

Bovinitaly News

Periodico Quadrimestrale
Anno VI - Numero 1 - Aprile 2013



In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **Le varie fasi della macellazione bovina**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari Soci,

la prossima assemblea, alla quale sarete a breve convocati, sarà doppiamente importante per la nostra Cooperativa visto che oltre all'approvazione del bilancio consuntivo avremo il rinnovo delle cariche per il comitato direttivo ed il collegio sindacale. Con l'esercizio 2012 termina quindi il mandato dell'attuale Consiglio d'Amministrazione, presidenza inclusa. È stato un triennio intenso che ha visto in costante ascesa il ruolo di Bovinitaly cresciuta nel numero dei propri soci e di conseguenza nel volume del fatturato, nella professionalità delle persone che vi operano così come nel ruolo fondamentale nella filiera zootecnica dell' IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale; si è rafforzato inoltre quello che definirei "ruolo istituzionale" della Cooperativa e mi riferisco alle numerose iniziative messe in atto da Bovinitaly; dai progetti di filiera ad investimenti diretti ad aumentare la competitività e l'innovazione, da iniziative rivolte alla comunicazione verso i consumatori ad iniziative promozionali vere e proprie rivolte direttamente ai nostri clienti. Molto è stato fatto, ma sicuramente la strada per rendere competitiva la Cooperativa e di riflesso tutte le nostre aziende è ancora lunga; è questo quindi l'augurio principale che mi sento di fare al nuovo Consiglio d'Amministrazione che verrà eletto a breve.

Corre qui l'obbligo per me, ma credetemi lo faccio veramente con il cuore, di rivolgere i consueti ringraziamenti; il primo lo rivolgo sicuramente a Voi, soci che avete creduto e continuate a credere nella Cooperativa e nella cooperazione. La forza di Bovinitaly si basa fondamentalmente sulla base sociale quindi su di Voi, non credete a nuove realtà che si stanno creando in questi periodi nate da un progetto calato dall'alto senza coinvolgere gli allevatori e senza conoscere le problematiche relative; realtà che stanno creando sicuramente confusione commerciale e disorientamento in alcuni dei più importanti nostri clienti per un settore di mercato come il nostro che al contrario richiederebbe unione e collaborazione tra i vari operatori. Il secondo ringraziamento lo vorrei rivolgere ai membri del comitato direttivo, persone tutte con grande spirito di imprenditorialità, con grandi capacità amministrative e con piena conoscenza del settore, con i quali mi sono sentito particolarmente a mio agio, condividendo sempre all'unanimità le scelte della Cooperativa e grazie ai quali si sono ottenuti importanti risultati, non ultimo la chiusura del bilancio 2012 che per la prima volta ha consentito di liquidare un importante saldo sui conferimenti. L'ultimo ringraziamento, ovviamente non in ordine d'importanza, lo rivolgo a tutte le persone che lavorano per noi, dalla direzione al responsabile commerciale, dall'ufficio amministrativo a quello tecnico senza esclusione alcuna; grazie a queste persone a cui noi soci affidiamo il frutto del nostro lavoro con l'augurio che continuino a valorizzarlo come sempre al meglio.

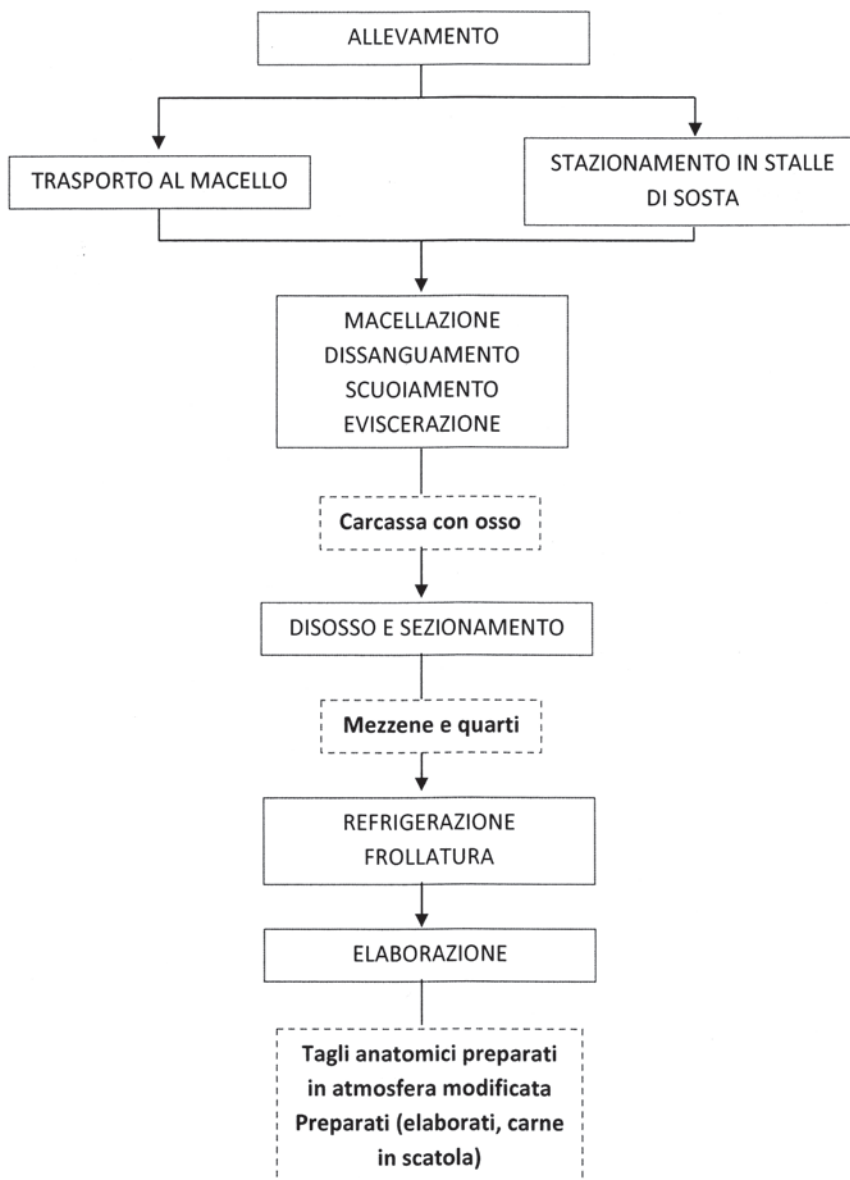
Nel rinnovare a tutti Voi l'invito a partecipare alla prossima assemblea ordinaria dei soci, vi saluto augurandovi Buon Lavoro.

Il Presidente
PARIDE MATASSONI

LE VARIE FASI DELLA MACELLAZIONE BOVINA

La macellazione dei capi bovini è regolata da una serie di norme sanitarie ben definite al fine di garantire l'idoneità delle carni per l'alimentazione umana. Le operazioni si devono svolgere di regola in uno stabilimento autorizzato e quindi in possesso dei requisiti igienici necessari. Il ciclo di macellazione della carne bovina che porta alla produzione dei tagli di carne è illustrato in figura 1.

Figura 1: Ciclo di macellazione della carne bovina



Gli animali destinati alla macellazione devono giungere al macello regolarmente identificati e scorati dalla documentazione sanitaria prevista. Ricoverati nelle stalle di sosta o nei recinti, ciascun animale è sottoposto a visita sanitaria da parte del veterinario ufficiale al fine di accertare, eventuali segni di compromissione del benessere degli animali nonché di condizioni che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla salute degli animali stessi, prestando particolare attenzione all'individuazione di zoonosi e di malattie per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme severe.



La macellazione degli animali non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi.

La macellazione deve avvenire esclusivamente in stabilimenti idonei riconosciuti dalla legge e sotto il controllo del veterinario ufficiale. Gli animali, una volta introdotti nei locali per la macellazione, devono essere immediatamente macellati. E' importante che le operazioni di dissanguamento, scuoiamento ed eviscerazione siano effettuate in

modo tale da evitare qualsiasi tipo di contaminazione delle carni. Va inoltre specificato che il dissanguamento deve essere completo e che l'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e completata entro 45 minuti dallo stordimento dell'animale. La macellazione è una fase molto importante perché da essa dipendono in gran parte le caratteristiche organolettiche della carne. Una volta storditi gli animali vengono appesi su appositi ganci per gli arti posteriori oppure distesi lateralmente su un piano, quindi, con un coltello pulito, vengono recisi i grandi vasi sanguigni del collo (l'arteria carotide o la vena giugulare) o del petto (tronco carotidale e vena cava anteriore) per permettere il completo dissanguamento della carcassa.

Il sangue viene raccolto a parte e smaltito come sottoprodotto di origine animale.



Con lo scuoiamento si rimuove completamente la cute e i suoi annessi. Le procedure sono diverse a seconda della specie e delle attrezzature. Nel caso di animali con le corna vengono prima asportate le corna e le estremità delle zampe anteriori mentre la rimozione della testa dipende dal processo di lavorazione. Si procede poi ad effettuare delle incisioni in tutta la lunghezza del corpo degli animali, appesi per le zampe posteriori alla guidovia, e

quindi al sollevamento dei lembi che verranno poi agganciati alle macchine scuoiatrici o tirati a mano con l'aiuto di coltelli per lo scollamento dalla muscolatura sottostante.

Facendo attenzione a non tagliare gli organi interni e in particolare la cistifellea, si incidono i piani muscolari del ventre verticalmente dal collo fino al perineo, che viene aggirato con una incisione circolare. Incisioni simili si fanno lungo l'interno delle zampe fino a congiungerle con l'incisione ventrale. A questo punto la carcassa viene eviscerata (si tolgono le interiora).

Con l'eviscerazione si ottengono le frattaglie ovvero gli organi interni dell'animale (rognoni, fegato, animelle, cervello, milza, ecc.) che vanno a formare il quinto quarto alimentare.

Successivamente la carcassa viene tagliata a metà longitudinalmente con una sega lungo la spina dorsale, ricavandone due parti dette mezzene, che, con un successivo taglio in due, all'altezza della sesta o settima costola, possono essere poi divise in due quarti anteriori e due quarti posteriori.

I quarti posteriori contengono quasi tutte le carni tenere e vengono perciò considerati i più pregiati.



Il Veterinario ufficiale, che ha già in precedenza seguito la macellazione ispezionando il pacchetto intestinale, effettua l'ispezione sanitaria delle carni secondo le dettagliate disposizioni normative in funzione della specie animale. L'ispezione post-mortem è essenzialmente un esame anatomopatologico condotto al fine di escludere dal consumo umano le carni non idonee.

A garanzia dell'avvenuto controllo con esito favorevole è apposta la "bollatura sanitaria" che consiste in un bollo a patina di inchiostro o a fuoco a forma di ovale al cui interno reca in alto la sigla del Paese comunitario (per l'Italia "IT"), al centro, il numero di riconoscimento del macello e in basso la sigla "CE". I bolli sono apposti nel numero di un bollo per carcassa o per ogni pezzo se la carcassa è divisa in quarti o mezzene.

Il passaggio successivo è quello della refrigerazione e frollatura; quest'ultimo è un pro-

cesso enzimatico che subisce la carne, dopo la macellazione, se viene conservata in celle frigo tra +2°C e +4°C con umidità relativa tra 85% e 90%. Il processo dura in media dai 7 ai 12 giorni ed aumenta il grado di tenerezza delle carni.

Una volta completato il processo di frollatura, i quarti dell'animale vengono ulteriormente sezionati in impianti autorizzati (stabilimenti di sezionamento) per ricavarne i diversi tagli di carne oppure altri preparati, come ad esempio carne in scatola.

Anche negli stabilimenti di sezionamento vi sono una serie di regole che devono essere rispettate. Prima di tutto, il proprietario dello stabilimento deve essere in grado di indicare al veterinario la provenienza delle carni introdotte nel laboratorio e l'origine degli animali abbattuti. Le carni che vengono introdotte nel laboratorio di sezionamento devono essere controllate e, se necessario, ripulite.

Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente nei locali di sezionamento e, subito dopo il sezionamento, devono essere trasferite nei locali frigorifero di deposito. La temperatura delle carni durante il sezionamento deve essere mantenuta al di sotto di 7°C mentre la temperatura del locale di sezionamento deve essere inferiore a 12°C.

Negli impianti di macellazione a capacità limitata, che hanno un tetto di macellazione pari a 20 capi bovini a settimana, si realizza solo una parte del processo produttivo dei tagli di carne, arrivando fino alla produzione della carcassa con osso. Nel caso di macelli di piccole e medie dimensioni, il taglio e la lavorazione per il consumo finale fresco della carne con osso viene effettuato presso Laboratori di Sezionamento o dalla GDO. Solo negli impianti di macellazione di dimensione maggiore viene realizzato l'intero processo di lavorazione della carne fino alla produzione dei tagli.

Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO	VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA CHIANINA	5,00	5,55	COSTANTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,40	5,00	COSTANTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,20	5,00	COSTANTE

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO	RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA PIEMONTESE	4,25	4,70	COSTANTE

ANNOTAZIONI:

- I prezzi si intendono Euro/kg IVA esclusa

I prezzi indicati non sono applicabili in caso di:

- Capi in stato di ingrassamento eccessivo
- Capi in stato di denutrizione
- Capi fuori peso
- Capi sinistrati o con parti anatomiche lesionate
- Carcasce con colorazioni anomale

BESTIAME BOVINO

Modena	euro	min	max
VITELLI DA MACELLO			
Razze e incroci da carne	6.28	6.63	
Pezzati neri polacchi	6.09	6.26	
Pezzati neri nazionali	5.07	5.39	
VITELLONI DA MACELLO			
Limousine	2.92	3.02	
Charolaise ed incroci francesi	2.47	2.55	
Incroci nazionali 1° qualità	1.99	2.12	
Simmenthal ed altri pezzati rossi	2.01	2.12	
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO			
Limousine	2.91	3.06	
Simmenthal	2.15	2.30	
Razze pezzate nere	1.43	1.63	
VITELLI DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE			
Balotti razze pregiate carne-extra	3.76	4.35	
Balotti razze pregiate carne	1.70	2.30	
Pezzati neri 1° qualità extra	0.95	1.40	
Piacenza	euro	min	max
Vacche da latte 1° scelta (a capo)		730.00	850.00
Vacche da latte 2° scelta (a capo)		660.00	770.00
Manze gravide oltre 6 mesi (a capo)		1200.00	1250.00
Manzette fino a 12 mesi (a capo)		700.00	750.00
Manzette oltre 12 mesi (a capo)		750.00	870.00

BOVINI DA ALLEVAMENTO

Forlì-Cesena	euro	min	max
Vitelli da riallo	2.70	2.90	
Vitelli balotti 1° qualità	1.50	4.00	
BOVINI DA MACELLO (Peso vivo)			
Forlì-Cesena	euro	min	max
Vacche romagnole 1° qualità	1.40	1.60	
Vacche pezzate nera 1° e 2° qualità	1.05	1.30	
Vitelloni romagnoli 1° qualità	2.70	3.00	
Vitelloni romagnoli 2° qualità	2.50	2.70	
Vitelloni Limousine 1° qualità	2.85	3.00	
Vitelloni Limousine 2° qualità	2.70	2.85	
Vitelloni Charolaise 1° qualità	2.45	2.55	
Vitelloni Charolaise 2° qualità	2.35	2.45	
Vitelloni incroci 2° qualità	2.00	2.10	
Vitelloni Simmenthal 1° e 2° qualità	1.80	1.90	
Vitelloni extra romagnoli	2.80	3.10	
Vitelloni extra di altre razze e incroci	2.20	2.50	
Vitelle extra romagnole	2.70	3.20	
Vitelle extra di altre razze e incroci	2.50	2.90	

I prezzi pubblicati e aggiornati settimanalmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di Commercio delle rispettive province.
Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

Ci si è spesso trovati a discutere nei vari allevamenti, sull'andamento generale di mercato nel settore bovino, constatando la sentita necessità da parte dell'allevatore di esser più informato sull'andamento di questo nostro settore, si è così voluto inserire in "Bovinitaly News" una indicazione di mercato generale che sarà sempre presente nelle prossime uscite, certi di potervi dare uno strumento a voi utile.

CEREALI

Bologna e Ravenna

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro	min	max
N.1		25.70	26.10
N.2		25.90	26.70
N.3		25.00	25.30

FRUMENTO DURO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro	min	max
Produzione nord		29.20	29.50
Produzione centro		29.40	29.70

CEREALI MINORI

	euro	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)		n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa		19.70	20.00
Frumento per uso zootecnico		n.q.	n.q.
Orzo nazionale - p.s. 6687		24.50	24.70
Orzo estero (nazionalizzato)		25.50	25.70
Sorgo foraggero bianco		24.60	25.00

GRANOTURCO

	euro	min	max
Nazionale comune		22.20	22.60
Farina di granoturco integrale		28.80	29.00

FORAGGI E PAGLIA

Bologna

	euro	min	max
Erba medica di pianura 1° qualità, 1°-2°-3°-4° taglio, cascina (in rot.)		14.80	16.30
Erba medica di montagna 1° qualità, 1°-2° taglio, cascina (in rot.)		10.50	12.50

Modena

	euro	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe		5.00	5.50
Paglia di frumento pressata in buloni		5.50	6.00
Paglia di orzo pressata in rotoballe		5.00	5.50

Reggio Emilia

	euro	min	max
Fieno maggengo di 1° taglio 2012		12.00	15.50
Fieno di erba medica 2° taglio 2012		12.00	15.50
Paglia di rotoballe 2012		5.00	6.00

Parma

	euro	min	max
Fieno di erba medica 1° taglio 2012		12.00	14.00

Eventi vissuti e programmati.

Ecco gli appuntamenti:



Dal 5 al 7 Aprile 2013 si è tenuta presso il centro Fiere di Bastia Umbra la 45ª edizione della mostra mercato nazionale dell'agricoltura, zootecnia e alimentazione. Sono stati 3 giorni imperdibili per i tecnici del settore, ma anche per tutti gli amanti o per i semplici curiosi che hanno voluto approfondire le tematiche legate al settore agricolo-zootecnico.

Si è svolta la Mostra Interregionale della Razza Chianina e l'esposizione di soggetti di razza Marchigiana e Romagnola. Nel corso dei tre giorni si sono susseguite le valutazioni dei bovini di Razza Chianina con la parata finale dei primi classificati e la proclamazione dei Campioni Assoluti di categoria. Sabato 6 Aprile alle ore 10.00 si è svolto presso il Centro Congressi – Sala Europa, l'incontro tecnico "La Chianina come grande risorsa per la zootecnia". Hanno inoltre avuto luogo interessanti meeting promozionali e divulgativi per approfondire il riconoscimento della carne Chianina IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" tramite incontri e attività indirizzate a bambini e adulti, con il coinvolgimento di chef, organizzato dal Consorzio di Tutela. Anche la Cooperativa Bovinitaly era presente con il suo stand istituzionale dove sono stati accolti i numerosi allevatori e i semplici visitatori che erano presenti ad Agriumbria.

Inoltre quest'anno la Cooperativa Bovinitaly era presente con una Hamburgeria in cui presentava due menù a base di carne Chianina. E' stato un grandissimo successo con i numerosi visitatori pronti a degustare la novità del "Chianina Burger".



Domenica 28 Aprile a Ranchio si è rinnovato l'appuntamento con la Sagra della bistecca alla fiorentina di Razza Romagnola. Questa razza, da sempre simbolo dell'allevamento bovino delle nostre colline, un tempo razza a duplice attitudine (carne e lavoro), oggi considerata una razza pregiata italiana da carne, che ha come culla d'origine le province di Forlì, Ravenna e Rimini. Di aspetto massiccio, imponente e dal mantello grigio chiaro è l'innata passione degli allevatori romagnoli. Per questi motivi la manifestazione si è proposta di promuovere e valorizzare la carne bovina di questa razza, fortemente presente nel nostro territorio. All'interno della sagra erano presenti numerosi stand ognuno con dei prodotti locali gestiti dalla Pro Loco, che hanno offerto un menù ricco di prodotti, e come piatto principe la bistecca alla fiorentina di razza romagnola.



Dal 25 al 26 Maggio 2013 presso la Villa Torlonia a San Mauro Pascoli (FC) si svolgerà la Manifestazione "Festa del Vitellone Bianco di Razza Romagnola" – Motoraduno del centenario "Motovitellone".

Durante il motoraduno, oltre a vivere lo spirito del motociclismo, si potrà trascorrere queste giornate, alla riscoperta e alla valorizzazione della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale di razza romagnola nella zona di origine, grazie al Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. I menù proporranno antiche ricette a base di carne di vitellone romagnolo in abbinamento con prodotti tipici del territorio. La fiorentina, è un prodotto tipico della Toscana ma fa parte del "mito della cucina italiana" ed è uno dei piatti tipici più conosciuti al mondo.

Dal 15 al 23 Giugno 2013 presso il percorso verde di Pian di Massiano (Pg) si svolgerà la manifestazione "Piacere Barbecue", il 1º festival italiano interamente dedicato al rito della cottura alla brace ed al variegato mondo del BBQ. La manifestazione rappresenta un punto di partenza per i visitatori che vogliono cimentarsi con il braciere dove sarà possibile scegliere i migliori alimenti da cuocere in loco. Gli amanti della cucina fai da te avranno la possibilità di cimentarsi con amici e parenti nella preparazione del mondo Barbecue.



Dal 22 al 30 Giugno 2013 si svolgerà la XVIIª edizione della manifestazione "Festa Artusiana". Questa mostra vuole rinverdire i fasti di questa tradizione, offrendo menù ispirati al grande "Pellegrino", con un contorno di spettacoli, rassegne, itinerari gastronomici, degustazioni, incontri, ecc. Il centro storico, su cui domina la bella rocca trecentesca, si trasformerà in una Città da assaggiare, dove le strade verranno ridenominate e i vicoli e le piazze si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici, proponendo uno scenario a tema in diretto riferimento a "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Società Cooperativa BOVINITALY - S.c.ar.l.

**Organizzazione di produttori agricoli riconosciuta il 11.09.07
Iscritta all'albo Reg. Emilia Romagna al n. 21**

Sede Legale e Amministrativa:

Via B. Simonucci, 3 - 06135 Ponte San Giovanni (PG)
Tel. 075.5990541 - Fax 075.395030 - E-mail: info@bovinitaly.it
Cod. Fisc-P. IVA 02958390540 - REA CCIAA PG 253503

Sede Operativa:

Via Leo Gramellini, 10 - 47122 Forlì (FC)
Tel. 0543.798286 - Fax 0543.807738

Realizzato con finanziamenti Regione Emilia Romagna L.R. 24/2000

