ZOOTECNIA 4.0

VINCENZO RUSSO

Professore Emerito - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Novità dalla ricerca: il consumo reale di carne in Italia

Commissione ASPA

Università di Bologna
Vincenzo Russo (coordinatore)
Claudio Cavani
Adele Meluzzi
Leonardo Nanni Costa
Massimiliano Petracci*
Federico Sirri*

Università di Bari
Francesco Vito Nicastro
Davide De Marco*

Università di Catania
Anna De Angelis

Università di Firenze
Oreste Franci
Giuliana Parisi
Francesco Sirtori*

Università di Torino
Laura Gasco

Università di Modena e Reggio Emilia
Domenico Pietro Lo Fiego

Università Cattolica di Piacenza
Erminio Trevisi
Dario Rossi*

Università di Pisa
Andrea Serra
Casarosa Mauro*

Università di Milano
Vittorio Moretti

Università di Napoli
Giovanni Piccolo

Università Tuscia
Andrea Amici
Pier Paolo Danieli

Istat
Colomba Lina Sermoneta

* membro aggiunto

IL LIBRO

Vincenzo Russo, Anna De Angelis,
Pier Paolo Danieli
(a cura di)
CONSUMO REALE DI CARNE
E DI PESCE IN ITALIA
Dal consumo apparente al consumo reale
con il metodo della Detrazione Preventiva delle Perdite
FrancoAngeli

Food Balance Sheet (FBS) o
Bilanci Approvvigionamento Nazionali (BAN)

I Food Balance Sheet indicano per ogni prodotto alimentare le fonti di approvvigionamento e il suo utilizzo.

Il consumo pro capite è calcolato con la formula:

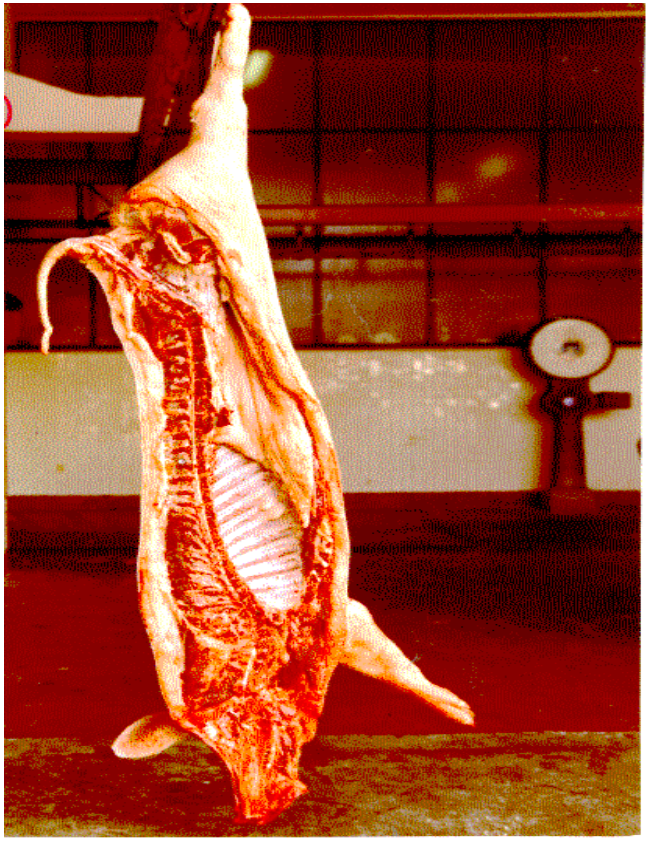
$$\frac{(\boldsymbol{produzione} + \boldsymbol{import} + \boldsymbol{scorte\ iniziali}) - (\boldsymbol{usi\ non\ alimentari} + \boldsymbol{export} + \boldsymbol{scorte\ finali})}{\boldsymbol{numero\ di\ residenti\ nel\ Paese}}$$

Per la carne si usa la formula:

$$\frac{\boldsymbol{produzione} + \boldsymbol{importazione} - \boldsymbol{esportazione}}{\boldsymbol{numero\ di\ residenti\ nel\ Paese}}$$

- Il consumo di carne è denominato apparente perché espresso in peso equivalente carcassa.

Mezzena bovina e suina



Finalità, principali punti di forza e criticità della stima del consumo apparente

Finalità	Punti di forza	Criticità
• Valutazione approvvigionamento Paese • Rilevare trend approvvigionamento • Fare confronti tra i Paesi • Orientare decisioni su politiche agroalimentari	• Economicità e semplicità perché basato su uso dati statistici rilevati di routine • Stima disponibilità totale sia che il consumo avvenga in casa o fuori casa sia che la carne sia consumata cruda, cotta, o trasformata	• Inclusione perdite di lavorazione, scarti e rifiuti (enorme sovrastima) • Non considerazione autoconsumo e macellazioni clandestine • Non considerazione turisti • Non considerazione immigrati non residenti

Uso non appropriato:

- **considerare la stima come consumo reale di carne e/o di carne ingerita**
- **studiare relazioni tra consumo di carne e salute del consumatore**

Metodi basati su rilevamento consumo individuale (IDS)

Si rileva il consumo individuale o di gruppi nelle 24 ore o in periodi più lunghi mediante diario o interviste.

Finalità, principali punti di forza e criticità della stima basata sul rilevamento dei consumi individuali

Finalità	Punti di forza	Criticità
• Valutare le abitudini alimentari e la dieta degli abitanti • Studiare le relazioni tra alimenti e salute • Orientare le decisioni su politiche nutrizionali	• Fornisce dato consumo più prossimo a quello reale • Oltre alla media rileva la variabilità del consumo • Rileva differenze tra sesso e tra gruppi diversi per origine geografica ed etnica, per reddito, per estrazione sociale e culturale, ecc.	• Organizzazione complessa • Lunghezza delle indagini • Costi elevati • Criticità metodologiche (numerosità campione, rappresentatività del campione stratificazione, zone territoriali, stagioni dell'anno, inclusione giorni festivi ecc.)

Consumo annuale pro capite di carne (Kg) in Italia rilevato mediante IDS da INN –CRA-INRAN (oggi CREA) e mediante FBS da FAO

1980-84		1994-96		2005-06	
FAO (FBS)	INN (IDS)	FAO (FBS)	INN (IDS)	FAO (FBS)	CRA-INRAN (IDS)
76.7	55.9	86.3	49.5	85.6	40.1

Metodo della Detrazione Preventiva delle Perdite (DPP) per la stima del consumo reale di carne

- **utilizza stesse procedure di calcolo del consumo apparente (FBS).**
- **ma sono sottratte da carcasse, mezzene, tagli e prodotti carnei tutte le perdite che si verificano tra la macellazione e il consumo a tavola.**
- **esprime, come le IDS, il consumo in quantità di carne (Consumo reale) anziché in peso equivalente carcassa.**

Dalla disponibilità apparente alla disponibilità reale

Rappresentazione schematica della stima del consumo reale di carne

Carcassa a freddo

- ✓ cali di lavorazione
- ✓ detrazione di ossa, cartilagini, legamenti, tendini e aponeurosi, linfonodi e vasi sanguigni
- ✓ detrazione del grasso di copertura e cavitario separabile
- ✓ detrazione del grasso intermuscolare separabile
- ✓ detrazione della cotenna nei suini

Carne consumabile

- ✓ detrazione dei rifiuti al dettaglio
- ✓ detrazione degli scarti al consumo in cucina e nel piatto
- ✓ detrazione dei rifiuti al consumo

Carne realmente consumata o Consumo reale

Esatta e dettagliata conoscenza delle disponibilità nazionali

Dati disponibili

- indagini ISTAT sulle macellazioni
- Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica Teramo (Izs-ministero salute)
- Mipaaf –classificazione carcasse suine
- Importazioni ed esportazioni ISTAT
- Altri (Imprese della filiera carne, ecc.)

Assenza di coordinamento tra banche dati

Coefficienti di conversione (K) delle carcasse delle varie specie in carne consumabile

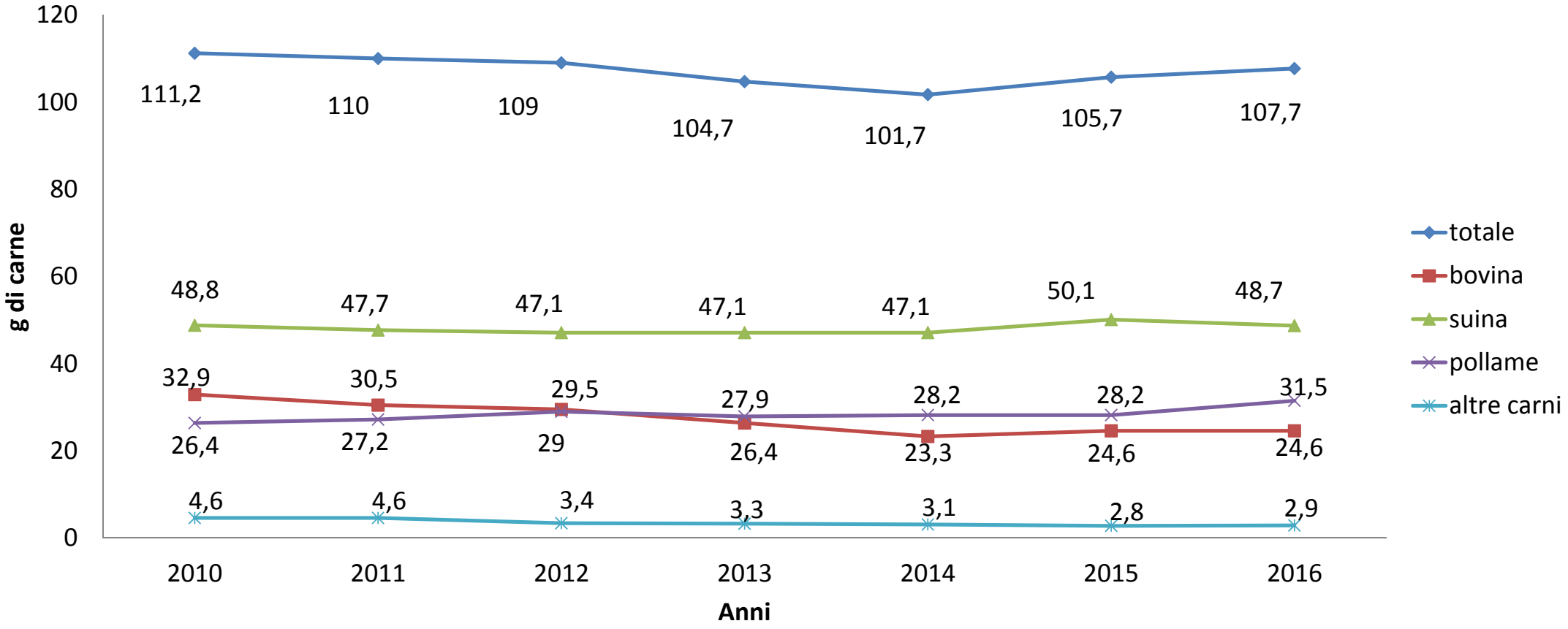
Specie	K	Specie	K
Bovini e Bufalini:		Equini:	
Vitelli	0,524	Cavalli, Asini e Muli	0,700
Vitelloni maschi e manzi	0,593		
Vitelloni femmine	0,575	Conigli	0,553
Buoi	0,584		
Tori	0,584	Specie avicole:	
Vacche	0,507	Broilers < di 2 kg	0,610
Vitelli bufalini	0,504	Broilers > di 2 kg	0,620
Bufale	0,487	Tacchini	0,621
Altri bufalini	0,564	Faraone	0,582
		Anatre	0,520
Ovini:		Oche	0,520
Agnelli	0,573	Quaglie	0,452
Agnelloni	0,536		
Pecore e Montoni	0,565	Specie Selvatiche:	
Capretti e Caprettoni	0,526	Cinghiali	0,707
Capre e Becchi	0,535	Daini	0,752
		Mufloni	0,632
Suini:		Cervi	0,738
Suinetti	0,494	Caprioli	0,789
Suino leggero	0,528	Camosci	0,713
Suino pesante	0,492		

Scarti al consumo nel piatto

Scarti e rifiuti di carne a livello di consumo

Ricerche su spreco	8-35%
USDA	
carne	23
pollame	18
FAO	11%
WRAP	11%
Nostri studi	10%

Consumo reale giornaliero pro capite di carne (gr)

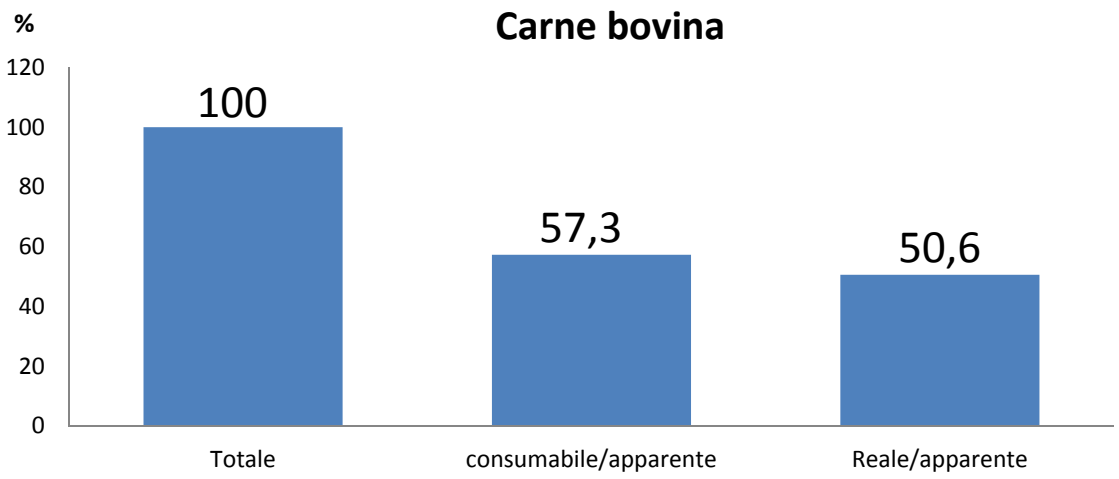


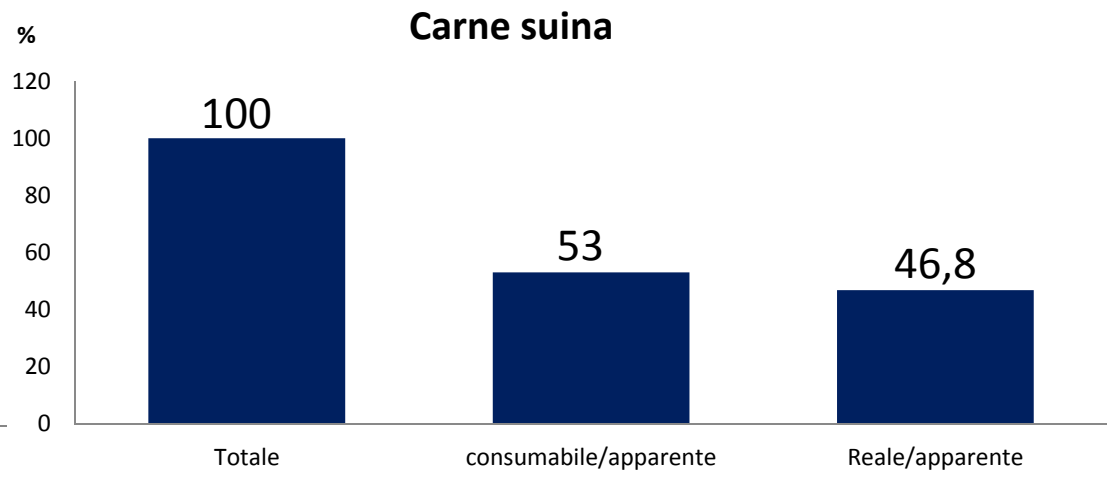
Consumo apparente (FAO), disponibilità di carne consumabile e consumo reale di carne in Italia (kg pro capite anno)

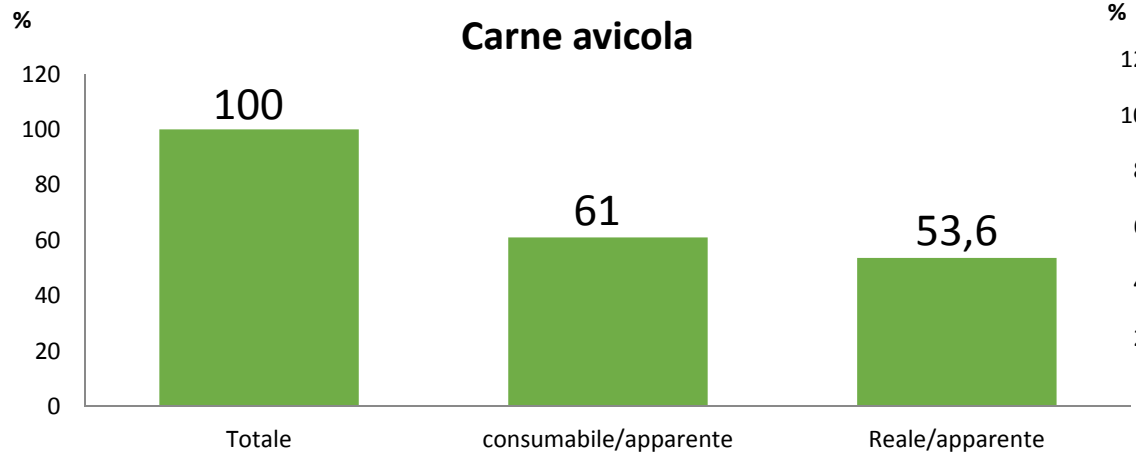
anno	apparente	consumabile	reale	consumabile/ apparente %	Reale/apparente %
2010	89,4	46,3	40,6	51,8	45,4
2011	86,6	45,5	40,1	52,5	46,3
2012	86,5	45,2	39.9	52,2	46,1
2013	84,0	43,3	38,2	51,5	45,5
2014	n.p.	42,1	37,1	n.c	n.c.
2015	n.p.	43,8	38,6	n.c.	n.c.
Media	86,6	44,4	39,1	52,0	45,8

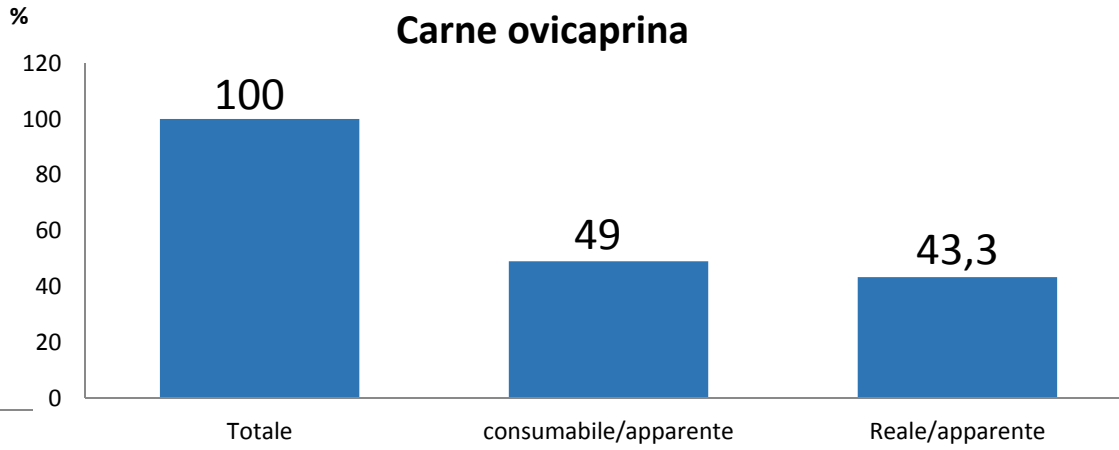
Note: n.p. dato non pubblicato; n.c. dato non calcolabile

Rapporto percentuale tra consumo apparente (ISMEA), disponibilità di carne consumabile e consumo reale (media sessennio 2010-2015)

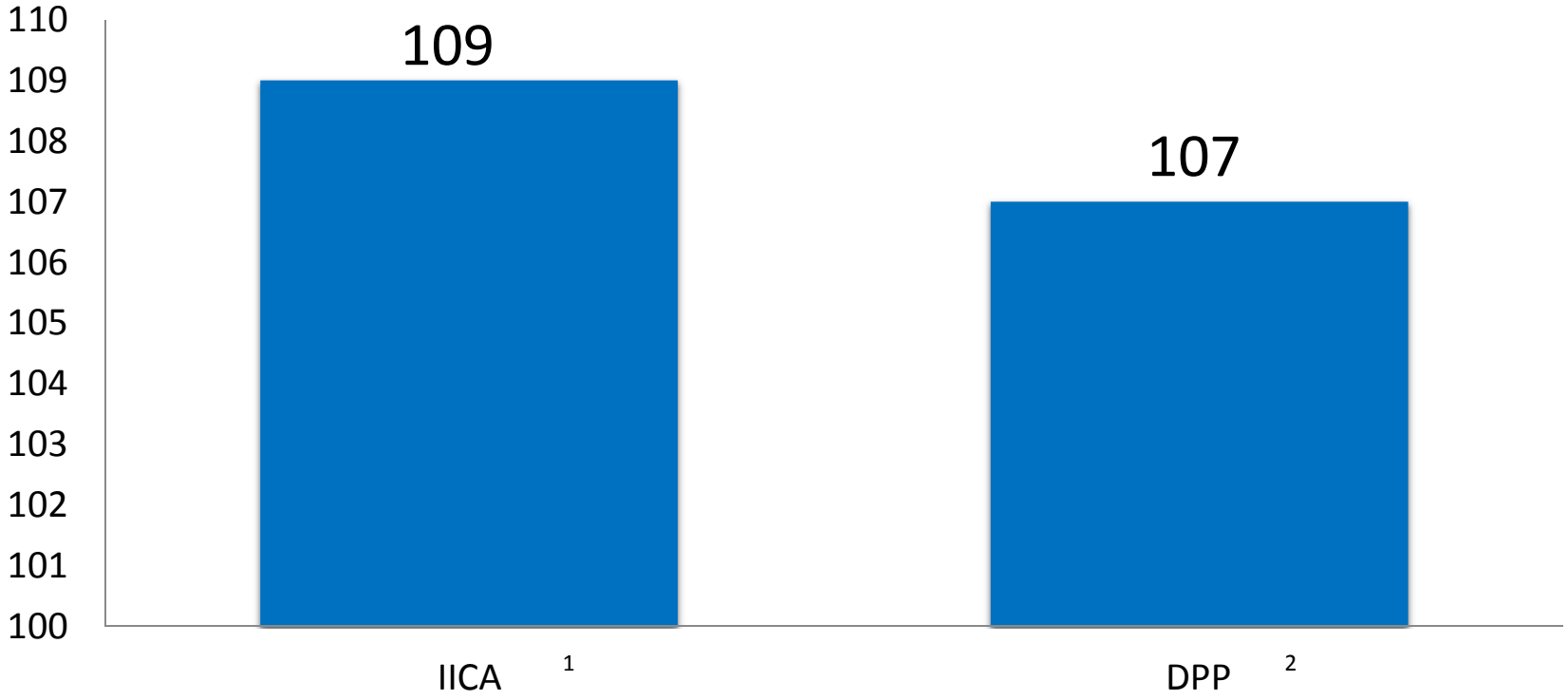








Consumo reale (g) rilevato con l'indagine individuale sui consumi alimentari (IICA) e con il metodo della detrazione preveniva delle perdite (DPP)



[1] Indagine INRAN-SCAI 2005-2006 (Lequercq et al.,2009)
[2] Media sessennio 2010-2015

Conclusioni sul consumo di carne

- **Il consumo di carne mostra una tendenza alla riduzione.**

- **negli ultimi anni il consumo giornaliero pro capite reale di carne è stato in media di 104 g, indipendentemente da come (cruda, cotta, trasformata in salumi, presente in preparazioni alimentari miste, inscatolata, ecc.) e da dove (casa, ristoranti, fast food, mense, comunità, bancarelle, ecc.) sia consumata.**

- **Il consumo di carne bovina è risultato pari si a 24,56 g/giorno, corrispondenti ad una bistecca settimanale.**

- **I dati del consumo reale ridimensionano l'allarme su un eccessivo consumo di carne in Italia, basato sul consumo apparente, che sovrastima, anche più del doppio, la quantità di carne effettivamente assunta.**

Conclusioni sul metodo della Detrazione Preventiva delle perdite (DPP)

- **Consente di stimare in modo economico, rapido ed affidabile il consumo reale pro capite di carne.**
- **Fornisce un dato trasparente e più idoneo per conoscere la quantità di carne effettivamente assunta e per studiare le relazioni tra consumo di carne e malattie.**
- **Il metodo potrebbe essere esteso a tutti gli alimenti per una migliore valutazione della dieta , per la realizzazione di programmi di educazione alimentare e per una corretta politica nutrizionale.**