



“Il consumo di carni bovine in Italia”

The logo for EBLEX, featuring the word "EBLEX" in a bold, blue, sans-serif font. The text is set within a white, rounded rectangular box that has a subtle 3D effect. Below the text, the box contains a stylized green landscape with rolling hills and a dark green path or road winding through them. The entire logo is centered on a background of a green field with a yellow and green gradient sky.

EBLEX

- Indagine qualitativa – Colloqui individuali in profondità
 - ▷ Per approfondire atteggiamenti vissuti relativi alla carne in generale e alla carne inglese in particolare
 - ▷ Per la analisi e la messa a punto del concept «Matured Beef»

	Milano	Roma	Verona	Bologna
Light / medium users	3 colloqui	3 colloqui	3 colloqui	3 colloqui
Heavy users	3 colloqui	3 colloqui	3 colloqui	3 colloqui

- Indagine quantitativa - Interviste telefoniche (della durata di 10-12 min. con questionario strutturato)
 - ▷ Per identificare trend e dimensionare le principali evidenze
 - ▷ Per verificare le potenzialità connesse alla certificazione di qualità «Matured Beef»

N=1.000 interviste

campione rappresentativo della popolazione italiana adulta di 15 anni ed oltre

La centralità della dieta e l'assenza di certezze

- **Non c'è mai stata così tanta informazione** sul cibo, sulle sue caratteristiche, i suoi valori nutrizionali e dietetici; non si è mai parlato così tanto di cucina e ricette, etc.
- **Non c'è mai stata così tanta confusione**, conflittualità e scarsa conoscenza sul cibo.
- Ognuno struttura un «set» di convinzioni consolidato, frutto della mediazione tra i tanti punti di vista, spesso contraddittorio e carico di luoghi comuni
- Qualsiasi comunicazione in questo contesto fa fatica ad essere veramente efficace e determina cambiamenti lenti

La carne: un alimento non «facile» da trattare

■ **La carne gode ancora di elevata considerazione**

- ▷ un alimento gustoso e versatile
- ▷ con un elevato valore nutrizionale
- ▷ un forte attivatore simbolico ed emozionale

■ **Presenta tuttavia alcune criticità**

- ▷ scarsa appetibilità specie per younger e older
- ▷ prezzo elevato soprattutto per i tagli moderni
- ▷ norme nutrizionali che invitano ad una riduzione dei consumi

■ **Risente della memoria latente di recenti scandali,** ben compensati ma ancora presenti

■ **Risente delle nuove sensibilità emergenti**

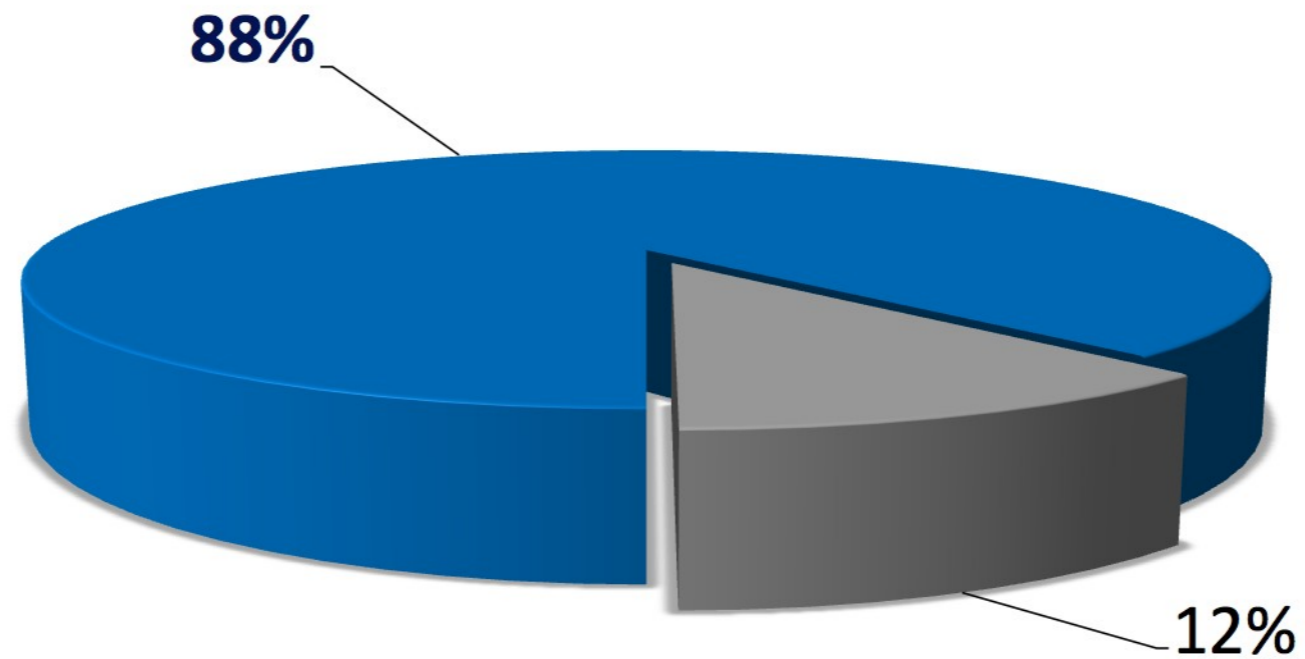
- ▷ La tendenza ad un approccio meno «mitico», ma in assenza di reali criteri
- ▷ Una attenzione aumentata ai processi produttivi e distributivi e alla loro sostenibilità in generale

La carne rossa: la carne per antonomasia

- **Suscita grandi emozioni e attiva molte ansie**
- **Di qui la necessità di**
 - ▷ **una ampia delega rassicurante**
 - I controlli e le certificazioni a garanzia
 - «La filiera» e la tracciabilità (l'etichetta)
 - L'assunzione di responsabilità (del produttore/rivenditore)
 - ▷ **un «racconto» rasserene e suggestivo**
 - L'origine mitica (Il made in Italy e la certificazione di origine)
 - Il rispetto e la sostenibilità
 - ▷ **una focalizzazione sul cibo e sulla valenza positiva del «saper fare»** (attento e preciso, frutto di esperienza, tradizione e conoscenza)

Il consumo di carne rossa in Italia

Base = totale popolazione italiana

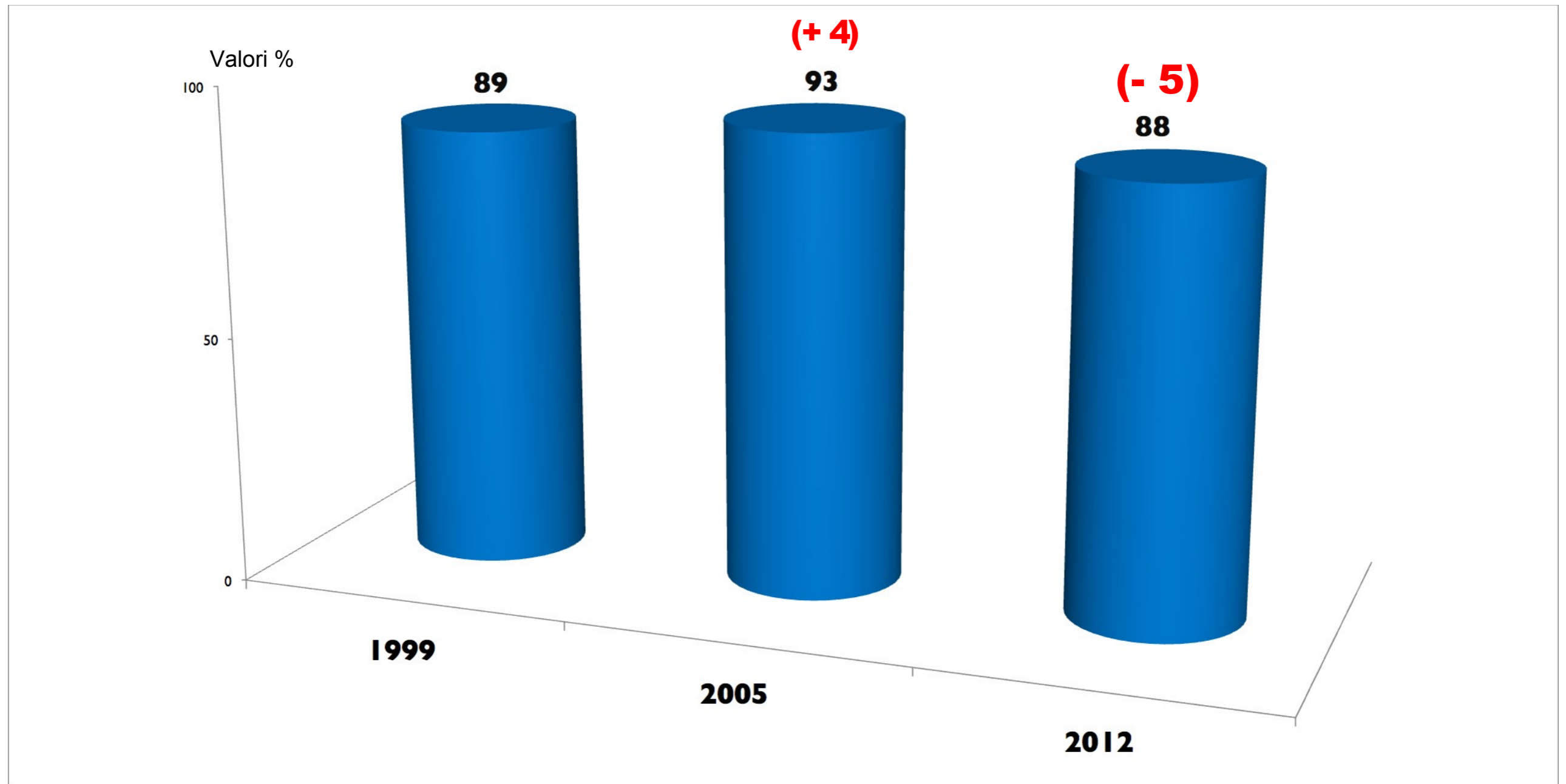


- Hanno mangiato carne rossa negli ultimi 6 mesi
- Non l'hanno mangiata

Il consumo di carne rossa in Italia

trend

Base = totale popolazione italiana



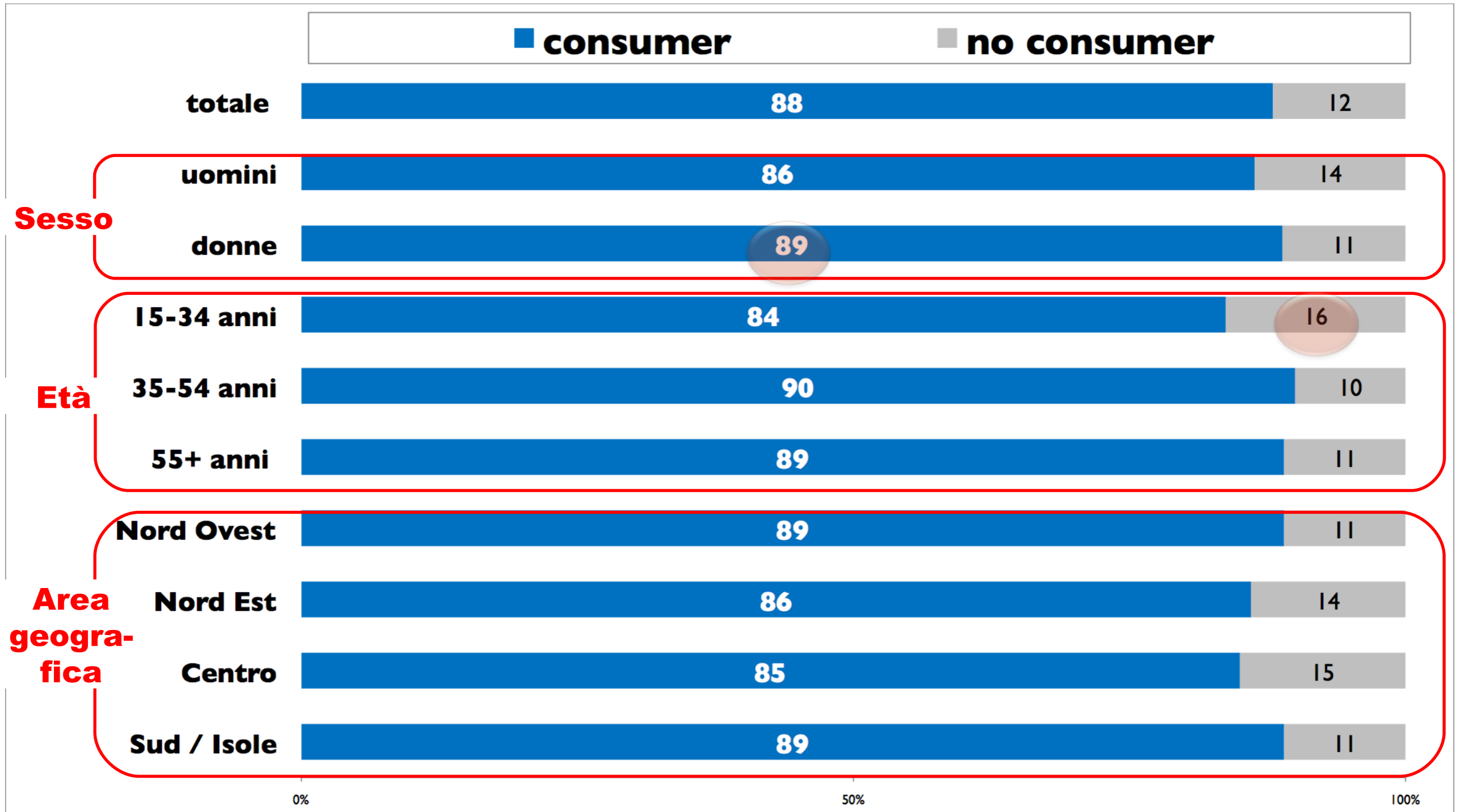
Il consumo di carne bovina in Italia è molto forte.

Tale dato, tuttavia, fa registrare un andamento un po' altalenante. Attualmente si rileva un lieve calo (-5%) dei consumi, che tornano ad un livello simile a quello di 13 anni fa.

Il consumo di carne rossa in Italia

analisi socio-demografica (1/2)

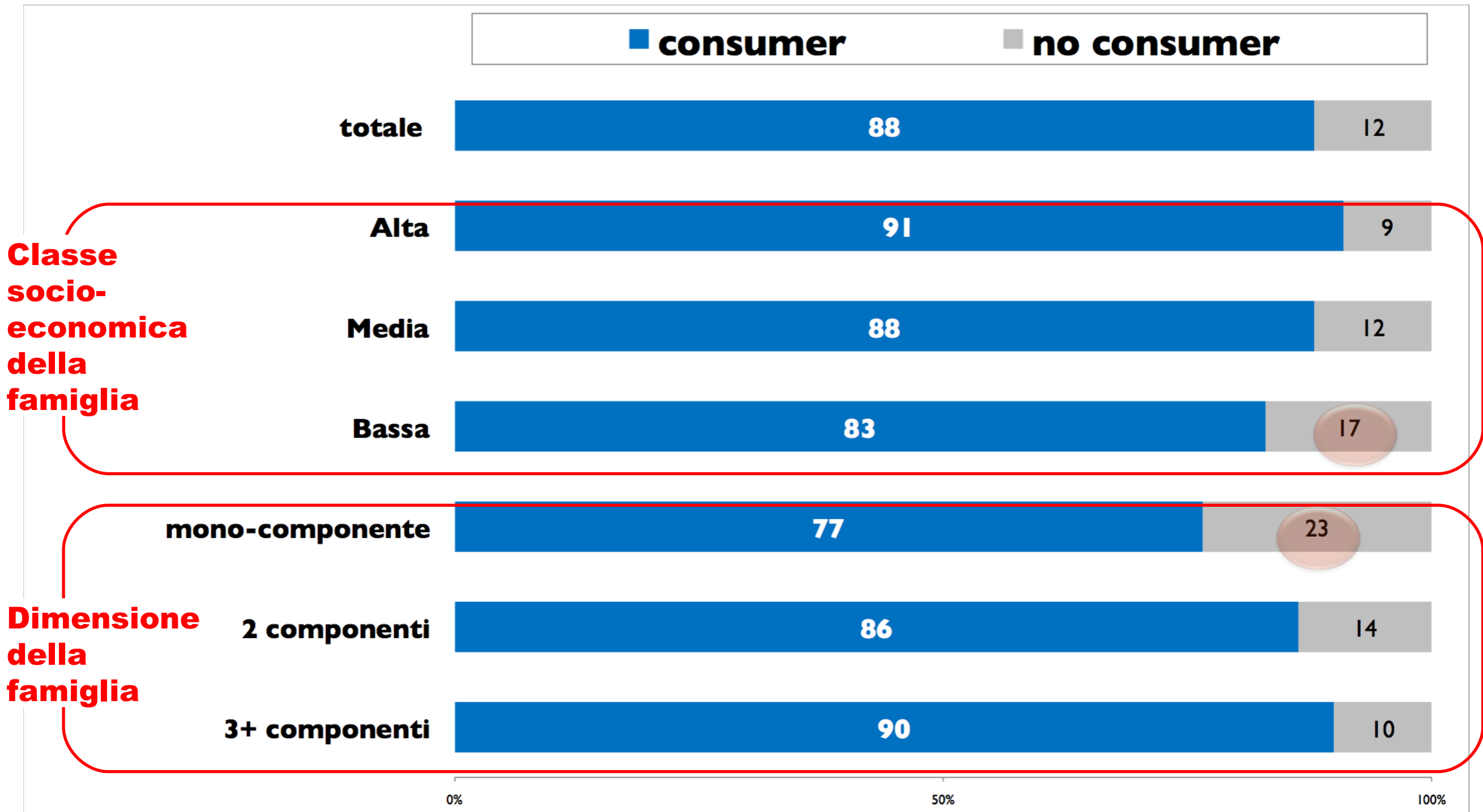
Base = totale popolazione italiana



Il consumo di carne rossa in Italia

analisi socio-demografica (2/2)

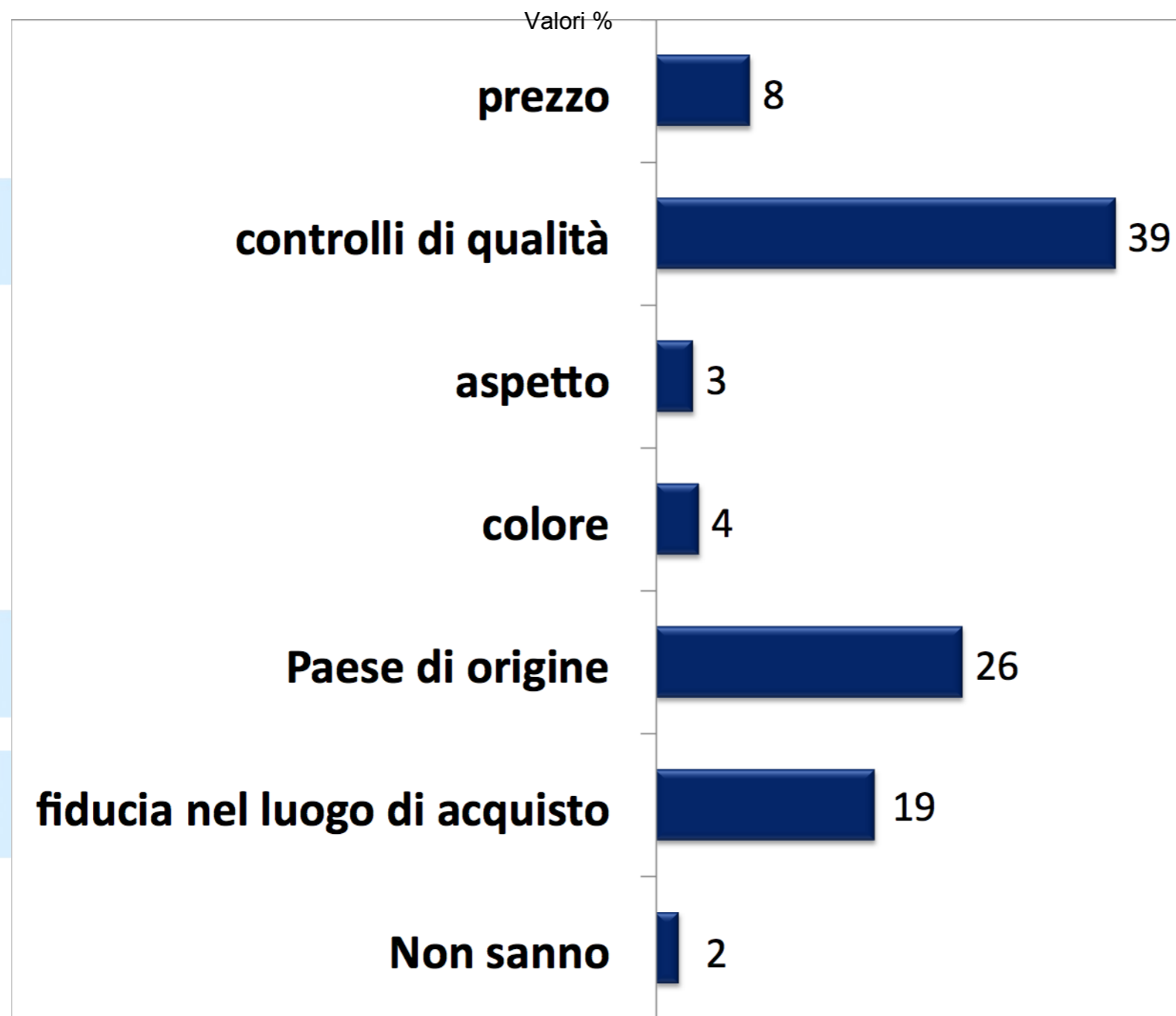
Base = totale popolazione italiana



Il fattore più importante nell'acquisto della carne rossa

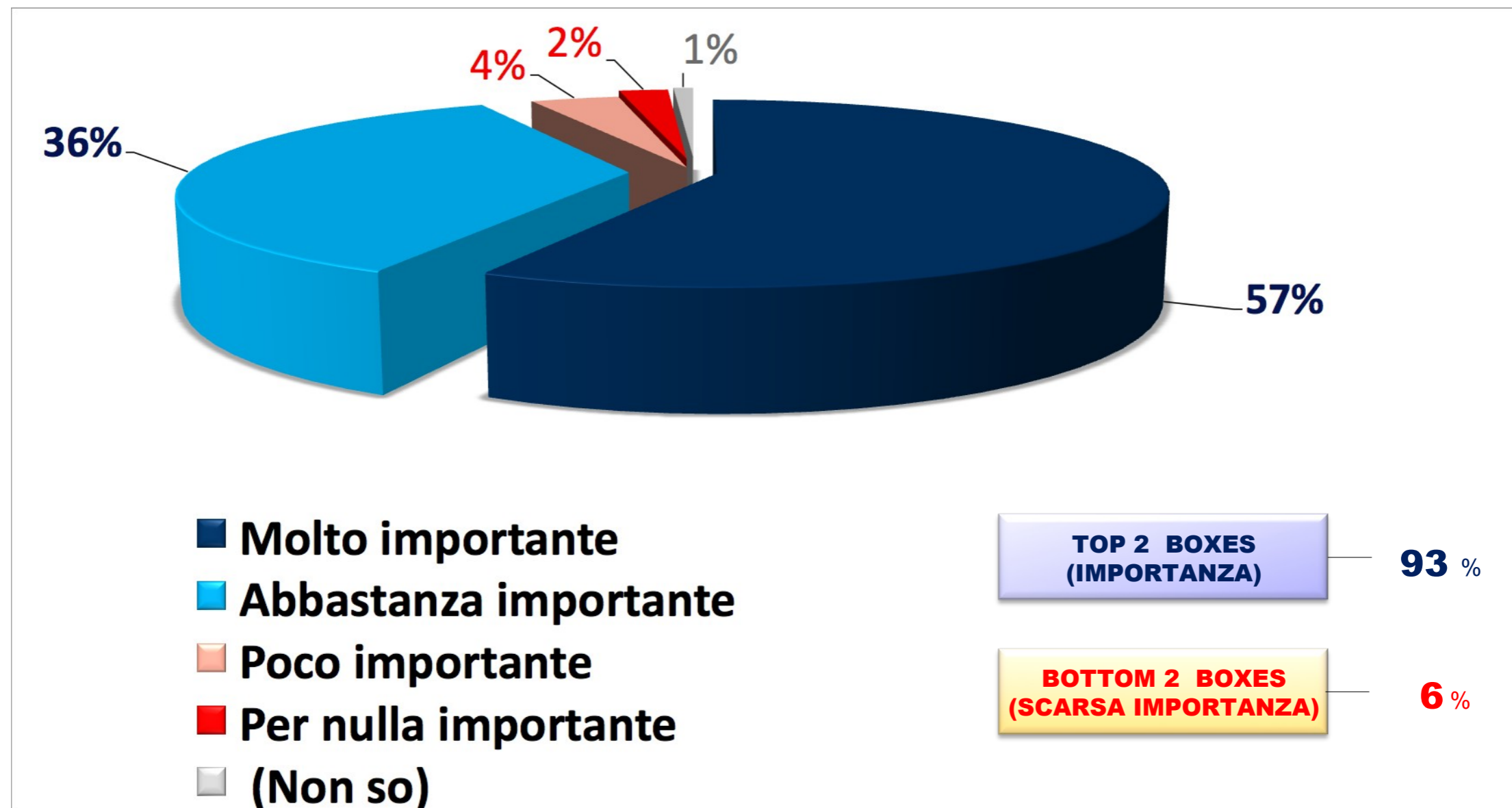
risposte sollecitate

Base = totale popolazione italiana



L'importanza della tenerezza, quando si valuta la carne rossa da acquistare

Base = totale popolazione italiana



La carne rossa inglese: ampi margini di crescita

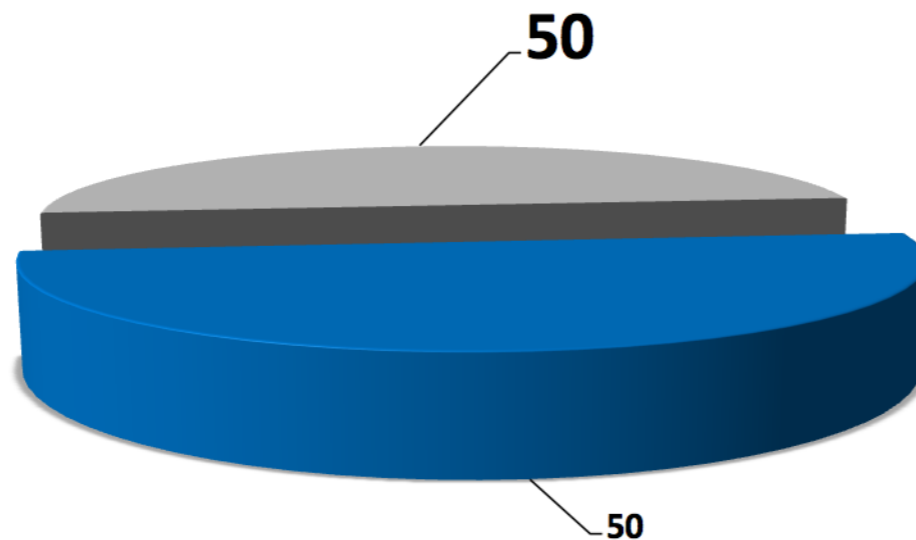
- **Le carni rosse inglesi non sembrano avere oggi un sedimentato nella mente dei consumatori italiani.**
- **La mancanza di background conoscitivo lascia la possibilità di descrivere la qualità della carne inglese in modo corretto.**
- **Da segnalare una certa curiosità, un cauto possibilismo e associazioni positive di tono un po' «favolistico»**
- **Una narrazione tutta da raccontare e documentare per comunicare il valore e le proprietà distintive di questa carne, rassicurare e posizionare il prodotto**

Opinioni sulla tenerezza della carne rossa inglese

Base = totale popolazione italiana

- I target meglio informati rispetto ad una maggiore / minore tenerezza della carne rossa inglese sono gli uomini (55%), i giovani under 34 anni (58%) ed residenti nel Nord Ovest (54%).
- Attualmente solo il 3% dei consumatori sa che la carne inglese è più tenera di altre.

Valori %



■ sanno dare un'opinione sulla tenerezza della carne inglese

■ non hanno una propria opinione in merito

Valori %

Più tenera di altre carni bovine



3

Tenera come le altre carni bovine



34

Meno tenera delle altre carni bovine



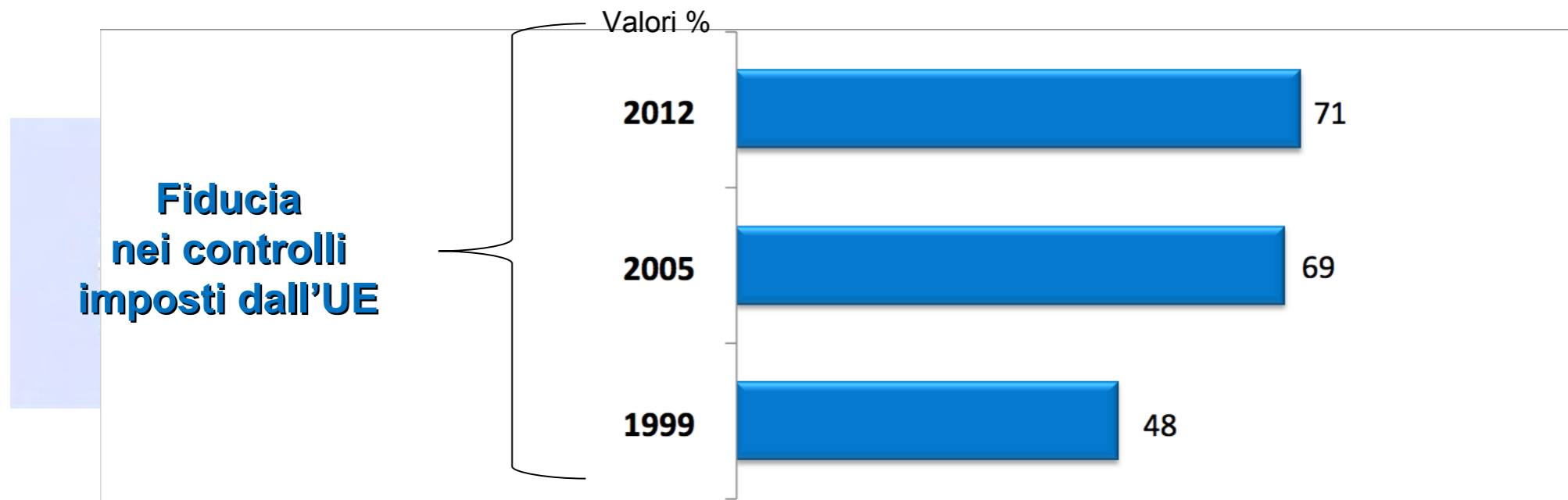
13

Opinioni sulle carni estere e sui controlli imposti dall'UE

un clima di fiducia

Base = totale popolazione italiana

- Ad oggi, circa $\frac{3}{4}$ degli Italiani dicono di avere completa fiducia (9%) o più fiducia (62%) nei controlli imposti dall'Unione Europea sulla qualità delle carni bovine.



3 Paesi ritenuti più sicuri per la produzione di carni rosse:

- ✓ Francia
- ✓ Germania
- ✓ Argentina

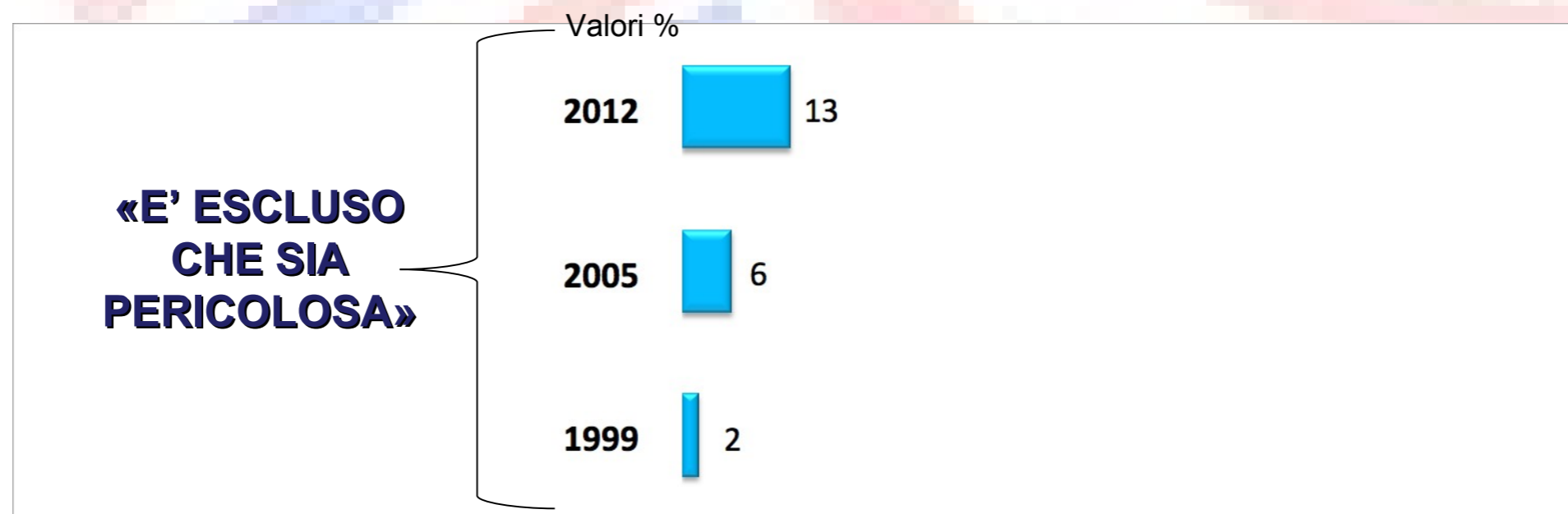
Fiducia nella carne bovina importata dalla Gran Bretagna e percezione del problema «mucca pazza»

Base = totale popolazione italiana

- Per quanto riguarda la fiducia e le opinioni circa la sicurezza delle carni rosse importate dalla Gran Bretagna, si registrano forti incrementi dei dati.



- Aumenta sensibilmente il numero di consumatori che escludono del tutto l'ipotesi di pericolosità delle carni inglesi per il problema «mucca pazza».



La carne inglese: l'eco della mucca pazza

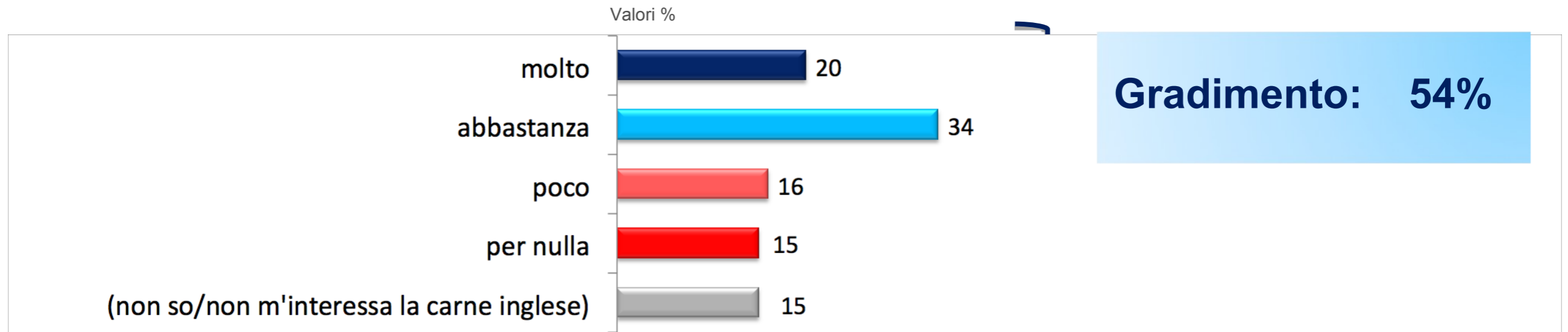
■ **Il tempo ha lavorato a favore, ma la polvere sotto il tappeto permane e deve essere costante il sostegno ai sistemi di difesa spontaneamente attivati dai clienti**

▷ *«Con la mucca pazza hanno più controllato, è qualcosa ormai di superato....c'è stato un clamore mediatico eccessivo!»*

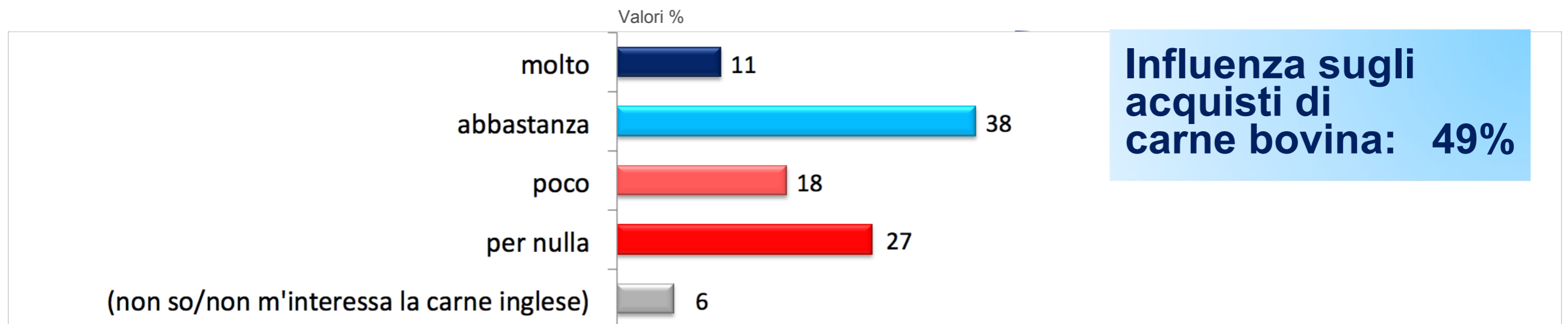
Il nuovo concetto «Matured beef» verifica delle potenzialità

Base = totale popolazione italiana

- La nuova etichettatura «Matured Beef» riscuote un discreto successo.



- Circa metà dei consumatori ritengono che la nuova etichetta «Matured Beef» influirebbe positivamente sui propri acquisti di carne bovina.
- I target più positivi sono i giovani under 34 anni (top two boxes: 55%), i residenti nel Nord Ovest (top two boxes: 54%) e coloro che appartengono alla c.s.e elevata (top two boxes: 55%).



Il nuovo concetto «Matured beef»: il positioning

A perfect Place



Etichetta facoltativa delle carni maturate

Eblex, l'ente inglese delle carni, attraverso il quale si è in grado di offrire a produttori e di etichettatura facoltativa la Sezione II del Reg. CE n. 1831/2003, l'informazione facoltativa che, per tutte queste ca

IL VALORE DELL'ETI

L'etichetta con le infornate del paese di nascita, di all di garantire al consumatore il prodotto lungo tutta la vita. La trasparenza sulla trasparenza è importante per l'acquisto delle carni bovine. L'etichetta facoltativa è incrementare la fiducia dei consumatori italiani nella qualità delle carni bovine e porre particolare attenzione sulla tenerezza di questi prodotti, caratteristica che dipende dai particolari sistemi di frollatura inglesi.



Aut. di sensi del Reg. CE 1974/04

■ Il nuovo concetto va nella direzione corretta

- ▷ **Definisce la distintività della carne inglese**
- ▷ **La correla ad un benefit concreto e apprezzato: la tenerezza**
- ▷ **Rimanda ad una idea di piacere un po' in secondo piano negli ultimi tempi**
- ▷ **Fornisce reason why credibili come la certificazione, ma rimanda anche a tradizione e competenza**

TUTTI GLI STEP PER UNA 'BISTECCA PERFETTA'

Nel piatto è perfetta: succulenta, gustosa ed invitante: ma quali sono i passaggi per arrivare alla bistecca 'ideale'?

Poche, importantissime fasi devono essere rispettate. Ecco di seguito.

“Le quattro colonne della qualità”: razza, ambiente, macellazione e maturazione.

La Bistecca Perfetta

La carne è un alimento molto importante per il suo valore nutritivo, ha un alto contenuto di proteine, è ricca di vitamine del gruppo B e di sostanze minerali. Dal punto di vista del consumatore, tuttavia, anche la qualità in termini di tenerezza, succulenza e valore gustativo sono criteri fondamentali nella scelta di un alimento.

Razza, ambiente, macellazione e maturazione sono, nello specifico, le quattro componenti fondamentali che influiscono sulla qualità finale della carne e per ottenere un risultato perfetto esse devono incidere allo stesso modo.

Una qualità eccellente è data però da un buon animale (25%), dall'ambiente sano in cui cresce (25%), dai metodi di macellazione (25%) e dal processo di maturazione (25%).

1 RAZZA In Gran Bretagna vengono allevate molte razze e non solo di origine inglese: l'Aberdeen Angus, Hereford, Shorthorn, Charolais, Simmenthal, Romagnolo, solo per citarne alcune. Gli allevatori inglesi hanno una fortissima tradizione e una vasta conoscenza dei metodi di allevamento e di produzione e il loro è un costante lavoro di incrocio tra razze, alla ricerca di una sempre maggior qualità.



2 AMBIENTE L'Inghilterra è caratterizzata da un paesaggio ricco di dolci colline e di prati verdi e gode di un clima favorevole alla crescita e al mantenimento di pascoli sempre verdi. Questo ambiente sano e pulito è ideale per il nutrimento misto degli animali, diviso tra pascolo e stallo.



3 MACELLAZIONE È importante scegliere inanzitutto il tipo di bestiame:

- Le femmine (di qualsiasi età) non devono essere state utilizzate per la riproduzione, né essere gravide.
- È possibile utilizzare steers (= castrati) di qualsiasi età.
- I tagli primari di carcasse provenienti da qualsiasi femmina o maschio di oltre 30 mesi di età devono essere sottoposti ad un processo di maturazione di almeno 14 giorni tra la macellazione e la vendita al consumatore. In alternativa possono essere sottoposti ad uno dei processi di maturazione specifici nella MIC Blueprint, ad esempio la sospensione delle carcasse per l'osso dell'anca o l'adeguata stimolazione elettrica.

Meat and Livestock Commission ha intrapreso, per conto di EBLEX, un programma di ricerca per migliorare le qualità organolettiche della carne di manzo. Questo viene fatto per soddisfare sempre più le aspettative di qualità del consumatore. Il disciplinare impone degli standard molto rigidi, al massimo livello di controllo e di severità, garantendo al consumatore un'eccezionale qualità della carne.

L'adozione totale della specifica da parte dell'industria, con il seguente supporto marketing e promozionale, è una delle cause dell'aumento del consumo di carne bovina in Gran Bretagna.



STIMOLAZIONE ELETTRICA La stimolazione elettrica da viene indotta stimola i muscoli e riduce il livello energetico residuo. Questo permette una refrigerazione più veloce.

La stimolazione elettrica, inoltre, apporta benefici in termini di tenerezza, attraverso l'accelerazione del processo d'invecchiamento e incidendo direttamente in modo fisico sulla struttura delle fibre muscolari.

Essa, infine, ha anche il vantaggio di essere più incisiva sulle carcasse più dure e questo riduce la variazione nella qualità, in altre parole si mantiene alto e costante il livello di qualità.

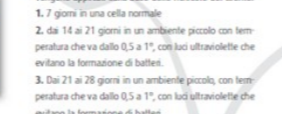
Richieste chiave per il manzo

- Dopo la macellazione, ogni mezzina deve essere sospesa nuovamente per l'anca. Questa operazione deve avvenire entro un'ora dalla macellazione. Poi, le mezzine devono essere trasferite il prima possibile nella cella frigorifera.
- Nessun muscolo deve scendere sotto la temperatura di 10°C nelle prime 10 ore dopo la macellazione. Poi, le mezzine devono essere raffreddate il più rapidamente possibile, evitando la surriscaldamento.



4 MATURAZIONE La maturazione è quel processo meglio conosciuto come frollatura che dona alla carne quella particolare tenerezza. Esistono 3 diversi livelli di maturazione che vengono applicati sulla base delle richieste del cliente:

1. 7 giorni in una cella normale
2. da 14 ai 21 giorni in un ambiente piccolo con temperatura che va dallo 0,5 a 1°, con luci ultraviolette che evitano la formazione di batteri.
3. Dai 21 ai 28 giorni in un ambiente piccolo, con temperatura che va dallo 0,5 a 1°, con luci ultraviolette che evitano la formazione di batteri.



■ I materiali stimolo inoltre evocano e sostengono una idea di libero pascolo e rispetto dell'animale

■ Sono necessari tuttavia alcuni punti di attenzionalità nella modalità espressiva per non risvegliare ansie sopite

Un vuoto potenzialmente colmato



**Roast-beef, Beef-steak e non solo.....
una distintività costruita sulla rassicurazione
e su una «nuova» promessa di piacere
che non lascia spazio a prefigurazioni generiche stereotipate o
negative**

C'è spazio di crescita per..

*Una carne inglese, certificata...dalla tenerezza garantita grazie
ad una sapiente frollatura*

IL NOSTRO MODO DI ESSERE

Le società del gruppo **DOXA** sono attive nei settori della ricerca di mercato, del marketing e della comunicazione innovativa e condividono gli stessi valori: quelli della cooperazione e dell'onestà nel modo di agire.



Il nostro sito weboflife.com racconta il nostro modo di essere.