

GOi Parsutt

Gruppo Operativo per l'Innovazione
Parma Ham high sustainability standard

Convegno finale, 28 febbraio
2024

L'opinione della GDO e dei consumatori

Serena Soffiantini

CRPA 

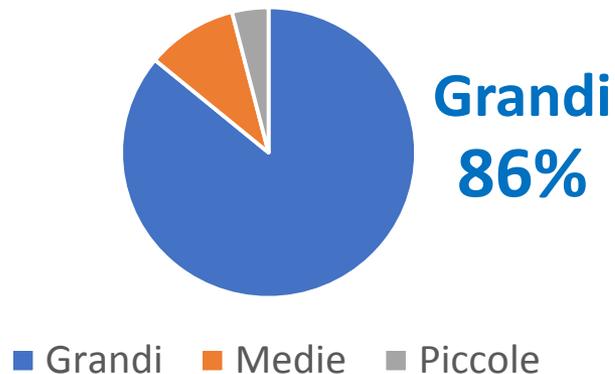
GDO Italia

34 buyer

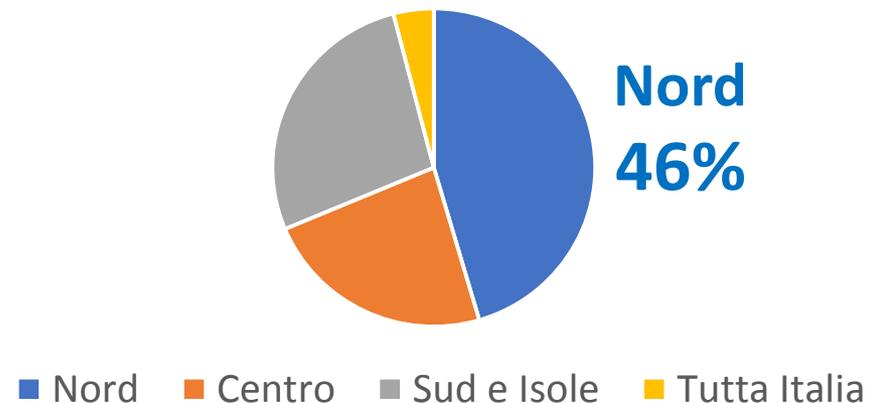


22 risposte

Dimensioni Organizzazioni GDO coinvolte



Distribuzione geografica Organizzazioni GDO coinvolte



GDO Italia

**Protocolli per prodotti di
salumeria già adottati**

86% BENESSERE

68% ANTIBIOTICI



>90%

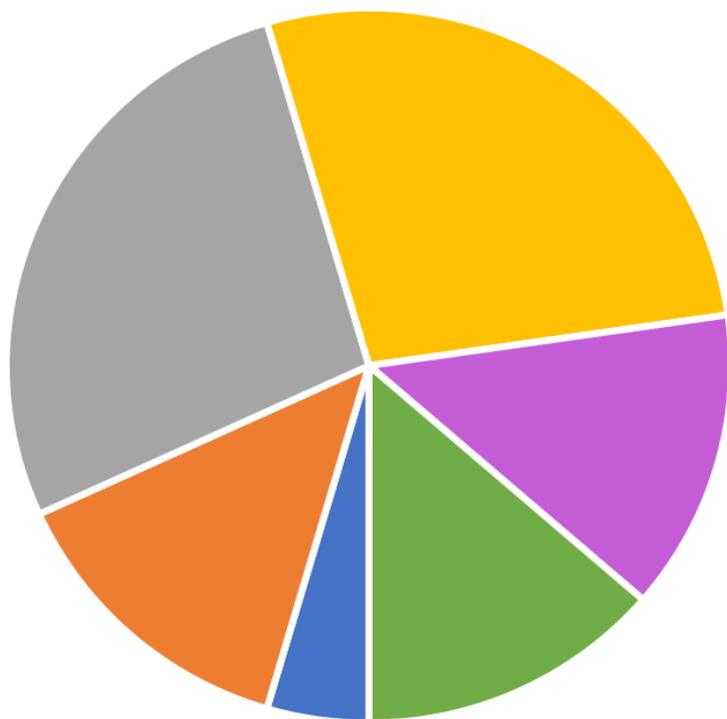
«Il Prosciutto di Parma dovrebbe avere standard di benessere animale e uso del farmaco superiore ai minimi di legge»

IN ETICHETTA

Probabilità di inserire una linea di Prosciutto di Parma con alti standard



55% dei buyer
PROBABILITA'
discreta o media



■ nessuna ■ bassa ■ discreta
■ media ■ alta ■ molto alta

MOLTO
DIVERSIFICATO
IL
RESTO

**FORMATO
COMMERCIALE**

**68%
PREAFFETTATO**

**IDENTIFICAZIONE
COMMERCIALE**

**64% LOGO +
PACKAGING**

SCAFFALE DEDICATO?

SI

NO

non
so

...tu lo useresti?

SI

NO

non
so

**PERIODO DI RIFERIMENTO
dei protocolli**

91% tutta la vita
dell'animale

**INFORMAZIONI IN
ETICHETTA**

100%

CHI DEVE CERTIFICARE?

ENTE TERZO 70%

Ostacoli all'adozione di standard superiori ai minimi di legge

1° Riduzione dei posti in allevamento

2° Costi di investimenti in strutture e attrezzature

3° Riduzione delle performance

4° Costi di gestione (manodopera)

ASPETTI IMPORTANTI IN ALLEVAMENTO

1° Alimentazione di qualità

2° Uso responsabile degli **antibiotici**

3° **Scrofe libere** (senza gabbie)

4° Integrità della **coda**

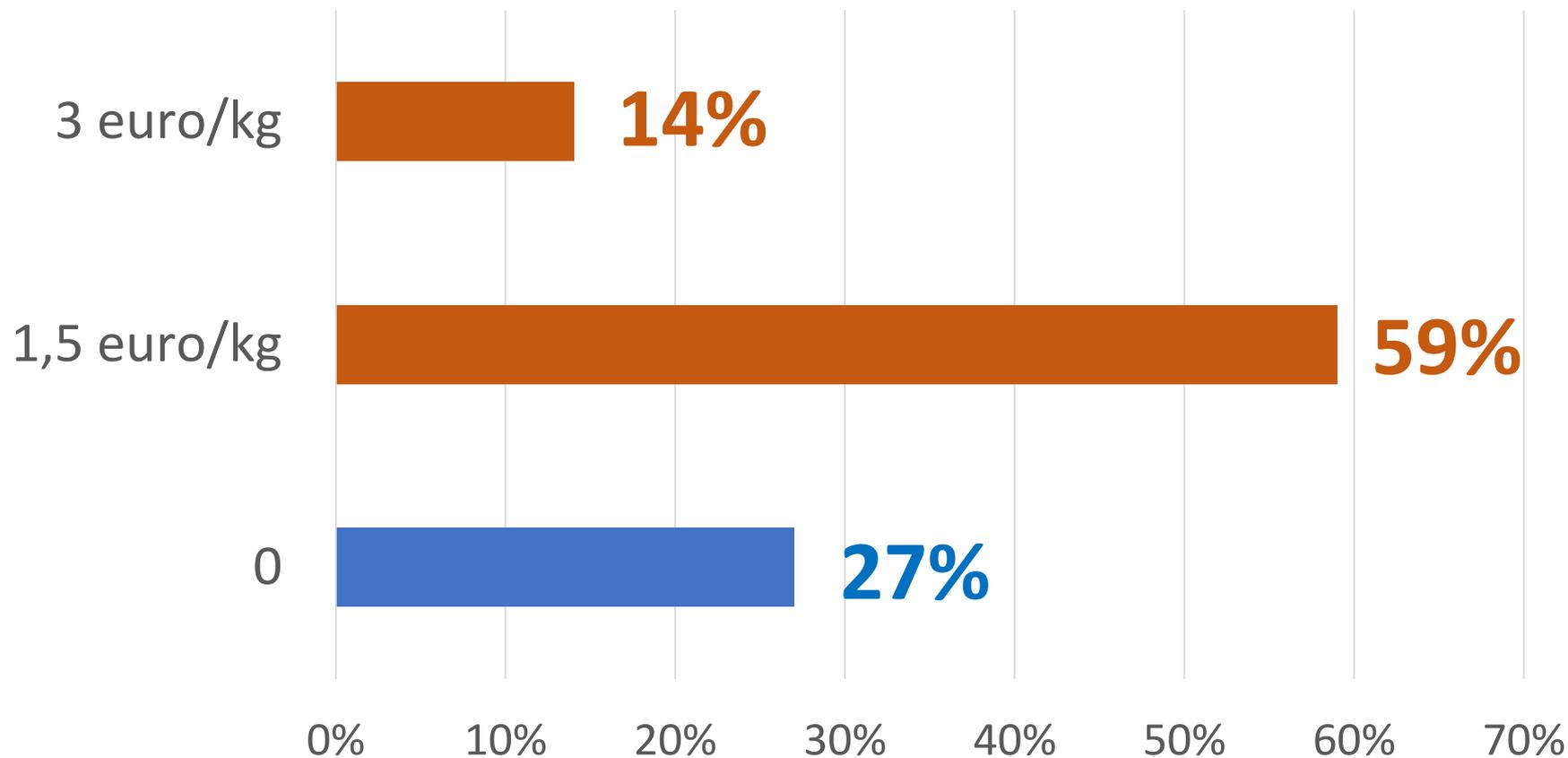
5° Disponibilità **spazio**

6° **Materiali manipolabili**



PREZZO

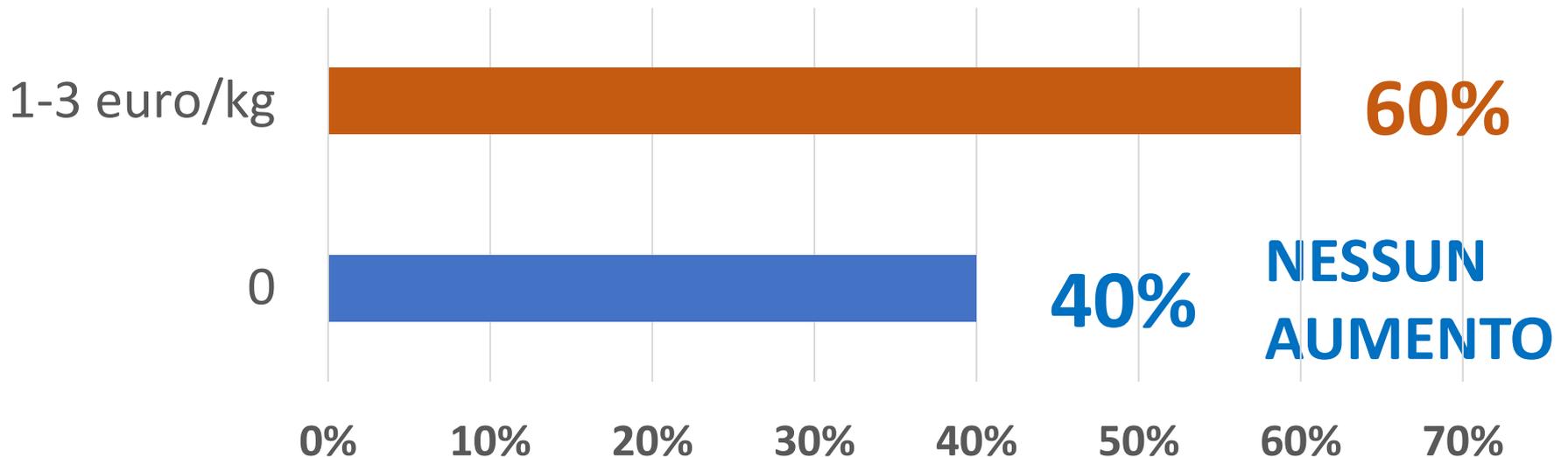
Aumento di prezzo accettabile **per GDO**





PREZZO

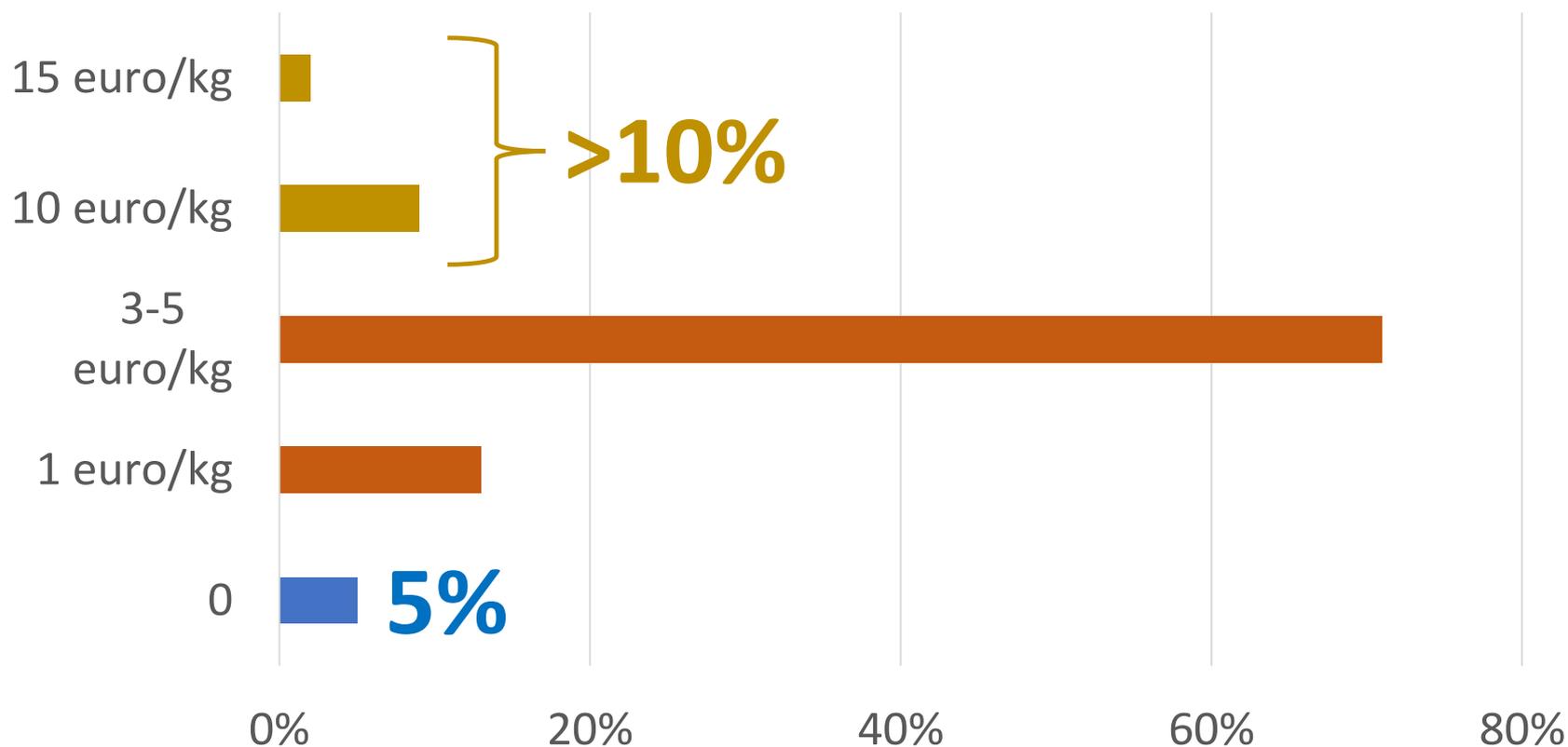
Aumento di prezzo accettabile da parte dei **CONSUMATORI** secondo la **GDO**





PREZZO

Aumento di prezzo accettabile da parte dei **CONSUMATORI** secondo **LORO!**





PREZZO

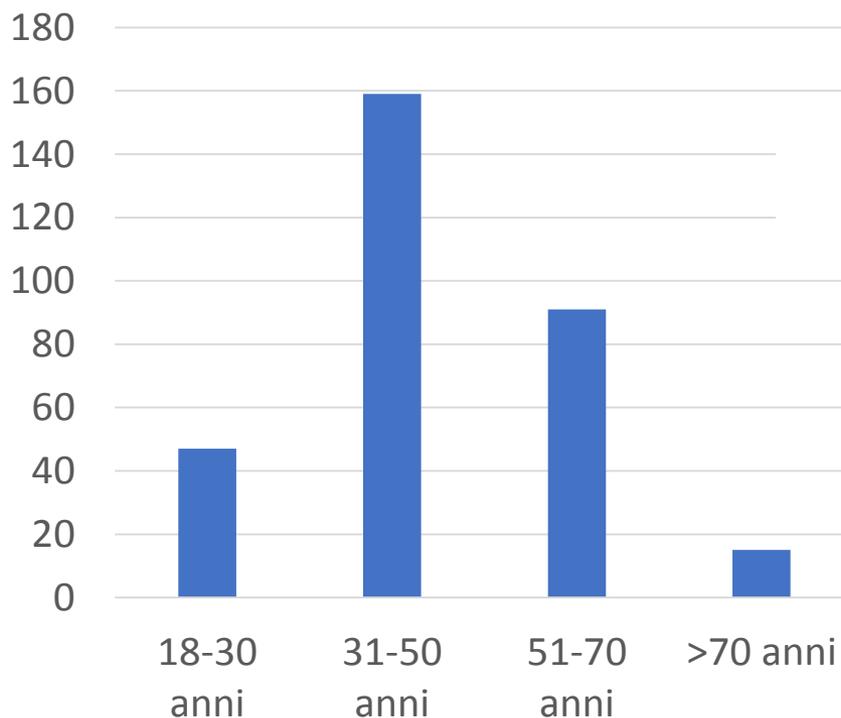
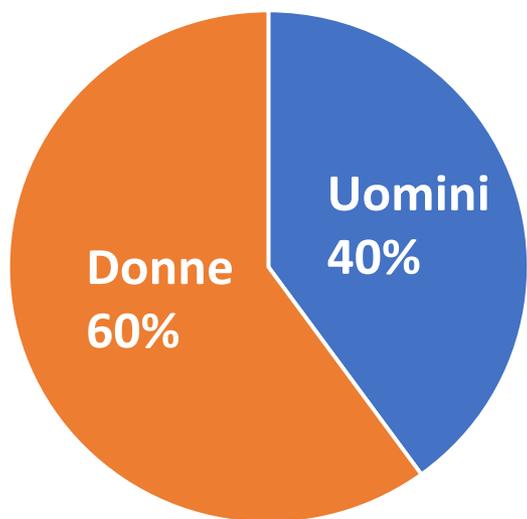
Aumento di prezzo accettabile da parte dei **CONSUMATORI** secondo **LORO!**



CONSUMATORI

Ultimo trimestre 2021

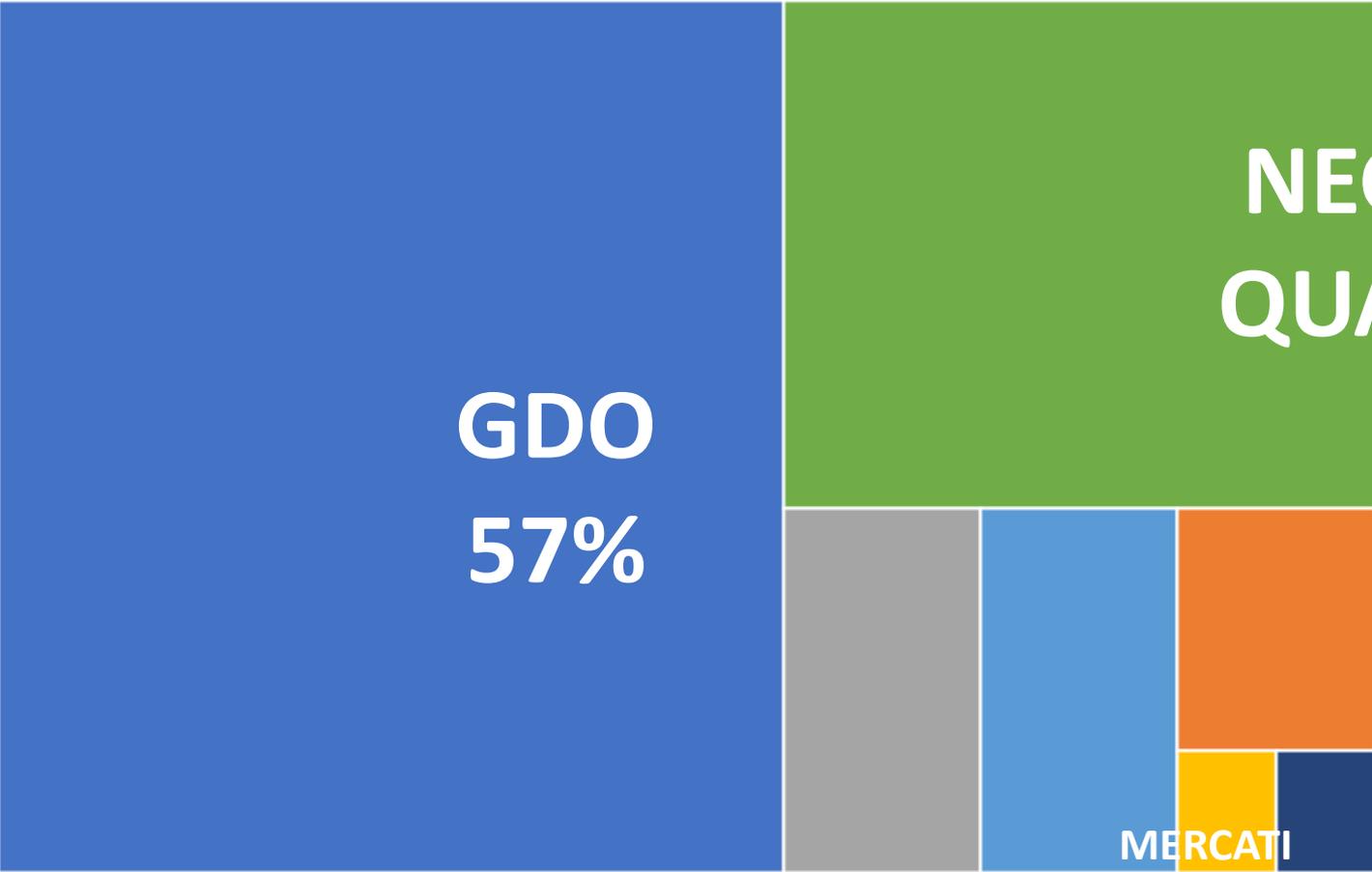
312 *risposte*



Classe più rappresentata

DONNE
31-50 anni
n. 102

Luogo d'acquisto



Per quale elemento si distingue il Prosciutto di Parma dagli altri prosciutti?



1	Caratteristiche organolettiche (gusto, profumo, aspetto, ...)
2	Prodotto DOP
3	Sicurezza alimentare
4	Maggiore tracciabilità
5	Maggior numero di controlli e maggiori garanzie
6	Caratteristiche nutrizionali
7	Maggiore attenzione al benessere animale



Vorrebbe avere maggiori informazioni?

(benessere e antibiotici)

Sì

>90%

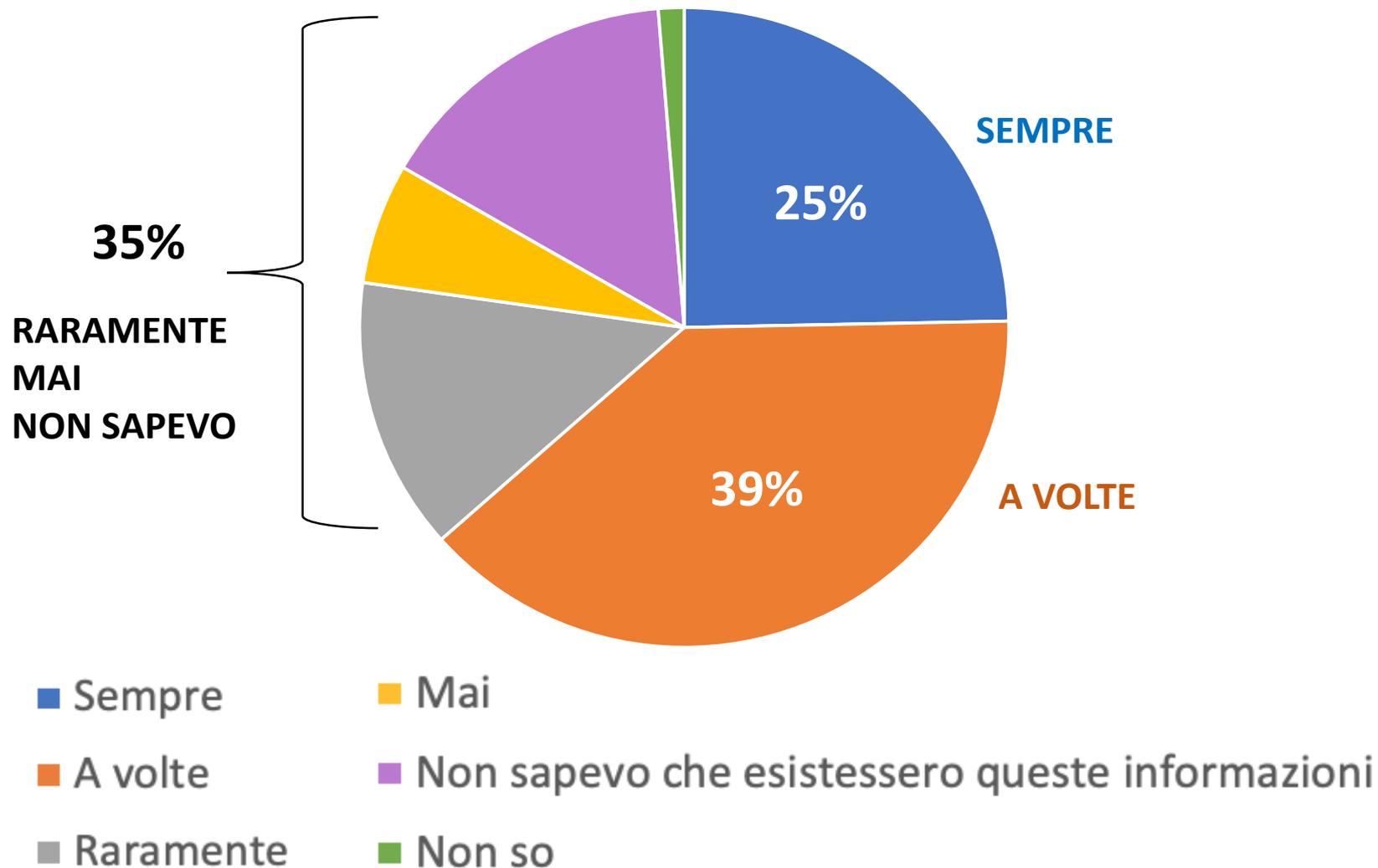
...come fornire queste informazioni?

ETICHETTA?

Sì

98%

Etichetta come fonte di informazione sul benessere animale



TRACCIABILITA'

100%

CHI DEVE CERTIFICARE?

ENTE TERZO 90%

Consumatori = GDO

GDO

- Potenziale interesse a questo tipo di Prosciutto di Parma
- La propensione ad inserire una linea di questo tipo è «discreta o media», con posizioni comunque anche estreme (bassa/alta)
- La maggioranza individua come formato commerciale il preaffettato, con logo e packaging specifici
- L'ipotesi di uno scaffale dedicato è controversa
- Prezzo: aumento accettabile «contenuto»
- Unanimità sul fatto che i protocolli debbano far riferimento a tutta la vita dell'animale e sul fatto che queste informazioni vadano in etichetta

CONSUMATORI

- Attualmente riconoscono poca distintività al Prosciutto di Parma per il benessere animale
- Potenzialmente interessati a questo tipo di Prosciutto di Parma, anche con aumento di prezzo
- Vorrebbero maggiori informazioni sulla fase di allevamento (benessere e farmaco) e vorrebbero fossero inserite in etichetta anche se l'uso dell'etichetta non sembra essere omogeneo e consolidato

-
- Molto interesse anche su tracciabilità
 - La maggior parte ritiene che la certificazione debba farla un Ente terzo

GRAZIE PER
L'ATTENZIONE



s.soffiantini@crpa.it