

## La Filiera Coop: l'attività di controllo delle carni



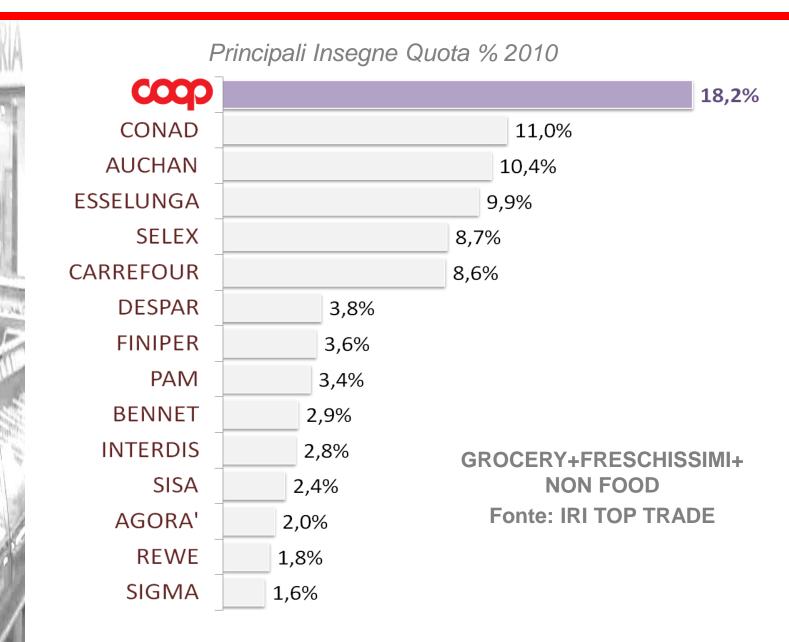
Bologna 30 – 31 Marzo 2012

Claudio Mazzini

Responsabile Sostenibilità Innovazione e valori – Coop Italia



## Le quote per insegna in Italia – Iper e Super





## I nostri punti di forza

Il modello COOP segue le linee guida imposte dal consumatore:

Sicurezza e Qualità

Sviluppare un modello di filiera garantito "dal campo alla tavola"





## Le filiere: la policy Coop

#### Coop costruisce le filiere in tutti quei casi in cui:

- Si ritenga insufficiente/inadeguato il controllo al ricevimento delle materie prime.
- Si voglia aumentare il livello di garanzia e/o degli standard igienicosanitari.
- Si voglia presidiare direttamente le produzioni che maggiormente potrebbero essere oggetto di contaminazioni, adulterazioni e frodi aumentando pertanto le garanzie offerte ai consumatori
- Laddove dalle sole analisi non si è in grado di dimostrare il valore stesso delle materie prime: la produzione integrata, il no OGM, caratteristiche ambientali o di benessere animale, origini, tipicità specifiche qualità merceologiche
- Sia necessaria un'assoluta rintracciabilità delle attività svolte e delle relative informazioni, in grado di comunicare al consumatore tutti i passaggi che il prodotto ha fatto, chi li ha fatti e come (catena contrattuale e trasparenza),

4



## La Storia: ieri e oggi

Coop, a partire dal 1989, dopo 3 anni di istruttoria, prima catena della GDO in Italia, introduce un proprio marchio sulle carni -Prodotti con Amore- avviando un sistema di controlli anche negli allevamenti, con capitolati e disciplinari

di produzione.









1989

1994

E dal 2003...

A "Prodotti con Amore" del lancio, si aggiunge in seguito il marchio Coop, fino fino ad arrivare nel 2000 all'abbandono del marchio fantasia. Queste le tappe salienti:

1989 – Vitello

1990 – Vitellone e Scottona

1992 - Suino Leggero

2000 – Prodotti avicoli

2000 – Pesce

2003 – III e IV lavorazioni avicole



#### La Storia: l'evoluzione del sistema

Con l'introduzione del marchio Coop si completa il concetto di controllo di filiera, con verifiche il più possibile fin dalle prime fasi di vita dell'animale e comprendenti anche i mangimifici con la decisione dell'alimentazione no-ogm.



#### Le carni fresche a marchio Coop sono prodotte secondo esclusive regole:



La **scelta** di razze vocate per la produzione di carne saporita e di qualità.



Una specifica alimentazione degli animali
 senza aggiunta di proteine e grassi animali,
 dopo lo svezzamento;

- con il più avanzamento sistema per l'esclusione degli OGM.



La **selezione** accurata degli allevamenti e dei macelli vincolati a specifici contratti di filiera.



Controlli rigorosi della **filiera produttiv**a, in aggiunta a quelli di legge.

Servizio di Controllo Coop certificato da Bureau Veritas Italia (cert. n° 198/001) e CSQA (cert. n° 4507 DTS 007)



## Le Filiere Coop: i controlli



<u>rintracciabilità</u> come pre-requisito indispensabile per veicolare al Consumatore i valori di Filiera

#### Conoscenza del PROCESSO

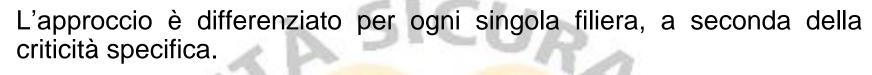
- Rispetto dei requisiti contrattuali a catena
- Controllo delle formulazioni dei mangimi
- Verifica delle fonti di approvvigionamento (MP e mangimi)
- Monitoraggi sulla corretta gestione degli allevamenti
- Verifica del rispetto delle buone prassi igieniche in macello, transit point, punti vendita

#### Conoscenza del PRODOTTO

- Controllo MP utilizzate per la produzione dei mangimi
  - Controlli e analisi sui mangimi
- Controllo trattamenti farmacologici in allevamento
- Controllo attività di allevamento
- Controllo igienico-sanitario in fase di lavorazione prodotto
- Controllo trasporti



## Le Filiere Coop: cosa garantiamo



Anche nelle carni Coop applica requisiti più restrittivi rispetto alla legge. Alcuni esempi:

- cortisonici: Coop li ha banditi per i bovini in fase di finissaggio
- antibiotici: tempi di sospensione raddoppiati per il suino leggero Coop
- materie prime di origine animale: bandite dall'alimentazione, inclusi i grassi

Questo è l'approccio che ci ha permesso di affrontare le emergenze (es. BSE, diossina) con maggiore tranquillità e migliori performances rispetto al mercato.





## Le Filiere Coop: la sicurezza oggi



- ✓ mutate condizioni socio-economiche
- ✓ globalizzazione degli approvvigionamenti (materie prime per l'alimentazione degli animali)
- ✓ metodologie di indagine sempre più sofisticate che rilevano nuovi contaminanti
- √ rischi concreti di frodi commerciali e sanitarie

Nessuno può sentirsi al sicuro rispetto al rischio legato alla insorgenza di nuove allerte, siano esse legate a vecchi e nuovi microrganismi patogeni o a frodi di qualsiasi natura.

E' pertanto indispensabile proseguire nel rafforzamento del sistema di garanzie, con un approccio alla sicurezza che si componga di due principali filoni di attività:

- ✓ conoscenza e presidio dei fenomeni deteriorativi delle carni
- √ frodi commerciali e sanitarie che hanno le carni come oggetto





## Le Filiere Coop: alcuni numeri

#### dati aggiornati 2011

	mangimifici	incubatoi	allevamenti	macelli fornitori
Avicolo	5	25	900	14
Cunicolo	1	n.a.	30	1
Suino leggero	5	n.a.	8	2
Bovino Adulto in Francia	90	n.a.	14.320	n.a.
Bovino Adulto in Italia	31	n.a.	298	19
Bovino Adulto in Irlanda	10	n.a.	91	1
Razze Tipiche	53	n.a.	692	9
Vitello Italia	20	n.a.	236	10
Vitello Olanda	1	n.a.	43	1



## Le Filiere Coop: alcuni numeri

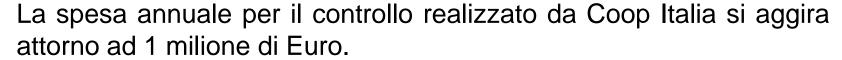
#### dati aggiornati 2011

	N° Capi*
Avicolo	21.500.000
Suino Leggero	46.000
Bovino Adulto in Italia	180.000
Bovino Adulto in Irlanda	55.000
Razze Tipiche	12.000
Vitello in Italia	110.000
Vitello in Olanda	30.000
TOTALE	21.933.000

<sup>\*</sup> Il numero riportato si riferisce al reale commercializzato a marchio Coop; il numero di capi allevati secondo i valori Coop è superiore



## Le Filiere Coop: i costi e risultati



Si stima che la spesa sostenuta dai Fornitori, nel loro complesso, per la realizzazione dei controlli imposti dai Capitolati Coop sia pressoché analoga.

Nel 2008 i controlli serrati sulle filiere hanno portato alla sospensione temporanea e/o esclusione di 36 allevamenti (25 bovino, 11 avicolo) e 1 fornitore (avicolo) per diverse motivazioni:

- quadri istologici sospetti (bovino)
- alimentazione OGM
- errato utilizzo di farmaci
- utilizzo di alimenti non qualificati





### Nuove sfide: la sicurezza



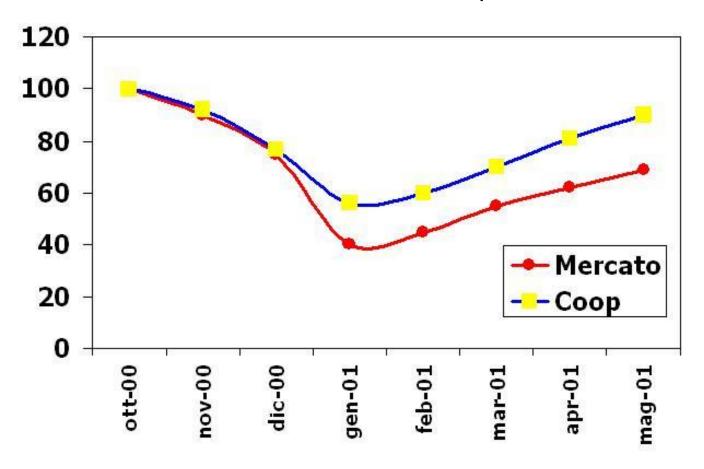
## Prevenzione e monitoraggio del <u>rischio contaminanti</u> <u>e frodi</u>

- ✓ Anabolizzanti: metodologie innovative (es. metodica istologica), presidio costante, ricerca e innovazione (genomica)
- ✓ Anabolizzanti, residui di farmaci: è allo studio il finanziamento di un Dottorato di Ricerca triennale in collaborazione con l'Università di Torino per l'approfondimento delle tecniche di ricerca diretta e indiretta più all'avanguardia in Europa
- ✓ Diossine e PCB, in collaborazione con uno dei laboratori italiani più qualificati (INCA Mestre)
- ✓ Residui di sostanza indesiderate, es. metalli pesanti, pesticidi, ecc...: presidio costante e verifiche puntuali



## La percezione del consumatore 1

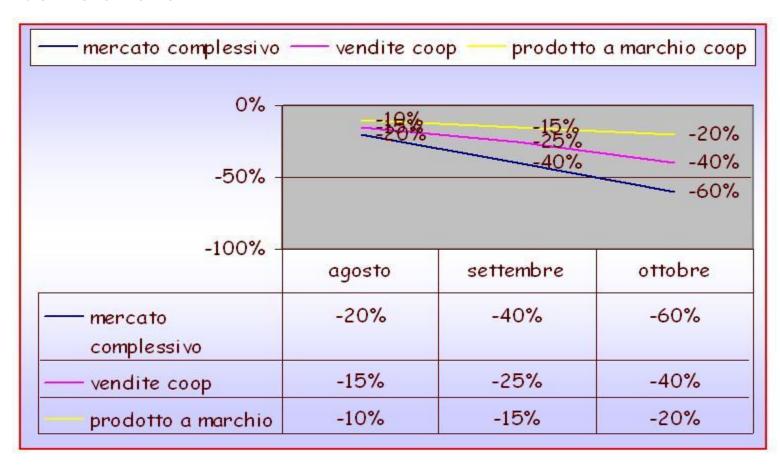
Il Consumatore percepisce la distintività e la serietà della politica Coop e lo dimostra nei momenti di crisi: nel grafico l'andamento delle vendite in occasione della crisi "mucca pazza"





## La percezione del consumatore 2

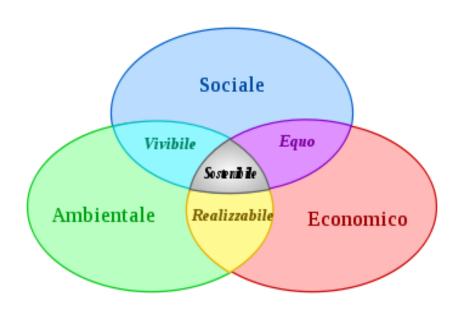
....nel grafico l'andamento delle vendite in occasione della crisi influenza aviaria





### Nuove sfide: la sostenibilità







#### **Nuove sfide: il Benessere Animale**



Il lancio del progetto benessere risale al Marzo 2007 dopo 3 anni di studi e sperimentazioni con un convegno aperto alla stampa In collaborazione con Università e Centri di Ricerca, sono stati messi a punto:

- un vero e proprio <u>codice etico</u> che sancisce i principi generali ai quali far riferimento in tema di benessere animale negli allevamenti
- <u>disciplinari di produzione</u> per le singole filiere (a partire da vitello, suino, vacche da latte, avicoli) nei quali sono individuati degli standard migliorativi rispetto ai requisiti di legge
- un sistema di valutazione basato su check list per controllare il rispetto di tali standard.

Contemporaneamente è partito un consistente piano di controlli teso a verificare lo stato dell'arte nelle filiere Coop e cominciare il percorso di miglioramento

Infine, nel 2009 è giunta a conclusione una Convenzione con il Centro di Referenza Nazionale sul Benessere Animale (con sede presso l'Istituto Zooprofilattico di Lombardia ed Emilia Romagna) che ha permesso di migliorare e giungere a condivisione dei contenuti di Disciplinari e Check List



#### **Nuove sfide: il Benessere Animale**

COMPASSION

Compassion in World Farming, la maggiore organizzazione internazionale per il benessere degli animali da allevamento, ci ha premiato:

 Nel 2010 col premio "Good Egg" per la scelta di escludere completamente dalla vendita le uova di galline allevate in batteria, impegnandoci a vendere solo uova di galline allevate a terra.



 Nel 2011 col premio "Good Chicken" per la scelta di privilegiare allevamenti con densità minori a quelle previste per legge e che forniscono agli animali cose semplici, ma basilari per loro, come luce naturale e un ambiente provvisto di balle di fieno e posatoi su cui appollaiarsi.



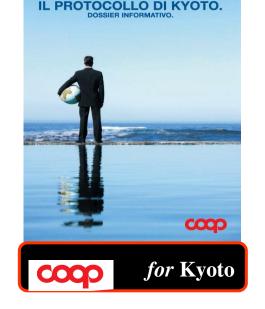


#### Nuove sfide: la tutela dell'ambiente

L'obiettivo è concentrarsi in particolare sulla grande emergenza clima e dunque sugli interventi per il risparmio energetico e la riduzione delle emissioni di CO2.

#### Cosa abbiamo fatto...

Nel 2006 con il progetto COOP FOR KYOTO abbiamo invitato i fornitori di prodotto a marchio ad adottare azioni di riduzione dei consumi energetici.



#### E cosa stiamo facendo...

Dal 2009 lavoriamo per studiare con la metodologia LCA (analisi del ciclo di vita), gli impatti delle nostre filiere fondamentali, tra cui anche le carni.





#### Agire con rigore scientifico: il metodo LCA

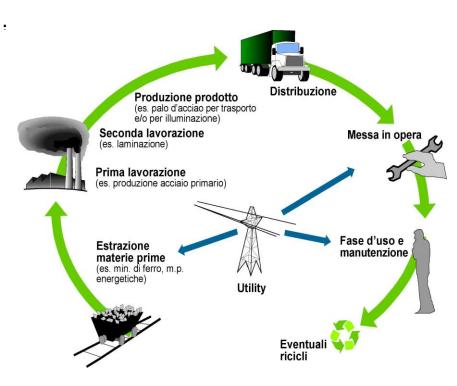
L'analisi del ciclo di vita (LCA) è una metodologia di valutazione dei carichi energetici e ambientali associati ad u prodotto o ad un processo, lungo l'intero ciclo di vita. Innovativo rispetta i criteri tradizionali di analisi, l'approccio LCA consiste nel valutare tutte le fasi di un processo produttivo, considerando la correlazione che esiste tra le une e l altre.

La metodologia è regolamentata, a livello internazionale, dalle seguenti norme:

ISO 14040:2006

ISO 14044:2006

che ne definiscono la struttura e guidano alla corretta applicazione.



Esempio: LCA di un manufatto zincato a caldo

INVENTARIO
DEGLI INPUT E OUTPUT





INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI

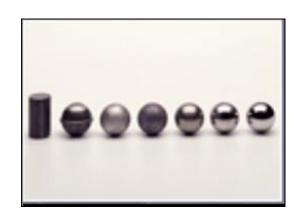


#### I limiti del Carbon Footprint

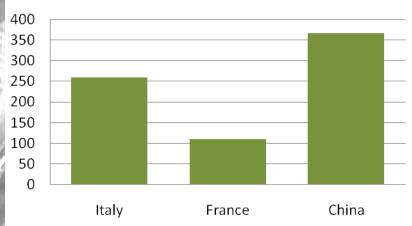
L'energia nucleare ha un bassissimo carbon footprint

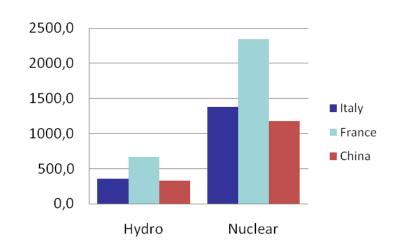
Carbon footprint contemplate only one of the environmental indicators

Carbon footprint of steel balls for bearings: if we move the plants to other countries the CF it is very different



t CO<sub>2</sub> equivalent per functional unit







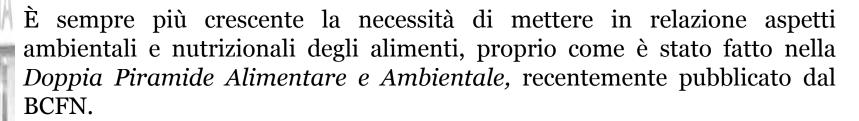
#### Tuttavia il mondo si muove

Tesco nel 2009 lancia l'idea del carbon label sui prodotti venduti presso i propri PV...anche se a inizio febbrai 2012 ha poi diciharato di voler abbandonare il progetto perché troppo lungo ed oneroso



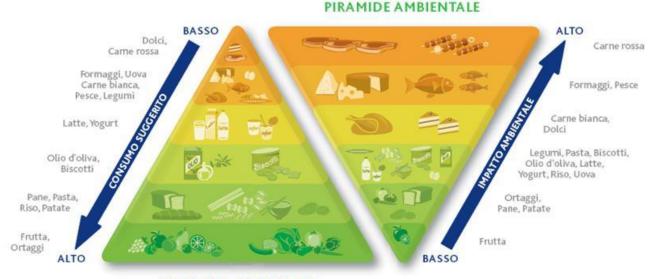


# GLI IMPATTI AMBIENTALI NELLA PRODUZIONE DEL CIBO



Lo scopo principale di questi lavori è capire come conciliare l'impatto ambientale degli alimenti con i rispettivi aspetti nutrizionali; gli alimenti che hanno un forte impatto sull'ambiente sono quelli che, dal punto di vista nutrizionale, dovrebbero essere consumati con più attenzione.

Da qui scaturisce l'idea della Doppia Piramide.





#### Gli indicatori ambientali scelti



Il **Carbon Footprint** rappresenta la quantità totale di gas serra (GHG – GreenHouse Gas) emessi direttamente e indirettamente dalle attività antropiche lungo tutto il ciclo di vita, è espresso in termini di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti.



PAS 2050:2011



ISO 14064:2006

Il **Water Footprint** misura il consumo di acqua in termini di volumi utilizzati (evaporati) e/o inquinati per unità di tempo sempre lungo tutto il ciclo di vita.



L'**Ecological Footprint** è una misura di quanti appezzamenti di terreno o marini biologicamente produttivi sono necessari per rigenerare le risorse consumate e per assorbire i rifiuti prodotti da una popolazione umana o da una singola attività antropica, utilizzando pratiche di gestione delle risorse e tecnologie dominanti.







### LCA nella filiera di produzione della carne bovina



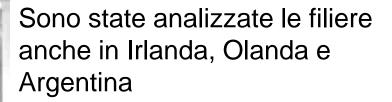
La produzione della carne bovina presenta un notevole impatto sull'ambiente associato in particolare a:

- produzione degli alimenti somministrati ai bovini in fase di allevamento;
- •emissioni di metano derivanti dai processi digestivi dei bovini;
- •gestione dei residui organici (letame e scarti di macellazione).

Coop Italia ha **quantificato** mediante l'applicazione della metodologia LCA gli **impatti ambientali** associati all'intera filiera di produzione della carne bovina a marchio Coop in Italia.

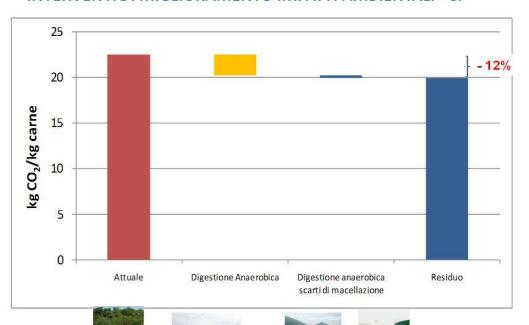


## Analisi risultati filiera produzione carne bovina





#### INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO IMPATTI AMBIENTALI - CF



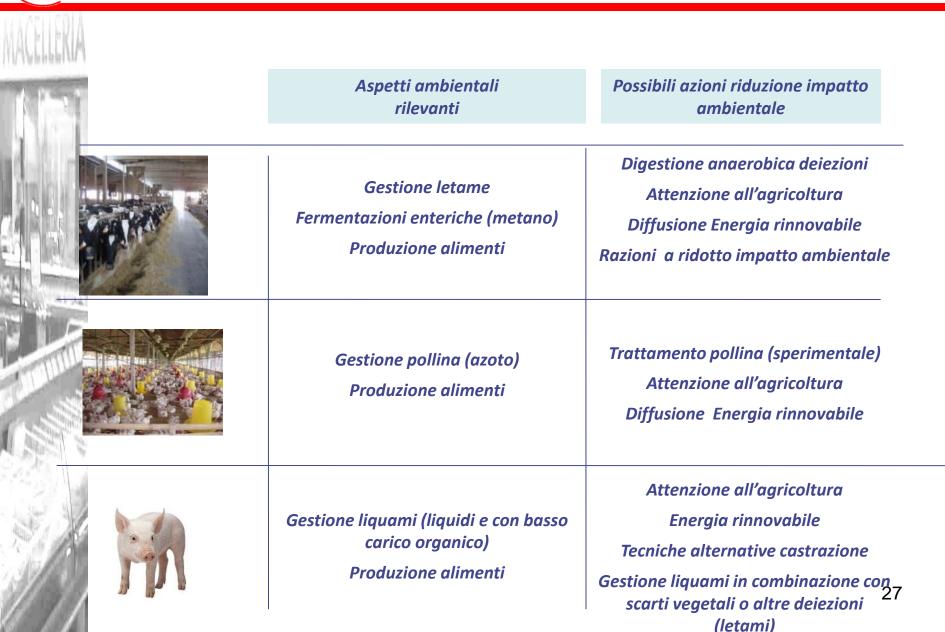


Sulla base di alcuni calcoli preliminari è emerso che l'energia prodotta in un anno da 2 turbine eoliche in 1 ettaro di pascolo potrebbero compensare le emissioni di gas serra, relative al ciclo di vita di 2 capi.





### I risultati anche per le altre principali filiere





### Le aree di miglioramento

Sulla base degli studi fatti, si possono impostare delle proposte di adeguamento della politica di selezione dei fornitori COOP che tengano anche conto degli aspetti ambientali ed etici.

I punti fondamentali su cui si può lavorare potrebbero essere:

- adozione di tecniche di gestione delle deiezioni (es. digestione anaerobica) soprattutto per gli allevamenti bovini;
- diffusione tecnologie di produzione di energia da fonte rinnovabile;
- analisi e mappatura delle razioni somministrate e definizione soluzioni maggiormente sostenibili;
- migliorare le condizioni di vita degli animali



## CONCLUSIONI

Il modello COOP è partito negli anni '80 sviluppando un modello di filiera garantito, continuamente aggiornato in un'ottica di miglioramento continuo e di attenzione ai rischi emergenti, ma anche ai valori emergenti.

Nell' attuale contesto di riduzione del potere d'acquisto, crescente attenzione verso la convenienza, il Consumatore non cala l'attenzione alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti.

L'approccio alla sicurezza, basato sulla conoscenza e presidio dei processi alterativi delle carni e sulla conoscenza e prevenzione delle frodi commerciali e sanitarie che hanno le carni come oggetto, hanno consolidato la fiducia dei consumatori verso le carni Coop.

La conoscenza, il coordinamento e il controllo della filiera (la filiera l'abbiamo creata noi con le regole e la conoscenza di tutti i soggetti che la compongono) si conferma un'arma indispensabile per fare fronte nel migliore dei modi ai rischi emergenti e a qualsiasi eventuale crisi.

In ogni caso Coop continuerà il lavoro di rafforzamento del sistema di garanzie.

A questo si aggiunge oggi una nuova consapevolezza sui temi legati agli impatti ambientali delle produzioni e degli aspetti etici dell'allevamento



# Grazie per l'attenzione



