

PIANETA CARNE

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



Notiziario UNICARVE n. 10 - 2007 - 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)

UN PIANO CARNI PER L'ITALIA

Istituito al Ministero delle Politiche Agricole un "tavolo tecnico" per predisporre le linee guida del piano. Persi quasi due anni.



Se andate nel sito internet di Unicarve e navigando rispolverate il n. 3/2006 di Pianeta Carne, troverete le prime informazioni sul progetto che era stato presentato nel dicembre 2005 da parte dell'Associazione Italiana Allevatori al Ministero delle Politiche Agricole. In sede di stesura del progetto le Associazioni Produttori di Bovini da Carne

della zootecnia da carne prodotta in Italia. Progetto apprezzato anche da dirigenti sindacali e non solo. Il tempo però è passato inutilmente e dei 50 milioni di euro che si presume il Ministro Alemanno avesse stanziato per la filiera della zootecnia da carne si sono perse le tracce. Dopo varie pressioni del Comitato Italia Zootecnica è stato riunito un "tavolo tecnico" al Ministero delle Politiche Agricole, apprezzato, attorno al quale sono stati chiamati "tecnici di settore" per predisporre le linee guida. Il Comitato Italia Zootecnica ha presentato a quel tavolo il "Progetto di rilancio della zootecnia da carne prodotta in Italia" che riassumiamo in queste pagine di Pianeta Carne per dar modo ai soci di Unicarve di esprimere ulteriori valutazioni e per ricevere eventuali suggerimenti per migliorarlo.

non erano state interpellate. Leggendolo ci si accorgeva di questa "mancanza" perché, pur elogiando chi aveva dedicato del tempo a predisporlo, era evidente una scarsa conoscenza della reale situazione del comparto della zootecnia da carne. Intanto nel febbraio 2006 nasceva, dopo varie riunioni, il Comitato L'Italia Zootecnica costituito dalle Associazioni Produttori A-sprocarni Piemonte, Agripiemonte Carne, Aprozoo Friuli, Azove, A.P.C. Piacenza, Bovinmarche, Proincarne ed Unicarve, che da subito ha proposto all'A.I.A. di collaborare assieme alla revisione del progetto, mettendosi a disposizione. Purtroppo, da allora, solo un paio di riunioni in sede A.I.A., che non hanno portato a nessuna conclusione perché evidentemente non c'era interesse a modificare il progetto. Il Comitato Italia Zootecnica ha presentato un progetto articolato, sottoscritto da tutte le Associazioni Produttori, che teneva conto delle proposte A.I.A. implementandole con azioni per un vero rilancio

PROGETTO DI RILANCIO DELLA ZOOTECNIA DA CARNE PRODOTTA IN ITALIA

OBIETTIVI PRIMARI

- Incrementare il patrimonio zootecnico italiano di vacche nutrici specializzate da carne per la produzione di ristalli da destinare ad allevamenti di bovini da carne italiani con particolare riferimento alle razze pregiate esistenti.
- Incrementare il valore della carne prodotta da allevamenti italiani.

- Migliorare i sistemi di valutazione, tracciabilità e commercializzazione delle carni bovine italiane.
- Dare un valore aggiunto alla carne prodotta in Italia commercializzata dalla G.D.O. / D.O. / C.T. con Disciplinari di Produzione riconosciuti (anche di razze pregiate italiane) e di Etichettatura facoltativa, che individui chiaramente l'allevatore.
- Fornire garanzie ed informazioni ai consumatori di carne prodotta in Italia.

AZIONI

- Verso gli allevatori disponibili ad incrementare il patrimonio bovino con vacche nutrici specializzate da carne con particolare riferimento alle razze esistenti.
- Verso gli allevatori di bovini da carne per l'utilizzo dei ristalli italiani (contratti).
- Verso i macellatori italiani e commercianti di carne bovina disponibili a sottoscrivere il progetto di rilancio della zootecnia da carne prodotta in Italia.
- Verso la Grande Distribuzione Organizzata della Distribuzione Organizzata e del Commercio Tradizionale, disponibili a sottoscrivere il progetto di rilancio della zootecnia da carne prodotta in Italia.
- Verso le Associazioni dei Consumatori.

STRATEGIE

- Revisione del Reg. CE 1760/2000 (obiettivo informazioni in etichetta).
- Stesura di un Disciplinare di Produzione Unico riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole a "marchio Italia" a disposizione degli allevatori. Disciplinare "ombrello" per i Disciplinari delle Regioni (Esempio: "Qualità Veneto"). Rimangono i Disciplinari di "Razze specializzate italiane" da valorizzare.
- Organizzazione di un marchio di qualità "Carne Prodotta in Italia" (dare un nome alla carne italiana) gestito dal Ministero delle Politiche Agricole.
- Promozione marchio "Qualità italiana" da parte del Ministero delle Politiche Agricole.
- Adeguamento dell'Art. 69 (solo vacche nutrici specializzate da carne e vitelloni allevati con Disciplinare di Produzione riconosciuto ed aderenti Disciplinare di Etichettatura).
- Adeguamento dei P.S.R. (adeguamento delle misure dedicate alla zootecnia da carne).
- Coinvolgimento dei Ministeri delle Politiche Agricole, della Salute, dello Sviluppo Economico (agricoltura, sicurezza alimentare, commercio).

PREMESSA ALLA DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Considerate le difficoltà di mercato in cui versa da tempo il settore della zootecnia da carne bovina, determi-

nate dall'elevato costo delle materie prime, l'elevato costo dei ristalli, che per circa l'80% provengono dalla Francia, i prezzi di vendita dei bovini che non compensano i costi di produzione e che attualmente determinano perdite variabili tra i 150,00 – 200,00 Euro a capo bovino, per dare nuovi impulsi al settore, è necessario



sviluppare un progetto condiviso, pluriennale, che non si limiti ad interventi "spot" che poca efficacia e dispendio di denaro pubblico avrebbero, se non inseriti in un programma quadro, che dia veramente una svolta al comparto.

Per programma condiviso s'intende a vario titolo coinvolta l'intera filiera zootecnica.

Da tempo si assiste ad una "invasione" di carne estera che per prezzi e promozione effettuata dai Paesi interessati attraverso proprie

strutture riconosciute (esempio Interbev Francia, Bord Bia Irlanda) fanno concorrenza al nostro prodotto nazionale.

L'unica possibilità per gli allevatori italiani di stare nel mercato è rappresentata dalla qualità del prodotto esibito che va adeguatamente pubblicizzata verso i consu-

matore con un progetto di comunicazione specifica che si basi su questi pilastri:

- Tracciabilità del prodotto (informazioni facoltative)
- Sicurezza alimentare
- Peculiarità dell'allevamento italiano

La carne proveniente dal Nord Europa e dall'America Latina è proposta dalla pubblicità come "bontà naturale" perché i bovini sono stati allevati in "grandi pascoli verdeggianti", e nessuno si preoccupa di

"far riflettere" i consumatori, se l'acqua delle pozze in cui si abbeverano i bovini è potabile, se l'alimentazione è controllata, se i parassiti fanno soffrire il bovino e causano malattie, se l'identificazione del bovino è certa, se l'uso del farmaco è sotto controllo,

La "moderna comunicazione" non premia l'allevamento italiano, protetto e controllato.

Quindi, la zootecnia da carne italiana, per ottenere il giusto riconoscimento (di qualità e prezzo), deve presentarsi, farsi riconoscere e deve trovare un forte alleato: IL CONSUMATORE.

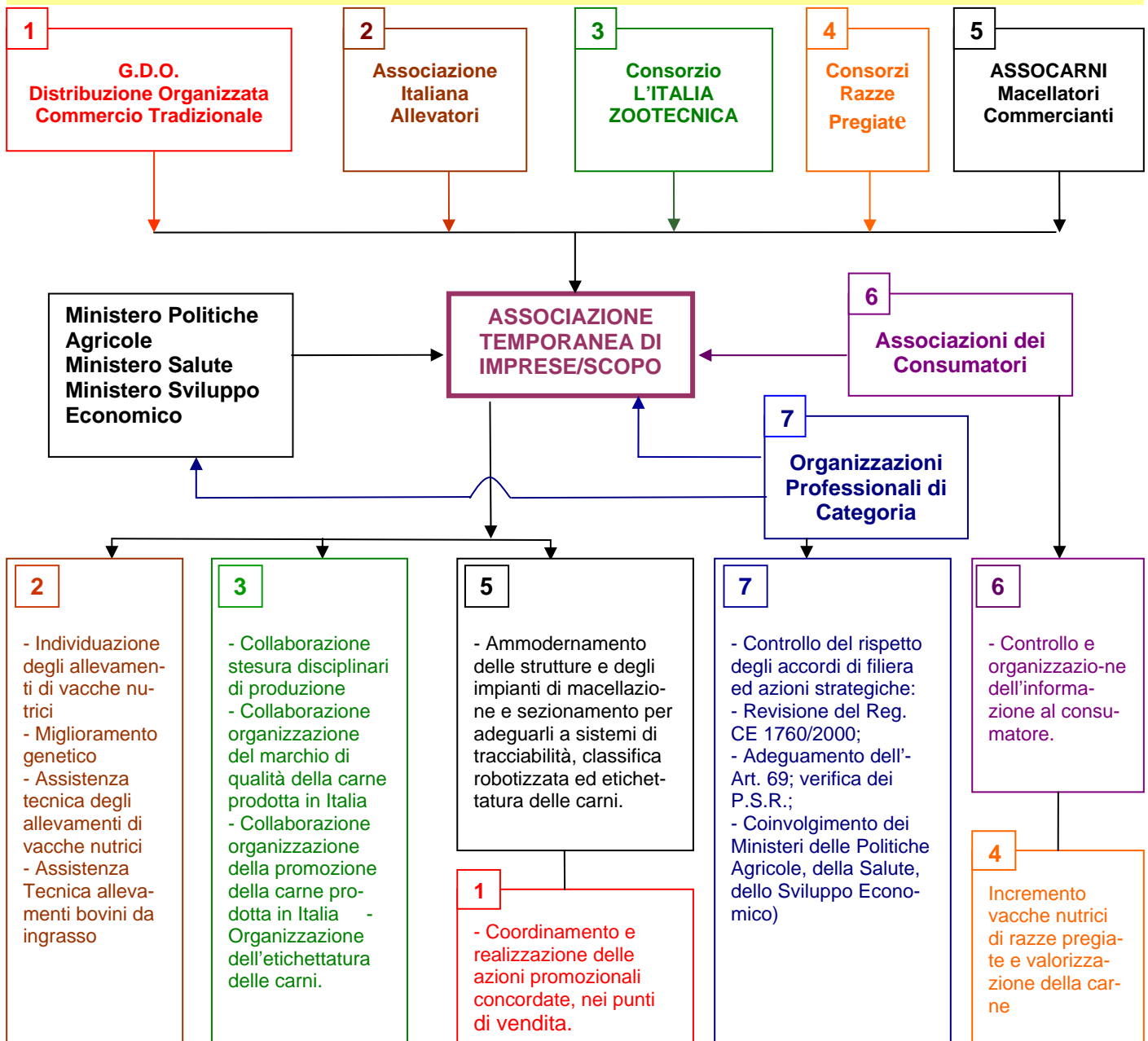
Senza un progetto condiviso sul piano nazionale, non si va da nessuna parte.

IL PROGETTO

Per coinvolgere in modo "paritetico" tutti gli attori della filiera si propone l'organizzazione di un'**A.T.I./S. (Associazione Temporanea di Imprese/Scopo)** che gestirà tutte le fasi del progetto cercando di stabilire una suddivisione di compiti ed azioni.

Si riporta di seguito, nella pagina accanto, uno schema che esemplifica struttura e ruoli nel progetto.

IPOSTESI STRUTTURALE DEL PROGETTO



DURATA DEL PROGETTO E FINANZIAMENTO

Per dare veramente una svolta al comparto zootecnico da carne in Italia è necessario che il progetto approvato e sottoscritto abbia una durata pluriennale, eventualmente pari ai P.S.R. (2007 – 2013) e venga finanziato con risorse provenienti da apposito articolo di legge, di concerto tra Ministro Politiche Agricole, Ministro della Salute e Ministro dell’Economia, con importi significativi erogati ogni anno, all’Associazione Temporanea di Imprese/Scopo.

OSSERVATOIO DEI PREZZI

Nel settore della zootecnia da carne vige la “massima anarchia” per quanto riguarda la formulazione dei prezzi di mercato dei bovini ed in particolare:

- per l’acquisto dei ristalli
 - per la vendita del bovino da macello
 - per la valutazione commerciale delle carcasse
- Chi partecipa alle commissioni istituite presso le Camere di Commercio per la formazione dei bollettini prezzi, basa le proprie decisioni sulle indicazioni di mercato, uscite da “piazze monitorate” (non ci sono più mercati tradizionali) perché non dispone di strumenti (dati) in grado di orientare tali decisioni.
- Per stabilire dei prezzi, si dovrebbe partire da un costo di produzione certo, rilevato in moderni allevamenti, per stabilire una soglia sotto la quale non sia possibile scendere (almeno a livello di indicazioni) che pur considerando il cosiddetto “mercato globale”, tenga conto dei “plus” offerti dall’allevamento italiano:
- alimentazione dei bovini
 - benessere animale
 - sanità dell’allevamento
 - uso del farmaco

- controlli sanitari
- razze allevate
- distanza dal macello

L'andamento dei prezzi dei bovini da macello (carne rossa e carne bianca) è più legato a fattori emotivi che economici: dobbiamo sfatare questo concetto.

C'è quindi la necessità di organizzare un OSSERVATORIO con funzioni di monitoraggio economico del settore zootecnico da carne per fornire degli strumenti agli operatori basati su dati scientifici e non su "umori" o "voci di mercato".

Oggi l'unico dato certo è che l'anello debole della filiera è solo esclusivamente l'allevatore: quello che materialmente produce la carne!

Su di lui si "scaricano" i maggiori costi di macellatori e sezionatori, i maggiori guadagni richiesti da commercianti e dettaglianti.

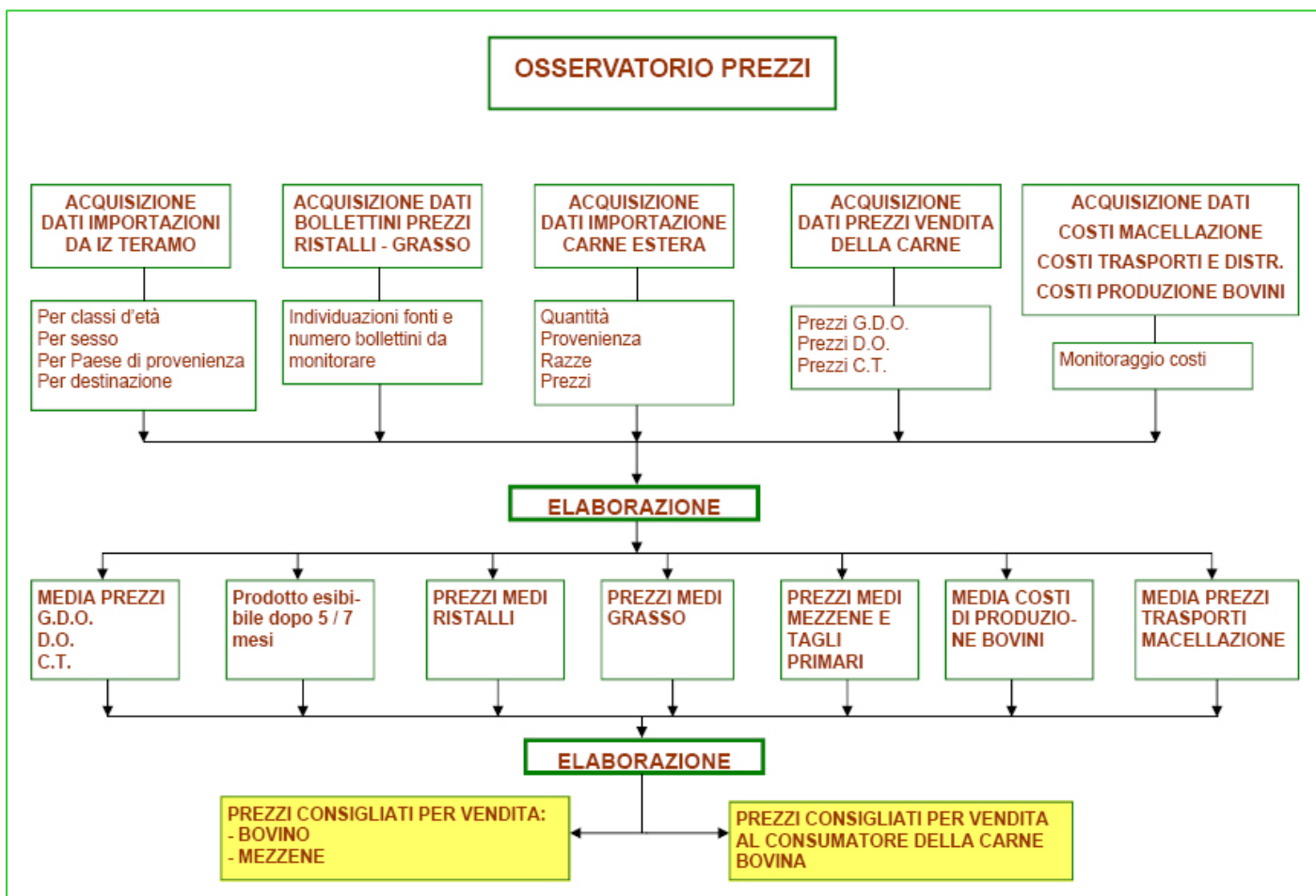
Calano i prezzi dei bovini ma non scendono i prezzi della carne venduta nei banchi della Grande Distribuzione Organizzata, della Distribuzione Organizzata e

del Commercio Tradizionale (macellerie).

Viceversa si introduce carne proveniente da altri Paesi legando il prezzo ad una comunicazione personalistica ed opinabile.

L'osservatorio dei prezzi dovrebbe quindi coinvolgere anche le Associazioni dei Consumatori per fornire loro degli strumenti di informazione ai propri associati per fare "fronte comune" in difesa di un comparto regionale - nazionale che se sparirà darà via libera ad importazione di carne da tutto il mondo con tutte le conseguenze del caso:

- qualità dell'alimentazione dei bovini
 - benessere animale
 - sanità dell'allevamento
 - uso "improprio" del farmaco
 - controlli sanitari
 - razze allevate
 - distanza dal macello al commerciante al dettaglio (catena del freddo e condizioni sanitarie delle strutture)
- Questo lo schema che si propone:



CONCLUSIONI

Si auspica una positiva valutazione del progetto con eventuali miglioramenti da apportare (che sono ben accetti) per puntare ad un vero rilancio della zootecnia da carne italiana che NON potrà mai competere con i costi di produzione di altri Paesi nostri concorrenti:

La differenza la può fare il nostro sistema di allevamento italiano, l'alimentazione, la



qualità (territoriale), l'identificazione del produttore, che DEVE ESSERE IL VERO GARANTE DELLA CARNE PRODOTTA.

Mettere nome e cognome sulla carne significa anche RESPONSABILIZZARE chi la produce. Spiegare ai consumatori la provenienza della carne e la sicurezza alimentare (controlli) dei vari Paesi può essere utile per orientare e dare consapevolezza a chi decide di acquistare al banco la carne.

IL COMITATO L'ITALIA ZOOTECNICA

ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA UNICARVE

SVILUPPO E DIVULGAZIONE IN AZIENDA DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO DELLA PRODUZIONE ZOOTECNICA

Sicurezza Alimentare

Fra i criteri di gestione obbligatori (C.G.O.) previsti dalla regole della Condizionalità P.A.C. l'atto B.11 relativo alla Sicurezza Alimentare riveste particolare importanza, soprattutto per le aziende zootecniche che sono chiamate a rispondere concretamente a specifici requisiti gestionali. In questo caso la "condizionalità" recepisce una norma già in vigore dal 2005, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, diventando inoltre elemento di controllo per le aziende zootecniche che beneficiano di premi comunitari. Per non incorrere nelle sanzioni previste dalla legge o nelle riduzioni dei premi PAC spettanti in seguito di controlli con esito non conforme, è indispensabile che ogni azienda si doti di un registro adeguatamente predisposto al fine di evidenziare con sufficiente attendibilità, utilizzando procedure definite e specifiche scritte, l'origine degli alimenti nonché, gli animali a cui sono stati destinati **(es.1)**. Si sottolinea che quando si parla di alimenti, si intende tutto quello che passa dalla bocca del bovino, sia acquistato o auto prodotto, e quindi le registrazioni devono comprendere tutti i casi sopra indicati. E' altresì importante che in azienda, i magazzini destinati a contenere le materie prime o mangimi destinati nella alimentazione dei bovini siano utilizzati nel mo-

do migliore, al fine di evitare qualsiasi contaminazione o contatto con sostanze pericolose. Anche per le materie prime acquistate o auto prodotte l'imprenditore che gestisce un allevamento deve controllare attraverso campionamenti ed analisi se esistono eventuali correlazioni con la salute umana ed animale (es. tossine del mais) ed attuare le procedure necessarie per ridurre la presenza e quindi il conseguente rischio alimentare. Come si può ben capire tutto questo prevede un impegno da parte dell'allevatore non indifferente, che non può essere semplificato in una semplice registrazione di dati, ma nella creazione di un "REGISTRO DI TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI" ben più complesso, che non può essere riassunto in un documento per tutti uguale, visto che ogni azienda fondamentalmente è diversa dall'altra. Grazie al servizio di assistenza tecnica, Unicarve ha già potuto dare ad un nutrito gruppo di aziende una concreta risposta, aiutandole a **costruire** il proprio registro aziendale, confrontandosi con i vari problemi che possono insorgere nel tempo. Invitiamo pertanto tutti gli associati che ne fossero ancora sprovvisti a **contattarci in sede o presso i recapiti**, al fine di adeguarsi il prima possibile a quanto previsto dalla normativa vigente.

SCHEDA FORNITURA						VALUTAZIONE QUALITATIVA			UTILIZZO	
Data arrivo	N° DDT	magazzino N°	Fornitore	N° targa	Q.li	Valutazione	campione	Analisi N°	data inizio	data fine



Chi l'ha mangiato



ALIMENTO

Da dove proviene



(es.1)

RECAPITI UNICARVE	Frequenza e orari mensili	
Legnaro: sede Unicarve Via Romea-Agripolis	Tutti i giorni	9.00 – 12.00
Verona : sede staccata Unicarve presso A.P.A. Verona Via Archimede, 10 - S. Martino Buon Albergo	Tutti i lunedì	10.00- 13.00 pomeriggio per appuntamento
Asolo: presso Ufficio Zona Coldiretti località Casella d'Asolo Via Giorgione, 7	3° venerdì di ogni mese	10.00 – 12.30
Vedelago : presso Ufficio Zona Coldiretti - Via Crispi, 3	1° giovedì di ogni mese	10.00 – 12.30
Noventa Vicentina: presso Ufficio Zona Unione Agricoltori Via Peraro 82	4° martedì di ogni mese	10.00 – 12.30

TREVISO: RIAPRE VILLA RIETTI ROTA

Ristrutturata la barchessa, più camere, un ristorante, sale riunioni, un centro congressi, una biblioteca storica ed un parco meraviglioso.

Hotel, ristorante e sale convegni immersi nella storia veneta tra alberi secolari. Villa Rietti Rota, ha riaperto i battenti dopo il restauro della

vecchia barchessa e l'ammodernamento delle camere e del ristorante della foresteria, con una maggiore offerta di servizi e di ospitalità. Il riavvio dell'attività del complesso rinascimentale di proprietà di Veneto Agricoltura ha visto presente lunedì 17 dicembre in una conferenza stampa l'Amministratore Unico dell'Ente, **Corrado Callegari**, ed il Consiglio di Amministrazione della Società

che gestisce la Villa. Raddoppiata l'offerta di camere disponibili, nuove sale ristorante e sale convegni. Il restauro si inserisce in una storia pluricentenaria: la Villa infatti fu costruita nel 1580 per volontà del nobile Filippo Filippi. Nel corso dei secoli l'immobile cambiò spesso proprietà, passando ad Alvise Tiepolo che nel secolo scorso la cedette ai Conti Papadopoli che la vendettero nel 1914 ad una società francese. Nel 1919 fu acquistata dal comm. Michelangelo

Sacilotto che la cedette nel 1928 alla famiglia Rietti Rota. Durante la prima guerra mondiale, divenne sede di un ospedale militare dell'esercito austriaco e, nella seconda, fu occupata come comando tedesco, i quali la lasciarono dopo averne razziato e devastato il patrimonio. I **Rietti Rota** la restaurarono e la tennero sino al 1972, anno in cui fu acquistata dall'Ente Nazionale Tre Venezie per poi essere ceduta all'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto (ESAV), oggi diventato **Veneto Agricoltura**. L'ESAV, con lungimiranza, ne fece un Centro Studi e

Formazione a servizio dello sviluppo del territorio e per la valorizzazione dei prodotti tipici. I nuovi locali oggi disponibili sono quelli ricavati dalla **ristrutturazione della barchessa** della Villa. L'operazione ha permesso il raddoppio del numero delle **camere** che crescono a **29** e delle sale ristorante, che diventano due, con la nuova da **130 posti**. Grazie alla maggiore ricettività la Villa renderà disponibili le camere non solo ai corsisti ma **anche al pubblico** offrendo servizio alberghiero a 360°. La Villa di-



Villa Rietti Rota vista dal parco secolare con a fianco la chiesetta consacrata dell'800 e, nello sfondo, la foresteria.



Un disegno del progetto di ristrutturazione della barchessa. A sinistra i locali dedicati ai servizi (centrale termica, magazzino, cucina). In primo piano la corte che veniva utilizzata per raccogliere le granaglie.

sporrà quindi, con la parte ristrutturata (barchessa) e nel corpo già funzionante (foresteria), di sale convegni di varie dimensioni e sale attrezzate per i corsi d'informatica, di camere singole e a due letti, sale ristorante, ove verranno proposti **piatti della tradizione veneta** preparati con prodotti locali. Inoltre, per le attività formative, sono disponibili altre quattro sale che potranno ospitare gruppi da 10, 15, 30 persone. Infine il Centro offrirà agli ospiti una fornita biblioteca dell'agricoltura veneta, dotata anche di libri storici.



Corrado Callegari, Amministratore Unico di Veneto Agricoltura, ha inaugurato il 17 dicembre il restauro della barchessa.

A destra la mappa per arrivare a Villa Rietti Rota. Provenendo dall'autostrada Venezia - Trieste, si consiglia di uscire al casello di Cessalto (TV) e di seguire queste indicazioni: dopo il casello, all'incrocio girare a sinistra, proseguire sino al prossimo incrocio e girare ancora a sinistra. Percorrere la strada principale per circa 3 km. Sino ad arrivare ad una rotonda. Prendere la prima strada a destra proseguire per circa 1,5 km. e svoltare alla 3ª stradina laterale a destra (via Callunga) percorrere il lungo rettilineo sino alla fine e poi svoltare a sinistra. Dopo circa 1 km. siete arrivati.



Le foto più belle di Villa Rietti Rota

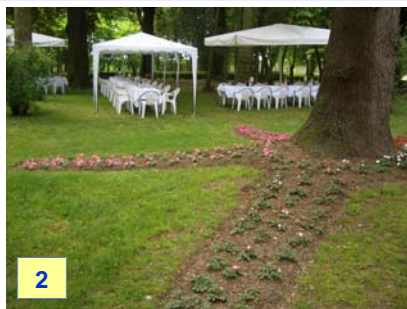


Foto 1: La Chiesetta consacrata e dedicata a Sant'Anna, con sopra il portale, una lunetta, dipinta da Pompeo Marino Molmenti e, nello sfondo, Villa Rietti Rota. Foto 2: vista del parco davanti alla Villa attrezzato per pranzi. Foto 3: un buffet in Villa. Foto 4: Sala Orcalli per meeting. Foto 5: l'angolo bar in Villa. Foto 6: il pontile d'attracco per le barche sul fiume Livenza a fianco della Villa.



Rubrica compro, vendo, offro

La rubrica è a disposizione dei **Soci di Unicarve** per l'**inserimento gratuito di annunci** di qualsiasi genere. Chi fosse interessato può compilare questo coupon inviandolo per fax al n. 049.8839212, oppure consegnandolo in sede od inviando una e-mail all'indirizzo info@unicarve.it che riporti le informazioni del coupon. L'editore si riserva il diritto di pubblicare gli annunci valutandone il contenuto.



Il/la sottoscritto/a _____ Socio di Unicarve chiede con la presente l'inserimento nella rubrica "compro, vendo, offro" di Pianeta Carne, il seguente annuncio:

Indirizzo: _____
(Via, numero civico, Cap, Città)

Telefono: _____

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di **autorizzare** l'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto Unicarve, con sede in Via Romea – Legnaro (PD) al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 196 in materia di protezione dei dati personali, riservandosi la facoltà di comunicare in ogni momento, per iscritto, il proprio diniego a tale trattamento.

Data _____ Firma _____

Inviare per FAX al n. 049.8839212

PREZZI DEI RISTALLI E DEI BOVINI DA MACELLO

Si ritiene opportuno informare i soci che ricevono ogni settimana per SMS i prezzi dei bovini che per quanto riguarda la VENDITA del vivo, il prezzo che viene indicato non è frutto di "fantasie" ma di dati effettivamente rilevati da vendite effettuate da soci in grado di documentarle con fatture. E' ovvio che questo nostro servizio "dia fastidio a qualcuno" che ovviamente dirà di tutto e di più per cercare di screditarlo. Noi invitiamo i soci a telefonarci (3351225800) per segnalare eventuali azioni denigratorie che non mancheremo di perseguire in ogni modo e sede. Per quanto riguarda i prezzi dei ristalli NON vengono forniti perché non abbiamo nessuna intenzione di "accreditare" prezzi che non sono in linea con il mercato. Ricordiamo la "regola" che per guadagnare bisogna pareggiare il prezzo di vendita del bovino da macello con quello del ristallo che si acquista!

SERVIZIO SMS

SE DESIDERI RICEVERE SUL TUO CELLULARE SMS DEI PREZZI SETTIMANALI DEI BOVINI ED INFORMATIVI DA PARTE DI UNICARVE CHIAMA IL n. 049.8830675 oppure invia un sms al 335.1225800 con **Nome e Cognome** e scritto **ON SMS**

ETICHETTATURA - BANCA DATI UNICARVE

Nel raccomandare a **TUTTI** i Soci di comunicare con tempestività i dati dei bovini all'ufficio, si prega di utilizzare il seguente indirizzo di posta elettronica:
bancadati@unicarve.it