

Espressione del Prodotto

Tipo di Allevamento: Ingrasso

Paese di origine: Francia



I prodotti di nicchia a base di carne suina hanno spesso un valore più elevato rispetto a quelli "commerciali". Essi sono di nicchia per un motivo: il loro mercato è limitato a causa delle scelte dei consumatori e delle forze di mercato, oltre che dei costi di produzione più elevati.

Gli allevatori della regione di Kintoa hanno scelto un disciplinare per consentire la produzione di un prodotto ad alto valore aggiunto, tutelando un patrimonio vivente (la razza suina basca), preservandone il territorio (zona intermedia di montagna caratterizzata da boschi, prati permanenti, brighiere) e sviluppando l'attività sul suo territorio.

La soluzione – La migliore Pratica

- Animali di razza pura, a crescita lenta, età minima di 12 mesi alla macellazione - Definito da una Denominazione di Origine Protetta (DOP);
- Allevamento estensivo per più di 12 mesi;
- Alimentazione dei suini non OGM, a base di prodotti provenienti dalla zona geografica della DOP (70%);
- Vuoto sanitario dei recinti da 2 a 4 mesi dopo ogni lotto di produzione;
- Capannine in legno integrate nel paesaggio;
- Peso minimo della carcassa di 100 kg e spessore minimo del grasso dorsale di 25 mm.

La carne KINTOIA DOP è di colore rosso intenso, molto marmorizzata (contenuto di lipidi intramuscolari > 6% nella lombata) con grasso bianco di consistenza setosa. Dopo la cottura, la carne è tenera e succosa.

Punti da considerare ed informazioni aggiuntive

Nel caso di mercati di "nicchia", è stato dimostrato che le DOP aggiungono valore e salvaguardano la provenienza. In Spagna (carne di suino iberico), nel Regno Unito (Gloucestershire Old Spot) e in tutta l'UE, le DOP sono in grado di stabilire degli standard e di proteggere tutti i mercati di nicchia per i prodotti a base di carne suina. È evidente che i prezzi elevati dei suini Kintoa sono raggiunti in un mercato di nicchia caratterizzato da volumi di carne molto piccoli. Solo un piccolo numero di consumatori è disposto a pagare prezzi elevati per la carne di questa specifica razza suina. Tuttavia, per gli allevatori della zona di Kintoa si tratta di un'attività altamente redditizia, che non si presta facilmente per la produzione di grandi volumi di carne suina. È un esempio di generazione di reddito nelle zone svantaggiate che contribuisce all'economia locale e all'occupazione locale nelle zone rurali.



Analisi Costi/Benefici

Costi:

- Costi di produzione più elevati, circa il 64% in più.

Vantaggi:

- Nel 2017, il prezzo medio è stato di 3,69 €/kg di carcassa;

- Il prezzo è arrivato fino a 4,07 €/kg di carcassa;

- Per il 2020 si è stimato un aumento del prezzo della carcassa fino a 4,35 €/kg;

- L'accrescimento medio giornaliero dei suini è di circa 406 gr/d, rispetto agli 803 gr/d dei suini intensivi convenzionali;

- Gli allevatori di suini Kintoa hanno realizzato un profitto netto di 0,58 € per kg di peso vivo molto maggiore rispetto ad altri allevatori convenzionali locali, che hanno subito una perdita di -0,08 €/kg;

- Il prezzo più alto per il suino Kintoa al macello compensa il maggiore costo di produzione.



Ulteriori ricerche e collegamenti ai progetti

<https://eupig.eu/>

Link per il report tecnico

[EU Quality Schemes](#)

[Kintoa Denomination](#)

[Learn more about Kintoa](#)

[Learn more about Pierre](#)

[Oteiza \(Ambassador\)](#)

Contatto RPiG (France):

Fabien Verliat

