

L'IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE, STRUMENTO DI VALORIZZAZIONE DELLE CARNI DELLE RAZZE ITALIANE: RISULTATI DEI PRIMI CINQUE ANNI

Stefano Mengoli

Presidente del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è uno dei due sistemi adottati dall'Unione Europea, nel 1992 con il Reg CE 2081/92, per riconoscere e proteggere i prodotti agroalimentari di pregio ottenuti nelle diverse aree dell'Unione Europea, destinati all'alimentazione umana. L'IGP è legato alla zona di origine e di produzione.

Gli allevatori e i produttori di carne bovina pregiata delle razze Italiane, con l'approvazione del Regolamento CE 2081/92, intuirono l'importanza di avere un riconoscimento ufficiale europeo per il loro prodotto, che potesse continuare l'azione di qualificazione che il Ministero Italiano dell'Agricoltura aveva avviato da alcuni anni.

Nel 1993 richiesero quindi al Ministero e alla Commissione Europea il riconoscimento dell'IGP per il "**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**", ovvero per la carne prodotta da bovini delle razze Chianina, Marchigiana o Romagnola, macellati ad età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati, allevati e macellati all'interno dell'area tipica di produzione nel rispetto del disciplinare di produzione.

Come tutti i nomi, ha un significato preciso e ricco di contenuti.

"**Vitellone**" innanzitutto, perché da sempre la produzione migliore dei bovini da carne si ottiene da soggetti giovani, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, la cui carne presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche molto positive. La carne ottenuta da queste razze rimane molto magra ed è ricca di acidi grassi, favorevoli alla nutrizione umana.

"**Bianco**" perché i bovini di queste razze hanno il mantello bianco "porcellana" (alla nascita è rosso fomentino, ma a tre - quattro mesi di età cambia colore) che ben risalta sulla cute nero-ardesia; ciò permette a questi bovini di tollerare ottimamente le radiazioni del sole quando vivono all'aperto.

"**dell'Appennino Centrale**" rappresenta l'indicazione geografica di origine, perché questa è la zona dove tradizionalmente Chianina, Marchigiana e Romagnola sono allevate da oltre 2000 anni, alimentandosi con foraggi e mangimi tipici dell'area. Il caratteristico profumo delle essenze che popolano i pascoli appenninici, di cui si nutrono gli animali, lo si ritrova nell'aroma della carne e contribuisce a distinguerla da tutte le altre carni.

A gennaio del 1998 la Commissione Europea, con il Reg CE 134/98, riconosce l'IGP per i nostri bovini ed approva il Disciplinare di produzione. Dopo aver formato i tecnici e gli allevatori ed aver individuato l'ente terzo che certifica il prodotto IGP (il parco 3A-PTA), nel 2000 è partita la produzione e la certificazione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

E' stato l'inizio di un percorso avvincente, di una avventura che era anche un po' una scommessa. Una scommessa sulla capacità di questa carne di qualità, ora certificata IGP, di assumere una propria identità sul mercato e di staccarsi dalle altre produzioni non certificate.

Proprio in tal senso è opportuno ricordare che l'IGP indica ai consumatori non solo le caratteristiche tecniche del nostro prodotto, ma anche l'origine, il sistema di allevamento e di alimentazione del bestiame, la provenienza di ogni singolo capo, dalla nascita al banco della macelleria o del punto vendita.

Dai grafici degli andamenti di questi cinque anni si evince chiaramente come, in tutti i sensi, l'IGP abbia risposto positivamente alle aspettative, con trend di aumento del numero degli allevamenti, dei capi certificati e dei punti vendita che vanno dal 20% al 50% all'anno.

Gli allevamenti che hanno aderito all'IGP, al 31/12/2004, sono 2.391; i punti vendita che hanno aderito all'IGP sono 485.

Nel grafico 1 vediamo che dal 2000, anno di effettiva attivazione dell'IGP si sono registrati fortissimi aumenti delle adesioni degli allevamenti: nel 2001 e 2002 si registra un +300% e +88% che prosegue anche nel 2003 e 2004 (+15% e +20%).

Parallelamente ed in modo analogo, nel grafico sono evidenziati gli incrementi delle adesioni dei punti vendita convenzionati (+300%, +35%, +35%, +15%). Questi dati ci danno una prima indicazione sull'evoluzione e sulla dinamicità del comparto.

Vediamo però i dati più interessanti relativi al numero di capi certificati (Grafico 2): i capi certificati sono stati 3.733 nel 2001, 6.793 nel 2002 (+82%), 8.586 nel 2003 (+26%), 10.826 nel 2004 (+26%). Il mercato e la produzione hanno risposto positivamente al nuovo marchio IGP ed al sistema di certificazione. L'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è cresciuto rapidamente e ha modificato l'impostazione della filiera rispetto a quella preesistente, favorendo un maggior raccordo con la GDO e una maggior capacità contrattuale dei produttori.

La razza che ha il numero di certificazioni più elevato in assoluto è la Chianina, con 5.385 capi, che rappresenta il 50% delle certificazioni effettuate nel 2004, seguita dalla Marchigiana con il 30% e dalla Romagnola con il 20%.

Il grafico 3 illustra l'andamento delle certificazioni per mese e per anno. La tendenza mostra un continuo aumento dal 2001, mentre l'andamento mensile evidenzia un sistematico e forte incremento da dicembre a marzo-aprile, una flessione da maggio ad agosto, una ripresa nei mesi settembre-novembre.

Considerando, invece, il potenziale produttivo, cioè il numero di capi nati e iscritti al L.G. e destinati alla macellazione, cui vanno sottratti quelli destinati alla rimonta e all'autoconsumo, (grafico 4) la Chianina è quella che da tempo ha superato, come certificazioni, il 40% dei capi potenzialmente disponibili; nel 2004, infatti, si è avvicinata al 50%, ipotizzando un tetto massimo del 60-65%. La Romagnola ha superato il 40% nel 2004. La Marchigiana è intorno al 20% e mostra ancora un forte potenziale di aumento.

Nei primi tre anni di applicazione dell'IGP si è avuto un aumento delle età alla macellazione (grafico 5), cui è seguito una generale riduzione, tranne che per i Chianini maschi. Se però esaminiamo l'andamento per mese vediamo come si registrano fluttuazioni entro anno molto significative, legate alle variazioni delle richieste. Negli ultimi dodici mesi si nota una riduzione delle età di macellazione, in particolare per Romagnola e Marchigiana (grafico 6). In modo analogo, e altamente correlato all'età, variano ovviamente i pesi della carcassa alla macellazione (grafici 7 e 8), possiamo osservare che nella Chianina risultano più elevati (465 kg circa a 20-21 mesi i maschi e 330 kg circa a 19 mesi le femmine) rispetto alle altre due, sostanzialmente sovrapponibili. La Marchigiana ha vitelloni che a 21 mesi in media danno carcasse di 420-430 kg, le femmine a 18-19 mesi forniscono carcasse di 300-320 kg. I vitelloni di Romagnola infine a 20-21 mesi producono carcasse in media di 400-420 kg, le femmine a 19-21 mesi di circa 320-340 kg.

Gli accrescimenti medi giornalieri in carcassa (grafici 9 e 10) presentano un andamento correlato negativamente all'età di macellazione (grafico 10); la Chianina risulta la razza con le medie più elevate sia nei maschi che nelle femmine; Marchigiana e Romagnola sostanzialmente si equivalgono.

Il positivo avvio sul mercato dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, come prodotto di qualità, ha confermato che questo tipo di produzioni possono dimostrarsi vantaggiose per tutti: produttori, distributori e consumatori e costituiscono un'opportunità di crescita per la filiera e per la produzione agricola di qualità nazionale.

Le produzioni tipiche spesso, infatti, assicurano vantaggi pari a quelli di altri sistemi di certificazione, ma consentono una identità unica e non ripetibile da parte di altre aree.

Se guardiamo poi l'andamento dei prezzi negli ultimi anni (grafico 11), notiamo come dal 2000, anno di avvio dell'IGP, Chianina, Marchigiana e Romagnola si siano ampiamente affermate e abbiano superato le francesi, che in precedenza si posizionavano ai vertici del mercato. Il prezzo della carne IGP si è poi stabilizzato dal 2001, riportando lievi aumenti. Le altre realtà hanno invece subito sensibili diminuzioni nel 2001-2003. La Piemontese si è ripresa dal 2002, mentre un certo rialzo si è osservato negli ultimi mesi per la produzione della Pezzata Rossa Bavarese e per quella delle razze francesi, recuperando in parte il calo registrato nel 2000.

La rapida crescita registrata nella valorizzazione e nella commercializzazione del prodotto IGP ha favorito, se non imposto, la realizzazione di una filiera strutturata in grado di rispondere alle esigenze del mercato. Si è passati così da una serie di rapporti polverizzati produttore-macellaio, ad una progressiva razionalizzazione dei rapporti, con lo sviluppo del servizio di raccordo tra produttori e la segnalazione alla distribuzione e successivamente la commercializzazione vera e propria. E' contemporaneamente maturata la sensibilità di avere una maggiore uniformità di prodotto.

La valorizzazione delle produzioni agricole italiane trova un momento fondamentale nelle produzioni tipiche e di pregio. E' sicuramente opportuno che oggi l'Italia e le Regioni, che tanta parte hanno nella definizione degli indirizzi della politica agricola nazionale, tengano presente le realtà che si stanno dimostrando fruttifere e ben accolte dal mercato e si impegnino a premiarle, rispetto ad altre situazioni produttive che non trovano riscontro nel mercato e che non possono distinguersi dagli altri prodotti europei o di Paesi terzi.

Oggi che le produzioni tipiche (IGP) sono equiparate nei PSR alle misure agroambientali, è necessario che ad esse siano assegnati i massimi punteggi ammessi, per favorire lo sviluppo di filiere, quali la nostra, in grado di ritornare vantaggi produttivi, di mercato e sociali alle aree in cui vengono prodotte, per restituire al nostro Paese ricchezza e servizi. Si potranno così incentivare le produzioni qualificate e richieste dal mercato nelle aree interne, collinari e montane dell'Appennino ed attorno ad esse sviluppare la politica di queste aree. Soprattutto ora, che la riforma della PAC tende ad orientarsi verso il Mercato, le politiche agricole dovrebbero spingere le aziende a rivolgersi a questo tipo di produzione .

Figura 1 – Andamento Allevamenti e Punti Vendita IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Figure 1 – Number of PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale herds and butchers

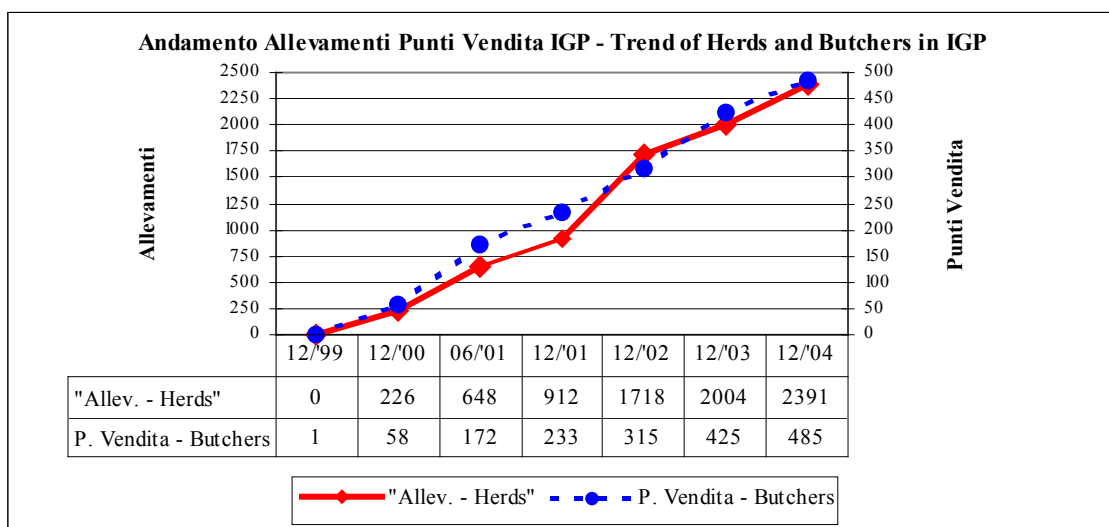


Figura 2 – Numero di capi IGP macellati all'anno

Figure 2 – Number of slaughtering animals PGI in the year

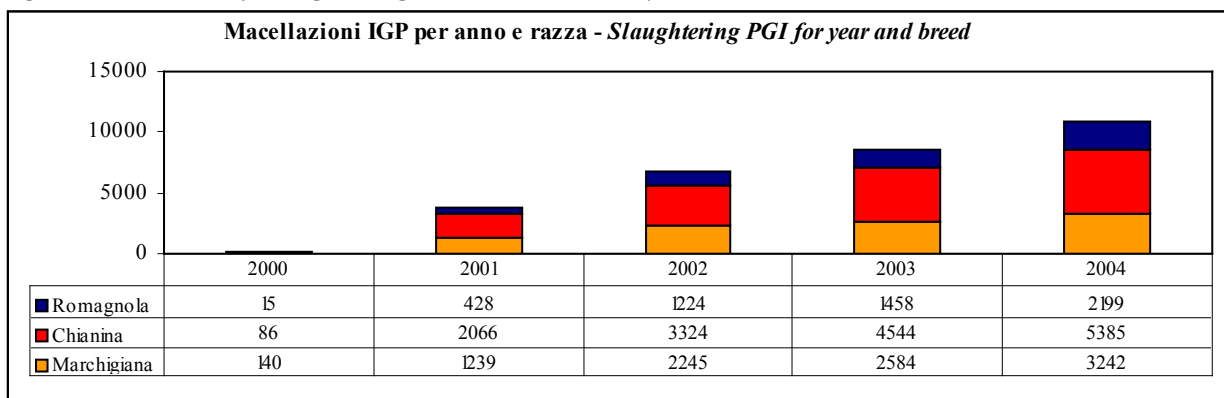


Figura 3 – Capi certificati per mese

Figure 3 – Certified heads per month

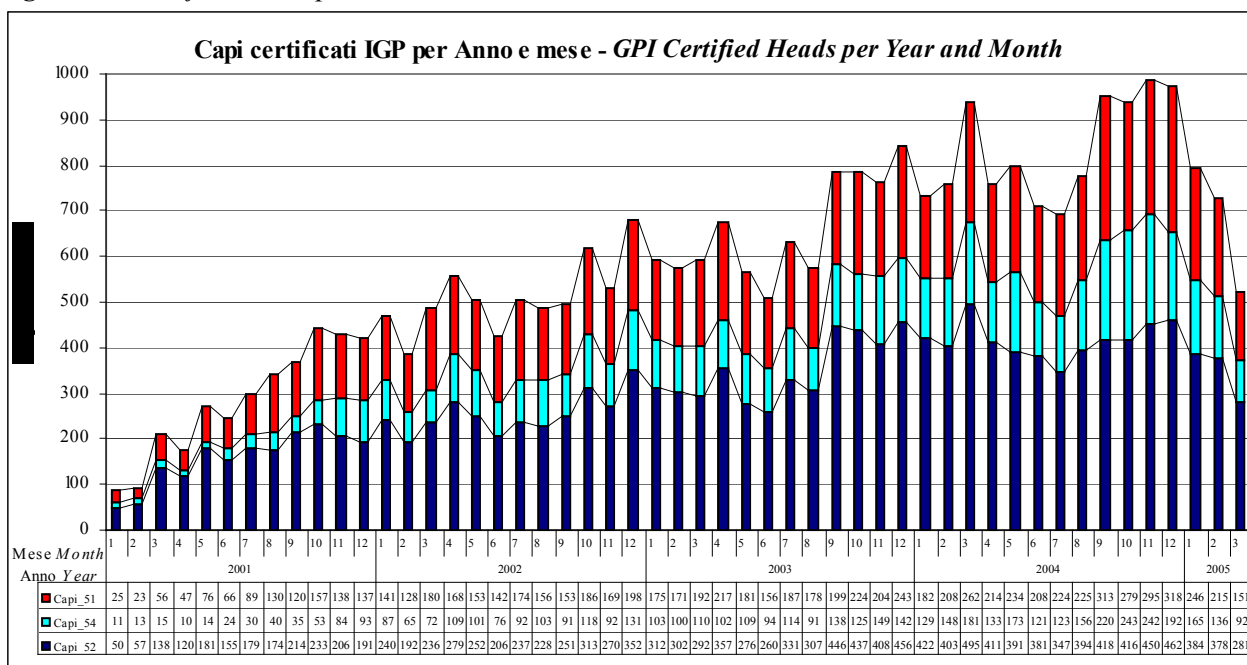


Figura 4 – Capi certificati sul potenziale produttivo

Figure 4 – Certified heads on producing potenzial

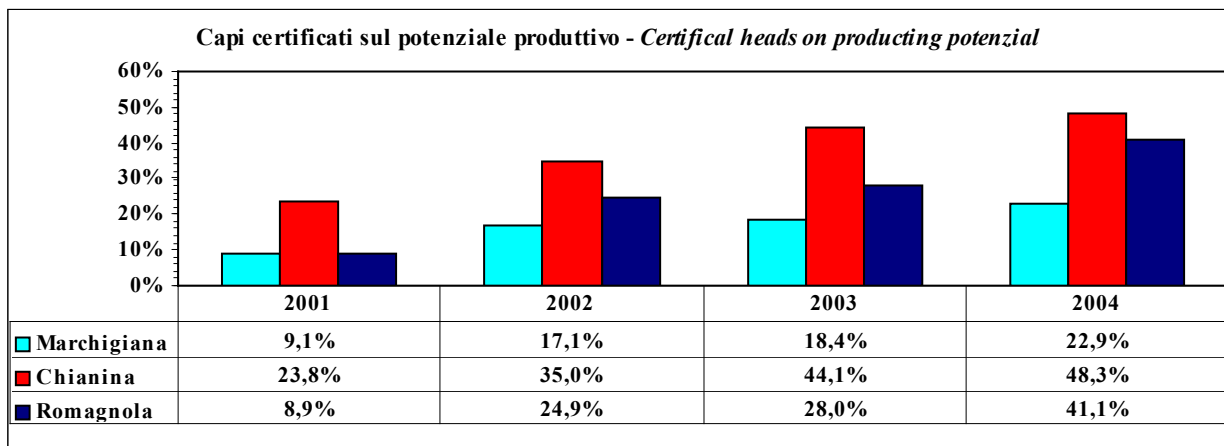


Figura 5 – Età media alla macellazione per anno
 Figure 5 – Mean age at slaughtering per year

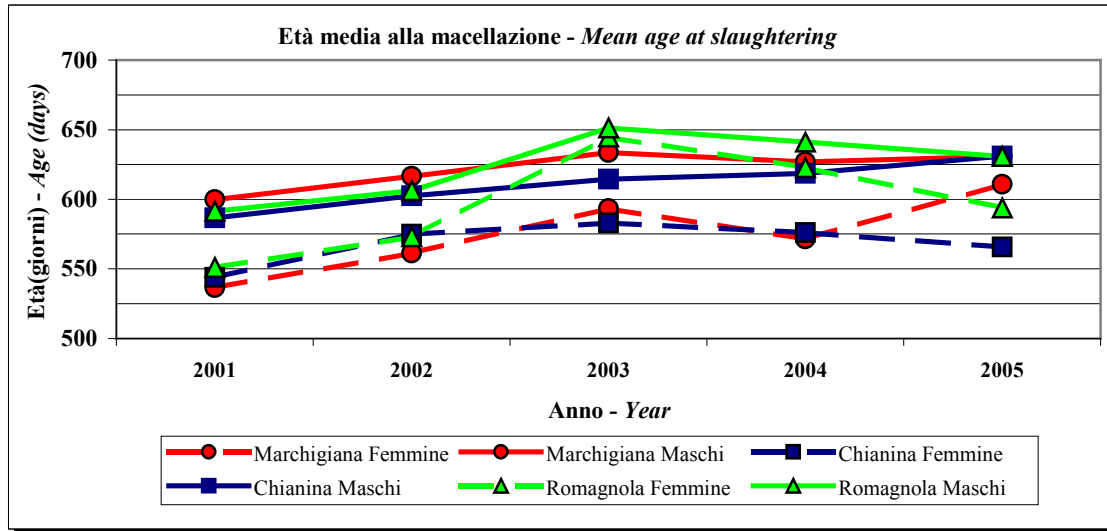


Figura 6 – Età media alla macellazione maschi per mese
 Figure 6 – Mean age of males at slaughtering per month

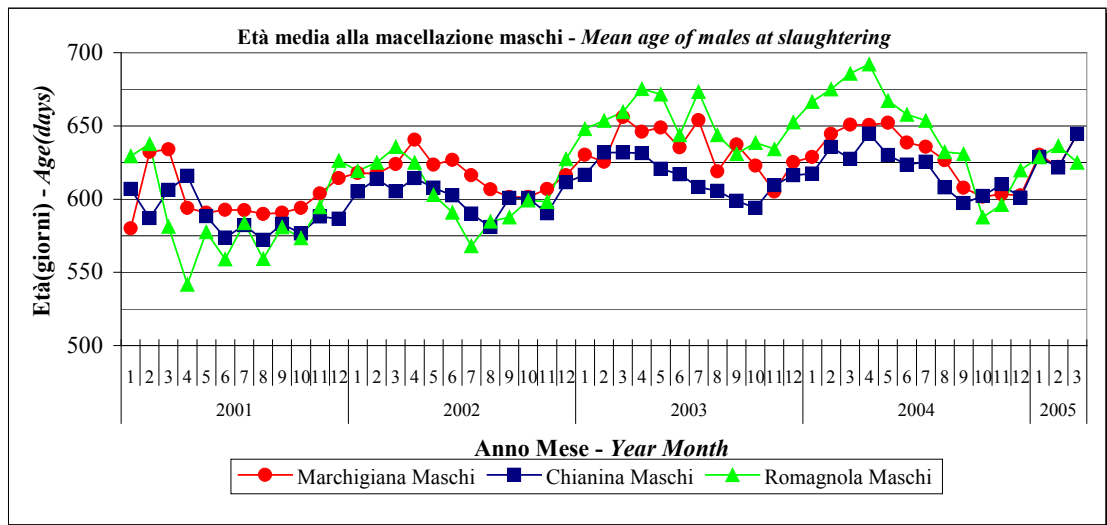


Figura 7 – Peso medio carcassa a alla macellazione per anno
 Figure 7 – Mean weight of carcass at slaughtering per year

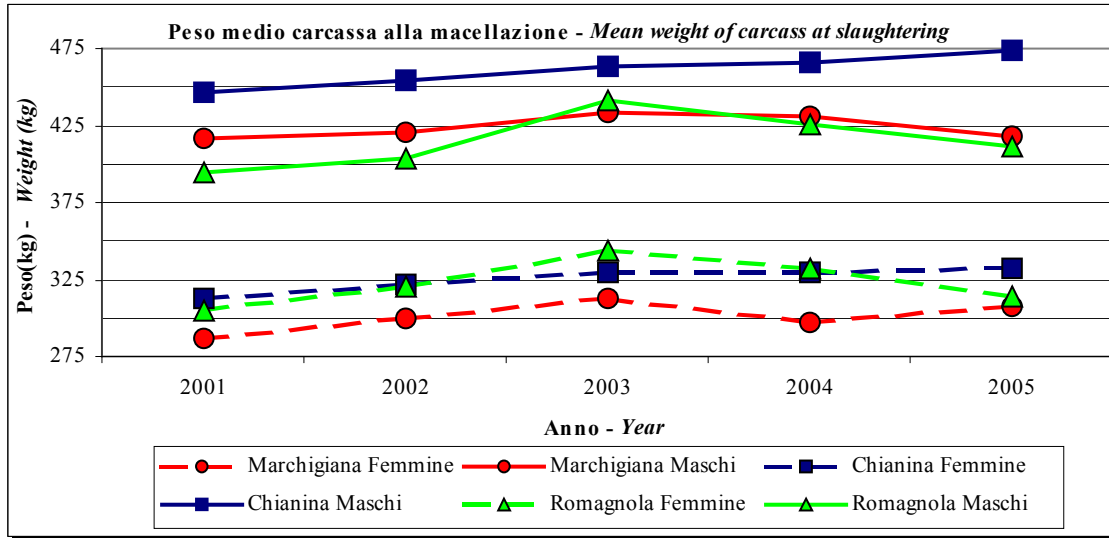


Figura 8 – Peso medio carcassa alla macellazione per mese
 Figure 8 – Mean weight of carcass at slaughtering per month

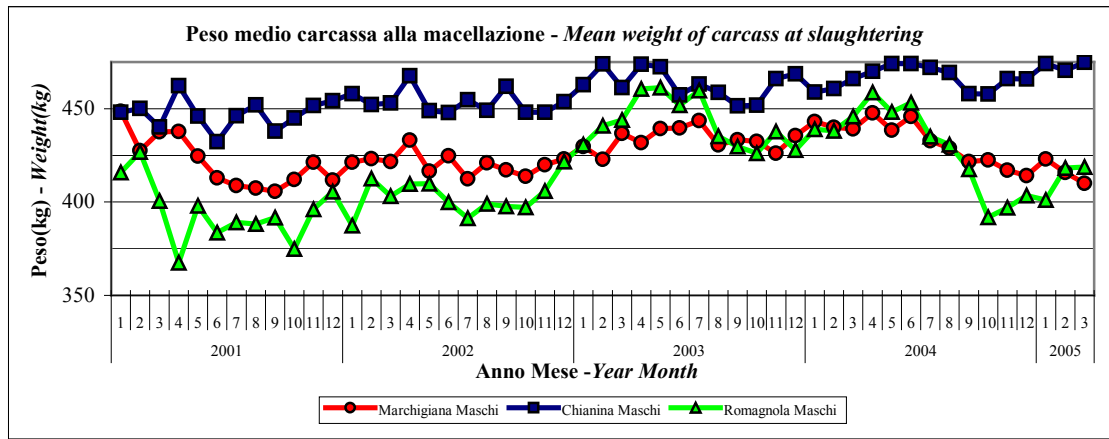


Figura 9 – AMG medio carcasse per anno
 Figure 9 – Mean carcass ADG at slaughtering per year

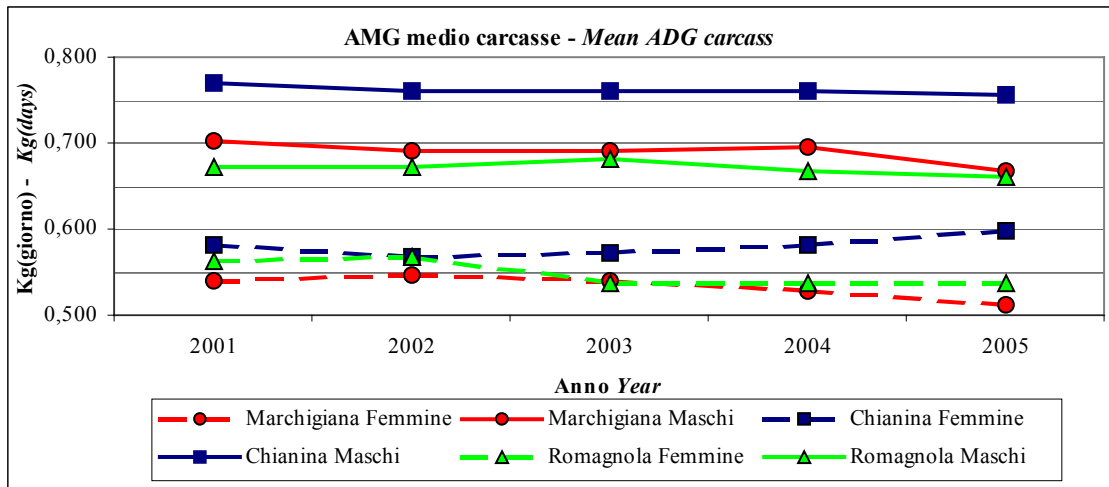


Figura 10 – AMG medio delle carcasse per mese
 Figure 10 – Mean ADG carcasses per month

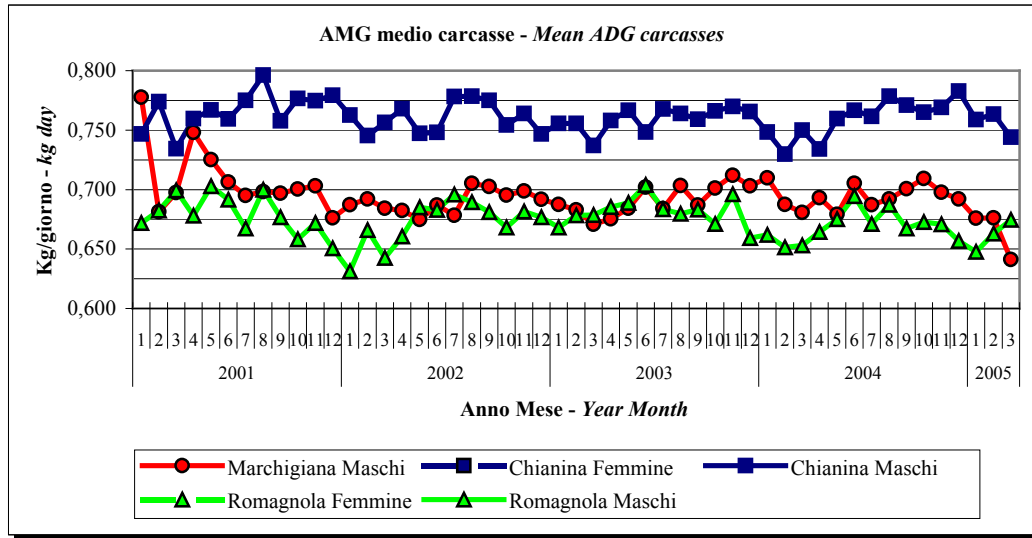
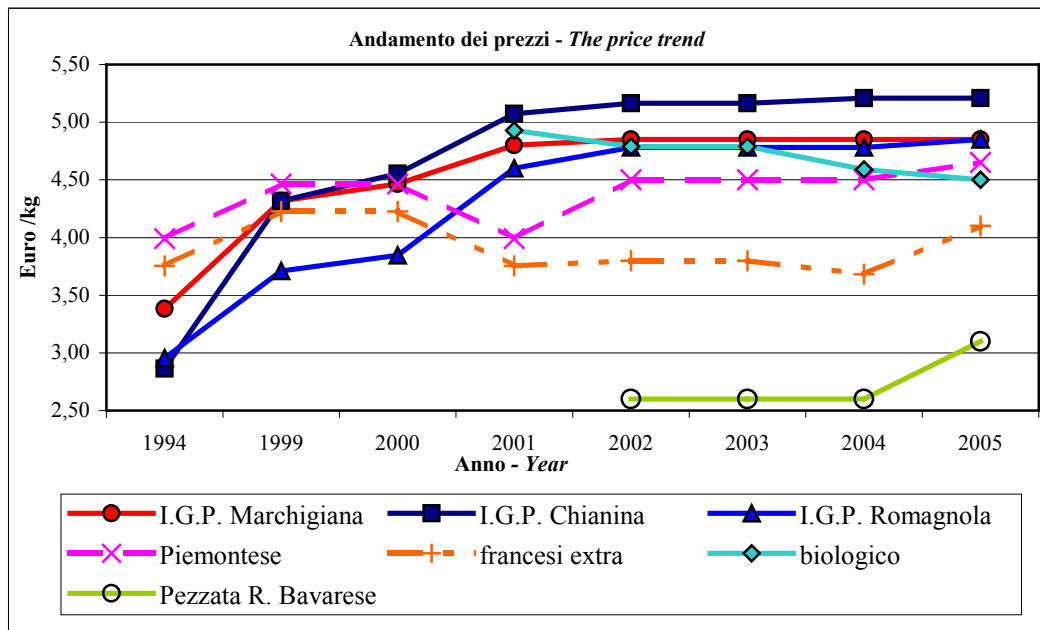


Figura 11 – Andamento dei prezzi
 Figure 11 – The prices trend



**PGI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE,
A TOOL TO PROMOTE
BEEF OF THE ITALIAN CATTLE BREEDS:
RESULTS OF THE FIRST FIVE YEARS**

Stefano Mengoli

The Protected Geographical Indication (PGI) is one of the two systems adopted by the European Union to recognize and protect agro-food products of excellence coming from the various areas of the European Union destined for human consumption. The PGI, initiated in 1992 with EC Reg. 2081/92, is linked to the zone of origin and production.

With the approval of Regulation EC 2081/92, the farmers and producers of quality beef of the Italian breeds understood the importance of having an official European recognition for their product that would extend the qualification that the Italian Ministry of Agriculture had started some years before.

Therefore, in 1993, the request was made for PGI recognition of the **“Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”** from the Ministry and the European Commission for the beef meat produced from the Chianina, Marchigiana or Romagnola breeds, slaughtered at an age between 12 and 24 months, born, raised and slaughtered within the typical area of production following the production regulations.

Just like all names, **“Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”** has a precise meaning that is rich in content.

“Vitellone” - primarily because the best meat from beef cattle is always obtained from young animals between the age of 12 and 24 months and the meat has very positive chemical and organoleptic characteristics. The meat obtained from these breeds is very lean and rich in fatty acids that are very favorable for human nutrition.

“Bianco”- because these breeds have a “porcelain” white coat (at birth it is reddish-brown, but at three to four months it changes color) that shows up well against the black-slate grey skin. The white color allows them to tolerate the sun's rays well when raised in the open field.

“dell'Appennino Centrale” – this is the geographical indication of origin because the Chianina, Marchigiana and Romagnola have been traditionally raised in this zone for over two thousand years feeding on the typical forages and feed of the area. The characteristic fragrance of the essences that grow in the Apennine pastures that the animals feed on are found in the aroma of the meat that allows it to be distinguished from all other meat.

In January of 1988, with Reg. 134/98, the European Commission granted the PGI for our cattle and approved the production regulations. After having trained the technicians and the farmers and having selected the outside agency to certify the PGI product (3A-PTA Park), the production and certification of PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale began in 2000.

It was the beginning of an adventure that was also a bit of a bet. A bet on the ability of this quality meat, now PGI certified, to assume its own identity on the market and to separate itself from other non-certified products.

It is exactly in this sense that it is important to recall that PGI indicates to the consumer not only the technical characteristics of our product but also the origin, the rearing system and the feeding of the animals, the pathway followed by every single head, from its birth to the shelves of the butcher shop or sales outlet.

From the graphs of these five years it can be clearly seen that in all respects the PGI has responded positively to the expectations with an increasing trend in the number of farms, of certified heads and of retail outlets that have gone from 20% to 50% a year.

As of December 31, 2004, there were 2391 farms with the PGI status and there were 485 PGI sales outlets.

In figure 1 we can see that from 2000, the year in which the PGI became effective, there was a very marked increase in the number of farms adhering to PGI in 2001 and 2002 (+300% and +88%) that continued in 2003 and 2004 (+15% and +20%).

Likewise, figure 2 shows the increases in the sales outlets operating within the PGI system (+300%, +35%, +35%, +15%). These data give us an initial indication of the changes in and dynamics of the sector.

We can see, however, that the most interesting data regards the number of certified heads (figure 3): there were 3,733 certified heads in 2001, 6,793 in 2002 (+82%), 8,586 in 2003 (+26%), 10,826 in 2004 (+26%). The market and production have responded positively to the new PGI label and certification system. The PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale has grown rapidly and has modified the organization of the supply chain with respect to that which existed before, favoring greater connection with the GDO and greater contracting power for the producers.

The breed with the absolutely highest number of certifications is the Chianina with 5385 head that accounted for 50% of the certifications issued in 2004, followed by the Marchigiana with 30% and the Romagnola with 20%.

Considering the productive potential, that is, the number of animals born and registered in the Herdbook and destined for slaughter, from which those that are used for replacement and self consumption are subtracted, for some time, more than 40% of the registered Chianina head were potentially available; in 2004 this value approached 50%. The ceiling that can be hypothesized is around 60-65%. In 2004, 40% of the Romagnola were available, while the Marchigiana had around 20% available and showed a strong potential for increase.

Figure 4 shows the trend of certifications by month and by year. There has been a continuous increase since 2001, while the monthly trend shows a significant systematic increase from December to March-April, a decline from May to August and then a recovery from September to November.

In the first three years in which the PGI was in effect, the slaughtering age increased which was followed by a general decrease except for Chianina males. If we examine the monthly trends, however, we can see very significant fluctuations within the years, associated with variations in the demand. In the last twelve months it can be noted that the slaughtering age particularly for Marchigiana and Romagnola has decreased (graphic 6). Carcass weights vary in a similar way, highly correlated to slaughtering age (graphic 7 and 8): we can observe that in Chianina cattle they result higher (Chianina males about 465 kg at 20-21 months and 18-19 months old females carcasses weight about 330 kg at 19 months) then the others two breeds, substantially equivalent. Marchigiana 21 months old bullocks carcasses weigh on verage 420 to 430 kg, 18-19 months old female carcasses weigh 300 to 320 kg. Romagnola 20-21 months old bullocks carcasses weigh on verage 400 to 420 kg, 19-21 months old female carcasses weigh 320 to 340 kg.

The average carcass daily gains (graphic 9 and 10) are negatively related to the age of slaughtering (graphic 10); Chianina results the breed with the highest means both in males and in females; Marchigiana and Romagnola are substantially equivalent.

The positive beginning of the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale as a quality product on the market has confirmed that this type of production can be advantageous for everyone: producers, distributors and consumers. It is an opportunity for growth for the supply line and for the agricultural production of quality on the national level.

Typical products, in fact, often ensure advantages that are equal to other certification systems, but they indicate a unique identity that is unrepeatably in any other area.

If we look at the trend in prices in recent years (graphic 11), we can note that from 2000, the year that PGI started, Chianina, Marchigiana and Romagnola have been highly valued and have surpassed the French, that were previously at the top of the market. The price of PGI meat

stabilized in 2001, with only slight increases. The other breeds, in fact, underwent noticeable decreases in 2001-2003. The Piemontese recovered in 2002, while a certain increase was also observed in recent months for the production of the Pezzata Rossa Bavarese and for that of the French breeds, recovering in part the losses recorded in 2000.

The rapid growth in the valuation and marketing of the PGI product has favored, if not compelled, the establishment of a structured supply chain that can respond to the market demands. It passed from a series of out-dated producer-butcher relationships to a progressive reorganization of the relationships with the development of service links between the producers, distributors and those that market the product. At the same time, there has been a growing awareness of the need to have a more uniform product.

The typical and prized products are very important for the promotion of Italian agricultural production. Today Italy and the Regions that play a part in defining the national agricultural policies should keep in mind the products that are showing signs of bearing fruit and are well accepted by the market and work to reward them with respect to the other products that cannot find a corresponding market and that cannot be distinguished from other European or foreign products.

Today the fact that the typical products (PGI) are compared in the PSR based on agro-environmental measurements, it is necessary that they receive the highest points possible in order to favor the development of the supply chain, of which ours is able to give productive advantages, both social as well as economic, to the areas in which they are produced and thereby produce wealth and services for our country.

In this way there are incentives to produce these certified products that are requested by the market in the internal, hilly and mountainous areas of the Apennines and then develop the policies of these areas around them. Above all, now that the PAC reform is tending to orient itself towards the market, the agricultural policies should strongly encourage the farms to take up this type of production.