	Capi	Peso morto	Capi	Peso morto	Capi	Peso morto	Capi	Peso morto
Bovini	67.553	150.709	52.964	121.961	-22	-19	1,3	1,1
Suini	99.025	87.731	101.331	96.810	2	10	0,8	0,6
Ovini	592.838	59.759	766.275	71.231	29	19	11,7	12,1
Caprini	39.989	3.176	35.985	2.742	-10	-14	10,9	10,8
Equini	69.949	146.433	77.615	168.273	11	15	46,4	40,9

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati Istat, dati annuali sulla macellazione. Anni 2002-2006.

Gli elementi di maggiore significatività riguardano la macellazione:

- di equini, pari al 41% della macellazione di equini in Italia nel 2006, con un incremento del 15% nel periodo 2002-2006;
- di ovini, pari al 12,1% del totale nazionale nel 2006 ed in crescita negli ultimi 4 anni (+19%);
- di caprini, che sebbene in contrazione rispetto al 2002 (-14%), nel 2006 rappresenta l'11% di carne caprina macellata in Italia.

Di peso irrilevante nel contesto nazionale, risulta la macellazione dei bovini e dei suini.

L'AGNELLO DELL'ALTA MURGIA

L'agnello di razza Altamurana è la carne più prelibata della Murgia e la sua qualità è dovuta proprio alla particolare alimentazione (da cui deriva il sapore caratteristico delle carni), a base di latte materno e con l'integrazione al pascolo di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell'abitat caratteristico delle zone di produzione; soltanto nel caso di latte materno insufficiente l'alimentazione viene integrata con fave e macinati di avena.

La macellazione può avvenire in diverse fasi:

- a soli 30-40 giorni dalla nascita nel caso dell'agnello "da latte" con un peso della carcassa fino a 9kg;
- a massimo 70 giorni se si parla di agnello "leggero" con un peso della carcassa di 9-13 kg;
- a massimo 140 giorni se si parla di agnello "da taglio" con un peso della carcassa di massimo 30 kg.

La quantità, sinonimo di peso dell'agnello, viene sostituita dalla qualità, infatti la carne dell'agnello da latte si presenta di colore bianco, con una tessitura fine, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio fra scheletro e muscolatura. L'esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenta, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca.

LA CARNE PODOLICA

La carne podolica non è riconducibile ai canoni estetici comuni, pertanto risulta non molto gradita al consumatore moderno perché: il grasso è giallo (perché gli animali mangiano erbe ricche di carotene); la consistenza è fibrosa; il gusto è intenso, leggermente dolciastro. I vitellini di questa razza nascono frumentini (cioè con il pelo rossiccio) e mantengono quel colore del pelo sino a tre mesi. La razza della Murgia ha pelo grigio ma più scuro rispetto a quella allevata nel Foggiano e sul Gargano.



La razza è definita "materna" nel senso che la vacca ha una alta fertilità, è "longeva" perché la vita media si aggira intorno ai 13-14 anni e a "grande efficienza produttiva" in quanto le vacche raggiungono il peso di 800-850 kg, mentre i tori in media tra i 900-950 kg.

Questo bovino ha uno straordinario potere di adattamento ad ambienti molto difficili e grande capacità di utilizzare risorse alimentari altrimenti inutilizzabili. La podolica, rimane in allevamento fino a oltre 12 anni, con un elevato numero di nati per ciascuna fattrice.

I bovini sono venduti attorno ai 15-16 mesi per il macello, con pesi che si aggirano intorno ai 300-350 kg. in qualche caso; per quanto riguarda i maschi, si producono vitelloni più pesanti, macellati intorno ai 2 anni di età e con un peso di 500 kg.

Fonte: Regione Puglia - Assessorato Agricoltura Foreste Caccia e Pesca, Settore i.c.a

LA CARNE DI CAPRA

Carni fresche ottenute per lo più da capretti di 40 giorni (nel periodo natalizio e pasquale) ed animali adulti (nel mese di agosto): i capretti alimentati con latte materno; gli animali adulti al pascolo ed alimentati in stalla con sfarinati di cereali e pellettati.

Fonte: Regione Puglia - Assessorato Agricoltura Foreste Caccia e Pesca, Settore i.c.a

B. I PRODOTTI DELLA TRASFORMAZIONE

I principali prodotti della trasformazione della filiera, inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti tradizionali, sono riportati di seguito.

1. Capocollo di Martina Franca, prosciutto crudo insaccato (Coppa) e affumicato con corteccia di fragno.

2. **Salsiccia secca di maiale tagliata a punta di coltello dell'Alta Murgia**, insaccato di antica produzione ottenuto da pezzi pregiati di carne di maiale.
3. **Soppressata di Martina Franca**, di carni magre di suino (coscio e spalla)
4. **Salsiccia pugliese**, insaccato di carne suina di seconda scelta e grasso
5. **Salsicce di Ginosa**, insaccato di carni di coscio e spalla
6. **Tocchetto**, insaccato di pezzi di filetto di suino.
7. **Zampina**, insaccato fresco prodotto a base di ritagli di carne di suino, bovino, agnello salato ed aromatizzato, avvolto in spire e fermato da spiedini.

4.2. IL MERCATO

Alla luce delle considerazioni finora effettuate, le valutazioni che possono essere avanzate sui mercati dei prodotti della filiera carne sono così riassumibili:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

<i>Potenzialità di assorbimento del mercato</i>	<i>Grado di concorrenza</i>		
	<i>Elevato</i>	<i>Buono</i>	<i>Modesto</i> <i>(in quanto prodotti territorialmente condizionati)</i>
<i>Elevato</i>	Prodotti tipici		
<i>Buono</i>		Carne ovicaprina e equina	
<i>Modesto</i>	Carne bovina		
<i>Soggetto a limitazioni</i>			NO

Le potenzialità di assorbimento sui mercati anche dei prodotti a grado elevato di concorrenza, quali le carni, sono, comunque, destinate ad ampliarsi, ove si amplino le condizioni di competitività: allevamenti di razze pregiate; utilizzo di marchi di qualità; rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, ecc.

4.3. L'INTERSCAMBIO CON L'ESTERO

Lo stato di debolezza delle attività della filiera carne è messo in evidenza con chiarezza dalla struttura delle voci di interscambio con l'estero.

Emerge dalla tabella 8 che tutte le voci dell'interscambio presentano saldi negativi.

Le voci con importi negativi rilevanti sono, tuttavia, le carni fresche e conservate e gli animali vivi ovini, caprini ed equini.

Il saldo negativo di quest'ultima voce non può non sorprendere, in quanto segna limiti strutturali, anche in comparti che sono appartenuti alla storia produttiva dell'Area Murgiana.

Tab. 7 - Il commercio con l'estero dei prodotti della filiera della carne pugliese (valori correnti in milioni di euro)

Prodotti	Valore 2006			Variazioni % 2006/05	
	Esportazioni	Importazioni	Saldo	Esportazioni	Importazioni
Animali vivi, della specie bovina e relativi prodotti	0,0	6,3	-6,3	0,0	5,4
Ovini, caprini ed equini, animali vivi e relativi prodotti	1,8	53,1	-51,3	-23,5	-2,9
Animali vivi della specie suina	0,0	7,7	-7,7	0,0	-0,3
Carni fresche e conservate (esclusi i volatili)	11,7	108,7	-97,0	8,3	12,1
Prodotti a base di carne di animali da cortile (anche volatili)	2,0	2,6	-0,6	73,6	-0,5

Fonte: elaborazioni Territorio S.p.A. su dati INEA, Il commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari, 2006.



5. GLI SCENARI EVOLUTIVI

Vincoli di natura geografica, globalizzazione dei mercati ed orientamenti preferenziali della politica economica regionale verso le filiere, dove la Puglia già possiede quote importanti sui mercati nazionali ed internazionali, obbligano a ripensare sugli scenari prospettici di domanda e di offerta, ai fini di individuare i possibili margini di sviluppo della filiera della carne (carne e prodotti a base di carne).

Sono da considerare in questi scenari:

- la tendenza a compensare i consumi nazionali e regionali con carne proveniente dall'estero;
- la necessità crescente di razionalizzazione della struttura della filiera (macellazione, lavorazione, conservazione, distribuzione) cui, peraltro, corrisponde la privatizzazione delle attività di macellazione, una volta attività prevalentemente pubblica;
- la necessità crescente, espressa dalla moderna distribuzione, a disporre di prodotti elaborati e porzionati e di durata generalmente superiore a quelle attuali, oltre che di prodotti identificabili (rintracciabilità ed etichettatura);
- i vincoli imposti nel garantire condizioni di sicurezza igienico-alimentari lungo i processi produttivi delle filiere (benessere degli animali).

Questi elementi sollecitano le imprese della filiera carne a rafforzare tutte le iniziative, talune già in atto, destinate ad innovare profondamente i processi produttivi, in un comparto nel quale, in assenza di innovazioni sono elevati i rischi di uscire dal mercato.

I rischi sono elevati non tanto dal punto di vista della sopravvivenza delle strutture di sostegno della domanda di consumo (unità commerciali al dettaglio e/o distribuzione moderna), che per loro natura sono legati ai luoghi di consumo e di conseguenza sono insopprimibili, quanto piuttosto e soprattutto dal punto di vista dell'offerta, e segnatamente le aziende di allevamento e quelle di trasformazione, che già negli ultimi tempi hanno subito fenomeni significativi di riduzione.

Si tratta, allora, di operare nel modo seguente

- nella fase primaria
 - a. utilizzare pienamente i punti di forza delle filiere: ordinamenti estensivi, adeguati per allevamenti di razza; disponibilità di razze autoctone (pecora di Altamura); tradizioni produttive tipiche, facilmente identificabili con il territorio murgiano;
 - b. predisporre le condizioni minime di benessere degli animali;

-
- 
- c. sviluppare gli allevamenti delle razze autoctone, per garantire le basi per tipizzare i prodotti della carne;
 - nella fase industriale
 - d. ampliare l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto, per aumentare la competitività delle strutture produttive dell'area di studio (certificazione di qualità, strumenti della condizionalità, ecc.);
 - e. implementare innovazioni di tipo organizzativo, in grado di sviluppare tutti i possibili rapporti di integrazione tra le varie fasi della filiera, disciplinando, in particolare, i flussi di entrata e di uscita dei prodotti intermedi o finali, per ridurre aree improduttive o rischi di mercato;
 - f. recuperare, con innovazioni mirate, comprese quelle di marketing, le produzioni tipiche dell'Area Murgiana.

6. LA GRIGLIA DELLE INNOVAZIONI POSSIBILI PER LA FILIERA

Di seguito, si riporta l'elenco delle innovazioni applicabili alla filiera della carne, per tipologia.

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	1. Sviluppo ed ottimizzazione di un sistema di controllo delle temperature durante il riscaldamento a microonde nei processi alimentari	1
	2. Valutazione dei rischi legati alla presenza di antibiotico resistente negli alimenti fermentati di origine animale, con particolare riferimento alle produzioni tipiche e a denominazione protetta	8
	3. Caratterizzazione di Stafilococchi aureus isolati da alimenti e studio delle enterotossine stafilococciche	14
	4. Definizione e documentazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare di prodotti tipici e tradizionali italiani	15
	5. Selezione e miglioramento del patrimonio zootecnico	17
	6. Tecnologie innovative per il potenziamento della produttività quantitativa delle razze bovine autoctone siciliane	20
	7. Valorizzazione di foraggi aziendali ad elevato tenore proteico	22
	8. Ingrasso del vitellone Piemontese in aziende a ciclo chiuso, confronto fra differenti sistemi di allevamento nell'ottica di un'ottimizzazione del processo produttivo della carne	24
	9. Valutazione della qualità dei prodotti freschi e trasformati di suini allevati all'aperto	25
	10. Influenza dell'adozione del sistema di allevamento biologico sulle produzioni e sul benessere animale.	26
	11. Valorizzazione della carne equina, controllata e garantita, prodotta in Provincia di Bari, dalle razze "Murgese" e "Cavallo agricolo italiano da tiro pesante rapido"	27
	12. Indagine conoscitiva sui sistemi di allevamento tradizionali del suino, sulle tecnologie di produzione dei salumi e sull'evoluzione della loro microflora	28
	13. Individuazione dei parametri d'igiene e benessere degli animali (bovini	29

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	da carne) nella fase di allevamento, trasporto e macellazione finalizzati alla standardizzazione qualitativa delle carni	
	14. Applicazione di strumenti avanzati per la gestione della biodiversità di popolazioni zootecniche	31
	15. Valutazione delle caratteristiche bromatologiche e nutrizionali della carne podolica per una utilizzazione alternativa a quella corrente	32
	16. La Tenerezza della carne nel Bovino Podolico in relazione ad alcuni aspetti Istochimici della fibra muscolare	33
	17. Valorizzazione delle razze caprine autoctone della Lombardia in funzione zootecnica e ambientale.	36
	18. Studio, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di produzioni agro-alimentari tipiche del F.V.G.	38
	19. Sistemi innovativi per la promozione e riconoscibilità della qualità nella filiera produttiva della carne bovina	39
	20. Qualità e caratteristiche nutrizionali dei prodotti ottenuti da allevamento biologico di bovini in area montana	40
	21. Valorizzazione delle carni bovine siciliane	41
	22. L'identificazione genetica come strumento di verifica dei sistemi di rintracciabilità della filiera carne bovina di qualità in Piemonte	42
	23. Qualità carne bovina: organizzazione di un sistema qualità basato sull'identificazione e rintracciabilità dei prodotti e riduzione dell'impatto	43
	24. Valorizzazione delle carni caprine e dei prodotti trasformati	44
	25. Pascolamento di pecore nutrici: effetti sulle caratteristiche qualitative della carne degli agnelli	45
	26. Analisi del rischio microbiologico, finalizzata alla tutela del consumatore, nella filiera di insaccati di suino a lunga stagionatura	60
	27. Valutazione e validazione di procedure di screening per la diagnosi in vivo della BSE per l'identificazione dei bovini infetti nella fase subclinica o periclinica e di test per il prelievo di proteine di origine animale	63
	28. Ricerche di metodologie alternative di lotta alle parassitosi gastrointestinale degli ovini.	64
	29. Controllo genetico dell'etichettatura ordinaria nella filiera della carne bovina	66
	30. Aspetti della qualità nella filiera suinicola lombarda	67

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	31. Allevamento plein-air del Suino nero dei Nebrodi: valorizzazione delle produzioni e difesa delle risorse genetiche in un sistema eco-compatibile con le aree protette	79
	32. Fattori che concorrono a definire la salubrità e stabilità di salumi biologici	80
	33. Centro miglioramento zootecnico della razza Ovina Comisana.	83
	34. Valorizzazione del patrimonio siciliano ovino, caprino ed asinino	85
	35. Prodotti tipici, percezione di qualità lungo la filiera e possibilità di sviluppo nel mercato	89
	36. Prosciutto cotto con calcio e vitamine.	90
	37. La produzione del suino pesante: elementi distintivi di qualità e loro distribuzione all'interno della popolazione delle regioni Lombardia ed Emilia Romagna	93
	38. Studio delle caratteristiche somatiche delle popolazioni ovine e caprine a limitata diffusione per la definizione dello standard di razza	99
	39. Confezionamento e sapore della carne con: "Confezioni case-ready"	100
	40. Prodotti carnei fermentati	101
	41. Tecnologie della filiera suina per l'allevamento e il trattamento delle carni.	102
	42. Pecore razza Romanov, utilizzate in tutto il mondo per il miglioramento delle razze locali da carne. Analisi e metodi di allevamento ed utilizzo	103
	43. Nuovo film superiore stampabile	106
	44. "THINK SHRINK": confezionamento industriale sottovuoto	116
	45. Studio di insaccati fermentati a basso tenore in colesterolo	117
	46. Valorizzazione del patrimonio zootecnico italiano attraverso strumenti avanzati di genomica trascrittomica e proteomica applicati alla selezione per la qualità dei prodotti e il benessere animale	119
	47. Sistemi di produzione e confezionamento innovativi per l'ottenimento di prodotti carnei trasformati	120
	48. Impiego di genotipi animali autoctoni ed alloctoni per produzioni animali di qualità nelle aree interne	122
	49. Tecnologie ecocompatibili per produzioni animali di qualità	123
	50. Relazione tra sistemi di allevamento in aree marginali e produzioni zootecniche.	124

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A1 - QUALITÀ		
	51. Influenza dell'aggiunta di nutraceutici nella dieta dei ruminanti. Aspetti qualitativi delle produzioni e salute umana	125
	52. Valutazione della qualità delle carni biologiche di bovini, ovini, equini e piccole specie	126
	53. Innovazioni biotecnologiche	127
	54. Sistemi di qualità alimentare	130
	55. Sicurezza alimentare	131
	56. Igiene dei prodotti alimentari	132
	57. Igiene per gli alimenti di origine animali	133
	58. Organizzazione di controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	134
	59. Verifica di conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	135
	60. Identificazione e registrazione degli animali	136
	61. Definizione dei tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari	137
	62. Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	138
	63. Requisiti per l'igiene dei mangimi	139
	64. Sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina, caprina e bovina	140

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A2 – AMBIENTE		
	1. Progetto Biomasse energia rinnovabile per le aziende agricole derivate da reflui zootecnici	141
	2. Applicazione delle celle a combustibile nelle filiere agroalimentari.	142
	3. Nutrizione delle piante e del terreno con compost	143
	4. Piante biocide da sovescio per il controllo biologico di alcuni patogeni del terreno	144
	5. Sviluppo e validazione di integratori mangimistici ed alimentari Sviluppo e validazione di integratori mangimistici ed alimentari	146
	6. Metodologia per la conversione e gestione sostenibile di una azienda biologica	150

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A2 – AMBIENTE		
	7. Progettazione, messa a punto e sperimentazione di moduli aziendali dimostrativi per la produzione di compost	151
	8. Definizione, sperimentazione e validazione di protocolli di sperimentazione per la produzione biologica in aziende pilota distribuite nelle realtà produttive più significative delle regioni meridionali	152
	9. “Potenziamento di una rete finalizzata alla ricerca, sviluppo, messa a punto e sperimentazione in campo di metodiche per l'assistenza alle PMI, del settore agro-alimentare, per l'adeguamento a procedura EMAS (GESAMB)	153
	10. Agricoltura Biologica e Biodinamica toscana relativa a sistemi finalizzati alle produzioni vegetali.	154
	11. L'Allevamento Bovino con Sistemi Biologici	155
	12. Agricoltura biologica: ricerca e sperimentazione nell'allevamento da carne dei bovini di razza piemontese 1	156
	13. Agricoltura biologica: ricerca e sperimentazione nell'allevamento da carne dei bovini di razza piemontese 2	157
	14. Riduzione dell'utilizzo di antibiotici nell'allevamento bovino da carne mediante l'uso di sostanze naturali per la prevenzione delle patologie stress indotte	158
	15. Sviluppo della filiera dei biocombustibili	160
	16. Nuove tecnologie di applicazione della disinfezione del terreno con il calore umido per estenderne l'applicazione in pieno campo	162
	17. Biocombustibile nel settore agricolo	163
	18. Influenza dei carboidrati non amidacei della dieta per suini sull'emissione ammoniacale dei reflui	164
	19. Studio e pianificazione di sistemi innovativi di raccolta di smaltimento di materiali a rischio specifico e ad alto rischio.	165
	20. Studio bio-etologico delle cavallette (<i>Dociostaurus spp.</i>) finalizzato al controllo delle relative infestazioni con metodi di lotta a basso impatto ambientale	166
	21. Riduzione degli input energetici e salvaguardia della fertilità del terreno in sistemi cerealicoli dell'area interna siciliana.	167
	22. Innovazione tecnologica di processo e di prodotto del frumento duro nel quadro di sistemi colturali sostenibili	169
	23. Colture proteiche ad uso zootecnico in ambiente biologico	170

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A2 – AMBIENTE		
	24. Sistemi di produzione agricola a basso impatto ambientale	173
	25. Monitoraggio diserbanti	174
	26. Sistemi colturali sostenibili nella collina Lucana: aspetti agronomici, energetici ed ambientali	176
	27. Studio di tecniche innovative per la realizzazione dell'uso di fertilizzanti	178
	28. Un sistema a basso impatto ambientale per la distribuzione dei reflui zootecnici su mais irriguo	180
	29. Aspetti tecnici relativi alla difesa delle fitopatie del frumento e delle leguminose foraggere e da granella	181
	30. Impiego di reflui urbani e zootecnici per l'irrigazione di colture foraggere	182
	31. Selezione di cultivar di leguminose e cereali da granella a rapida utilizzazione dell'azoto in condizioni di limitato apporto idrico	183
	32. Alimentazione razionata nell'allevamento all'aperto dei suini	184
	33. Ricerca finalizzata alla razionalizzazione degli interventi irrigui	188
	34. Impiego di acque reflue depurate per l'irrigazione	189
	35. Utilizzo irriguo di acque reflue depurate	190
	36. Valorizzazione energetica dei sottoprodotti della macellazione bovina: il caso abruzzese	191
	37. Recupero e valorizzazione energetica (biogas) e di materia (fertilizzanti e mangimi) degli scarti organici dell'industria di trasformazione delle produzioni vegetali ed animali	200
	38. Energia dal biogas: soluzioni possibili per l'azienda zootecnica.	201
	39. Produzione biogas da reflui zootecnici	202
	40. Progetto bio gas (Sperimentazione e risultati)	203
	41. Allevamento ovi-caprino: inserimento nella dieta di alimenti da coltura idroponica	205
	42. Confronti tra ordinamenti cerealicoli e cerealicoli foraggeri nella pianura irrigua del Mezzogiorno.	206
	43. Caratterizzazione di piante Medicago arborea L. e Atriplex halimus L. da utilizzare in programmi di selezione	207

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A3 – LOGISTICA		
	1. Internazionalizzarsi	208
	2. Guida all'export	209
	3. Forme sostenibili di logistica distributiva	210

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
A4 - ICT		
	1. Nuove metodiche per il risparmio idrico	211
	2. Tecnologie e processi innovativi per la lotta alla desertificazione	212
	3. Realizzazione di un sistema di supporto alle decisioni dedicato alle aziende agricole per l'elaborazione, operando via web, di piani di trattamento fitosanitari sostenibili	213
	4. Bilancio Idrico	214
	5. Valutazione integrata tecnico-economica produzione carne qualità	215
	6. Strumenti informatici per la programmazione eco-compatibile delle aziende agrarie	216
	7. Creazione di un database a carattere multifunzionale finalizzato al miglioramento sanitario e genetico della popolazione suina lombarda	217
	8. Modello di valutazione del territorio in aree a differente grado di sensibilità colturale dei sistemi cerealicolo foraggeri in rapporto ai caratteri funzionali del suolo	218
	9. Certificazione elettronica delle carni	219
	10. Incidenza di bacillus cereus in matrici alimentari	220

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
B1 – INNOVAZIONI DI PRODOTTO		
	1. Impiego di arieti meticci con sangue gentile di Puglia per l'incrocio industriale	221

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
B2 – INNOVAZIONI DI PROCESSO		
	1. Proteine e geni per la protezione delle piante da stress biotici e abiotici	222
	2. Miglioramento delle prestazioni produttive e riproduttive mediante nuove tecniche di inseminazione strumentale nella scrofa	223
	3. Il deterioramento aerobico degli insilati con particolare riferimento al silomais 1	224
	4. Il deterioramento aerobico degli insilati con particolare riferimento al silomais 2	225
	5. Recupero e valorizzazione di fonti proteiche alternative alla soia idonee agli ambienti ed alle realtà zootecniche regionali	227
	6. Valutazione bio-agronomica di popolazioni migliorate di favino (V. Faba L.tipo minor) per uso agro-industriale	228
	7. Individuazione dei sistemi foraggeri e di tecniche gestionali per il prolungamento della stagione di pascolamento in aziende con allevamento bovino 1	231
	8. Individuazione dei sistemi foraggeri e di tecniche gestionali per il prolungamento della stagione di pascolamento in aziende con allevamento bovino 2	232
	9. Tipizzazione del rilascio nei concimi cosiddetti non a pronto effetto	233
	10. Tecniche di lavorazioni agrarie e individuazione essenze foraggere idonee	240
	11. Miglioramento quali-quantitativo delle produzioni foraggere nelle aree collinari e montane della Sicilia	241
	12. Interventi di razionalizzazione nel settore delle foraggere e delle ortive	242
	13. Valorizzazione del foraggio di marcita con l'insilamento in rotoballe fasciate	243
	14. Diagnosi dei principali virus nelle specie cerealicole ed orticole e monitoraggio dei potenziali vettori	244
	15. Selezione di una varietà di avena per il pascolo delle pecore	245
	16. Valutazione produttiva di colture foraggere erbacee in ambiente meridionale - studi biometrici, ritmo di accrescimento, tecniche agronomiche e di utilizzazione	246
	17. Potenzialità produttive di specie foraggere tipiche degli ambienti meridionali in funzione dell'irrigazione e delle modalità di sfalcio	249
	18. Costituzione di varietà sintetiche di erba medica adatte alla pianura	252

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
B2 – INNOVAZIONI DI PROCESSO		
	irrigua del Mezzogiorno e delle Isole	
	19. Costituzione di varietà sintetiche di Festuca arundinacea per ambienti irrigui nel Mezzogiorno	253
	20. Costituzione di cultivars di festuca e di trifoglio alessandrino adatte agli ambienti meridionali	254
	21. Influenza dei fattori agronomici sulla produttività dei pascoli degli areali pugliesi occidentali	255
	22. Influenza dei fattori ambientali sulla qualità del seme in foraggiere annuali e poliennali adatte agli ambienti meridionali	256
	23. Caratterizzazione qualitativa di cultivars, ecotipi e linee di specie foraggiere tipiche dell'area meridionale	257

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
B3 – INNOVAZIONI DI PRODOTTO/PROCESSO		
	1. Allevamento brado del maiale di razza locale da reintrodurre nel territorio	258
	2. Valorizzazione dei salumi tipici pugliesi	260

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C1 – DISTRETTI		
	1. Distretto produttivo	261
	2. Cooperazione interterritoriale e transnazionale	262

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C2 – FILIERE		
	1. Filiera	263
	2. Sistemi produttivi e occupazione	264

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C3 – PATTI TERRITORIALI/PATTI AGRICOLI		
	1. Patti Territoriali e Patti agricoli	265

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C4 – PIA		
	2. Programmi Integrati Agevolati o Pacchetti integrati di agevolazione	266

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C5 – CONTRATTI DI PROGRAMMA		
	1. Contratti di programma	267

TIPOLOGIA	INNOVAZIONI	N. SCHEDA
C6 – POLI D’INNOVAZIONE		
	1. Poli d’innovazione	268

7. CONCLUSIONI

Le attività produttive che fanno capo alla filiera della carne hanno un peso relativamente modesto sia nell'intero sistema agroalimentare regionale sia rispetto ai valori nazionali.

Ciononostante, la valorizzazione delle attività della filiera carne è comunque prospettiva da percorrere in quanto connessa:

- non solo alla generale opportunità di utilizzare tutti i possibili margini di sviluppo che il territorio murgiano esprime anche nel comparto della carne;
- ma anche e soprattutto alla necessità di salvaguardare
 - animali emblematici della storia degli allevamenti dell'area: pecora "Altamurana", Podalica, cavallo Murgese, suino nero;
 - e prodotti della tradizione produttiva murgiana, che hanno ormai conquistato e consolidato nicchie di mercato importanti.

Condizione di successo di questa prospettiva rimane quella di sostenere e diffondere le innovazioni di processo e di prodotto già identificate, che talune aziende adottano per stare sul mercato.

In ragione dei vincoli di mercato, della regolamentazione europea il successo delle prospettive ora avanzate è fortemente legato alla disponibilità di competenze tecniche altamente specialistiche.

La presente pubblicazione, a cura della Territorio spa, è stata finanziata dalla Misura 3.9 del POR Puglia 2000-2006 - Fondo FSE.



TERRITORIO SPA**Sede e uffici**

Via D. Di Giura (Centro Direzionale)
85100 Potenza
Tel. +39 0971.441404
Fax +390971.51852

Uffici

Via E. Montale, 22
70022 Altamura (BA)
Tel. e fax +39 080.3149861
www.territoriospa.it