

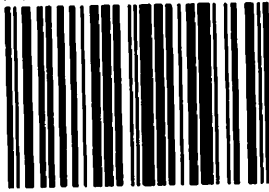


REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale



Gruppo Consiliare
Lega Toscana Salvini Premier

AOOCRT Protocollo n. 0002905/12-03-2024



LEX XI

1102 u 1610

02.18.01

Alla c.a. del Presidente
del Consiglio Regionale
SEDE

Mozione ai sensi dell'art.175 del Regolamento interno.

Oggetto: in merito al sostegno degli allevamenti di carne chianina in Toscana.

Il Consiglio regionale della Toscana,

Premesso che,

la cosiddetta "Chianina":

- è una razza bovina autoctona dell'Italia centrale riconoscibile dal manto bianco-porcellana, che prende il proprio nome dalla Valdichiana situata tra la provincia di Siena e Arezzo, territorio con il quale ha uno stretto legame ed al quale deve la propria connotazione naturalistica e storica del paesaggio;
- è un animale di origine antica: i suoi antenati erano allevati sia dagli etruschi che dai romani per molteplici scopi, principalmente legati all'agricoltura, ed utilizzata ininterrottamente fino all'inizio del secolo scorso per via della stazza e della forza che le consentivano di essere un ottimo animale da lavoro nei campi, dato che poteva trainare e spostare carichi anche impegnativi;
- ha rappresentato un allevamento caratteristico di parte dell'Appennino Toscano, contribuendo anche alla nascita del piatto più famoso della cucina Toscana, la bistecca alla Fiorentina: da qualche tempo è stato avviato l'iter per renderla patrimonio immateriale dell'Unesco;
- è un bovino caratterizzato da una taglia molto grande, tra le razze bovine è quella che raggiunge le maggiori dimensioni, arrivando nei maschi a più di 190 cm. di altezza con un peso che può raggiungere i 1700 kg, mentre nelle femmine si arriva ai 155 cm. con un peso di 1100 kg; inoltre, è un animale che viene allevato al pascolo visto che non è adatto ad un allevamento di tipo intensivo: il permettere di nutrirsi di foraggi freschi conferisce alla sua carne proprietà organolettiche uniche.

la razza Chianina è tutelata dal "Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e dal relativo disciplinare, costituito in data, 12 febbraio 2003 ed ufficialmente riconosciuto dal Ministero

delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali il 29 marzo 2004 con Decreto Ministeriale n.62187/04 e comprende anche la razza Marchigiana e quella Romagnola. Tale disciplinare serve a definire la produzione ed i regolamenti, che tutti i soggetti all'interno della filiera produttiva devono rispettare per far sì che la carne prodotta dalle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola possa essere certificata con il marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" allo scopo di difendere i requisiti produttivi di conformità riportati e valorizzare gli aspetti qualitativi propri e storici del prodotto. Inoltre, definisce l'area territoriale entro la quale devono avvenire le fasi produttive di nascita ed allevamento dei bovini e dalla quale devono provenire i foraggi freschi e conservati utilizzati per la loro alimentazione: tutto ciò, serve a definire, i sistemi di allevamento e di alimentazione, sempre legati, alla cultura produttiva e di allevamento storica dei territori interessati.

Considerato che,

negli ultimi anni gli allevatori della Chianina stanno attraversando una forte crisi che sta mettendo a rischio il futuro di molti allevamenti toscani: come denunciato da alcune associazioni di categoria, tra cui la C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltori), nell'ultimo anno la vendita della chianina è calata del 20%, calo dovuto alla combinazione di differenti fattori che stanno influenzando sulla commercializzazione di questo prodotto;

dal 2023 ad oggi il prezzo medio della carne chianina è diminuito notevolmente: infatti, un esemplare dei migliori poteva essere acquistato ad un prezzo che si aggirava sugli 8,50 euro al chilo, mentre al momento non si va oltre i 7,50 euro al chilo, con animali che sono pagati anche dai 7 ai 6 euro al chilo, con il rischio che si possa scendere ulteriormente con il prezzo. Inoltre, negli ultimi anni, il premio contributivo erogato da Artea ha subito dei cambiamenti, arrivando quasi a scomparire la differenza di contributo tra un soggetto privo di certificazione e quello sottoposto a disciplinare. I produttori di chianina che sottostanno ad un disciplinare, sostengono una serie di controlli e spese di certificazioni aggiuntive, nonostante ciò si rileva come la differenza del premio capo macellato, per un animale certificato, sia sui 54 euro, contro i 47 di un animale privo di certificazione. A ciò si aggiunge anche il fatto che la mancata vendita degli animali fa aumentare il periodo di permanenza in stalla dei vitelli, che rimangono oltre i sei mesi previsti per lo svezzamento, con un aumento considerevole dei costi gestione che per alcune aziende sta diventando insostenibile;

a causa della pandemia da Covid-19, della guerra in Ucraina e della crisi climatica che sta limitando i pascoli in alcuni periodi dell'anno, gli allevatori Toscani hanno subito tutta una serie di rincari e notevoli aumenti nei costi di materiale essenziale per la loro attività: infatti, secondo dati CREA (Consorzio per la Ricerca in Agricoltura), negli ultimi anni si sono attestati aumenti delle spese di produzione in media del +60% legati ai rincari energetici; inoltre, la siccità contribuisce alla mancanza di pascoli adeguati, il che rende necessario acquistare mangimi, che possono avere un prezzo maggiorato del +95%, rispetto a qualche anno fa; infine, il calo della vendita dei vitelli da ristallo, va ad aumentare i costi di gestione, arrivando addirittura al +500% delle bollette per l'elettricità necessaria ad alimentare le stalle ed i sistemi di mungitura e conservazione del latte;

ad aggravare ancora di più la situazione di crisi della Chianina, interviene una parte della grande distribuzione, che per tutta una serie di motivi ha smesso di commercializzarla: in particolare negli scaffali di molti supermercati non è più possibile trovare la Chianina, in favore di altre razze nate all'estero ma macellate in Italia; ciò è dovuto in buona parte al costo maggiore della Chianina rispetto

ad altre razze bovine, ma anche ai tempi di frollatura che vanno dai trenta ai quaranta giorni, con supermercati che non sono attrezzati per questo tipo di tempistiche;

inoltre, a questi fattori potrebbe aggiungersi anche la contrazione dei consumi: secondo una ricerca condotta da CREA per il 2023, insieme ad altri dati prodotti da Good Food Institute Europe, circa il 40% degli intervistati è intenzionato a ridurre il consumo di carne rossa ed insaccati in un prossimo futuro, alcuni di essi sono convinti a farlo per motivi ambientali, altri poiché ritengono che il consumo di carne rossa sia nocivo per la salute umana, probabile causa denunciata anche dalle associazioni di categoria agricole;

oltre alle problematiche sopra citate, si deve considerare che la produzione di hamburger di chianina che costituiscono una parte importante del mercato di questa carne, è priva di una tutela adeguata; le associazioni di categoria tra cui C.I.A., Anabic (Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne), hanno più volte denunciato come per produrre un hamburger di chianina sia necessario solamente un 20% di carne proveniente dall'animale: questa situazione è dovuta alla mancanza di un chiaro disciplinare, in merito alla produzione di prodotti derivati e causa anche un vuoto normativo relativo ai suoi organi di vigilanza, come il Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP; l'attività principale del Consorzio è legata alla vigilanza, tutela e salvaguardia dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni ed uso improprio del marchio oltre a svolgere anche autorità di vigilanza, di tutela e di valorizzazione solo ed esclusivamente sul prodotto certificato 'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP' e non sulle razze previste dal disciplinare; difatti gli allevatori lamentano che la certificazione è relativa alla carne e non all'animale; d'altra parte, la razza non è tutelabile e l'utilizzo dell'informazione 'razza' nell'etichettatura e nella pubblicità è disciplinata da norme specifiche che esulano da quelle del Consorzio di tutela.

Preso atto che,

l'allevamento rappresenta un importante comparto economico per la Toscana, che può vantare un patrimonio zootecnico di quasi 2,8 milioni di animali e circa 13mila aziende, che rappresentano una vasta biodiversità con un patrimonio zootecnico rilevante: tra questi allevamenti rientrano anche quelli di razza Chianina, circa 397 per un totale di circa 15.000 capi di bestiame attestati nel 2023, in netto calo rispetto ai dati del 2013, quando gli allevamenti Toscani di Chianina erano 515, con circa 18.000 animali, secondo i dati forniti dalla Confederazione Italiana Agricoltori; il calo costante degli allevamenti ha comportato pesanti ripercussioni specialmente nelle aree marginali nelle quali rappresentavano anche un elemento di presidio territoriale fondamentale;

la maggior parte degli allevamenti di Chianina è concentrata nella Provincia di Arezzo: le zone privilegiate dagli allevamenti sono la Valdichiana, da cui appunto prende il nome, e l'alta Valtiberina; in quest'ultima zona, vengono allevati quasi un terzo degli animali a livello regionale, con circa più di 4.600 capi, su un totale di circa 15.000 esemplari; al momento, in Valtiberina opera una rete d'impresa con un totale di 84 realtà, concentrate tra Sestino con 31 aziende e Badia Tedalda che conta 53 aziende, per circa 2400 capi, allevati con criterio biologico, con i pascoli in quota nei quali gli animali crescono al cosiddetto stato brado; questi allevamenti, così come altri in Toscana, rappresentano dei veri e propri "presidi di territorio" perché combattono il progressivo spopolamento delle aree interne, fornendo anche un importante contributo alla salvaguardia ed alla tutela delle aree montane e collinari toscane, prevenendo il rischio idrogeologico, l'erosione del suolo ed il pericolo degli incendi boschivi, oltre a

salvaguardare ecosistemi e biodiversità dei sistemi annessi;

la Provincia di Arezzo ha ospitato il primo centro nazionale per la selezione e la moltiplicazione per linea femminile della razza chianina, ora non più in funzione. La struttura si trova nel complesso zootecnico "Silvio Datti" di Ponte Presale, nel Comune di Sestino (Ar). Il centro venne inaugurato il 22 dicembre 2006, ed era finalizzato al miglioramento genetico della razza Chianina sulle mandrie al pascolo. Tale miglioramento era effettuato tramite il controllo delle prestazioni individuali operato in ambiente standardizzato su materiale femminile dagli elevati requisiti genealogici, morfologici, genetici e sanitari. L'attività prevedeva la fecondazione artificiale per migliorarne le caratteristiche per raggiungere un miglioramento genetico e per avere una maggiore valorizzazione economica. La struttura era gestita dall'Associazione Provinciale Aretina degli Allevatori (APA) in collaborazione con l'Anabic, e per la sua realizzazione ha visto il coinvolgimento di Regione Toscana, Provincia di Arezzo, Camera di Commercio, Comunità Montana della Valtiberina e Comuni di Badia Tedalda e di Sestino;

la mancanza di un disciplinare "ferreo" ha fatto sì che vi fosse una progressiva sostituzione della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, come ingrediente di hamburger, con carni di Chianina non certificate IGP perché provenienti da vacche a fine carriera o da vitelloni allevati fuori dall'area di produzione del disciplinare; questi prodotti più economici hanno permesso di proporre sul mercato 'Hamburger di Chianina' a costi più concorrenziali rispetto a quelli costituiti esclusivamente con carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale di razza Chianina.

Osservato che,

a fronte di un calo complessivo di circa il 27% degli allevamenti di Chianina in Toscana dal 2013 al 2023, in altre Regioni d'Italia si segnala, invece, un dato opposto, con un aumento degli animali del +11% e un 2% in più di allevatori, cosa resa possibile poiché è consentito vendere carne definendola di Chianina, solamente perché la razza è tracciata dalla nascita; tuttavia, come denunciato dalla C.I.A. Toscana, si registra un aumento di allevamenti in regioni che non hanno niente a che fare con la tradizione della Chianina, come la Sardegna e la Sicilia, in cui vengono allevati e alimentati capi con modalità e tempi di macellazione differenti rispetto a quanto stabilito dal disciplinare.

Tutto ciò premesso e considerato,

impegna il Presidente e la Giunta Regionale


ad avviare una campagna di tutela degli allevamenti e della produzione di carne chianina, attraverso un programma di informazione e comunicazione adeguato a promuovere un'eccellenza del territorio toscano;

a valutare la riapertura del centro per la selezione e la moltiplicazione della linea femminile della razza chianina all'interno del complesso zootecnico Silvio Datti di Sestino, attivando tutta una serie di interventi preposti alla sua valorizzazione;

ad attivarsi presso il Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale affinché la Chianina venga inquadrata in un disciplinare più stringente, che tenga conto delle specifiche

caratteristiche di tutela e valorizzazione delle sue proprietà organolettiche e nutritive, valorizzandola anche da un punto di vista commerciale collegato con il territorio toscano.

Il Consigliere,


Marco Casucci