



RICERCHE IDONEE A MONITORARE IL MERCATO DEI SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

Grazie al contributo concesso dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, il Consorzio ha potuto realizzare ricerche di mercato di carattere quantitativo e di carattere quali-quantitativo, di rilevanza strategica per l'attività di promozione e valorizzazione della DOP. I dati resi disponibili dalle ricerche di mercato permettono infatti al Consorzio di disporre di una fotografia aggiornata e dettagliata sia dell'andamento del mercato della categoria dei salumi e dei salametti in generale e dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP in particolare; sia delle caratteristiche socio-demografiche dei consumatori di questi prodotti, del loro comportamento di acquisto e di consumo, dei driver di scelta, della percezione del marchio DOP e del ruolo svolto dal Consorzio.

È stato inoltre possibile anche realizzare un'analisi sensoriale descrittiva sui Salamini Italiani alla Cacciatora per il controllo e il monitoraggio della qualità.

a) Monitoraggio del mercato sui consumi di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP in Italia con panoramica sull'estero.

La ricerca di carattere quantitativo è stata realizzata dall'Istituto IRI Information Resources mediante l'utilizzo di un esclusivo sistema di rilevazione dei dati di vendita tramite un servizio di Retail Tracking. Grazie a questo sistema sono stati rilevati settimanalmente via scanner i dati di vendita all'interno di Ipermercati, Supermercati, Superfici di vendita a libero servizio maggiori o uguali a 100 mq, inclusi Superette e Minimarket, e Discount in tutto il territorio nazionale. I punti vendita monitorati sono stati più di 20.000, grazie ai quali è stato possibile estrapolare dai dati di vendita una rappresentazione puntuale e precisa dell'andamento del segmento di mercato, e di formulare ipotesi circa le determinanti dell'andamento stesso nonché l'andamento futuro.

La reportistica finale fornita dall'istituto di ricerca ha offerto quindi una panoramica completa sull'andamento del mercato nel corso dell'anno 2017 grazie all'indicazione dei dati di vendita a volume e a valore, della quota in volume e della quota a valore, del prezzo medio al Kg, della pressione promozionale sul segmento di mercato e della distribuzione ponderata. I dati di vendita sono stati inoltre corredati da commenti circa:

- l'andamento dell'assortimento nei punti vendita;
- l'andamento dei prodotti DOP rispetto ai prodotti NON DOP;
- la dinamica dei prezzi;



- la pressione promozionale.

Le informazioni fornite dalla ricerca condotta da IRI sono di evidente rilevanza strategica per definire le strategie di segmentazione, posizionamento, prezzo e promozione da parte del Consorzio e dei singoli consorziati, calibrando le azioni intraprese sulla base delle evidenze emerse dal mercato con l'obiettivo di promuovere, sostenere e valorizzare la DOP.

b) Parte quali-quantitativa volta alla conoscenza e valutazione del marchio DOP sui Salaminini Italiani alla Cacciatora e alla comprensione di quali sono i driver di scelta del prodotto Cacciatore rispetto ad altri salaminini

Il Consorzio ha commissionato all'istituto di ricerca IRI Infoscan una ricerca di carattere quali-quantitativo finalizzata a fornire importanti indicazioni sugli acquirenti della categoria "Salaminini, ed in particolare dei Salaminini Italiani alla Cacciatora DOP. L'obiettivo della ricerca è comprendere quali sono i driver di scelta della DOP Salaminini Italiani alla Cacciatora rispetto ad altri salaminini, nonché comprendere qual è il grado di conoscenza che i consumatori hanno della certificazione DOP, i valori che attribuiscono alla certificazione, il grado di conoscenza del Consorzio di Tutela e il ruolo che gli attribuiscono.

Nello specifico gli obiettivi perseguiti dalla ricerca sono, per quanto attiene i **driver di acquisto** dei consumatori, sono stati:

- Comprendere in modo più approfondito il processo d'acquisto della categoria: quali sono i driver di scelta del prodotto Salaminini Italiani alla Cacciatora rispetto ad altri salaminini? Cosa influisce nella decisione finale?
- Determinare il ruolo del prezzo e della marca nella decisione di acquisto
- Comprendere il livello di pianificazione dell'acquisto della categoria versus acquisto d'impulso
- Comprendere il livello di predeterminazione della marca
- Comprendere le dinamiche d'acquisto legate all'esposizione del prodotto sul punto vendita (scaffale a libero servizio, banco assistito, area take away, aree/vasche promozionali), e quali sono le aspettative future rispetto all'area di acquisto nel punto vendita.



- Quali sono le aree di miglioramento attese e/o desiderate nei confronti dell'esposizione dei prodotti?

Per quanto riguarda invece **la percezione del consumatore nei confronti della categoria e della certificazione DOP**, obiettivo della ricerca è stato indagare:

- Il livello di conoscenza dell'acquirente della differenza tra Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e altri salamini;
- La percezione del Salamini Italiani alla Cacciatora DOP: unicità percepita del prodotto o esistenza di diverse tipologie di prodotto nella famiglia Cacciatore DOP;
- Comprendere il grado di riconoscibilità percepita del marchio del Consorzio, nonché il valore attribuito;

Da un punto di vista metodologico, la ricerca ha previsto una **indagine di tipo quantitativo in-store** mediante la realizzazione di 254 interviste condotte a seguito dell'acquisto effettuato di fronte allo scaffale. I punti vendita coinvolti sono stati complessivamente 8, di cui 4 Ipermercati e 4 Supermercati, omogeneamente distribuiti sul territorio nazionale. Il profilo dei consumatori intervistati, acquirenti della categoria sul pdv, è costituito principalmente da donne, con un'età media di 50,8 anni, appartenenti a nuclei familiari di 2 o più persone, con titolo di studio medio, medio-alto, occupati.

c) Analisi Sensoriale Descrittiva su Salamini Italiani alla Cacciatora DOP – controllo e monitoraggio della qualità

Il Disciplinare di produzione della DOP "Salamini italiani alla cacciatora" specifica che il prodotto, alla fine della stagionatura, di almeno 10 giorni, deve possedere caratteristiche organolettiche ben definite, in particolare, all'atto dell'immissione al consumo, deve risultare:

- All'analisi esterna:
 - di piccola pezzatura, con diametro pari a circa 60 mm, lunghezza circa 200 mm, peso circa 350 grammi, di forma cilindrica leggermente curva, infarinato;
 - di consistenza compatta, non elastica;
- Alla valutazione al taglio:



CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



Consorzio incaricato con
D.M. 60207 del 13/01/2005

- privo di frazioni aponeurotiche evidenti e con la fetta compatta ed omogenea;
- di colore rosso rubino uniforme e con granelli di grasso ben distribuiti;
- di odore delicato e caratteristico;
- di sapore dolce e delicato mai acido.

Le determinazioni sensoriali, unite a quelle chimiche e chimico-fisiche, forniscono informazioni determinanti per la qualificazione del prodotto.

Le analisi chimiche sono infatti legate alla scelta delle materie prime ed alla loro formulazione e sono in grado di evidenziare eventuali non conformità nella composizione finale del prodotto. L'analisi sensoriale somma, a sua volta le scelte effettuate dall'azienda a livello di materia prima (fornitore, qualità, formulazione) e del processo di lavorazione rendendo possibile, attraverso la valutazione dei diversi descrittori, l'evidenziazione di eventuali difetti in grado di compromettere la tipicità del prodotto.

Una indagine finalizzata alla caratterizzazione qualitativa dei Salamini Italiani alla Cacciatora deve quindi tenere conto, oltre che dei parametri chimici e chimico fisici, anche dei valori assunti dalle caratteristiche organolettiche indicate nel Disciplinare di produzione.

Tale necessità auspica la messa a punto di un adeguato sistema per il controllo sensoriale dei Salamini Italiani alla Cacciatora.

Si è quindi dato mandato al Dott. Rubes Pedrielli, Ex Responsabile prodotti carnei della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma, di elaborare un piano di analisi sensoriale per la DOP Salamini Italiani alla Cacciatora. La messa a punto del sistema per il controllo sensoriale ha previsto:

- Una preventiva analisi critica delle caratteristiche organolettiche indicate nel disciplinare di produzione;
- La definizione dei descrittori in grado di rappresentarle e indicazione del loro peso relativo sulla qualità finale;



CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



Consorzio incaricato con
D.M. 60207 del 13/01/2005

- L'individuazione e la stima dei possibili difetti in grado di penalizzare i descrittori;
- Stesura della scheda di valutazione sensoriale;
- Indicazione dei punteggi minimi di conformità.

Le caratteristiche organolettiche valutate tramite i descrittori per la determinazione dell'idoneità o meno, e la rilevazione di difetti, sono le seguenti:

- ✓ **Aspetto esterno**, valutato tramite i descrittori: forma, consistenza, facilità di rimozione del budello;
- ✓ **L'aspetto al taglio**, valutato tramite i descrittori: presenza di Incrostazione, rapporto magro/grasso, colore della fetta, colore del grasso, distribuzione e struttura dei grani di grasso, untuosità, quantità di nervi tendini e aponeurosi nella fetta, coesione della fetta, resistenza alla masticazione, odore, sapore;