

PIANETA CARNE

Publicazione periodica, autorizzazione Tribunale di Padova n. 1418; Direttore Responsabile Domenico Vita
Redazione in Via Romea - Agripolis 35020 Legnaro (PD); Tel. 0498830675 - Fax 0498839212
E-mail: info@unicarve.it - sito web: www.unicarve.it



Notiziario UNICARVE n. 8 - 2005 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB (PD)

VACCHE O TORI?

Senza una buona genetica non si ottengono vitelli per una carne buona

Lettera aperta del Presidente Fabiano Barbisan al Presidente del Consiglio On. Silvio Berlusconi

Tutti parlano di carne: sappiamo cos'è?



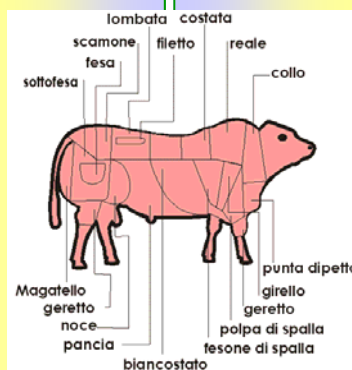
Egregio Presidente, è comprensibile l'attuale discutere sul fatto

che l'agricoltura riceve una grande quantità di fondi; anch'io, pur essendo un produttore agricolo, sono da sempre perplesso che si possano ricevere soldi per coltivare solo parzialmente i terreni; ma dopotutto sono regole europee... E' ormai noto che alcuni paesi europei hanno pun-

tato ed attinto a fondi destinati a salvaguardia di prodotti agricoli, per bilanciare i prezzi proposti da nazioni e continenti dove i costi e le regole produttive sono totalmente diversi dai nostri: è indispensabile intervenire con tutti gli strumenti demandati alla politica perché le nostre condizioni commerciali siano salvaguardate. Chiaramente il settore che rappresento non è diverso, in quanto collettore di fondi. Partendo dal dopoguerra, quando l'Italia vinta e distrutta ha avuto la fortuna di non cadere sotto l'orbita dell'Unione Sovietica, ma è rimasta legata e tutelata dagli Stati Uniti, gli Italiani

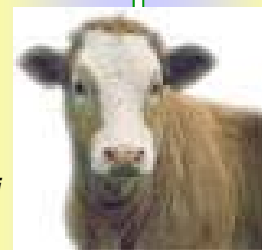
hanno scelto De Gasperi al posto di Togliatti.

che l'agricoltura riceve una grande quantità di fondi; anch'io, pur essendo un produttore agricolo, sono da sempre perplesso che si possano ricevere soldi per coltivare solo parzialmente i terreni; ma dopotutto sono regole europee... E' ormai noto che alcuni paesi europei hanno pun-



immediata di tante famiglie produttrici, era un valore aggiunto che trainava un indotto importantissimo e ha gettato le fondamenta di un vivere decoroso e salutare con crescente benessere per la gente. Il passaggio da quel periodo ai giorni nostri ha visto un crescente interesse della politica nazionale alla grande industria, la richiesta di manodopera ha fatto emigrare la popolazione contadina nelle città e di fatto si sono perse le tradizioni e le condizioni per

creare un nostro comparto "carne bovina" così com'è intesa oggi. Le case coloniche, com'è visibile a tutti, sono vuote, diroccate, abbandonate. Gli attuali restauri sono dovuti essenzialmente ad utilizzi simil



Segue in 4^a pagina

INSERTO REDAZIONALE

COSTO DI PRODUZIONE E DI MACELLAZIONE DEL VITELLONE DA CARNE

Grazie alla collaborazione fornita al C.R.P.A. (Centro Ricerche Produzioni Animali) dell'Emilia Romagna, che ringraziamo per il lavoro svolto, assieme all'Associazione PRO.IN.CARNE, alleghiamo a questo numero di Pianeta Carne un'interessante ricerca con numerose tabelle esplicative che fotografano la realtà zootecnica da carne ai vari livelli.

Parliamo di Micotossine con il Dr. Viller Boicelli della MONSANTO

Giovedì 11 agosto, dopo la visita al campo Fact e Demo a Salizolle (VR), la giornata è proseguita con un convegno a Lonigo con una relazione del dr. Viller Boicelli, responsabile tecnico della Monsanto, che ha risposto ad alcune domande sulle micotossine e che riassumiamo:

Cosa sono e chi le produce?

Le micotossine sono metaboliti secondari, tossici per l'uomo e per gli animali superiori, prodotti da muffe (funghi microscopici) che colonizzano le derrate alimentari. La contaminazione può avvenire: In campo (colture infette); nella fase di raccolta, post-raccolta, condizionamento e stoccaggio; nelle trasformazioni successive.

Quali sono i principali funghi produttori di tossine nei cereali?

Le principali micotossine sono le Aflatossine, l'Ocratossina, i Tricoteceni (Don, Nivalenolo, Tossina T2, Das), lo Zearalenone e le Fumonisine. Le micotossine di campo più frequenti in Italia su mais sono le Fumonisine che si sviluppano in presenza di *Fusarium moniliforme*, *F. proliferatum*, *F. Nygamai*; Lo Zearalenone che si sviluppa in presenza di *Fusarium graminearum*, *F.moniliforme*, *F.roseum*; Le aflatossine che si sviluppano in presenza di *Aspergillus flavus* e di *Aspergillus Parasiticus*. Questi ultimi funghi possono essere pericolosi anche nella fase di stoccaggio, oltre che su mais, anche su cotone, arachidi, palma, lino.

Conoscendo i possibili sviluppi e le potenziali contaminazioni da micotossine quali accorgimenti tecnici ed agronomici possiamo adottare per ridurre lo sviluppo?

L'obiettivo che ci dobbiamo porre è fare in modo che il mais non debba subire stress. A questo può contribuire una più razionale gestione della coltura. L'interramento degli stocchi, insieme ad un'equilibrata concimazione è un buon inizio. Sono chiari i fabbisogni dei tre elementi fertilizzanti più importanti, azoto (N) fosforo (P_2O_5) e potassio (K_2O), ma sovente si rilevano concimazioni non equilibrate che privilegiano l'azoto sia sotto forma organica (liquami, letame ecc..) che minerale. Minore importanza viene invece attribuita agli altri elementi, in particolare al potassio. Il potassio assimilabile, è l'elemento fondamentale per il mantenimento di una pianta più sana e meno attaccabile da agenti patogeni. Va ricordato che la presenza di potassio favorisce l'assorbimento dell'azoto. Altri fattori importanti sono: la scelta dell'ibrido, la densità di semina (che possono essere concordate con il tecnico della società sementiera in funzione delle esigenze aziendali) la semina tempestiva, il controllo delle infestanti, l'irrigazione

e/o la disponibilità idrica. Il controllo piralide merita maggiori considerazioni. La piralide (*Ostrinia nubilalis*) depone le uova sulla pianta di mais e le larve sviluppatesi da esse si nutrono delle parti di pianta producendo rosure sulle foglie, sulle guaine fogliari, sullo stocco, sul peduncolo e sulla spiga. Si stima che ogni anno il danno provocato da questo parassita si aggiri dal 8% al 15% sulla produzione di granella. I danni provocati dalle larve di piralide non sono fini a se stessi, le cariossidi danneggiate vengono successivamente attaccate da altri parassiti di

origine fungina. Quest'ultimi, come ad esempio i *Fusarium*, instaurandosi sulle granelle producono muffe capaci di sintetizzare micotossine. Il controllo della piralide ha evidenziato nelle due precedenti annate (2003-2004) incrementi di produzione dal 1-

0.5% al 18.3% con minori presenze di micotossine.

Ci sono inoltre fattori importanti alla raccolta sia della granella che del trinciato. Per la granella è opportuno: raccogliere con umidità tra il 22° - 26° UR (osservazioni evidenziano uno sviluppo eccezionale di funghi se le granelle rimangono ulteriormente in campo), regolare accuratamente battitore, griglie, crivelli, flussi d'aria, velocità di avanzamento ecc. Per l'insilato raccogliere quando la pianta del mais ha un contenuto in sostanza secca S.S. del 30-35% max, rispettando una corretta velocità di avanzamento, non tagliando troppo basso. Per il trinciato è inoltre importantissimo: un rapido caricamento dei silos, un corretto ed accurato compattamento della massa in trincea; la dimensione e forma della trincea; il sigillare perfettamente in cumulo inserendo teli laterali, utilizzando film barriera, reti..., l'effettuare un corretto appesantimento del telo. Un'altra fase importante è quella del desilamento: rimuovere le parti che presentano muffe e alterazioni aerobiche visibili, scartare "il cappello" e le "spallette", avere la minore esposizione all'aria della massa insilata. Con queste azioni.... Saremo in grado di far entrare il mais e la carne Italiana in un canale virtuoso di prodotti sani, tracciati, certificati e quindi differenziati....

UNICARVE ringrazia il Dr. Boicelli per l'impegno che dimostra a favore della zootecnia.



SMS PREZZI: REALI?

Ogni settimana riceviamo telefonate da parte di soci che lamentano di non riuscire a realizzare i prezzi che inviamo, ne per l'acquisto dei ristalli ne per la vendita del grasso. Corre l'obbligo quindi fare delle ulteriori precisazioni oltre quelle già comunicate con precedenti SMS. I prezzi che settimanalmente vengono inviati ai numeri di cellulare sono prezzi indicativi di merce di 1^a qualità CHE ALCUNI ALLEVATORI EFFETTIVAMENTE REALIZZANO. Ovviamente, essendo il mercato dei bovini da carne FRAMMENTATO (ognuno per sé) e le tecniche d'allevamento diverse (leggi: alimentazione e tipo di stabulazione) non sempre si dispone di

bovini di 1^a e non tutti hanno la possibilità di confrontarsi con più fornitori/compratori. I nostri prezzi sono quindi documentabili con fatture di chi li realizza e sono indicati AL MASSIMO perché ci stiamo adoperando per formare una COSCIENZA COMMERCIALE agli imprenditori nostri associati, con l'obiettivo di passare alla cosiddetta "fase 2", che stiamo cantierando, di iniziare A CONCENTRARE LA VENDITA DEI TORI, L'ACQUISTO DEI RISTALLI E L'ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME. Nel frattempo, abbiamo iniziato a vendere la carne con le vaschette in ATP a marchio ReBOVE.

Giuliano Marchesin

Uno sguardo sul futuro della zootecnia veneta con PIONEER

Giovedì 18 agosto scorso ha avuto luogo presso l'azienda "Agricola Luigi" di San Stino di Livenza, un incontro organizzato da PIONEER Italia in collaborazione con UNICARVE e il Dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Padova. Per PIONEER erano presenti il Direttore generale, Primo Bragalanti, i responsabili dei settori zootecnico e di qualità dei foraggi, rispettivamente dott. Gabriele Burato e dott. Gino Magni ed alcuni "tecnici di campo" che lavorano in tutta l'area del Nord-Est. UNICARVE era rappresentata dal Presidente Fabiano Barbisan; per l'Università di Padova il Professor Giulio Cozzi e il dottorando e collaboratore di UNICARVE dott. Alessandro Mazzenga. L'incontro ha visto la presenza di numerosi addetti ai lavori con una buona compagine di allevatori soci di UNICARVE. La giornata è stata caratterizzata da un momento di discussione, in un'improvvisata, quanto confortevole sala convegni all'aperto, cui è seguita la presentazione in un campo sperimentale di alcuni ibridi commerciali di mais PIONEER e una visita alle stalle aziendali per gentile concessione della direzione dell'allevamento. Il dibattito tecnico ha visto una breve introduzione da parte del Direttore Generale di PIONEER Italia Primo Bragalanti che ha sottolineato l'impegno dell'azienda Pioneer a sostenere il settore della carne bovina. E' quindi seguito l'intervento del presidente di UNICARVE, Fabiano Barbisan, che ha fatto il punto sull'attività dell'As-

sociazione non senza rimarcare i problemi del settore del bovino da carne del Veneto. Il Professor Giulio Cozzi, del Dipartimento di Scienze Animali di Padova, ha preso spunto dal discorso del presidente di UNICARVE relativo alle difficoltà che sta incontrando il settore, cercando di evidenziare i punti di forza della zootecnia veneta, primo fra tutti la forte specializzazione degli addetti sia dal punto di vista gestionale che dell'alimentazione dei capi allevati. A

questo proposito il Professore ha mostrato i primi risultati di un'indagine condotta in concerto con PIONEER e UNICARVE che coinvolge oltre 400 siti di allevamento. La ricerca ha sottolineato l'importanza del silomais nella composizione della razione dei bovini da carne allevati nella Pianura Padana, evidenziando anche le variazioni degli altri componenti alimentari in funzione di una diversa quantità di inclusione dell'insilato. Sono anche stati analizzati i riflessi economici legati all'impiego del silomais che rappresenta un vero e proprio punto di riferimento dell'a-

rea geografica nazionale vocata alla produzione della carne bovina. La conclusione di questo intervento ha riguardato i punti fondamentali dell'utilizzo in azienda dell'alimento richiamando la fondamentale importanza della sua ottimale produzione e con-

servazione quale requisito di qualità nutrizionale. Questa considerazione ha introdotto l'intervento successivo, del dott. Gabriele Burato di PIONEER



Italia, che ha parlato dei fattori fondamentali per l'ottenimento di un ottimale silomais, partendo dalla qualità del prodotto in campo, la sua trinciatura, l'ottimale dimensionamento del cantiere di insilamento, la sua preparazione e chiusura e le modalità di conservazione e utilizzo dell'alimento finale. A questi interventi programmati è seguita un'ampia discussione sia durante le visite ai campi prova e alle strutture dell'allevamento e sia nel corso di una gradita cena conclusiva.

Alessandro Mazzenga

PERIODO DI SOSPENSIONE DEI FARMACI COME COMPORTARSI

Nel numero 7 di Pianeta Carne, abbiamo riportato una notizia "dell'ultima ora" avvisando che dal 15 agosto scorso sarebbe entrato in vigore il Decreto 4/3/2005 vista la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n. 176 del 30/7/2005 dell'ELENCO DEI FARMACI CON PERIODO DI SOSPENSIONE MODIFICATO. Come detto allora, ritorniamo sull'argomento per ribadire quanto già espresso in quell'articolo e cioè che **tutti i soci debbono prestare la massima attenzione a quanto**

previsto dalla normativa e di chiedere informazioni ai medici veterinari su tali periodi di carenza prima di procedere a qualsiasi tipo di utilizzo o registrazione del farmaco. La tabella che abbiamo riportato in quell'occasione è pubblicata sull'allegato 3 del Decreto Legge 4/3/2005 ed è esemplificativa, ma non sostitutiva dell'elenco di **160 pagine** dei farmaci con i relativi periodi di sospensione. Elenco che non possiamo pubblicare per ovvi motivi di spazio ma che UNI-

CARVE s'è premurata ad inviare per e-mail a tutti i soci che hanno a suo tempo comunicato il proprio indirizzo di posta elettronica ai nostri uffici. Raccomandiamo e ribadiamo ulteriormente a tutti i soci di rapportarsi con il proprio veterinario di fiducia in grado di fornire le corrette informazioni sui periodi di sospensione. Per chi desidera ricevere l'elenco basta inviare una e-mail all'indirizzo info@unicarve.it.

Giuliano Marchesin

Segue dalla prima pagina

alberghiero, sicuramente non contengono più le vacche che durante il loro ciclo vitale producevano i vitelli, strumento indispensabile alla produzione di carne.

L'Italia, con l'affermarsi di agricoltori imprenditori, con la possibile monocultura del mais e il suo utilizzo integrale come foraggio, ha trovato nel metodo confinato la risposta vera alla richiesta commerciale popolare di "bistecche". Oggi la bistecca ha un prezzo tra i più bassi rispetto ad altri prodotti e quindi siamo passati da un prodotto acquistabile saltuariamente ad un prodotto di possibile consumo quotidiano.

Per "metodo confinato" si intendono animali allevati in idonei recinti collocati all'interno di appositi capannoni dove sono tutti controllabili anche singolarmente. Si ricorda che il singolo vitello ha la sua personale identificazione auricolare, è dotato di "passaporto" dove vengono annotati tutti i passaggi di allevamento, mentre la permanenza che si protrae per mesi rende possibile alle autorità preposte di controllare e verificare in qualsiasi momento il suo intero ciclo; in questo modo si gestisce e si verifica tutto il percorso alimentare e sanitario utile a garantire con l'incremento ponderale il giusto ricavo per l'azienda, che avviene se le condizioni di vita del vitello sono ottimali: si ottiene quindi la massima garanzia per chi compra e consuma il prodotto "carne di vitellone".

Il discorso si potrebbe dilungare, ma il punto fondamentale è che credo si potrebbe pensare realmente a provare a "rifare" il nostro comparto "vacca nutrice". Le premesse da cui purtroppo oggi dobbiamo partire sono il numero limitato di quote vacca nutrice, la mancanza di pro-



fessionalità dovuta ormai all'abbandono ultra decennale della campagna, mentre paradossalmente ciò che si tenta di salvaguardare oggi sono quote saturate da razze che nella nostra realtà attuale non sono performanti, cioè adatte a dare risposte positive ai produttori e qualitative con un prezzo equo al consumatore.

Si tenta di dare importanza produttiva a razze dal valore puramente affettivo: la ricerca genetica italiana manca da troppo tempo, e la carne ricavata da razze particolarmente idonee a produrre la "fettina" non è neppure lontanamente paragonabile con quella ricavata da bovini geneticamente adatti a fare i lavori pesanti della campagna, o vivere in condizioni ambientali limite in montagna.

La produzione nazionale ha dovuto quindi "inventarsi" con l'approvvigionamento di vitelli nati in altre nazioni: attualmente la numero uno al mondo per selezione di razze da carne è la Francia, che ci fornisce la quasi totalità dei vitelli. Che male c'è ad importare la genetica, come stanno facendo altri stati europei, visto che il benessere popolare diffuso richiede tagli pregiati come filetto, roastbeef, ecc...

Caro Presidente, la richiesta è quindi di prestare attenzione al comparto produttivo confinato, che oltre a muovere un indotto economico notevole fornisce anche un'estrema garanzia a tutti i consumatori.

I nostri animali mangiano in mangiatoia foraggi controllati, bevono in abbeveratoi acqua potabile, sono quotidianamente seguiti da operatori specialisti di settore, che permettono un controllo vero sull'uso del farmaco: in Italia la Veterinaria dipende dal Ministero della Sanità, non da quello dell'Agricoltura come in

altri Paesi, quindi controllore e controllato sono enti distinti e autonomi. In questi giorni sui tavoli delle decisioni ministeriali si discute l'indirizzo da dare ad un plafond europeo indirizzato all'Italia per la carne di circa 28,5 milioni di euro. La richiesta è di distribuirlo al nostro comparto secondo logiche di controllo produttivo dettate da opportuni disciplinari che "entrino" nelle stalle, quindi "qualità vera".

Noi allevatori di Unicarve, lavorando seriamente, da anni abbiamo individuato metodologie produttive che forniscono la massima garanzia per chi acquista e consuma una buona fettina di carne. Quello che manca, purtroppo, è un

ritorno economico a tali allevatori, in quanto il mercato accomuna tutto in un unico prezzo.

Ciò che falsi i prezzi e crea incertezza sono i messaggi che promettono salubrità riferita a carne prodotta da animali che vivono liberi, ingerendo con l'erba

una quantità notevole di parassiti e bevono da pozzanghere, dove il contenuto è da lasciare all'immaginazione...

La ringrazio Presidente per la pazienza ed il tempo che ha dedicato alla lettura, spero di esserle stato utile per creare in Lei qualche interesse più forte sul nostro settore.

Il tema trattato meriterebbe di essere maggiormente ampliato; penso che risposte più dettagliate le possano essere fornite da operatori e consiglieri a Lei vicini; in ogni caso sono sicuramente disponibile ad aiutare a comprendere e supportare eventuali decisioni necessarie per rafforzare il nostro settore.

Fabiano Barbisan
Presidente UNICARVE

