



DATI DEL CAMPO		CAMPO DELL'ALLEVAMENTO ESTENSIVO E SEMI INTENSIVO DEL BOVINO DA CARNE	
IN RELAZIONE CON	TERRITORIO	INDIVIDUAZIONE DEL CAMPO	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I territori collinari dell'intera provincia 	<p>L'allevamento bovino in provincia di Oristano costituisce una delle attività agricole più diffuse. Tale attività si è differenziata costituendo specializzazioni produttive distinte e localizzate territorialmente.</p> <p>L'analisi di campo mira ad individuare i processi evolutivi dell'allevamento del bovino nelle aree collinari che, grazie alla polifunzionalità dei suoi impieghi (animale da lavoro prima, da carne e da latte oggi) si è profondamente radicato nella cultura e nelle società locali di alcune aree della provincia.</p>	
	ORGANISMI	ANALISI DEI PROCESSI	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Associazioni di Categoria e dei produttori. 	<p>Al 2001 erano presenti sul territorio provinciale 1.326 aziende con 57.515 capi bovini, di cui 10.600 circa da carne. Oltre alle produzioni di derivazione della filiera lattiero casearia di Arborea, che ammontavano nel 2003 a circa 12.500 capi della razza Frisona (di cui 6.000 vitelli) in allevamenti intensivi, esiste una larga diffusione di allevamenti di tipo estensivo o semi intensivo (brado o semi brado) più o meno diffusi o concentrati, nei quali sono presenti in purezza le razze Sardo-Modicana (complessivamente 2.499 capi iscritti ai Libri Genealogici dell'Associazione Provinciale Allevatori per 50 allevamenti nel 2003), Bruna (1.615 capi e 77 allevamenti), Charolaise (9 allevamenti con 257 capi), Limousine (un unico allevamento a Samugheo con 30 capi). Tuttavia, il grosso degli allevamenti è costituito da incroci di queste razze incrociate tra loro o con la razza Brown.</p> <p>I territori che presentano una maggiore concentrazione di allevamenti bovini sono l'Arborea, il Montiferru, il Barigadu, il Guilcier, alcune zone della Marmilla e il Marghine.</p> <p>Il bestiame viene macellato nei 5 mattatoi attivi in provincia che rispecchiano sostanzialmente le zone di maggiore produzione: Arborea, Paulilatino (mattatoi a capacità limitata, che possono lavorare sino a 1.000 UGB), Scano Montiferru, Samugheo e Seneghe (mattatoi CEE, a capacità illimitata), tutti di proprietà comunale ma affidati in gestione a privati. I mattatoi hanno un'area di utenza locale (Arborea, Samugheo, Seneghe) ma in qualche caso lavorano animali provenienti dalla provincia di Nuoro.</p> <p>La produzione lorda vendibile provinciale del comparto bovino nel complesso, calcolata a prezzi correnti, si attestava nel 2001 a circa 47 milioni di euro (il 20% della plv totale del settore agricolo, a conferma del peso che la zootecnia ha in provincia) dei quali 31,4 riferiti ai soli bovini da carne.</p> <p>Dal punto di vista organizzativo, si è costituito di recente in provincia di Oristano un Consorzio di allevatori (del Montiferru, di Sindia, Macomer e Borore), con l'intento di valorizzare specificamente la razza Modicano-Sarda. Si tratta di 40 allevamenti per 1.700 capi circa tra vitelli e adulti in purezza (il totale provinciale al 2003 ammonta a 2.500 capi in purezza). La carne, tutta macellata a Seneghe (o, in alternativa, a Scano Montiferru), viene identificata con il marchio "Bue Rosso" che ne certifica le varie fasi di lavorazione e di allevamento attraverso l'adesione degli allevatori ad un disciplinare che abbraccia tutti i processi della filiera. Il prodotto della macellazione viene commercializzato al dettaglio da cinque macellerie della provincia o venduto direttamente ad alcuni ristoratori dell'Isola e del Piemonte.</p> <p>Un'analoga iniziativa è in corso per la razza Bruno-Sarda, denominata "Mélina" per il colore del manto (miele), la cui presenza risulta essere meno localizzata della precedente, ricomprendendo pressochè tutto il territorio provinciale. L'adesione si prevede più ampia con 120 allevamenti al 2003 che però hanno dimensioni medie minori, per circa 1200 capi totali. La politica commerciale in questo caso sarà, nelle intenzioni dei responsabili del progetto, direttamente rivolta ai mercati nazionali e poi estesa a quelli locali.</p>	
	SETTORI		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Economia ▪ Trasformazione Agraria ▪ Ambiente e Turismo ▪ Servizi 		
CAMPI			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Turismo ▪ Servizi 			
NORMATIVA E STATO DELLA PIANIFICAZIONE			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Politica Agricola Comune (PAC) e Agenda 2000. ▪ Riforma di medio termine della PAC (COM 394, luglio 2002). ▪ Organizzazione Comune di Mercato – Carne Bovina. ▪ Piano Regionale per lo Sviluppo Rurale ▪ Leader Plus: Piano di Sviluppo Locale del GAL Sinis, Montiferru, Barigadu, Marmilla. ▪ Piano Regionale Mattatoi ▪ Piano Provinciale Mattatoi(1999) 			
PROGRAMMAZIONE E INTERVENTI			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ POR Sardegna 2000-2006: Misura 4.9: B "Bovino da carne"; G "Attività zootecniche complementari e alternative". ▪ POR Sardegna 2000-2006: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Misura 4.10: "Miglioramento delle condizioni di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli" ▪ Misura 4.11: "Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità" ▪ Misura 4.12: "Diversificazione delle attività agricole e affini". ▪ Leader Plus ▪ Patto Tharros 2000 			
CASI DI RIFERIMENTO			



<p>FONTI DOCUMENTALI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Istat – 5° censimento dell’Agricoltura (2000) ▪ Associazione Provinciale Allevatori (APA) ▪ Confederazione Italiana Agricoltura – Oristano ▪ Consorzio del Bue Rosso ▪ Piano Provinciale Macelli- Assessorato Ambiente della Provincia di Oristano 	<p>I redditi delle produzioni principali da carne sono integrati dall’utilizzazione del latte per la caseificazione artigianale che nel Montiferru dà vita a prodotti tipici quali il casizzolu, la treccia, la fresa (a Santulussurgiu è sorto anche un piccolo caseificio artigianale dedicato alla produzione del casizzolu).</p>
PROBLEMATICHE	
<p>La Modicano-sarda, come la Bruno-sarda, razza di bovini che ha perso nel tempo la sua funzione originaria di animale da lavoro con l’avvento della meccanizzazione in agricoltura, ha subito un progressivo abbandono nell’allevamento. Contemporaneamente, si è avuta nell’uso alimentare, una notevole concorrenza sulla qualità da parte di altre produzioni (dovuta principalmente alle tecniche di lavorazione del prodotto) e sul prezzo, con una riduzione tale dei capi in purezza che sta inducendo la U.E. a riconoscere il Bue rosso come razza a rischio di scomparsa. Se infatti nel periodo di maggiore espansione della razza, nel decennio 1940-1950, la sua consistenza veniva stimata in circa 60.000 capi pari al 70% dei bovini della provincia ed al 32,5% di quelli dell’Isola (l’area di allevamento si estendeva dal Montiferru alla Planargia, alla Trexenta, alla Marmilla, al Campidano al Sarcidano, al Gerrei, al Sarrabus, al Sulcis, all’Iglesiente e persino alla Nurra), negli anni ’70 i capi si riducevano a circa 33.000, pari all’11,5% del patrimonio dell’Isola. Attualmente, essa è allevata principalmente attorno ai massicci montuosi del Montiferru, del Marghine e del Linas (Iglesiente e Sulcis). La sua consistenza, nei primi anni ’80, veniva stimata intorno ai 25.000 capi, pari al 7,4% del patrimonio bovino isolano. Nel 1999 si contavano in provincia 60 allevamenti (l’85% del totale isolano della razza) e 3.266 capi (82% del totale). Gli ultimi decrementi possono essere stati determinati in parte dal venir meno dei contributi regionali per questo tipo di allevamento.</p> <p>Il Bue Rosso ha trovato difficoltà iniziali di inserimento sui mercati (difficoltà che in parte permangono) sia per la concorrenza delle carni locali ottenute da incroci e dagli allevamenti di sardo-modicana non aderenti al consorzio (che in seguito hanno anche avuto un “traino” d’immagine non indifferente dalle operazioni di marketing portate avanti per il bue rosso, senza subirne i costi), nonchè per una impreparazione manageriale iniziale che non ha trovato collocazioni appropriate al prodotto stesso.</p> <p>Il tentativo di inserimento nel mercato della media distribuzione (COOP per il mercato locale) è stato abbandonato, sia per la disponibilità limitata che per la disomogeneità qualitativa delle produzioni, oltre che per il basso livello dei prezzi ottenibile.</p> <p>Ai fattori determinati dal mercato si aggiungono i recenti avvenimenti di carattere sanitario quali la BSE (con i conseguenti problemi, anche di costi, legati sia alla lavorazione delle carni che alla commercializzazione del prodotto bistecca con osso) e la Blue Tongue (della quale i bovini, se infetti, sono portatori sani) che hanno determinato cali considerevoli della domanda nel primo caso e il blocco della movimentazione (quindi dell’esportazione) dei vitelli nel secondo.</p> <p>Un elemento critico comune a tutte le produzioni è, inoltre, determinato dagli alti costi di smaltimento degli scarti di lavorazione (carcasse) e dei capi deceduti. Attualmente entrambe le tipologie di rifiuti vengono inviate per il trattamento presso uno stabilimento in provincia di Cagliari, unico impianto autorizzato nell’Isola per questa tipologia di rifiuti, che quindi opera in regime di monopolio.</p> <p>L’allevamento del bovino allo stato brado rispetto all’allevamento dell’ovino nei terreni collinari semiboscati porta ad un minore impatto sui suoli e sulla copertura vegetale</p>	
ANALISI SWOT	
FORZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenza di numerosi allevamenti localizzati territorialmente. ▪ Know how riguardo le tecniche di allevamento del bovino da carne.



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plurifunzionalità produttiva degli allevamenti (il latte della sardo-bruna e sardo-modicana viene, infatti, utilizzato per la produzione artigianale di formaggi tipici quali il casizolu, la fresa e la treccia). ▪ Produzioni tipiche certificabili.
DEBOLEZZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzioni quantitativamente ridotte e disomogenee di carni certificate. ▪ Bassa competitività e difficoltà di apertura verso i mercati nazionali, mancanza sul territorio di cultura di marketing e commercializzazione. ▪ Esposizione del settore a problemi di carattere sanitario. ▪ Distribuzione territoriale disomogenea e difficoltà gestionali dei mattatoi. ▪ Elevato costo di trattamento e smaltimento degli scarti di lavorazione dei mattatoi (reflui e carcasse) per la distanza dell'unico impianto di trattamento esistente e il regime di prezzi dato da una posizione monopolistica. ▪ Costi di trasporto elevati.
MINACCE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiusura totale ai mercati extra-regionali delle carni, a causa dei problemi sanitari, con commercializzazione esclusivamente locale. ▪ Diseconomie nella gestione dei mattatoi, dovute al mancato coordinamento dei flussi di carni (sovradimensionamento in alcuni casi, sovraffollamento in altri). ▪ Estinzione delle razze sarde a causa della ridotta redditività dell'allevamento. ▪ Estrema competitività a causa dell'ingresso nella Unione europea dei paesi dell'Est produttori di carni a basso costo.
OPPORTUNITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Finanziamenti POR relativi a diverse misure e azioni di sviluppo rurale e integrazione dell'allevamento bovino nei processi legati allo sviluppo sostenibile (Agende 21 Locali) per l'integrazione in filiera delle diverse produzioni (latte, carne, formaggi) e l'espansione della produzione e incremento di redditività dell'allevamento con: <ul style="list-style-type: none"> – la creazione di produzioni tipiche (carne) con certificazione di origine geografica protetta (IGP) e differenziazione dei prodotti sul mercato; – estensione e diversificazione della gamma produttiva, con la creazione di piccoli stabilimenti locali per la trasformazione ed il confezionamento della carne e del latte; – Promozione delle carni locali tra i turisti; – Integrazione in filiera delle diverse produzioni (latte, carne, formaggi);
LINEE GUIDA	
<p>OBIETTIVI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Espansione della produzione e incremento di redditività dell'allevamento dei bovini e, nelle aree collinari semiboscate, la conversione di alcuni allevamenti da ovini a bovini. ▪ Completare la filiera produttiva delle carni di qualità con l'attivazione di processi per la trasformazione della carne macellata e di confezionamento della stessa. <p>IPOTESI DI INTERVENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Differenziazione sul mercato delle produzioni locali perseguita con azioni per il riconoscimento della tipicità (IGP, DOP, etc.) dei prodotti. ▪ Sostegno alla commercializzazione e consumo delle carni di qualità con azioni 	



rivolte localmente ai macellai, ai consumatori ed ai ristoratori.

- Adozione di azioni che diffondano la cultura dell'associazionismo, del marketing territoriale e di prodotto, delle certificazioni ambientali e di prodotto, della gestione cooperativa dei servizi alle imprese.
- Valutazione delle opportunità alternative per lo smaltimento dei reflui e degli scarti di lavorazione.