

La commercializzazione della carne

ENRICO FERRERO - CARLO GHISOLFI - MILO JULINI

Al fine di tracciare un quadro, quanto più possibile completo, sulla macellazione del coniglio in Piemonte, si è condotta un'indagine sugli impianti di macellazione.

Questa indagine è stata compiuta con la fattiva collaborazione del Servizio Veterinario Regionale e dei veterinari delle varie U.S.S.L. del Piemonte.

I macelli cunicoli autorizzati in Piemonte sono 32, non uniformemente distribuiti sul territorio regionale, ma concentrati in poche zone, soprattutto nel cuneese. La ripartizione per provincie è la seguente: Cuneo 20, Torino 8, Asti 1, Alessandria 2, Vercelli 1 e Novara 0. Di questi ne sono stati visitati direttamente 18 nel corso delle nostre ricerche. Per ogni macello cunicolo si è provveduto a compilare una «scheda», divisa in due parti: la prima riguardante problematiche di natura igienico-sanitaria, la seconda contenente domande su entità delle macellazioni, rese, acquisti e vendite. Per 4 dei macelli visitati si è svolta un'indagine di tipo economico per tentare di definire un costo di trasformazione dall'animale vivo alla carcassa da commercializzare. La compilazione della summenzionata scheda è stata resa possibile grazie anche alle informazioni fornite dal veterinario addetto o dal proprietario stesso dell'impianto di macellazione.

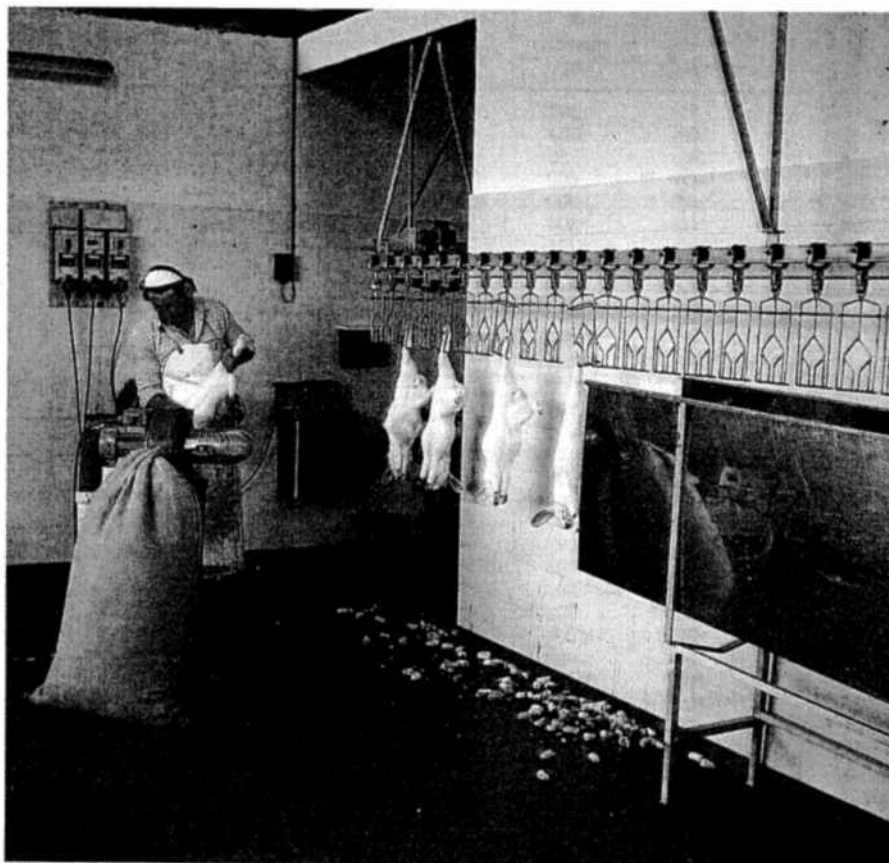
Per i 14 impianti non visionati direttamente è stato il veterinario responsabile a compilare il questionario. Questo lavoro, i cui risultati prin-

Gli Autori sono il primo e il terzo del Dipartimento di Produzioni animali Ispezione ed Igiene veterinaria - Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Torino (Reparto: Ispezione degli alimenti di origine animale) il secondo autore è libero professionista. Torino.

In alto - Inizio delle operazioni di macellazione.

A destra - Raccolta del pelo con apposito apparecchio elettrico.

Un'indagine condotta in Piemonte sui macelli cunicoli mette in evidenza i molti problemi che affliggono la trasformazione di queste carni. In questa occasione vengono presi in esame gli aspetti connessi alla commercializzazione. Nei prossimi fascicoli della Rivista saranno poi esaminati i problemi di natura igienico sanitaria ed infine quelli relativi ai costi di trasformazione



cipali sono riportati nelle tabelle inserite nel testo, è stato realizzato essenzialmente per tentare di comprendere uno degli anelli fondamentali della catena distributiva della carne di coniglio, elemento tuttora trascurato dalle statistiche ufficiali anche per gli aspetti squisitamente quantitativi.

Aspetti commerciali

Il quadro scaturito dalle nostre osservazioni appare piuttosto composito. Abbiamo innanzitutto riscontrato una estrema variabilità per quanto riguarda le dimensioni dei macelli: 16 impianti macellano meno di 1.000 capi a settimana (50%), 12 impianti macellano tra 1.000 e 3.000 capi a settimana (37,5%) e vi sono solo 4 impianti al di sopra dei 3.000 conigli mattati/settimana (12,5%). Per ciò che riguarda l'abbinamento eventuale della macellazione cunicola con la macellazione di altre specie si vede come ben 23 impianti macellino esclusivamente conigli e solo 9 impianti macellino oltre al coniglio altre specie. In 6 impianti la macellazione cunicola ha un ruolo di secondo piano



Bollatura sanitaria delle carcasse con apparecchio automatico.

rispetto all'attività prevalente relativa al pollame.

Lo sfruttamento delle strutture è peraltro molto limitato essendo la macellazione effettiva compresa tra il 20% e il 50% di quella teorica.

Quindi nei macelli cunicoli in Piemonte si assiste a una sotto utilizzazione delle strutture e questa situazione ha delle ripercussioni inevitabili sottoforma di aumento dei costi fissi che vengono così a incidere in maniera pesante sul costo di produzione. Questo impiego parziale delle strutture viene spiegato il più delle volte dai macellatori con l'aumento dei costi di manodopera derivante dall'aumento del numero degli addetti alla macellazione.

Oltre a questo in alcuni casi vi è da considerare la presenza di strutture obsolete o fatiscenti che limitano il potenziale produttivo; in altri casi vi sono problemi organizzativi derivati dalla difficoltà di garantire afflussi costanti di animali agli impianti e di conseguenza una costanza di produzione.

Anche la provenienza degli animali macellati è differente a seconda dei casi: 19 macelli si riforniscono prevalentemente o esclusivamente presso allevamenti (59,4%), 5 si approvvigionano per metà presso allevamenti e per metà nei mercati (15,6%) e i restanti 8 macelli si riforniscono esclusivamente nei mercati (25%).

Tab. 1 - Raccolta dati relativa ai macelli cunicoli piemontesi

Macelli	% macell. coniglio	N. macell. sett.	Macell. anno × 1000	Provenienza		Peso vivo kg	Resa %	Vendita %		
				All.	Merc.			M.	G.	A.
TO-1	90	200	10,4	50	50	3	60	100	—	—
TO-2	100	600	31,2	80	20	2,8	53	50	50	—
TO-3	100	50	2,6	100	—	3,1	50	20	80	—
TO-4	100	600	31,2	20	80	2,8	56	50	50	—
TO-5	45	900	46,8	30	70	2,7	55	40	60	—
TO-6	100	800	41,6	50	50	2,9	58	40	60	—
TO-7	100	25	1,3	—	100	3,2	56	100	—	—
TO-8	100	70	3,6	100	—	2,6	56	100	—	—
VC-1	100	100	5,2	100	—	2,7	60	100	—	—
CN-1	100	1.000	52	10	90	3,2	58	90	10	—
CN-2	100	4.000	208	90	10	2,7	58	—	10	90
CN-3	100	1.200	62,4	50	50	2,7	55	10	90	—
CN-4	100	1.000	52	50	50	2,8	55	40	60	—
CN-5	40	2.500	130	70	30	2,7	52	5	70	25
CN-6	100	350	18,2	100	—	2,8	52	—	100	—
CN-7	100	1.200	62,4	40	60	2,6	58	40	60	—
CN-8	100	1.000	52	100	—	2,5	62	50	50	—
CN-9	10	200	10,4	100	—	2,9	53	100	—	—
CN-10	100	2.000	104	50	50	2,9	57	20	80	—
CN-11	100	2.000	104	15	85	2,9	56	20	80	—
CN-12	100	7.000	364	90	10	2,4	55	30	70	—
CN-13	30	1.200	62,4	30	70	2,7	53	40	60	—
CN-14	60	800	41,6	75	25	2,7	53	30	70	—
CN-15	30	1.200	62,4	80	20	2,8	56	100	—	—
CN-16	60	5.000	260	100	—	2,6	55	—	100	—
CN-17	100	5.000	260	90	10	2,6	58	20	70	10
CN-18	100	180	9,4	30	70	3	56	60	—	40
CN-19	40	3.000	156	70	30	2,6	57	20	80	—
CN-20	100	2.200	114,4	100	—	3,2	60	50	—	50
AT-1	100	500	26	100	—	2,6	56	100	—	—
AL-1	100	150	7,8	100	—	2,4	60	100	—	—
AL-2	100	200	10,4	100	—	2,4	58	5	95	—

M. = a macellerie G. = a grossisti A. = ad altri

A seconda della provenienza e del tipo di animale trattato (nostrano o ibrido da carne) la resa, a freddo, varia tra il 52% e il 55% nel caso dei «nostrani», mentre oscilla dal 54% al 60%, e oltre, per gli ibridi da carne.

Questa diversità tra le rese è collegata alla diversità del peso vivo dei soggetti che va da 2,7 a 3,2 Kg per i nostrani e da 2,5 a 2,7 Kg per gli ibridi. In conseguenza le carcasse hanno pesi differenti che sono, rispettivamente 1,7 - 1,8 Kg/p.m. per il coniglio nostrano e di 1,4 - 1,5 Kg/p.m. per l'ibrido.

Questa diversità nei pesi delle carcasse è richiesta dai consumatori stessi che, in base alle consuetudini alimentari proprie di ogni zona geografica, tendono a preferire carcasse di peso più o meno elevato. Ad esempio, in Piemonte (in particolare a Torino e cintura) la richiesta riguarda carcasse di peso più elevato, mentre sul mercato ligure sono richieste carcasse di peso inferiore, e, soprattutto nella zona di Genova, vengono commercializzate, a detta degli stessi macellatori, carcasse con un p.m. inferiore a 1,4 Kg.

Questo ci porta a comprendere la specializzazione degli impianti di macellazione per cui alcuni trattano conigli più leggeri, altri si rivolgono a conigli più pesanti e altri, infine, trattano tutti e due i tipi di animali.

È interessante far notare come ancora oggi esistano ben 12 macelli in Piemonte che si occupano in prevalenza della macellazione del



Operazione di stordimento con apparecchio elettrico.

«coniglio nostrano». Questo tipo di prodotto è evidentemente molto richiesto dal consumatore nonostante l'elevato prezzo di vendita.

I macellatori piemontesi, nella stragrande maggioranza dei casi, calcolano la resa a freddo settimanalmente e, in generale, non fanno distinzioni tra le varie partite. Questo soprattutto nel caso in cui l'acquisto degli animali, effettuato sui mercati, riguardi il prodotto di decine di piccoli allevatori.

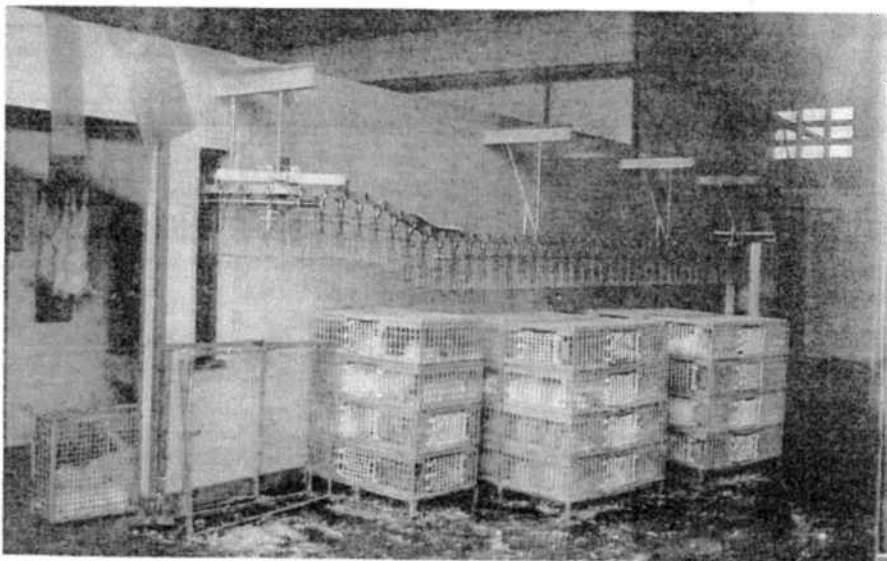
Aziende familiari

Anche in Piemonte è molto frequente che i conigli macellati seguano per la commercializzazione gli stessi canali sfruttati dal pollame. Per questa ragione negli stabilimenti di più recente costruzione si tende

ad associare due linee di macellazione, una per polli e una per conigli, realizzando così un risparmio sul costo della manodopera (alternativamente impiegata lungo le due catene), sugli impianti fissi e sui fabbricati che possono in parte essere comuni. Se facciamo riferimento alla fase di vendita del prodotto trasformato, vediamo come ben 17 macelli (53,1%) vendano il prodotto a grossisti che si occupano della distribuzione presso dettaglianti, in 3 casi (9,4%) servono in pari misura grossisti e dettaglianti mentre nei restanti 12 casi (37,5%) venga privilegiata la distribuzione diretta ai dettaglianti. In 3 casi di questo ultimo gruppo la vendita viene effettuata presso propri spacci.

Nella maggior parte dei macelli piemontesi gli addetti all'impianto sono familiari del titolare dell'azienda per cui anche in questo caso si può sottolineare come la gestione di queste strutture sia prettamente familiare. Nei macelli l'attività è pressoché costante lungo tutto l'anno e non viene interrotta neppure durante il periodo estivo; sulla scorta di queste informazioni si è tentato di «quantizzare» il numero di animali macellati/anno nei 32 impianti considerati. Ne è risultato un numero pari a 2,4 milioni di conigli macellati/anno. Secondo stime effettuate dal Servizio Veterinario Regionale il numero di conigli macellati/anno sarebbe invece di 5 milioni di capi.

In base a questi dati possiamo supporre che in Piemonte attualmente vengono macellati all'incirca 5 milioni di capi/anno, dei quali circa la metà in macelli autorizzati.



Locali in cui vengono effettuate la visita premacellazione e l'appendimento degli animali alla catena.

