

RUOLO DELLE STRUTTURE ANNONARIE PUBBLICHE NEL SETTORE CUNICOLO ED ESPERIENZA DI "CIRCUITO BREVE" PER IL PRODOTTO DEL SETTORE

Sergio Rubbiani

A.S.A.M. - Azienda Servizi Annonari Municipali -
Via Fioravanti, 22 Bologna

A livello nazionale le statistiche indicano l'Emilia Romagna fra le Regioni di maggior rilievo nella produzione del coniglio.

A Bologna in particolare da tempo si manifestava l'esigenza di una struttura di macellazione che consentisse ai produttori di dotarsi di canali di commercializzazione alternativi rispetto al sistema ormai consolidato della vendita degli animali vivi al macellatore grossista nei confronti del quale erano spesso soccombenti nel rapporto contrattuale.

La creazione di una struttura pubblica di macellazione

Tale scelta basata originariamente su un impianto provvisorio, e' rappresentata oggi da uno stabilimento attrezzato per la esclusiva macellazione del coniglio che e' affiancato a preesistenti strutture per la macellazione e trasformazione di tutte le specie animali, consentendo agli allevatori di conigli di essere protagonisti attivi sul fronte della commercializzazione e collocazione del proprio prodotto, operando nel contesto del piu' importante aggregato nazionale di strutture del settore zootecnico complessivo.

Da questa condizione sono derivate alcune possibilita' di notevole importanza anche come indicazione di nuovi terreni su cui impostare il rapporto diretto: produzione - ultimo anello della distribuzione.

L'Azienda pubblica ha infatti provocato un rapporto di fornitura che dura ormai da diversi anni fra la cooperazione dei produttori e la cooperazione dei macellai di Bologna.

Si tratta di un vero e proprio contratto interprofessionale, primo e unico nel suo genere per questo settore.

Esso ha come elementi base i seguenti:
qualita' del prodotto (produzione locale), quantitativo settimanale costante, prezzo legato a parametri tali da evitare una contrattazione continua in quanto il prezzo si forma automaticamente, superamento di ogni intermediazione inutile, garanzia e controllo dell'ente pubblico sulle rese di macellazione, standard di macellazione concordato, economie di scala per la raccolta del vivo e distribuzione delle carni.

Lo stabilimento "macello per conigli" rappresenta quindi un punto di incontro fra produttori e distributori finali senza alcuna intermediazione, massima valorizzazione della qualita'

del prodotto, controllo igienico-sanitario a salvaguardia dei consumatori e nello stesso tempo degli allevatori, in quanto questa forma di assistenza consente di trasmettere loro rapidamente le risultanze emerse dal controllo sanitario degli animali pervenuti al macello.

In collaborazione con il servizio sanitario e' stato individuato uno standard di macellazione che tiene conto sotto il profilo igienico-sanitario di tutte le operazioni manuali e meccaniche che si debbono effettuare nei vari segmenti della linea. Strutture ed attrezzature previste dalla normativa CEE affiancate da uno standard di macellazione con finalita' igienico-sanitarie avvalorano sotto il profilo merceologico-annonario il prodotto e conseguentemente lo qualificano.

La pesatura dei conigli vivi e morti permette la costante rilevazione delle rese, dato tecnico di estremo interesse, sintomatico dell'andamento dei singoli allevamenti.

Altro momento di esaltazione del prodotto e' rappresentato dalla marchiatura dei conigli, nel pieno rispetto delle normative vigenti, che oltre ad attestare l'avvenuto controllo sanitario, contraddistingue il prodotto nazionale da quello estero, notoriamente piu' scadente. Il marchio rilasciato da un Ente Pubblico ha un'importanza fondamentale, in quanto, essendo al di sopra delle parti, non avendo interessi commerciali in gioco, fornisce certezza di qualita' del prodotto.

La macellazione e la commercializzazione del coniglio si inserisce in un contesto molto piu' vasto che, per quanto concerne la macellazione, consente di sfruttare economie derivanti da razionalizzazioni di tutti i processi lavorativi, per quanto concerne la commercializzazione, consente di usare i canali esistenti utilizzando il coniglio come integrativo della gia' vasta gamma di prodotti carnei.

Possibilita' di sfruttamento (futuro) razionale di tutti i sottoprodotti derivanti dalla macellazione.

La nostra struttura e' pienamente rispondente alle normative CEE, gia' riconosciuta con bollo 039 M. Produttivita' 600 capi/ora, con punte massime di 800 con n. 16/18 addetti operanti in linea.

E' l'unico impianto di cui siamo a conoscenza nel quale operano due catene, la prima che trasporta l'animale nella fase di smontaggio, la seconda che percorre tutto il preraffreddamento, rispettando alla lettera la disposizione che prevede l'animale debba entrare nel tunnel di preraffreddamento completamente privo di pelo.

L'impianto di macellazione consente inoltre una rapidita' in tutte le operazioni di abbattimento tale da abbreviare al massimo l'intervallo che intercorre fra lo stordimento e l'immissione in preraffreddamento evitando o limitando al massimo l'inizio o l'insorgenza di processi fermentativi.

Particolarmente curata la fase di pesatura, calibratura e confezionamento.

Calibratura e pesatura vengono effettuate con l'ausilio di una pesetta elettronica che trasmette le risultanze ad un piccolo terminale.

Questo metodo risulta particolarmente efficace quando si trova di fronte a macellazioni commissionate da Cooperative formate da molti soci con piccoli conferimenti.

In sintesi siamo di fronte ad una triplice specializzazione (produzione - servizi intermedi - commercializzazione) che integrano organicamente e con notevole sinergismo e consentono un risultato di grande rilievo economico oltreche' di notevole prospettiva.

RUOLO DELLE STRUTTURE ANNONARIE PUBBLICHE NEL SETTORE CUNICOLO ED ESPERIENZA DI "CIRCUITO BREVE" PER IL PRODOTTO DEL SETTORE

A Bologna da tempo si manifestava l'esigenza di una struttura di macellazione che consentisse ai produttori di dotarsi di canali di commercializzazione alternativi rispetto al sistema ormai consolidato della vendita degli animali vivi al macellatore grossista nei confronti del quale erano spesso soccombenti nel rapporto contrattuale.

L'Azienda pubblica ha provocato un rapporto di fornitura che dura ormai da diversi anni fra la cooperazione dei produttori e la cooperazione dei macellai di Bologna.

Si tratta di un vero e proprio contratto interprofessionale, primo e unico nel suo genere per questo settore.

Esso ha come elementi base i seguenti:
qualita' del prodotto (produzione locale), quantitativo settimanale costante, prezzo legato a parametri tali da evitare una contrattazione continua in quanto il prezzo si forma automaticamente, superamento di ogni intermediazione inutile, garanzia e controllo dell'ente pubblico sulle rese di macellazione, standard di macellazione concordato, economie di scala per la raccolta del vivo e distribuzione delle carni.

Il momento di esaltazione del prodotto e' rappresentato dalla marchiatura dei conigli, nel pieno rispetto delle normative vigenti, che oltre ad attestare l'avvenuto controllo sanitario, contraddistingue il prodotto nazionale da quello estero, notoriamente piu' scadente.

Il marchio rilasciato da un Ente Pubblico ha importanza fondamentale, essendo al di sopra delle parti, non avendo interessi commerciali in gioco, fornisce certezza di qualita' del prodotto.

THE ROLE OF THE PUBLIC SUPPLY CHANNELS IN THE RABBIT REARING SECTOR AND THE EXPERIENCE OF THE "DIRECT CHANNEL" FOR THE PRODUCT OF THE SECTOR

For some time it was apparent that Bologna needed a system of slaughter that would permit the producers to use alternative channels to the now established method of the sale of live animals to the wholesale slaughterer, which often worked to the disadvantage of the producers.

The Public Supply Structure has brought about a supply link between the producers' co-operative and that of the butchers that has now been in existence for several years.

This involves a true contract between the producer and the butcher, the first of its kind, and unique in this sector.

The basic elements of this contract are the following:
product quality (local production); regular weekly production level; price linked to parameters so as to avoid continual negotiations, in that the price is fixed automatically; the overcoming of every unnecessary intermediary step; the guarantee and control of the Public Authority on the yield of the slaughter; agreed slaughtering standards; economies of scale for live animal collection and meat distribution.

The quality of the product is represented by the markings on the rabbits, in conformity with the norms in force; as well as demonstrating that the meat has been health-checked, this also serves to distinguish the domestic from the foreign product, the latter being notorious for its lower quality.

The marking conferred by a Public Authority is of fundamental importance in that it is above the parties in the trade and has no commercial interests at stake and this guarantees the quality of the product.

