

# 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

**UNICARVE**

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI  
CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Notiziario UNICARVE n. 7 - 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)

## E' INIZIATA LA VENDITA DELLA CARNE ReBOVE

**Presentati i primi punti vendita sperimentali con l'inserimento dei frigoriferi per la vendita della carne ReBOVE in Atmosfera Protetta**

*Editoriale del Presidente  
Fabiano Barbisan*

**E' l'alba:  
spunta il sole.**



Cari amici,  
"ci siamo".  
L'apertura  
trionfalistica  
penso sia la  
giusta ed  
orgogliosa  
risposta

positiva a quanti vedono e chiedono la necessità di avere una nicchia di prodotto "sincero" proposto in vendita direttamente da chi alleva. Per rinforzare il concetto con un ulteriore eufemismo posso dire che "tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare". Queste battute di apertura volutamente orgogliose, sono la risposta iniziale a chi non pensava che Unicarve decidesse di "lottare" nel mercato reale della carne bovina. Che non sia stato facile è indubbio, infatti individuare di questi tempi uno spazio

commerciale di manovra non è assolutamente una cosa scontata.

In definitiva come Presidente sono orgoglioso di questo fatto voluto fortemente da questo consiglio di Unicarve che, per arrivare ai blocchi di partenza, ha individuato ed assunto in ruolo di direttore, Giuliano Marchesin, al quale dobbiamo i più sinceri ringraziamenti per aver condotto con estrema determinazione e caparbietà quello che sembrava a qualcuno un programma di commercializzazione politico, irrealizzabile. Le cassandre, naturalmente ci sono state e ci sono ancora, gente che per supporto al comparto pensa ad un



La conferenza stampa in Camera di Commercio a Belluno: da sinistra il Presidente della Provincia, Sergio Reolon, il Presidente della Camera di Commercio, Paolo Terribile, il Presidente dell'O.P. Unicarve, Raffaele Castagna, il Presidente dell'Associazione Unicarve, Fabiano Barbisan ed il Direttore, Giuliano Marchesin.

gettone, oppure a procurarsi solo lustro personale.

Esempi ne abbiamo avuti all'interno dell'Associazione con consiglieri che prima di arrivare a discutere ed approvare la soluzione ad alcuni problemi, si riunivano in pre-consigli ed arrivavano, gasati, a disfare quanto faticosamente si cercava di

costruire: se ne sono andati e sono stati sostituiti! Di questo comparto, della loro azienda e soprattutto della loro faccia, non gliene fregava nulla. Per proseguire e far capire quanto voglio sottolineare, è necessaria una premessa. A cavallo degli anni '70 la richiesta di manodopera dell'industria ha fatto emigrare la gente dalla campagna alle città industrializzate del Nord, e verso diversi Stati del nostro.....

**PER CHI NON VA IN FERIE IN AGOSTO VEDERE PROPOSTE DI PAGINA 3:**  
- **Giovedì 11 agosto** - CAMPO PROVA **MONSANTO** a SALIZZOLE (VR) e CONVEGNO UNICARVE A LONIGO (VI) - Per info tel. 348.3713012 oppure 348.2350256  
- **Giovedì 18 agosto** - CAMPO PROVA **PIONEER** a SAN STINO DI LIVENZA (VE) e presentazione progetti per la zootecnia veneta - Per info tel. 335.7837285

Segue in 4<sup>a</sup> pagina

## COME CALCOLARE I 7 MESI PER IL PREMIO SUPPLEMENTARE ETICHETTATURA

Per fugare eventuali dubbi su come calcolare in modo corretto il completamento dei 7 mesi di permanenza di un bovino in stalla, per poter accedere al PREMIO SUPPLEMENTARE ETICHETTATURA per l'anno 2005, abbiamo verificato con AVEPA le disposizioni normative e, sulla base di quanto riportato dal Regolamento CE 1182/71 art.3, abbiamo interpretato che si procede in questo modo: si calcolano i mesi partendo dalla data d'ingresso nella stalla del bovino ed il compimento del settimo avviene dal giorno successivo dello scadere dei sette mesi.

### Esempio:

Il bovino è entrato in stalla il **10 ottobre 2004**, si contano sette mesi da questa data e si aggiunge un giorno. Il bovino può uscire dalla stalla (ed essere richiesto a premio) l'**11 maggio 2005**.

**Quindi, NON si contano i giorni, bensì si utilizza il conto dei mesi, 7, più 1 giorno.**

Per completezza d'informazione riportiamo anche quanto contenuto nell'art. 3 del sopraccitato Regolamento:

*c) un periodo di tempo espresso in settimane, in mesi o in anni comincia a decorre all'inizio della prima ora del primo giorno del periodo e termina con lo spirare dell'*

*ultima ora del giorno che, nell'ultima settimana, nell'ultimo mese o nell'ultimo anno, porta la stessa denominazione o lo stesso numero del giorno iniziale. Se in un periodo di tempo espresso in mesi o in anni il giorno determinante per la scadenza manca nell'ultimo mese, il periodo di tempo termina con lo spirare dell'ultimo giorno di detto mese.*



## Conclusi in modo positivo i controlli per l'etichettatura

Nel mese di Giugno si è concluso il quarto anno di attività del Disciplinare di Etichettatura facoltativa di Unicarve codice IT010-ET. La gestione del disciplinare come tutti i componenti della filiera UNICARVE ben sanno, è molto impegnativa per tutto lo staff tecnico di UNICARVE.

Tanto per quantificare l'ordine di grandezza, attualmente sono iscritte, 732 aziende, con una produzione annua di circa 312.000 capi, 6 strutture di macellazione, 46 punti vendita e 18 mangimifici convenzionati. Numeri importanti che danno la dimensione e l'importanza della Banca dati Unicarve, per gestire la quale lavorano tre operatori, due tecnici effettuano annualmente 1.400 visite di autocontrollo presso le aziende, così come previsto dalla procedura del disciplinare due visite annue per allevamento in una delle quali viene effettuato il prelievo di unifeed per garantire il requisito della non presenza di grassi animali aggiunti. Vengono inoltre effettuate visite presso macelli, macellerie, e mangimifici convenzionati. Su tutto il lavoro svolto dal personale dell'associazione, l'Organismo Terzo Indipendente CSQA garantisce il rispetto del disciplinare, tramite un piano di verifica ispettiva annuale che coinvolge tutti gli attori della filiera. I controlli di allevamenti e macellerie sono effettuati in base ad un sorteggio determinato dal CSQA, mentre macelli e mangimifici vengono controllati tutti. Nel periodo da Aprile a Giugno da parte di Ispettori del CSQA, sempre accompagnati da un tecnico UNICARVE sono stati controllati 17 Allevamenti, 6 Macelli, 5 Macellerie, 18 mangimifici, più una giornata di chiusura del piano di verifica presso la Sede Unicarve. Tutte le aziende che hanno subito il controllo possono testimoniare la severità e scrupolosità, con cui gli ispettori hanno condotto le verifiche, questo per far capire l'importanza di attenersi alle regole del disciplinare, fatto questo che deve essere fatto in modo scrupoloso da tutte le aziende aderenti per non danneggiare indirettamente la filiera. Anche quest'anno grazie all'impegno di tutti, il giudizio del CSQA è stato complessivamente positivo per il lavoro svolto, con l'attestazione dell'idonea applicazione del Disciplinare di Etichettatura. Questo è stato motivo di grande soddisfazione per l'obiettivo raggiunto, e ci auguriamo che con la collaborazione di tutta la base associativa, questo lavoro possa proficuamente continuare.

## I RECAPITI UNICARVE PER UN MIGLIORE SERVIZIO AI SOCI

Si avvisano i soci UNICARVE che a partire dal mese di luglio i recapiti territoriali saranno effettuati secondo il seguente calendario. Le attività saranno sospese unicamente nella settimana di Ferragosto.

ASOLO (TV)	Ogni terzo venerdì del mese	Dalle ore 10.00 alle ore 12.30	Presso Uffici Coldiretti Asolo
VEDELAGO (TV)	Ogni primo giovedì del mese	Dalle ore 9.30 alle ore 12.30	Presso Uffici Coldiretti Vedelago
VERONA	Tutti i lunedì mattina	Dalle ore 10.00 alle ore 12.30	Presso A.P.A. Verona

## VISITA & CONVEGNO CON MONSANTO E UNICARVE



**VISITA  
GUIDATA  
AL CAMPO  
FACT  
E  
DEMO**



**GIOVEDI' 11 AGOSTO 2005  
ORE 16.30**

Presso  
**AZIENDA AGRICOLA  
DE BERTI CARLO**  
Via XXV Aprile - Località Bionde  
**SALIZOLE (VR)**

La visita darà modo di confrontare  
ibridi da insilato, pastone e granella

Terminata la visita guidata al Campo Fact e Demo della Monsanto ci si sposta a **LONIGO (VI)** per partecipare al convegno organizzato da



&



a **LONIGO (VI)** - alle Ore **19.00**  
presso **SALA COMUNALE** sul tema:  
**Ad un anno dal primo convegno ri-  
parliamo di MICOTOSSINE: Quali  
passi avanti? Ed a proposito di di-  
saccoppiamento: quali gli effetti per  
la nostra agricoltura e zootecnia?**

**Ne parliamo con:**

- **VILLER BOICELLI** (Responsabile Servizio Tecnico Monsanto)
- **GIANLUCA FREGOLENT** (Dirigente AVEPA)
- **GIOVANNI VINCENZI** (Regione Veneto)
- **ANGELO DE PIERI** (Confagricoltura VI)
- **FABIANO BARBISAN** (Presidente Unicarve)
- **SERGIO BERLATO** (Europarlamentare)

## LA PRESENTAZIONE DEI PROGETTI PIONEER PER LA ZOOTECNIA VENETA



**PIONEER®**  
A DUPONT COMPANY

La PIONEER con la collaborazione di  
UNICARVE organizza la presenta-  
zione dei progetti



Pioneer per la ZOOTECNIA VENETA:

**GIOVEDI' 18 AGOSTO 2005  
Ore 16.30**  
**AZIENDA AGRICOLA LUIGI**  
**Via G. Galilei, 8 - LA SALUTE**  
**SAN STINO DI LIVENZA (VE)**

### Uno sguardo sul futuro della zootec- nia da carne veneta:

- Il progetto "Mantenimento della produ-  
zione zootecnica del bovino da carne nel  
Veneto e strumenti per migliorarne la  
competitività" in collaborazione con Uni-  
carve e Università di Padova.
- Silomais e vitellone: il foraggio perfetto  
per una zootecnica competitiva.
- Prepariamoci a trinciare: aggiornamenti  
sulle tecniche di insilamento e sulla quali-  
tà dei prodotti da insilare.

### Interverranno:

- **Giulio Cozzi** (Università di Padova)
- **Fabiano Barbisan** (Presidente UNICARVE)
- **Primo Bragalanti** (Direttore Generale di Pio-  
neer Italia)
- **Gabriele Burato** (Responsabile Dipartimento  
Zootecnico e Nutrizione Animale di Pioneer Italia)
- **Gino Magni** (Responsabile Qualità dei Foraggi  
di Pioneer Italia)

## SEGUE DALLA 1^ PAGINA

Pianeta, comunque alla ricerca di una retribuzione sicura. La conseguenza immediata, visibile ancora oggi, è stata lo svuotamento della mezzadria, delle case coloniche, delle stalle dove la presenza delle vacche era la vera banca familiare. Il comparto produttivo dei vitelli è praticamente scomparso e con esso tutta una consolidata professionalità. Da questo periodo, con la tecnologia e la importante meccanizzazione agricola, la monocoltura del mais si è consolidata in gran parte della pianura padana. Ecco che inizia la produzione di carne utilizzando la pianta integrale del mais, triturrata ed insilata, seguendo metodologie già sperimentate negli Stati Uniti.

Ed i vitelli da allevare? L'Italia offriva ben poco: chianini, romagnoli, maremmani, ecc. erano razze idonee a lavorare nei campi, tiravano gli aratri, i carri, o erano utili per altri servizi, alla fine il loro consumo o trasformazione in carne era un obbligo dettato dalla necessità alimentare. Da allora s'individuano come bacini di fornitura di giovani vitelli i paesi dell'Est Europeo e la Francia, che con lungimiranza ha selezionato le migliori razze da carne. L'Italia, il Veneto maggiormente tra le altre regioni, ha sviluppato il metodo confinato, dove gli animali vengono allevati in appositi recinti all'interno di idonei capannoni, e dove tutto è controllabile, dal singolo capo bovino, all'alimentazione, tutto il periodo di allevamento dà possibilità reali, tangibili, di controllo da parte degli organi ispettivi preposti. Parlando di carne controllata intendo sottolineare la differenza che corre fra i nostri animali, sempre sotto controllo,

e i bovini che vengono tenuti liberi nei prati ove proliferano i parassiti, continuamente ingeriti con l'erba, e dove l'acqua di abbeverata è tratta da poz-

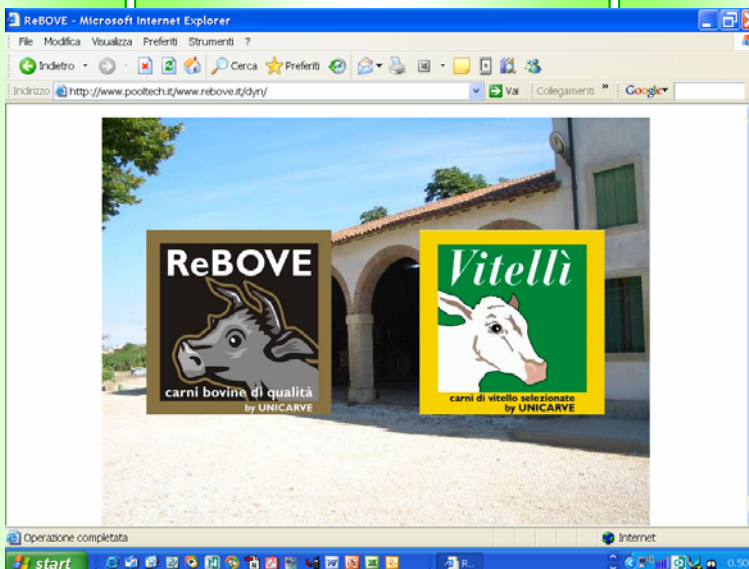
uso quotidiano.

Noi agricoltori, produttori di carne saremmo ben felici di avere la possibilità di acquistare i giovani bovini nazionali, sicuramente più controllati dalla nascita e con limitati stress da viaggio. Ma, a tutt'oggi, riprendendo qualche concetto sopra esposto, non abbiamo nessuna realtà di organizzazioni politiche o rappresentanti tali, che abbiano a cuore questo importantissimo comparto produttivo; abbiamo al contrario burocrati e stipendiati, o agricoltori prezzolati, seduti anche su scranni di grande importanza, che hanno "promosso" il comparto con una continua flessione produttiva, con tante condoglianze a chi chiude le stalle. Tali uffici pensano quotidianamente a creare burocrazia

inutile e dannosa ad affrontare sfide di globalizzazione su questo prodotto "carne" che ha caratteristiche di morbidezza e sapore sicuramente inimitabili. Cari amici produttori, immaginate che forza e che garanzie acqueristeremo se coloro che si ergono a rappresentanti di comparto presso gli uffici ministeriali abbandonassero logiche irrazionali e facessero veramente dialogo, portando in evidenza i nostri continui problemi. La risposta:

diamo tempo al tempo. Certo è che l'Europa vuole cancellare il nostro metodo "confinato", perché troppo garantista e diverso da tutti gli altri Paesi: Unicarve non può rimanere ad osservare e, su questa partita, intende andare sino in fondo e chiedere il supporto a chi avrà la buona volontà di darlo, per salvaguardare l'allevamento dei bovini da carne.

Fabiano Barbisan  
Presidente Unicarve



APERTO IL SITO WEB ([www.rebove.it](http://www.rebove.it)) per la tracciabilità: digitando il codice stalla riportato sull'etichetta della confezione di carne acquistata, si potrà vedere la foto dell'allevatore, della sua azienda e tutte le informazioni dell'allevamento.

zanghere, fossi e rivoli vari, senza sorveglianza e controlli, quei controlli che i consumatori auspicano per garanzia e sicurezza alimentare. Ritengo che quanto sopra esposto dia diversi



Alcune immagini delle grigliate fatte il giorno della consegna della carne ReBOVE nei 12 punti vendita del bellunese che hanno iniziato la commercializzazione delle vaschette

spunti a cui pensare sia al lettore e consumatore che alle autorità, per salvaguardare un comparto che trascina un notevole indotto economico e per fornire ai consumatori la massima garanzia. E' con estremo stupore che leggo nella stampa bellunese articoli dove si cerca di enfatizzare in maniera spudorata metodi produttivi diversi da quello che produce carne bovina di qualità a prezzo equo ed accessibile; ricordiamo che la carne, da cibo domestica, oggi è diventata di possibile