

Bovinitaly

Periodico Quadrimestrale
Anno VI - Numero 3 - Dicembre 2013

News



In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **La storia della Razza Marchigiana**
- Pag. 4 **Relazione attività commerciale**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari Soci,

Ci stiamo avviando alla fine dell'anno, penso quindi sia interessante fare un'analisi generale del settore zootecnico da carne. I consumi di carne bovina sono fortemente in calo, passando dai 25 Kg. pro capite/anno del 2000 ai 20 Kg. del 2012, ciò provoca un aumento delle disponibilità di prodotto a breve periodo alla produzione ed un costoso sottoutilizzo degli impianti di macellazione, nel primo semestre 2013 sono stati infatti macellati il 13% in meno di capi bovini. I costi di produzione, specie per l'alimentazione, ma più in generale per tutte le voci, sono aumentati, il mais prodotto nel 2013 non è stato di ottima qualità in quanto spesso gli attacchi di patologie funginee hanno inquinato la granella di sostanze tossiche (aflatossine) ed inoltre un'importante quantità di granella viene destinata alla produzione di bioenergie, il ricorso al credito da parte degli allevatori è sempre più complicato oltre ad essere particolarmente oneroso, le norme ambientali per il benessere animale condizionano fortemente l'attività allevatoria incidendo pesantemente sui costi di produzione; i margini reddituali sono così diventati insufficienti e ciò scoraggia noi allevatori nella nostra attività, accelerando i processi di abbandono sollecitati anche dall'aumento dell'età media dei conduttori. Le prospettive indicate dalle proposte legislative per la nuova PAC non sono positive per la zootecnia e probabilmente la diminuzione del numero di capi allevati, che interessa comunque anche il settore delle razze italiane da carne, sconta in anticipo gli effetti delle scelte indicate nella futura PAC. Le criticità indicate delineano quindi sicuramente un quadro molto negativo per il futuro; assisteremo ad una diminuzione degli allevamenti e dei capi allevati che vedrà come diretta conseguenza l'abbandono ed il degrado di un territorio collinare-montano già di per sé fragile. Mi auguro che il percorso scelto da Bovinitaly già dal 2007 sia di aiuto per salvaguardare un settore che diversamente sarà destinato a soccombere. Lo strumento della cooperazione sarà quindi fondamentale, dovremo puntare sulle capacità e professionalità dei nostri soci così come sulla qualità delle produzioni, l'offerta sul mercato dovrà possibilmente essere concentrata su pochi soggetti e le O.P. dovranno essere in grado di gestire i mercati, il settore dovrà ottenere una semplificazione delle norme da rispettare e dei relativi controlli, con lo strumento della cooperazione si dovrà in qualche modo risolvere anche il problema del finanziamento alle aziende stimolando il sistema bancario ad essere più elastico verso un settore che ancora nonostante le difficoltà sta tenendo. Il messaggio quindi che voglio lanciare è semplicemente quello di essere vicini alla cooperativa, di fare quadrato, di collaborare con la struttura e di credere nella cooperazione; solamente così potremmo salvare un settore che in futuro può offrire opportunità importanti per le nostre aziende, per l'economia nazionale e per il territorio. L'occasione mi è gradita per augurare a tutti Voi ed alle vostre famiglie un sentito Natale ed un buon 2014, auguri che estendo ovviamente a tutto l'organico di Bovinitaly così come al mio consiglio d'amministrazione.

A presto.

Il Presidente
PARIDE MATASSONI



La Storia della Razza Marchigiana

Ricoperto da un pelo corto, bianco e liscio, con sfumature grigie sulle spalle, l'avambraccio e le occhiate, il bovino Marchigiano si riconosce per la cute pigmentata, la testa possente ma leggera, il collo corto, gibboso nei maschi, con giogaia ridotta e lo sviluppo armonico delle varie regioni somatiche.

La storia della razza Marchigiana, come la conosciamo oggi, inizia in realtà verso la metà del XIX secolo quando gli allevatori marchigiani incrociarono il bovino podolico autoctono (derivato dal "Bovino dalle grandi corna" giunto in Italia nel VI secolo d.C.) con tori chianini per ottenere una razza con maggior attitudine al lavoro e alla produzione di carne.

L'effetto di questo incrocio fu una trasformazione evidente del bovino: miglior sviluppo muscolare, mantello più chiaro, corna più corte e testa più leggera. Dopo un



ulteriore incrocio con la razza Romagnola agli inizi del XX secolo, per abbassare la statura e rendere la razza adatta al lavoro dei campi, la Marchigiana assunse i caratteri attuali. Ottima produttrice di carne, sia in termini di resa al macello che di qualità delle carni (leggermente rosate e con grana fine), la Marchigiana viene oggi allevata in tutta l'Italia centrale, con punte di diffusione in Campania, Sicilia e all'estero (soprattutto Canada, USA e America Latina).

L'ottima capacità di adattamento ne fa un bovino ideale per il pascolo in terreni difficili, e quindi un veicolo di recupero e valorizzazione economica dei cosiddetti "terreni marginali".

RELAZIONE ATTIVITÀ COMMERCIALE SOC. COOP. BOVINITALY AL 31/12/2013

La Cooperativa Bovinitaly in data 31-12-2013 conta n. 237 soci distribuiti nelle province riportate in **tabella 1**; mentre i soci in vincolo di O.P. sono n. 85, vedi **tabella 2**.

Tabella 1 – Soci totali Cooperativa Bovinitaly in data 31-12-2013.

PROVINCIA	NUMERO SOCI AL 31/12/2013
AN	1
AQ	1
AR	6
BN	3
BO	33
CB	1
CE	1
CH	3
FC	58
GR	2
MC	1
PD	1
PE	15
PG	51
PR	4
PU	2
RA	15
RI	6
RM	1
RN	5
RO	1
SI	6
TE	11
TR	6
TS	1
VR	2
TOTALE	237

Fonte: Dati Bovinitaly

I soci in vincolo di O.P. sono distribuiti nelle province di Bologna n. 20, Forlì Cesena n. 47, Parma n. 4, Ravenna n. 11, Rimini n. 3.

La distribuzione dei soci in vincolo di O.P. è riportata nella **tabella 2**.

Tabella 2 – Numero soci O. P.

PROVINCIA	NUMERO
Bologna	20
Forlì Cesena	47
Parma	4
Ravenna	11
Rimini	3
TOTALE	85

Fonte: Dati Bovinitaly

Per quanto riguarda i risultati della commercializzazione di Bovinitaly, dal 1 Gennaio al 31 Dicembre 2013, sono state coordinate, organizzate e gestite compravendite verso la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), Mense scolastiche, Ristorazione e Distribuzione Tradizionale, per un totale di 7.546 capi, di cui 6.064 certificati IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", 1.482 etichettati ai sensi del Reg. CE 1760/00 e/o senza certificazione come bovini comuni (vacche a fine carriera, vitelli a carne bianca, altro).

La ripartizione percentuale del prodotto Commercializzato da Bovinitaly per razza e tipo di certificazione è riportata in **tabella 3**.

Il **grafico 1** mostra la distribuzione del prodotto Commercializzato da Bovinitaly per razza e tipo di certificazione. Nello stesso grafico è interessante notare

l'andamento delle macellazioni a confronto per razza mese per mese dal Gennaio 2010 a Dicembre 2013, evidente il miglioramento della Marchigiana con una leggera flessione nel 2013 della Romagnola e della Chianina; mentre il comparto bovino comune è diminuito a dimostrazione della maggior richiesta di prodotto certificato.

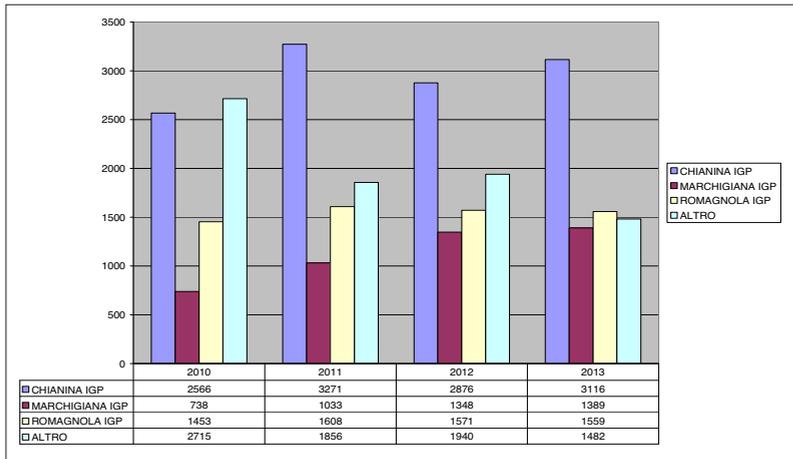
Tabella 3 – Ripartizione prodotto per razza e tipo di certificazione.

RAZZA	IGP	ALTRO*	% SUL TOTALE
CHIANINA	3.116		41,29%
MARCHIGIANA	1.389		18,41%
ROMAGNOLA	1.559		20,66%
ALTRO*		1.482	19,64%
TOTALE CAPI	6.064	1.482	7.546

Fonte: Dati Bovinitaly

* Incroci, Maremmana, vacche a fine carriera, capi etichettati con Reg. CE 1760/00, Bovini Comuni.

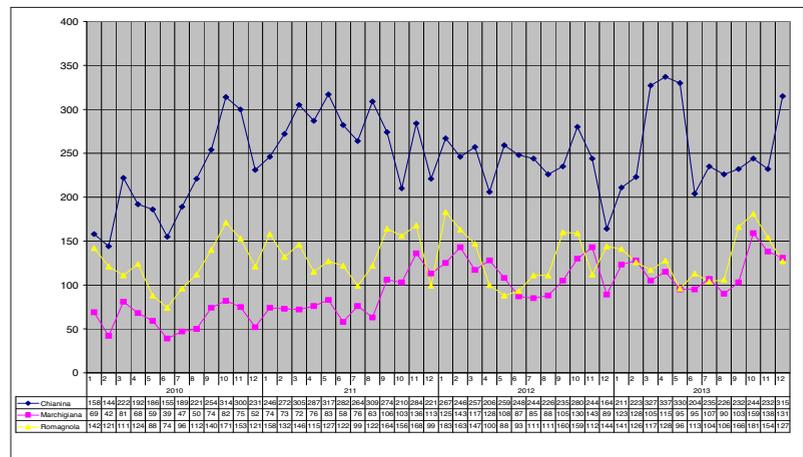
Grafico 1 – Commercializzazione periodo Gennaio – Dicembre dal 2010 al 2013.



Interessante vedere inoltre dal **grafico 2**, che il picco di macellazione/commercializzazione della Chianina dalla nascita di Bovinitaly è stato il mese di Maggio 2013, a cui segue un decremento dovuto alla stagione estiva. Mentre è stato Ottobre 2013 il mese con maggior macellazioni di Marchigiana. La Romagnola nel Gennaio 2012 ha il suo picco di macellazioni, ma nell'Ottobre

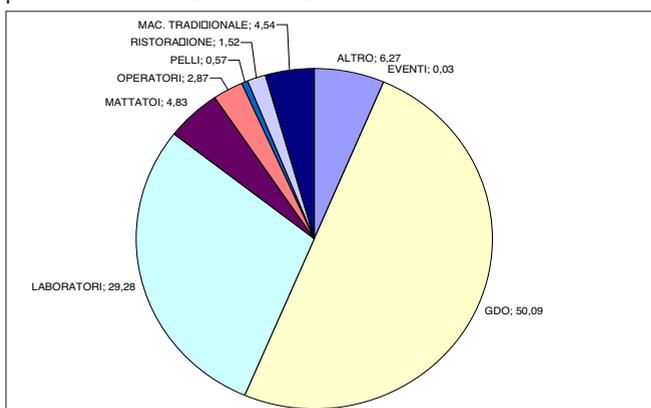
del 2013 ha quasi eguagliato il record (183 capi - 181 capi). Importante osservare l'andamento scostante del nostro mercato, che richiede una notevole capacità di adattamento dell'ufficio commerciale che si dimostra col tempo sempre più capace ad armonizzare domanda ed offerta di una filiera sempre più difficile da coordinare.

Grafico 2 – Andamento Mensile (Gennaio-Dicembre) Commercializzazione dal 2010 al 2013.



Le percentuali dei capi macellati in funzione della distribuzione, sono riportate nel **grafico 3**.

Grafico 3 – Prospetto del venduto per categoria commerciale periodo Gennaio-Dicembre 2013.



Tali dati danno un'indicazione della ripartizione del prodotto commercializzato dalla Cooperativa ai vari distributori finali, dove è evidente che la GDO, le Mense Scolastiche e gli Operatori Commerciali sono il principale canale distributivo.

Per quanto riguarda la commercializzazione delle mezzene verso la piccola distribuzione e la Ristorazione, i problemi logistici e gli alti costi di trasporto, impediscono a volte di estendere significativamente l'attività commerciale a questa fetta di mercato.

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	ANDAMENTO
RAZZA CHIANINA	5,00	5,55	COSTANTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,50	5,10	CRESCENTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,30	5,10	CRESCENTE

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO	RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	ANDAMENTO
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
- Carcasse con colorazioni anomale

BESTIAME BOVINO

Modena	euro	min	max
VITELLI DA MACELLO			
Razze e incroci da carne	6,78	7,05	
Pezzati neri polacchi	6,54	6,61	
Pezzati neri nazionali	5,42	5,74	
VITELLONI DA MACELLO			
Limousine	2,92	3,02	
Charolaise ed incroci francesi	2,50	2,56	
Incroci nazionali 1° qualità	2,00	2,13	
Simmenthal ed altri pezzati rossi	2,03	2,14	
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO			
Limousine	2,84	2,99	
Simmenthal	2,00	2,15	
Razze pezzate nere	1,40	1,55	
VITELLI DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE			
Ballotti razze pregiate carne-extra	3,79	4,38	
Ballotti razze pregiate carne	1,98	2,58	
Pezzati neri 1° qualità extra	n.q.	n.q.	
Piacenza	euro	min	max
Vacche da latte 1° scelta (a capo)		730,00	850,00
Vacche da latte 2° scelta (a capo)		660,00	780,00
Manze gravide oltre 6 mesi (a capo)		1.200,00	1.250,00
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 ristallo	2,70	2,90	
Vitelli ballotti 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	2,95	
Vitelloni Limousine 2° qualità	2,65	2,85	
Vitelloni Charolaise 1° qualità	2,40	2,50	
Vitelloni Charolaise 2° qualità	2,30	2,40	
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		23,60	24,00
N.2		21,00	21,50
N.3		20,70	21,20

FRUMENTO DURO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro	min	max
Produzione nord		23,80	24,20
Produzione centro		23,80	24,20

CEREALI MINORI

	euro	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)		n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa		16,90	17,30
Frumento per uso zootecnico		n.q.	n.q.
Orzo nazionale - p.s. 62/64		20,60	21,00
Orzo estero (nazionalizzato)		21,60	21,80
Sorgo foraggero bianco		18,70	19,10

GRANOTURCO

	euro	min	max
Nazionale comune		18,50	18,90
Farina di granoturco integrale		24,90	25,10

FORAGGI E PAGLIA

Bologna

	euro	min	max
Erba medica di pianura 1° qualità, 1° cascina (in balloni)		13,00	14,50
Erba medica di montagna 1° qualità, 1° in taglio cascina (in rotoballe)		10,30	12,30

Modena

	euro	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe		6,00	6,50
Paglia di frumento pressata in balloni		6,50	7,50
Paglia di orzo pressata in rotoballe		6,00	6,50

Reggio Emilia

	euro	min	max
Fieno 1° taglio 2013		10,00	13,00
Fieno di erba medica 2° taglio 2013		15,00	16,00
Paglia di rotoballe 2013		6,00	7,00

Parma

	euro	min	max
Fieno di erba medica 1° taglio 2013		9,00	12,50

Eventi vissuti e programmati.....

Ecco gli appuntamenti:

Domenica 8 Settembre 2013 si è svolta l'Antica Fiera di Fontanelice, festività che ha riportato, come tradizione vuole, la grande mostra mercato di merci e bestiame nel paese della vallata del Santerno.

Gli allevatori del territorio hanno portato nelle vie del paese i migliori capi bestiame e gli artigiani hanno messo in mostra attrezzi e utensili per il lavoro nei campi. Quest'anno un'attenzione particolare è stata rivolta ai bovini di razza romagnola. Durante la fiera sono state illustrate le caratteristiche morfologiche e le attitudini di impiego degli esemplari in mostra. Non sono mancate in esposizione le macchine agricole d'epoca, mentre nella piazza Antico Lavatoio sono stati consumati assaggi gastronomici molto apprezzati dai numerosi visitatori.



Da sabato 30 Novembre a domenica 8 Dicembre 2013, si è tenuta la XVIII edizione di "Artigiano in Fiera", nel corso della quale sono stati presentati i prodotti e le specialità gastronomiche di tutto il mondo.

Migliaia di persone hanno approfittato del particolare evento per assaggiare piatti tipici e gustare cucine di varie nazionalità di ben 56 punti di ristoro.

In buona sostanza si sono create le ipotetiche condizioni di trovarsi qua e là per il mondo, mangiando una piadina romagnola, comprando una borsa africana fatta a mano, bevendo un tè indiano accompagnato da dolci speziati, sorseggiando a suon di musica bavarese, un bicchiere di

tradizionale birra tedesca. Le 2900 bancarelle che hanno rappresentato le culture di oltre 100 diversi paesi, hanno creato un ponte culturale eterogeneo, dando vita ad una stupenda atmosfera.

Grande spazio naturalmente, è stato dedicato all'Italia. Articoli realizzati completamente a mano, ristoranti, banchetti di cibo, preparati al momento, hanno rappresentato al meglio le diverse regioni italiane. Visto il successo ottenuto lo scorso anno, anche l'edizione 2013 del padiglione dell'Europa, è stato dedicato al "cake design", con la partecipazione di esperti, che hanno decorato, in tempo reale, cup cake, svelando a tutti i trucchi del mestiere.

Anche la Cooperativa Bovinitaly era presente con un proprio spazio espositivo, molto ampio, nell'ambito del quale è avvenuta la degustazione di due menù speciali con hamburger di carne Chianina.

Molto successo tra i visitatori, ha suscitato il gustosissimo Burgerone, ovvero il classico panino con doppio hamburger, apprezzatissimo soprattutto dai teenagers.



Dal 28 al 30 Marzo 2014 si terrà presso il centro Fiere di Bastia Umbra la 45ª edizione di Agriumbria.

La manifestazione sarà un'importante vetrina per il settore dell'agricoltura, la zootecnia e l'alimentazione.

All'interno dell'area espositiva infatti saranno presenti vari stand di prodotti Agroalimentari Nazionali e Locali.

Agriumbria è ormai un polo fieristico zootecnico di primaria importanza che, con mostre, rassegne, concorsi e aste, costituisce a pieno titolo un punto di riferimento che offre l'occasione, agli operatori del settore, di confrontarsi sui risultati ottenuti con tecniche di allevamento che in misura sempre maggiore ottimizzano le risorse naturali e ambientali.

Anche quest'anno la Cooperativa Bovinitaly sarà presente per accogliere come sempre i numerosi visitatori che si susseguiranno nei tre giorni della manifestazione.

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

