

# Opinione della GDO su un Prosciutto di Parma con alti standard di benessere animale

di Serena Soffiantini e Alessandro Gastaldo

**N**ell'ambito del progetto *PARSUTT – PARma ham high SUsTainability sTandard*, finanziato dal PSR 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna, è stata condotta un'indagine conoscitiva presso la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) italiana con l'obiettivo di analizzare **le potenzialità di successo di un Prosciutto di Parma animal friendly**, prodotto quindi a partire da suini allevati con alti standard di benessere animale e uso responsabile del farmaco. Tale approfondimento è stato svolto nell'ultimo trimestre del 2021. In tutto sono stati contattati 34 buyer della GDO nazionale, per un totale di 29 insegne della GDO rappresentate. In totale hanno risposto 22 buyer, che corrispondono al

65% degli interpellati. In 12 hanno invece declinato l'invito.

## Caratteristiche del campione

Quasi il 90% del campione è rappresentato da catene di grandi dimensioni (dai 250 dipendenti in su), il 9% da catene di media dimensione (sotto i 250 dipendenti) e solo una catena risulta essere di piccole dimensioni (sotto i 50 dipendenti) (*Grafico 1*). Quasi la metà di questo campione ha punti vendita concentrati nell'Italia Settentrionale, mentre il 27% li ha soprattutto nel Meridione e nelle Isole. Il restante 23% svolge la propria attività principalmente in Italia Centrale. Una sola insegna ha punti vendita omogeneamente distribuiti in tutta la penisola (*Grafico 2*).

## Sistemi di qualità, protocolli di produzione con alti standard di benessere animale e con uso responsabile del farmaco

I sistemi di qualità utilizzati dalle diverse insegne risultano abbastanza variegati. È comunque possibile individuare i tre maggiormente diffusi:

1. ISO 14001;
2. IFS (*International Food Standard*);
3. BRC Global Standard.

Altri standard frequentemente segnalati dagli intervistati sono il *Biologico* e *ISO 22000*.

Parallelamente a questi, la maggior parte degli intervistati riferisce di utilizzare sia protocolli di produzione con alti standard di benessere animale (60%) sia protocolli legati all'uso responsabile del farmaco (54%). Con riferimento ai soli prodotti di salumeria, la maggior parte della GDO interpellata (14 su 22) propone alla sua clientela solo una piccola quota di prodotti (10%) che rispettano protocolli con alti standard di benessere animale. Tre organizzazioni su 22 dichiarano di non avere prodotti di salumeria di questo tipo. Altre 3 invece riportano che il 20% dei loro prodotti di salumeria rispetta alti standard di benessere. Le insegne presso le quali più del 30% dei prodotti di salumeria può essere considerato "virtuoso" sono 2.

In tema di uso responsabile del farmaco, invece, la metà degli intervistati (11) segnala che il 10% dei prodotti da loro offerti segue standard legati a questo tema, altri 7 dichiarano di non avere sui propri scaffali prodotti di questo tipo, men-



Prosciutto di Parma DOP.



Inquadra con lo  
smartphone

# LA TECNOLOGIA UV CONTRO VIRUS, BATTERI E MUFFE

## SCOPRI I NOSTRI STERILIZZATORI PER NASTRI TRASPORTATORI:

- **Impediscono** la proliferazione dei batteri e la contaminazione degli alimenti
- **Efficaci su listeria e salmonella**
- **Pulizia continua H24**



**ELIMINANO** fino al

**94%** di **BATTERI**  
dai **NASTRI**  
**TRASPORTATORI**

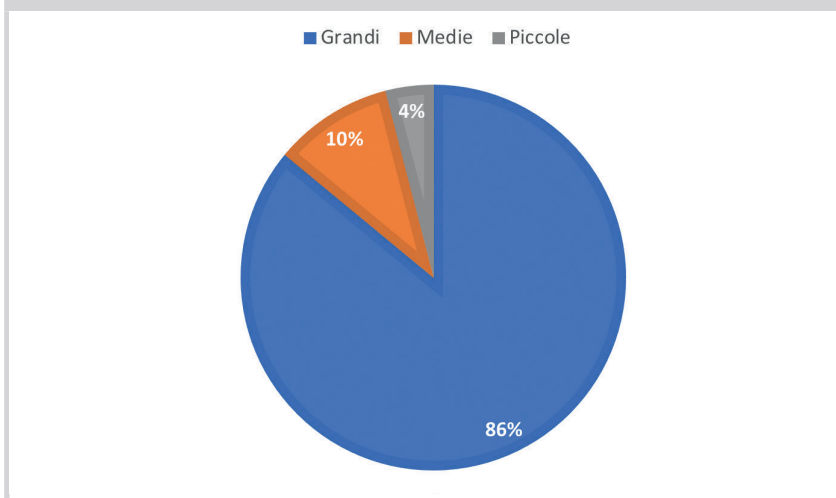
Scopri tutti i prodotti su [sterilizzatoriuv.tecnafood.it](http://sterilizzatoriuv.tecnafood.it)

**TECNA**  
**food**  
ATTREZZATI A DOVERE

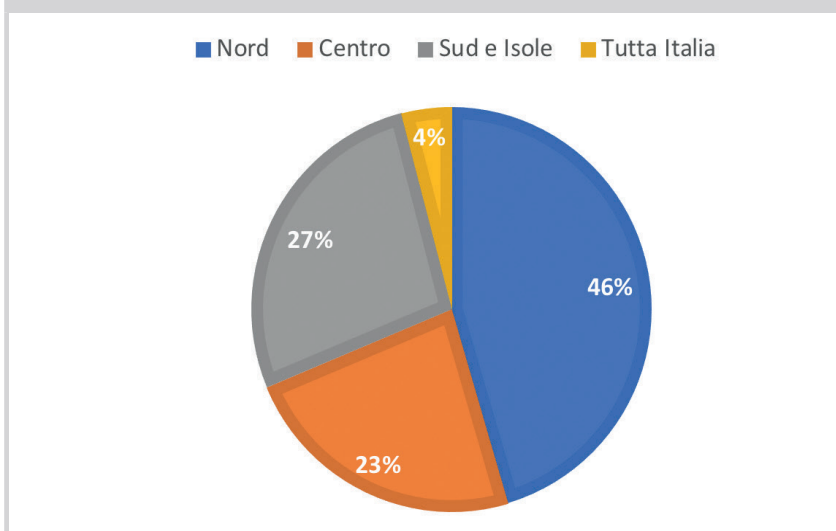
Scopri gli oltre 3.000 prodotti  
per l'industria alimentare!

**Acquista on-line!**  
[shop.tecnafood.it](http://shop.tecnafood.it)  
[info@tecnafood.it](mailto:info@tecnafood.it)  
Tel. 059.909.881

**Grafico 1 – Dimensioni aziendali delle insegne della GDO coinvolte nell'indagine**



**Grafico 2 – Distribuzione geografica delle insegne della GDO coinvolte nell'indagine**



tre 4 intervistati dichiarano di avere il 20% di prodotti di salumeria provenienti da allevamenti che seguono protocolli per l'utilizzo del farmaco.

**Prosciutto di Parma: standard di benessere e uso del farmaco**

Focalizzando l'attenzione sul solo Prosciutto di Parma, oltre il 90% degli intervistati ritiene che esso dovrebbe avere standard di benessere animale e uso responsabile del farmaco superiori ai minimi di legge e vorrebbe che questa informazione fosse chiaramente specificata in etichetta. Si potrebbe ipotizzare che dietro a questo risultato ci sia l'idea

che il valore aggiunto riconoscibile al Prosciutto di Parma possa o debba essere riferibile, almeno in parte, a questi due aspetti.

**Prezzo: percezione della GDO**

Poiché allevare con standard di benessere animale superiori ai minimi di legge comporta costi più elevati per gli allevatori, è stato chiesto ai buyer quale è, a loro parere, l'aumento di prezzo che il consumatore sarebbe disposto ad accettare. Quasi la metà degli intervistati ritiene che i consumatori non sarebbero disposti ad accettare alcun aumento di prezzo, mentre l'altra metà ritiene

che l'aumento accettabile potrebbe essere fra 1 e 3 €/kg.

Estremamente interessante è il confronto fra questo dato e i risultati di una parallela indagine svolta presso più di 300 consumatori (si veda *Opinione dei consumatori su un prosciutto di Parma con alti standard di benessere animale* in EUROCARNI n. 2/2023), ai quali è stato chiesto direttamente quale aumento di prezzo sarebbero disposti a sostenere per un Prosciutto di Parma "ad alto contenuto di benessere". Vi è grande discrepanza fra i due punti di vista: la GDO è più prudente rispetto a quanto non siano i consumatori in merito all'aumento di prezzo accettabile dai consumatori stessi.

Nel dettaglio, solo il 5% dei consumatori dichiara di non essere disposto a spendere nulla in più per questo tipo di prodotto, mentre quasi il 50% della GDO è di questo avviso. Non solo: più del 10% dei consumatori ritiene che sarebbe disposto ad accettare un aumento di 10 €/kg o più, mentre la GDO non ritiene realistico spingersi ad aumenti superiori a 3 €/kg.

Tornando alla GDO, chiedendo questa volta di quantificare la disponibilità della GDO stessa rispetto all'eventuale aumento di prezzo di Prosciutto di Parma ad alto contenuto di benessere, circa un terzo dei buyer ritiene che non sarebbe accettato alcun aumento. Invece, più della metà ritiene che la propria organizzazione sarebbe disposta a tollerare un aumento intorno a 1,5 €/kg. Solo 2 intervistati su 22 ritengono che l'aumento potrebbe arrivare fino a 3 €/kg. Questi risultati sono nel complesso coerenti con la visione che i buyer hanno dimostrato di avere rispetto dell'approccio economico dei consumatori.

**Protocollo e linea di Prosciutto di Parma "virtuoso"**

La maggior parte degli intervistati (12 intervistati su 22) ritiene che ci sia una probabilità fra il 30 e il 50% che la propria insegna inserisca una linea di Prosciutto di Parma basata su un protocollo definito dal Con-



sorzio del Prosciutto di Parma con alti standard di benessere animale e uso responsabile del farmaco. Risposte più estreme sono invece state date con frequenza minore ed equamente distribuita. Infatti, le probabilità del 10%, del 70% e >70% sono state identificate ciascuna da 3 intervistati su 22. Un pattern molto simile è individuabile nella domanda relativa alla probabilità che la propria organizzazione inserisca il protocollo del Consorzio del Prosciutto di Parma nel proprio *Quality Assurance System*.

#### **Allevamento: aspetti importanti e ostacoli all'adozione di protocolli "virtuosi"**

Agli intervistati sono stati anche proposti 6 aspetti legati all'allevamento chiedendo di attribuire un valore all'importanza di ognuno di essi (1 = poco importante; 5 = molto importante). La *disponibilità di spazio superiore ai minimi di legge* è ritenuta importante o molto importante dalla maggior parte degli intervistati (16 su 22). La distribuzione delle risposte circa la *presenza di arricchimenti ambientali e materiali manipolabili* è risultata poco univoca. Infatti, circa la metà ha attribuito scarsa importanza mentre l'altra metà ha attribuito notevole importanza, confermando che si tratta di un aspetto controverso e forse anche poco conosciuto.

La *gestione delle scrofe senza uso di gabbie* è ritenuta importante o molto importante da 16 intervistati su 22. Molto simile il pattern delle risposte circa l'*integrità della coda*. Gli aspetti percepiti come importanti o molto importanti in modo pressoché unanime sono *uso responsabile degli antibiotici e alimentazione di qualità*. Queste ultime due tematiche

sembrano essere considerate una condizione imprescindibile, forse anche in funzione del livello di consapevolezza che è stato mediamente raggiunto rispetto ad esse.

Allo stesso modo, agli intervistati è stato chiesto di quantificare l'importanza di alcuni ostacoli che gli allevatori possono incontrare nell'adozione di protocolli virtuosi. Il *costo degli investimenti* è stato definito da "mediamente importante" a "molto importante" dalla maggioranza degli intervistati (17 su 22). Al *costo di gestione e manodopera* viene attribuita un'importanza lievemente inferiore. La *riduzione dei posti in allevamento* viene invece considerata molto rilevante: 14 intervistati su 22 l'hanno definita un ostacolo "decisamente importante" o "molto importante". Alla *riduzione delle performance* viene invece attribuito un peso relativamente più contenuto.

#### **Periodo di riferimento dei protocolli di benessere e uso responsabile del farmaco**

Il 91% degli intervistati ritiene che eventuali protocolli virtuosi legati a benessere animale e/o uso responsabile del farmaco dovrebbero essere relativi a tutta la vita dell'animale e non solo ad un certo periodo (per esempio, gli ultimi 4 mesi di vita).

#### **Scaffale dedicato a Prosciutto di Parma "virtuoso"**

L'opportunità di uno scaffale dedicato ad un Prosciutto di Parma con standard di benessere e uso responsabile del farmaco ha indotto opinioni discordanti. Infatti, il 50% si è detto favorevole, il 40% non lo è e il 10% ha preferito non esprimersi. Alla domanda specifica circa il potenziale interesse da parte della propria insegna a creare tale scaffale

dedicato, la maggioranza (41%) ha risposto affermativamente, il 36% ha risposto negativamente e il restante 23% ha preferito non rispondere. Anche in questo caso, quindi, il pattern risulta poco chiaro.

#### **Formato commerciale**

Il formato commerciale ritenuto più adatto per proporre al consumatore un Prosciutto di Parma "virtuoso" è inequivocabilmente il preaffettato (68% degli intervistati). Il restante 32% ritiene invece che sarebbe quello venduto al taglio, al banco salumeria.

#### **Identificazione commerciale: packaging e logo**

La maggioranza assoluta (64%) ritiene che per identificare commercialmente un Prosciutto di Parma "virtuoso" servirebbero sia un packaging specifico sia un logo specifico. Il resto degli intervistati si divide equamente fra "solo packaging" e "solo logo".

#### **Importanza delle informazioni in etichetta**

Pressoché tutti gli intervistati ritengono che sia "importante" o "molto importante" fornire informazioni in etichetta in merito a "benessere animale in allevamento", "uso degli antibiotici in allevamento" e "tracciabilità".

#### **Enti Terzi di certificazione**

Più del 70% dei buyer ritiene indispensabile che la certificazione del rispetto di standard di benessere e/o uso responsabile del farmaco venga fatta da un ente terzo di certificazione.

Serena Soffiantini

Alessandro Gastaldo

Centro Ricerche Produzioni Animali  
CRPA SCPA di Reggio Emilia

■ **Parsutt** è un GOI (Gruppo Operativo per l'Innovazione) finanziato su PSR (Programma di Sviluppo Rurale) della Regione Emilia Romagna (Bando Misura 16.1.01 – Gruppi operativi del PEI-Partenariato Europeo per l'Innovazione per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura", sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area 3A), che vede coinvolti il CRPA di Reggio Emilia, il Consorzio del Prosciutto di Parma, due produttori associati al Consorzio, due allevamenti e due macelli. Lo scopo del progetto è quello di creare — per singole filiere suinicole — un sistema di certificazione con un disciplinare di regolamentazione che faccia riferimento a protocolli con alti standard di benessere animale, biosicurezza e uso responsabile del farmaco, verificandone sostenibilità tecnico-economica e ambientale.