



IL VITELLO A CARNE BIANCA IN VENETO

INDICE

EDITORIALE di Giuliano Marchesin	2
IL VITELLO A CARNE BIANCA - una visione d'insieme	3
CHE COSA E' il Vitello a carne bianca	3
L'INIZIO DELLA STORIA	3
UN QUADRO EUROPEO D'INSIEME.....	4
INTERVISTA a Roberto Marchetti	7
LA STRUTTURA PRODUTTIVA	10
LA PRODUZIONE EUROPEA	10
IN ITALIA	11
ALLEVAMENTI in Veneto	12
CAPI in Veneto	13
LE QUANTITA' in Veneto	14
IL MERCATO	15
I PREZZI di acquisto	15
I PREZZI di vendita	18
REDAZIONE	20

VITELLO A CARNE BIANCA: azioni per una produzione in difficoltà. Puntiamo al vitello al latte e cereali

Parlare di difficoltà in agricoltura non è una novità. Non c'è settore che non lamenti situazioni difficili, ovviamente legate alle condizioni di mercato. Per il vitello a carne bianca le cose non sono migliori ma, se per altri comparti si leggono grafici con curve economiche che compensano ciclicamente gli andamenti del mercato, per questo settore, da qualche anno a questa parte, la curva è decisamente in pericolosa ed inarrestabile discesa. Due i fattori condizionanti: costi di produzione e disorganizzazione commerciale. Per quanto riguarda i costi di produzione basti pensare che le materie prime nell'ultimo anno sono state sottoposte a fenomeni speculativi e turbative di mercato che hanno portato la polvere di latte magro e i suoi derivati a raggiungere in poche settimane quotazioni più che doppie rispetto a quelle usuali del periodo. La disorganizzazione commerciale vede i produttori italiani isolati e privi di un marchio che distingua il prodotto allevato in Italia da quello estero, ed in particolare da quello olandese, preferito dalla G.D.O. unicamente per il prezzo. La supremazia degli olandesi è talmente spinta da porre in dubbio il rispetto delle regole di libera concorrenza, infatti il più grande produttore di vitelli olandese, conta su una importante rete produttiva anche in Italia (circa 20.000 capi/anno), detiene anche più del 50% della produzione europea di "latte" per vitelli. Questo strapotere olandese, farà chiudere il nostro sistema di allevamento italiano? Probabilmente sì, se il comparto non cercherà di organizzarsi per darsi un futuro. Ad inizio anno, alcuni volenterosi avevano organizzato una riunione a Castelfranco Veneto per parlare della crisi del settore. Com'è andata a finire? Sala piena di allevatori, molti interventi, denunce concrete sullo stato di crisi, richiami a metodi di allevamento conformi, ma nulla di fatto. Cosa fare per "cambiare", per recuperare il gap che separa da sempre l'agricoltura dal mercato della Grande Distribuzione Organizzata, che gioca un ruolo determinante a livello commerciale?! Organizzarsi. Questa deve essere la parola d'ordine anche per questo settore della zootecnia da carne bovina. In che modo? Iniziando un percorso di aggregazione che, passo dopo passo, porti a situazioni concrete in termini di: formazione dei prezzi (acquisto ristalli e vendita del vitello), valorizzazione del prodotto allevato in Italia dal resto che viene importato. C'è una grande opportunità per il settore, che non deve essere sprecata: il Piano Carni Nazionale. Unicarve, assieme ad altre Associazioni di prodotto italiane (Asprocarne Piemonte, Agripiemonte Carni, Proincarne Emilia R., Bovinmarche e Aprozoo Friuli) ha proposto una soluzione definitiva alla frammentazione che esiste nel comparto zootecnico, individuando quattro aree d'intervento, tre orizzontali ed una verticale: la costituzione dell'interprofessione per la zootecnia da carne bovina (vitellone e vitello a carne bianca) e per la carne ovicaprina; la costituzione di un osservatorio per la formazione dei prezzi di mercato (per l'allevatore e per il consumatore), l'organizzazione di un Disciplinary unico di Produzione, riconosciuto da Regioni (federalismo dei controlli sanitari) e Ministero delle Politiche Agricole, per "il Vitellone ai Cereali", "la Scottona ai Cereali" ed "il Vitello al Latte e Cereali"; riorganizzare il comparto per la produzione nazionale di ristalli. Se i produttori di vitelli a carne bianca riusciranno a cogliere queste opportunità organizzandosi potrà essere l'inizio di un percorso che consenta, con le opportune alleanze (produttori – consumatori) a portare in trasparenza i costi e prezzi della filiera, offrendo un prodotto distinguibile, al giusto prezzo, riequilibrando, passo dopo passo, lo "strapotere" della Grande Distribuzione Organizzata. Per dare un futuro agli allevatori di vitelli a carne bianca, non c'è niente da inventare, basta "solo" condividere un progetto, tenendo ben in mente che l'Italia importa carne e che il consumatore ha bisogno di essere informato. Su questa partita Unicarve c'è, e sta costruendo il futuro per la zootecnia da carne.

IL VITELLO A CARNE BIANCA - una visione d'insieme

CHE COSA E' il Vitello a carne bianca

La qualifica di vitello spetta ad animali macellati prima del compimento dell'ottavo mese di vita (240 giorni) e con peso carcassa non superiore a 180 kg. Da questi animali si ottengono normalmente molto tenere - anche se tendenzialmente meno saporite rispetto a quelle del bovino adulto - con scarso tessuto connettivo, di colore rosso chiaro per la scarsa presenza di emoglobina. Il regime alimentare prevedeva, fino a pochi anni fa, l'assenza del ferro e di alimenti solidi. Oggi anche per questi animali è previsto un quantitativo minimo di ferro nella razione alimentare come previsto dalle norme sul benessere animale, oltre alla somministrazione di alimento fibroso.

Si tratta di un allevamento specializzato, con aziende che svolgono questa attività in maniera principale.

Una corretta tecnica di allevamento inizia fin dall'arrivo degli animali nella stalla.

E' necessario da subito:

- a) tenere i giovani vitelli acquistati ad un peso vivo generalmente compreso tra 50 - 70 kg in ambiente pulito e disinfettato con abbondante lettiera asciutta e pulita;
- b) somministrare ai vitelli 1,5 - 2,5 lt di soluzione zuccherina contenente sali minerali e vitamine liposolubili (A, D, E);
- c) al 2° - 3° giorno si passerà alla somministrazione di latte ricostituito.

I "latte" utilizzati per l'alimentazione dei vitelli a carne bianca sono mangimi contenenti percentuali variabili di latte in polvere e/o suoi derivati. Il contenuto in sostanze grasse è normalmente crescente con le fasi di allevamento (dal 18 al 24%), anche la dotazione in proteine può variare dal 18 al 24%, importante inoltre la percentuale di proteine di origine casearia.

Un esempio di mangime da utilizzare per questa categoria commerciale potrebbe essere il seguente: *latte scremato in polvere, siero delattosato, siero di latte in polvere, olio di cocco, lecitina di soia, amido di mais, farina di frumento.*

L'INIZIO DELLA STORIA

L'allevamento industriale del vitello a carne bianca si diffonde a partire dall'Europa centrale grazie a particolari congiunture economiche, politiche e demografiche che si verificano durante tutto il '900 e, in particolare, in seguito alla ripresa avutasi nel periodo successivo al secondo conflitto mondiale. A partire da questi anni, infatti, sebbene vi sia un incremento della popolazione europea, si comincia ad avere una certa sovrapproduzione di beni, tra cui il latte, dovuta sia al progresso tecnologico dei mezzi di produzione, sia alla politica europea del sostegno dei prezzi.

A seguito delle eccedenze di latte prodotte da alcuni Paesi europei, quali Olanda, Francia, Gran Bretagna e Germania, il settore del VCB cresce e comincia così la produzione su larga scala.

Ancora oggi, sia in Italia sia nel resto d'Europa, la produzione del VCB si realizza in quelle zone dove più forte era ed è l'allevamento delle lattifere, non solo in ragione della maggiore disponibilità di latte, ma anche a causa della possibilità di avere vitelli che hanno caratteristiche adatte all'ottenimento di quel tipo di carne. Le razze a spiccata attitudine lattifera hanno infatti una buona precocità, che permette di ottenere carcasse leggere con

un buon grado di finitura adiposa (che portano buona gustosità e pronunciata tenerezza) ed un costo d'acquisto modesto.

Fino a metà degli anni '50 infatti la produzione industriale del VCB è stata limitata dal fatto che, come alimento base, veniva impiegato il latte scremato derivante dalla lavorazione di burro e panna, al quale erano aggiunti oli vegetali e grassi animali per il ripristino della quota lipidica.

A partire dal 1957 però, in seguito al miglioramento delle tecniche di disidratazione del latte, è stato possibile utilizzare la polvere di latte magro nell'alimentazione dei vitelli. Sono nate quindi vere e proprie aziende specializzate nella produzione di alimenti sostitutivi del latte, a base di polvere di latte magro addizionata ad integratori lipidici, vitaminici e minerali, che potevano essere trasportati anche a notevole distanza dal luogo di produzione. Successivamente tali alimenti venivano reidratati in azienda e distribuiti agli animali con un buon risultato qualitativo.

Negli anni '70 si appesantisce la crisi dovuta alla sovrapproduzione del settore lattiero-caseario, soprattutto in quei paesi (come Olanda e Francia) che per prime avevano puntato sulla trasformazione in moderne imprese delle aziende agricole.

Nel 1976 la CEE, per far fronte a questi problemi di eccedenza, decise di sfruttare l'allevamento di VCB imponendo alle industrie produttrici dei sostitutivi del latte l'obbligo di incorporare nei loro prodotti, sotto compenso, una percentuale di latte magro pari al 60%, ridotta poi al 45%.

Fu un periodo molto fiorente per i produttori di VCB poiché, in concomitanza con questo aumento di produzione, comincia ad accrescersi anche il consumo di questo tipo di carne che viene ormai considerato dal consumatore un simbolo di un'acquisita ricchezza e raffinatezza.

Il perdurare di questa situazione di sovrapproduzione costrinse però la CEE ad introdurre nel 1984 un regime di autocontrollo della produzione, le così dette "quote latte", che portarono ad un aumento del prezzo del latte e dei vitelli, penalizzando fortemente i produttori di VCB.

L'industria mangimistica tentò allora di contrastare la crisi introducendo sul mercato sostitutivi che contenessero fonti proteiche alternative al latte magro (sieroproteine, estratti proteici di soia, di pesce e cereali), fino alla definitiva comparsa, negli anni '80, dei primi "latte senza latte", che tuttora vengono usati in proporzioni variabili con latte tradizionali.

UN QUADRO EUROPEO D'INSIEME

La ripartizione geografica dei capi sul territorio comunitario mostra chiaramente come la produzione del vitello sia peculiare di alcuni Paesi. Il 26% dei capi si trova in Francia, il 22% nei Paesi Bassi, il 16% in Italia, il 10% in Romania, il 5% in Belgio e il restante 20% è sparso sul resto del territorio comunitario.

Dal 1980 ad oggi si è registrata una importante diminuzione della macellazione in Francia (poco meno di 3,3 milioni di capi abbattuti nel 1980, meno di 1,6 milioni di capi nel 2007) e Italia (da 1,4 milioni di capi nel 1980, a circa 900.000 di capi nel 2007). In discesa anche la Germania e la Polonia, mentre nei Paesi Bassi la tendenza è inversa, da poco più di un milione di capi abbattuti nel 1980, nel 2007 le macellazioni hanno raggiunto quasi il 1,4 milioni di capi, in crescita anche il Belgio e la Spagna.

Il vitello a carne bianca rappresenta mediamente circa il 10% delle carni bovine complessivamente prodotte nella UE, quota che è rimasta piuttosto stabile nell'ultimo periodo.

Nei 12 nuovi Stati Membri invece la produzione è molto contenuta, emergono solo la Romania con una buona produzione e la Polonia.

Il lato dei consumi viene dominato da tre paesi a livello comunitario: Francia (35%), Italia (30%) e Germania (10%) concentrano il 75% degli acquisti domestici di carne di vitello.

I Paesi Bassi, pur essendo assenti sul versante dei consumi, sono il secondo produttore europeo. I mercati di destinazione dei Paesi Bassi sono: l'Italia con 83.000 tonnellate, la Francia con 39.000 tonnellate e la Germania con 41.000 tonnellate.

Il prodotto proveniente dai Paesi Bassi rappresenta il 55% del consumo di carne di vitello tedesco, il 37% di quello italiano ed il 13% del consumo francese.

Per quanto concerne invece i consumi pro capite, la media europea è di circa 1,8 kg/anno, ovvero il 9,5% dei 18 kg di carne bovina consumata. Lo scenario è molto diverso a seconda del paese: in Francia, dove il consumo pro capite di carne di vitello è di 4,2 kg/anno, ovvero il 17% dei 27 kg/anno di carne bovina consumata, e in Italia, dove il consumo pro capite di carne di vitello è di 3,6 kg/anno, ovvero il 16% dei 25 kg/anno di carne bovina consumata.

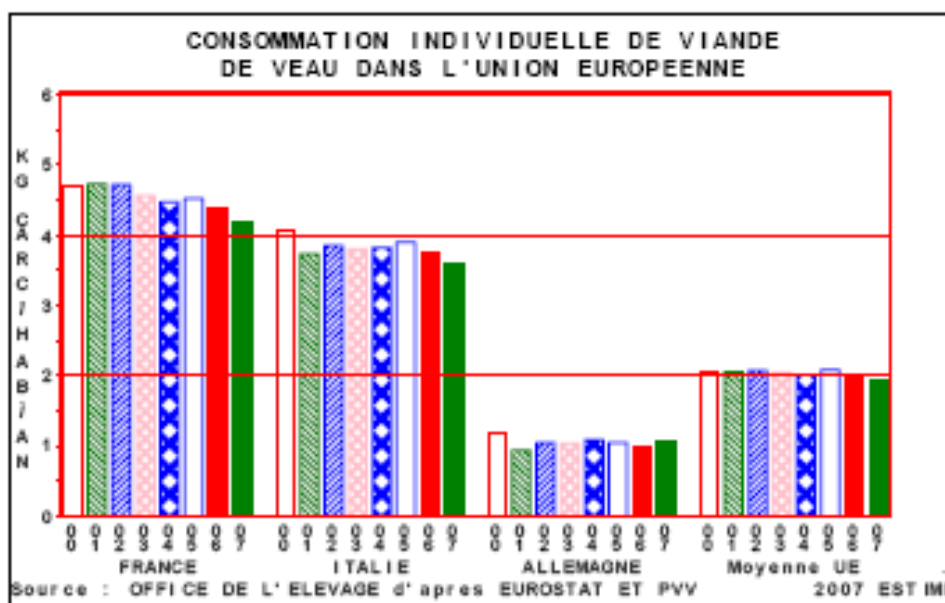
Consumo interno lordo di carne di vitello nell'UE

	2003	2004	2005	2006	2007*	% 07*/06
France	282,1	278,1	283,1	275,7	265,3	-3,8
Italie	218,0	221,1	227,8	221,5	212,9	-3,9
Allemagne	85,4	89,0	85,8	82,8	85,5	+3,3
UE 15	760,2	753,5	783,0	765,2	741,1	-3,2
NEM 10	40,3	20,0	21,3	14,2	20,5	+44,2
UE 25	799,4	773,5	804,4	779,5	761,6	-2,3
NEM 12				211,0	127,0	-39,8
UE 27				976,3	868,1	-11,1

* Estimations

Source : Office de l'Elevage d'après EUROSTAT et PVE

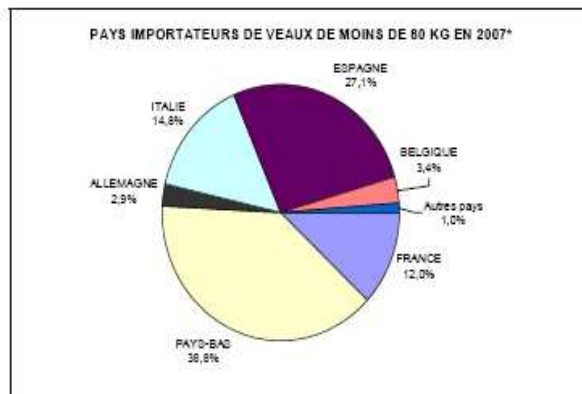
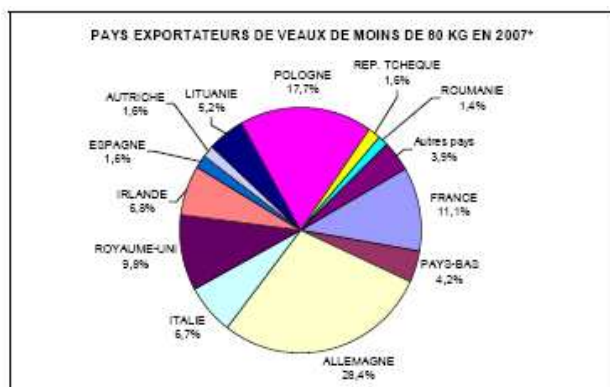
Vitello a carne bianca: consumo medio procapite nell'UE, anni 2000-2007 (kg/anno)



Scambi comunitari di bovini vivi di peso inferiore a 80 kg nel 2006 (n° capi)

De Vers	AUT	BE	R.TCH	DE	ESP	FR	HONG	IR	IT	LET	LIT	LUX	NL	PO	SLOVA	UK	TOTAL IMPORTS
BE				3 314		2 071		2 695	11 628			163	24 298	237	25	8 487	52 918
R.TCH									185								185
DE	3 225		6 724							6 317	21 357	10	1 419	12 236			51 288
EL							221								12		233
ESP	2 246	3 673	6 576	47 080		100 749	220	18 713	73 594	549	1 359		32 482	78 742	733		366 716
FR	5 611	5 000	698	93 794	31 321			2 018	3 255	32	307		8 893	14 263		649	165 841
HONG			0	0						0	0		0	0	0		0
IR																	69
IT	16 968	46	8 727	14 924	40	35 442	2 764	2 317			4 124		30	143 085	6 833		235 300
LUX		294		11													305
NL		11 151	4 379	242 848	1 931	5 556	1 647	57 355	21 413	2 116	14 989	2 308		102 045	6 033	45 412	519 183
PO				256						362	2 726		4 585				7 929
SLOVA									227								227
TOTAL EXPORTS	28 050	20 164	27 104	402 227	33 292	143 818	4 852	83 098	110 302	9 376	44 862	2 481	71 707	350 608	13 636	54 617	1 400 194

Scambi intracomunitari: paesi esportatori ed importatori di vitelli



* Estimations

Source : Office de l'Elevage d'après Douanes

INTERVISTA a Roberto Marchetti

ALLEVATORE DI VITELLO A CARNE BIANCA

Per conoscere più da vicino le problematiche che stanno affrontando gli allevatori del vitello a carne bianca (VCB) abbiamo incontrato il sig. Roberto Marchetti allevatore in Rossano Veneto con una stalla da 300 posti per il VCB e da 170 per il VCR. Il sig. Marchetti inoltre fa parte in qualità di Consigliere della cooperativa O.P. Unicarve e ha esperienza anche come agente di una ditta mangimistica.

Iniziamo con una domanda, forse, un po' banale. Perché in Veneto esiste l'allevamento del VCB, in Veneto?

L'allevamento del VCB acquista una forma professionale in Veneto a cavallo degli anni '70 sulla scia dello sviluppo del sistema zootecnico veneto sia da latte che da carne, cioè dell'allevamento intensivo. La premessa sono le disponibilità di latte in polvere, a prezzi contenuti, proveniente da vari paesi europei (Francia, Olanda e Germania) come conseguenza della forte produzione lattifera non assorbita dai consumi e che quindi dava luogo ad eccedenze. Inoltre la carne prodotta ha trovato un buon riscontro presso il consumatore italiano, in particolare quello del Centro-Nord.

Dove è distribuito attualmente l'allevamento del VCB in Italia?

Ci sono 3 regioni che al presente hanno il monopolio dell'allevamento del VCB e sono in ordine di importanza la Lombardia, il Veneto e il Piemonte. La stima corrente delle ditte mangimistiche calcola la presenza di circa 420.000 posti stalla a livello nazionale, di questi circa il 40% sono in Lombardia, il 35% in Veneto, il 17% in Piemonte e il resto (8%) in altre regioni. Quindi in Veneto sono presenti oltre 145.000 posti stalla.

Come è noto l'Italia e anche il Veneto ha una scarsa produzione di baliotti da immettere negli allevamenti da carne sia per la produzione del vitellone che del vitello a carne bianca. Qual è l'origine dei vitelli allevati in Veneto?

La disponibilità di baliotti nati in Veneto è scarsissima se non residuale. Si può stimare che circa il 30% sia comunque di origine italiana in particolare lombarda, mentre il restante 70% circa è di provenienza estera. I principali paesi da cui importiamo sono Polonia, Germania, Austria e Francia.

La Lombardia ha una situazione invertita, circa il 70% è di provenienza interna, mentre il restante 30% circa arriva dall'estero. In Piemonte la percentuale cambia ancora e siamo 50% interna e 50% estera.

I vitelli più allevati in Veneto sono i frisoni, gli incroci blu belga e gli incroci pezzati rossi e neri polacchi. Ci sono inoltre differenze tra province, nel senso che a Verona sono maggiormente allevati i vitelli frisoni, mentre a Treviso, Padova e Vicenza sono più presenti i pezzati neri polacchi, i pezzati rossi e gli incroci blu belga. Particolarmente apprezzati dagli allevatori sono i polacchi pezzati neri.

Com'è oggi lo stato dell'approvvigionamento dei vitelli?

L'allevamento del VCB sta attraversando un periodo di sofferenza sul fronte dell'approvvigionamento a causa principalmente del cordone sanitario, legato alla Blue Tongue, che limita le importazioni dalla Germania e Francia. Ciò d'altro canto sta favorendo l'Olanda che è dentro l'area di crisi sanitaria. Bisogna ricordare che l'Olanda è

leader europea nella produzione di VCB e che ne esporta la maggior parte della produzione in tutta Europa, compresa l'Italia. L'Italia infatti soddisfa a fatica circa il 60% del consumo interno, il resto lo importa soprattutto dall'Olanda. Da questo paese entrano in Italia tra le 1.450 e le 1.850 tonnellate di carne alla settimana. Questa situazione sta favorendo l'espansione produttiva e commerciale della poche e grosse ditte olandesi che hanno il controllo totale della filiera. Ad esempio, una di queste la Van Drie Group sta cercando di mettere piede in Italia anche con la fase produttiva. Da ricordare che questa ditta controlla praticamente circa il 50% della produzione e distribuzione del latte in polvere europeo.

Quali sono i principali problemi che stanno affrontando in questo arco di tempo gli allevatori veneti?

Sono problemi legati alla redditività dell'allevamento. Per spiegare questo bisogna fare un passo indietro. Fino al 2004 gli allevatori potevano beneficiare indirettamente del premio di denaturazione del latte in polvere (dato alle aziende di lavorazione del latte) per la produzione di mangimi a uso zootecnico per contenere e diminuire le eccedenze di latte europee. Premio che è andato progressivamente riducendosi con il controllo della produzione (quote latte) e il progressivo smaltimento delle eccedenze. Ciò ha fatto venire meno l'effetto calmierante sul prezzo del latte in polvere. Gli anni successivi ha visto questo importante ingrediente della dieta aumentare di prezzo e subire anche forti fluttuazioni in brevi archi di tempo, probabilmente anche a causa di azioni speculative. Gli allevatori hanno cercato di tamponare l'aumento del costo alimentare cercando di utilizzare sostituti del latte e cercando di sfruttare maggiormente la componente solida della razione puntando su cereali e fibra. Il cambiamento delle razioni alimentari dettato dall'emotività del momento e non sempre supportato da opportune messe a punto ha creato altra turbolenza sul mercato legata alla maggior offerta di partite di vitelli con qualità commerciali della carne (colore) più bassa, trascinando il prezzo verso il basso. Questo ha anche portato ad un aumento della preferenza della distribuzione verso il prodotto olandese considerato più uniforme e costante dal punto di vista del colore. In realtà va riconosciuta all'Olanda una grande capacità commerciale nel riuscire a collocare presso altri mercati le carni più colorate e riservare al mercato italiano, più esigente, quelle più chiare.

C'è quindi l'eventualità di forti abbandoni da parte degli allevatori?

E' una eventualità che sta avanzando se non si inverte il segno del risultato economico degli allevamenti. Fino a 3/4 anni fa gli allevamenti offrivano un perlopiù un reddito sufficiente: nell'arco di un anno 10 mesi davano un risultato positivo 2 mesi negativo. Negli ultimi 2/3 anni il rapporto si è completamente invertito. Molte stalle hanno cominciato a ridurre il numero di vitelli allevati, per diminuire il rischio di invenduto o cercano di affidarsi a contratti di soccida per evitare il rischio diretto di mercato. La soccida, in effetti, si è notevolmente ampliata anche nell'allevamento del VCB. Si stima che ormai interessi non meno del 50% degli allevamenti veneti.

Si tenga presente, del resto, che per molti non è così facile chiudere l'allevamento in quanto tutti gli allevatori, solo pochi anni fa, si sono adeguati al cambio del sistema di allevamento – non più a box singolo con vitelli a catena, ma liberi a box multipli – in attuazione del regolamento UE sul benessere animale. Ciò ha comportato per tutti gli allevatori investimenti di notevole entità che sono stati realizzati con anche l'apertura di mutui con le banche. Quindi adesso si trovano esposti sul piano finanziario con la necessità di coprire le rate con i risultati economici dell'allevamento.

Quali prospettive vede davanti a se in qualità di allevatore e quali scelte dovrebbe fare l'allevatore veneto a sostegno di questo comparto della zootecnica regionale?

In questo momento penso che per qualsiasi allevatore di vitelli a carne bianca sia particolarmente difficile pensare ad un qualsivoglia futuro, tanto grave e duraturo è questo periodo di crisi.

Staccandomi dal ruolo di allevatore, ritengo sia necessario riflettere sulle seguenti considerazioni.

Visti i numeri di questo mercato e l'apprezzamento del consumatore per la carne di vitello possiamo pensare ad un suo ridimensionamento, legato al momento di crisi economica generale, ma non certo alla scomparsa.

Altra valutazione da fare riguarda il fatto che il comparto produce utili. Infatti è possibile a chiunque verificare i prezzi di vendita al dettaglio della carne di vitello, fare una media ponderale fra i vari tagli ed accorgersi della differenza abissale che si ottiene se li si confronta con i prezzi del vivo.

Pur consapevoli dei costi della catena del freddo e dei giusti rincari che ogni attore della filiera deve operare, balza all'occhio come l'allevatore/produttore viva in un pressoché continuo stato di sudditanza nei confronti dei segmenti successivi (trasformazione e commercializzazione).

Sudditanza che ritroviamo anche nel rapporto con i produttori di "latte" in polvere, poco propensi a favorire la crescita professionale dell'allevatore. Oggi ancor più importante visto l'obbligatorietà dell'uso di alimenti fibrosi e quindi la necessità di ottimizzare il rapporto, anche economico, tra la razione liquida e quella solida.

Sulla base di queste riflessioni non vedo altra possibilità per l'allevatore italiano se non quella di superare la propria mentalità individualista e cercare, insieme anche agli altri operatori del comparto, di fare massa critica in primis e quindi di individuare nuove strategie per la valorizzazione del prodotto, conquistando la considerazione del sistema distributivo e la fiducia del consumatore finale.

Non ultimo è fondamentale che enti come il Ministero delle Politiche Agricole e Ministero della Sanità prendano coscienza dell'importanza del settore ed emanino provvedimenti volti a suo mantenimento e rilancio.

Su questo fronte sicuramente non è stato edificante vedere come l'Italia ha gestito il problema "lingua blu": il Ministero della Sanità, deciso a rifuggire qualsiasi possibilità di contagio, ha bloccato ai produttori italiani buona parte dei mercati del vitello a tutto favore dei colleghi olandesi, che invece, probabilmente dopo opportune considerazioni costi-benefici, sembrano inseguire l'infezione.

LA STRUTTURA PRODUTTIVA

LA PRODUZIONE EUROPEA

Macellazione di vitelli a peso morto (1.000 t)

	1970	1980	1990	2000	2005	2006	2007
UE27						917,077	859,671
UE25					809,403	782,698	746,880
UE15				766,769	788,021	768,483	726,274
UE12 (inclusa ex GDR)				751,608			
UE12			801,773				
UE10			784,667				
UE9		781,614	778,250				
Francia	378,130	369,875	291,934	241,020	244,074	239,302	219,389
Olanda	103,235	130,930	165,362	198,525	211,735	205,031	212,137
Italia	123,146	164,074	216,987	157,076	142,364	142,352	128,661
Romania						120,600	112,000
Belgio	26,487	34,993	36,542	44,771	53,127	54,097	52,607
Germania (inclusa ex-GDR dal 1991)	82,885	72,931	64,192	52,431	44,849	43,134	39,930
Spagna			10,505	17,297	33,604	31,874	28,678
Grecia			6,417	10,934	12,969	14,699	14,945
Polonia			40,000	37,000	11,801	7,268	14,316
Portogallo			6,601	20,387	25,802	20,325	12,513
Croazia			4,000	8,116	11,922	11,476	9,500
Austria				9,797	8,622	8,672	8,722

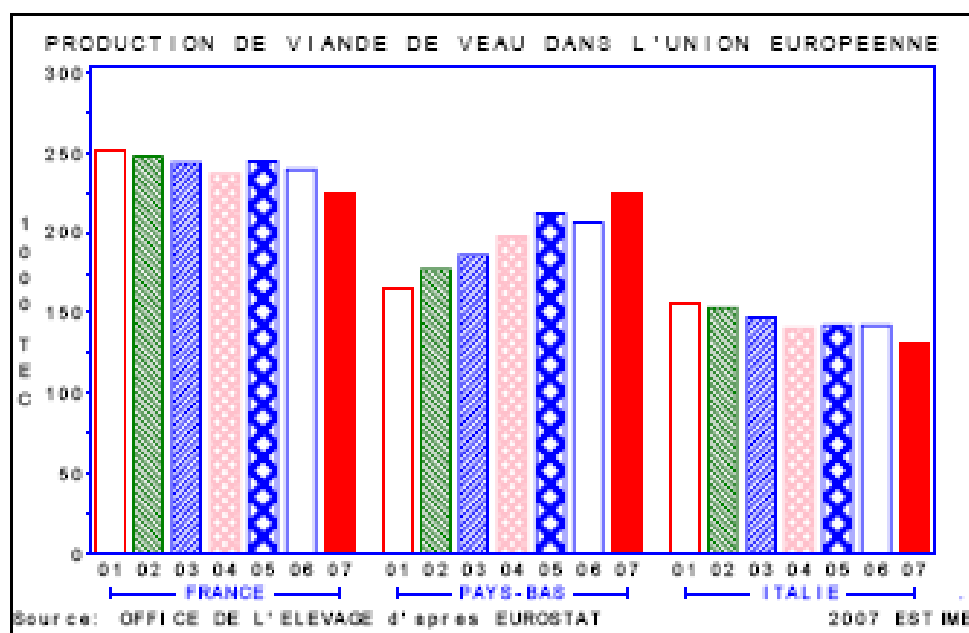
Fonte Eurostat

Macellazione di vitelli: numero capi (1.000 capi)

	1970	1980	1990	2000	2005	2006	2007
UE27						6.388,586	5.985,226
UE25					5.906,991	5.583,762	5.341,900
UE15				5.772,241	5.559,887	5.334,419	5.011,577
UE12 (inclusa ex GDR)				5.617,909			
UE12			6.072,066				
UE10			5.920,094				
UE9	8.276,670	6.888,364	5.864,866				
Francia	4.180,338	3.301,799	2.410,521	1.891,484	1.796,530	1.744,327	1.606,431
Olanda	1.015,184	1.101,368	1.071,200	1.385,883	1.375,916	1.334,001	1.345,003
Italia	1.287,000	1.351,405	1.554,630	1.108,648	988,184	965,746	878,308
Romania						690,000	638,000
Belgio	281,026	275,318	237,959	279,372	310,568	319,449	315,120
Germania (inclusa ex-GDR dal 1991)	1.067,980	666,828	514,210	419,052	358,924	340,697	311,574
Polonia			1.488,000	745,000	171,398	139,733	240,520
Spagna			85,624	113,206	213,242	202,261	182,305
Croazia				132,593	165,395	164,092	168,104
Grecia			55,229	77,976	91,127	97,363	97,813
Portogallo			66,349	139,505	166,481	136,727	91,594
Austria				104,704	88,540	87,091	86,009

Fonte Eurostat

Produzione di carne di vitello nell'UE, anni 2000-2007 (1.000 tec)



IN ITALIA

Macellazione di vitelli: numero di capi e peso (in quintali)

	2005		2006		2007	
	Capi	Peso morto	Capi	Peso morto	Capi	Peso morto
Piemonte	102.119	147.579	101.965	147.737	nd	nd
Lombardia	231.969	325.800	226.471	319.644	nd	nd
Veneto	334.588	490.484	326.355	504.927	nd	nd
Emilia Romagna	214.295	297.704	217.349	302.957	nd	nd
Italia	988.187	1.423.642	965.749	1.415.575	878.306	1.286.612

Fonte: ISTAT

Consistenza vitelli: n° capi al 1 dicembre

	2005	2006	2007
Piemonte	40.859	44.622	42.649
Lombardia	193.022	210.653	201.410
Veneto	130.341	138.809	134.289
Italia	500.049	540.223	519.034

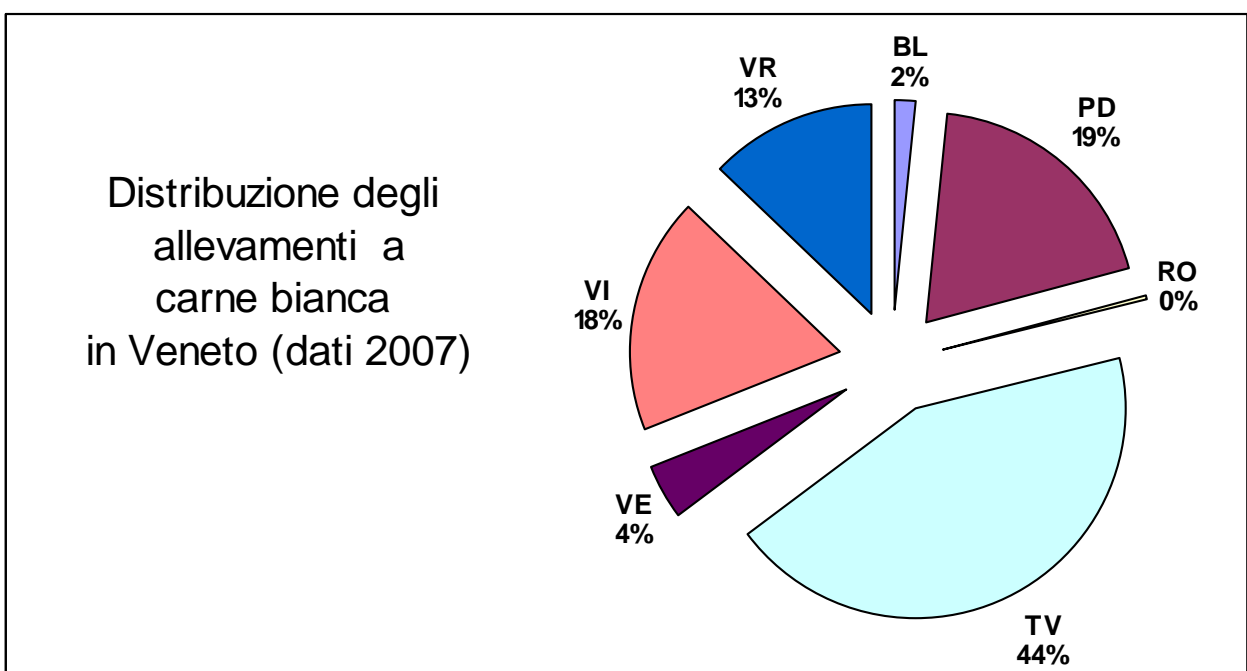
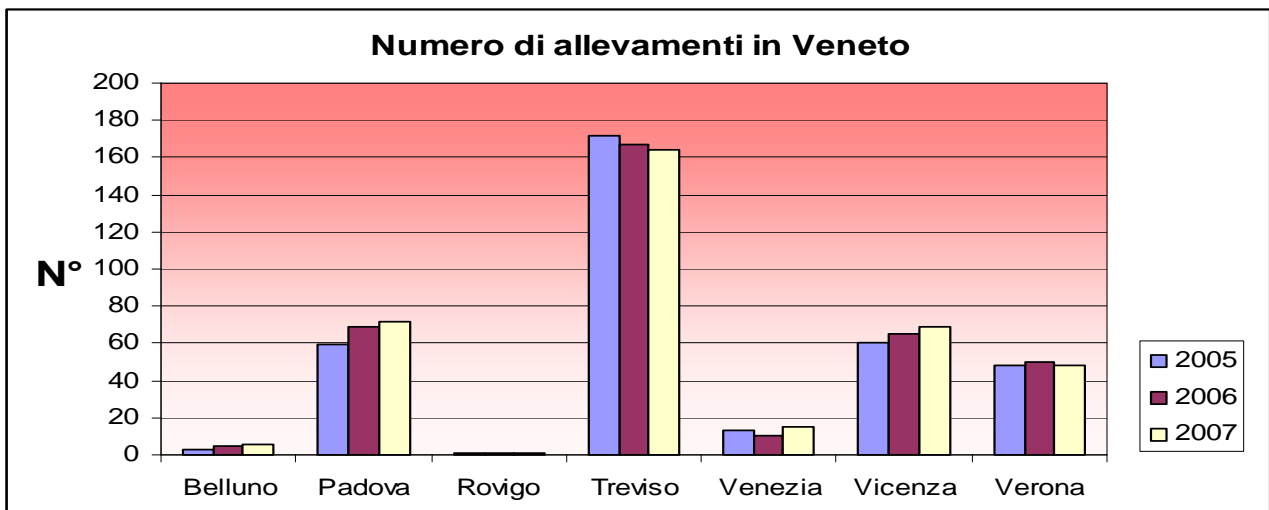
Fonte: ISTAT (numero animali presenti a 1 dicembre dell'anno indicato destinati al macello come vitelli)

ALLEVAMENTI in Veneto

Numero di allevamenti presenti in Veneto

Provincia	2005	2006	2007
Belluno	3	5	6
Padova	59	69	72
Rovigo	1	1	1
Treviso	172	167	164
Venezia	13	10	15
Vicenza	60	65	69
Verona	48	50	48
Totale Veneto	356	367	375

Fonte: CREV

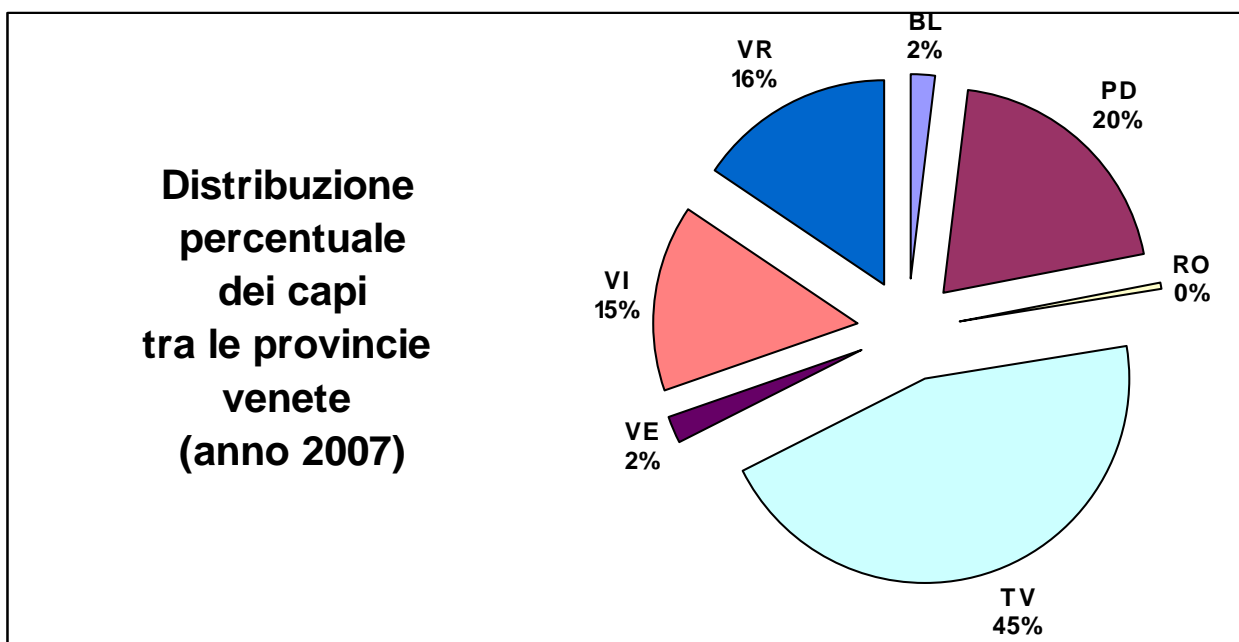
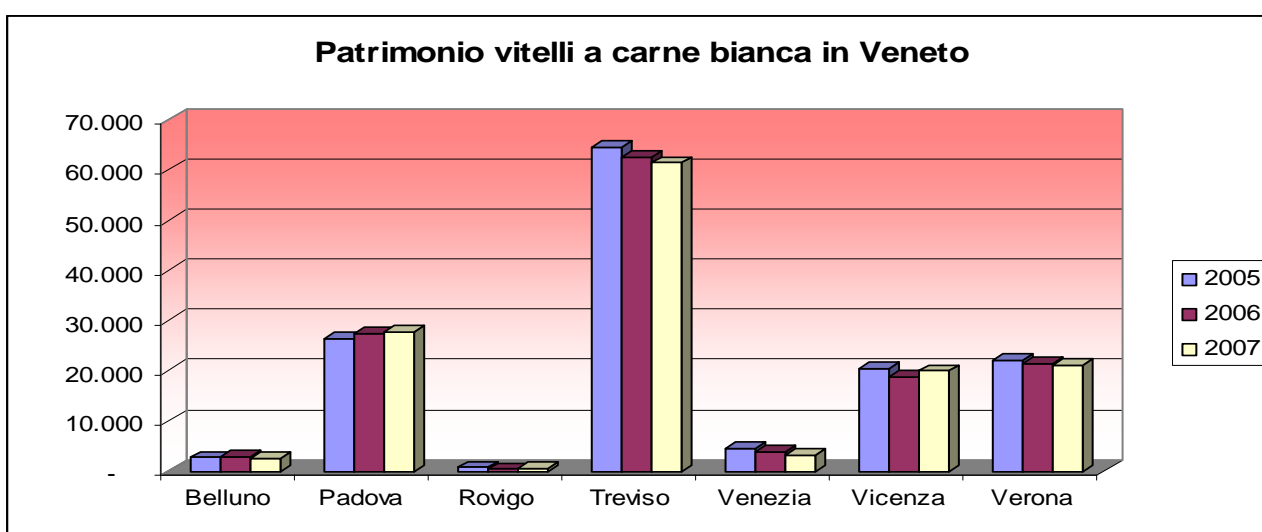


CAPI in Veneto

Consistenza del numero di vitelli a carne bianca in Veneto

Provincia	2005	2006	2007
Belluno	2.706	2.896	2.484
Padova	26.440	27.266	27.583
Rovigo	725	413	598
Treviso	64.524	62.562	61.341
Venezia	4.569	3.761	3.119
Vicenza	20.350	18.784	19.941
Verona	22.033	21.350	21.176
Totale Veneto	141.347	137.032	136.242

Fonte: CREV (alla data di estrazione della banca dati: 31 dicembre)

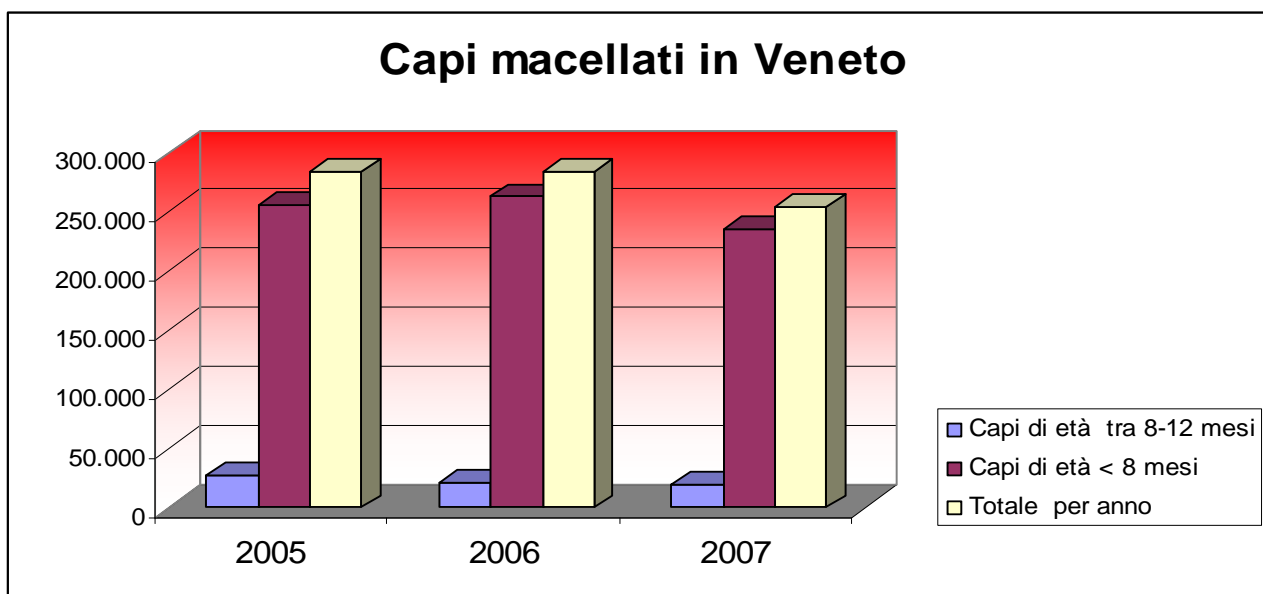


LE QUANTITA' in Veneto

Numero di capi macellati in Veneto

	Capi di età < 8 mesi	Capi di età tra 8-12 mesi	Totale per anno
2005	255.782	27.767	283.549
2006	262.559	20.993	283.552
2007	234.732	19.515	254.247

Fonte CREV



OSSERVAZIONI A MARGINE DEI DATI

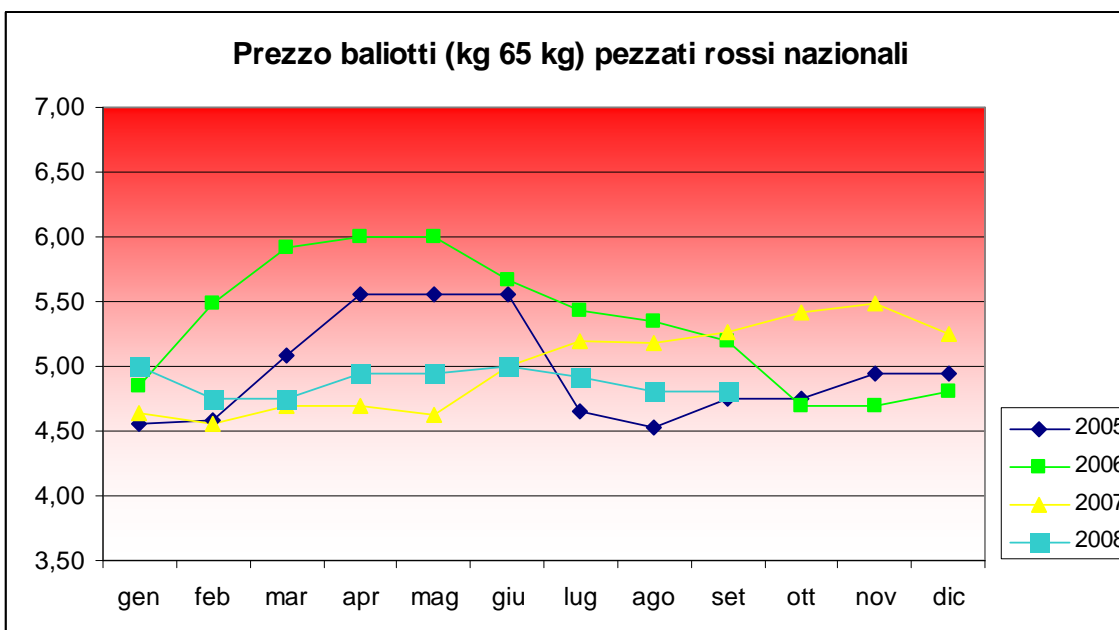
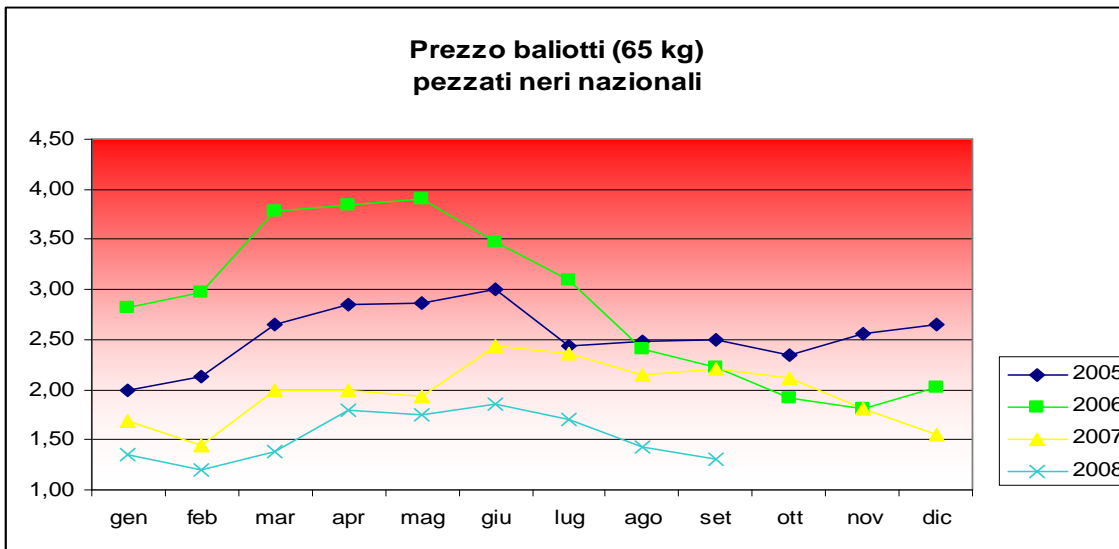
L'aumento del numero di allevamenti dal 2005 al 2007, rilevato dalle statistiche CREV, molto probabilmente non si deve leggere come una espansione dell'allevamento del vitello a carne bianca in Veneto. La spiegazione più convincente può derivare dalla suddivisione di allevamenti esistenti considera il vantaggio di suddividere gli allevamenti esistenti per motivi di opportunità gestionale riferibili anche alle misure di finanziamento previste dal Piano di Sviluppo Rurale, senza in definitiva aumentare in numero di posti stalla.

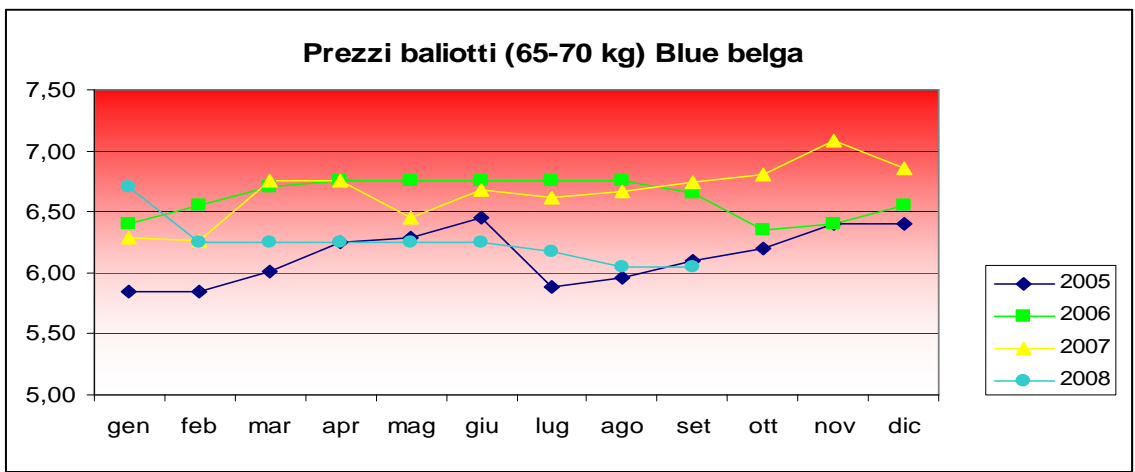
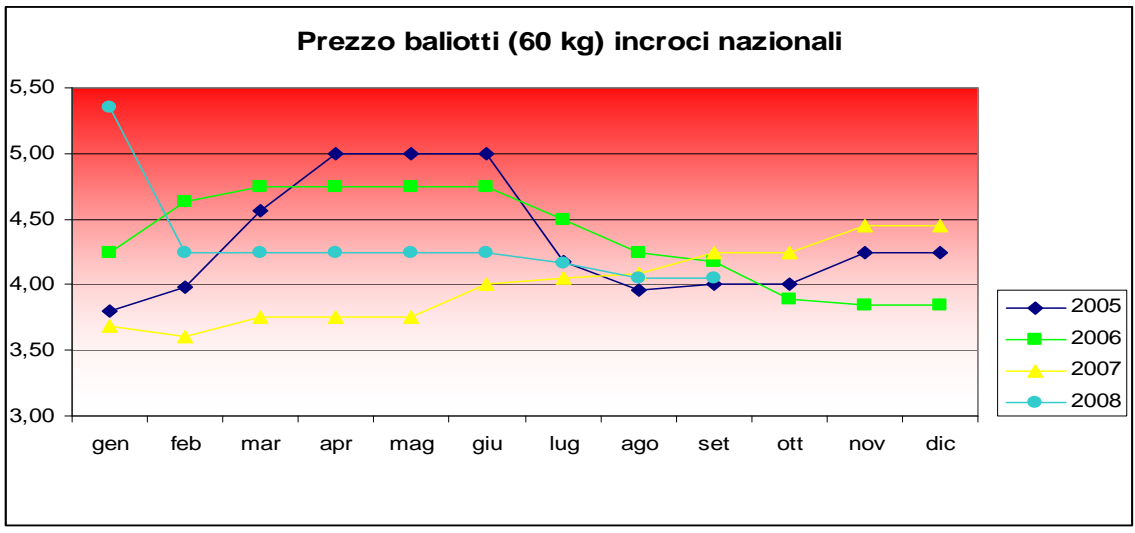
Infatti gli stessi dati del CREV evidenziano come il numero degli animali macellati, nello stesso periodo, sia diminuiti di quasi 30.000 unità.

IL MERCATO

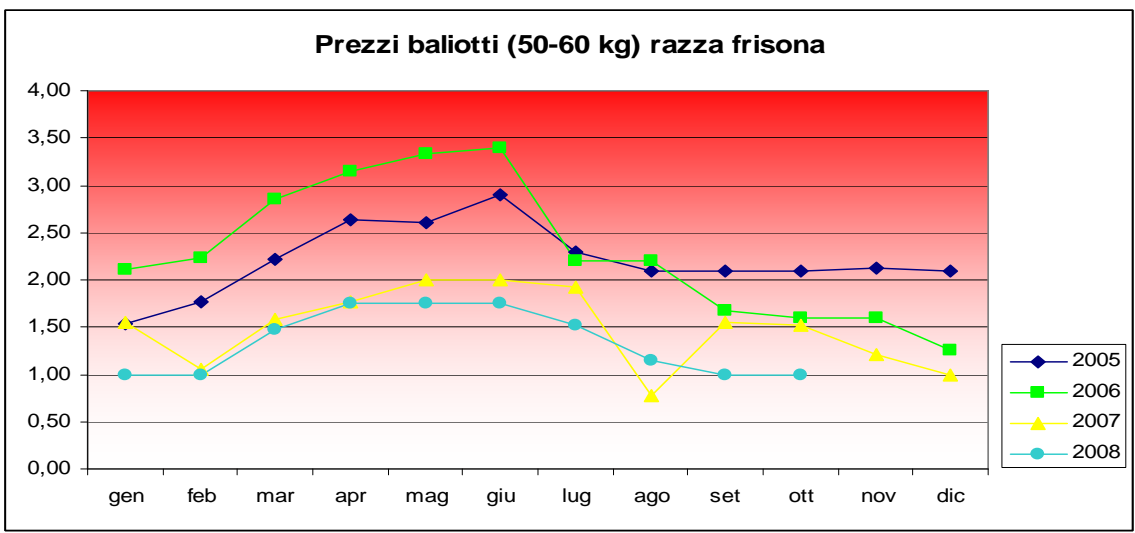
I PREZZI di acquisto

CAMERA DI COMMERCIO DI PADOVA
quotazione media mensile dei **baliotti** dal 2005

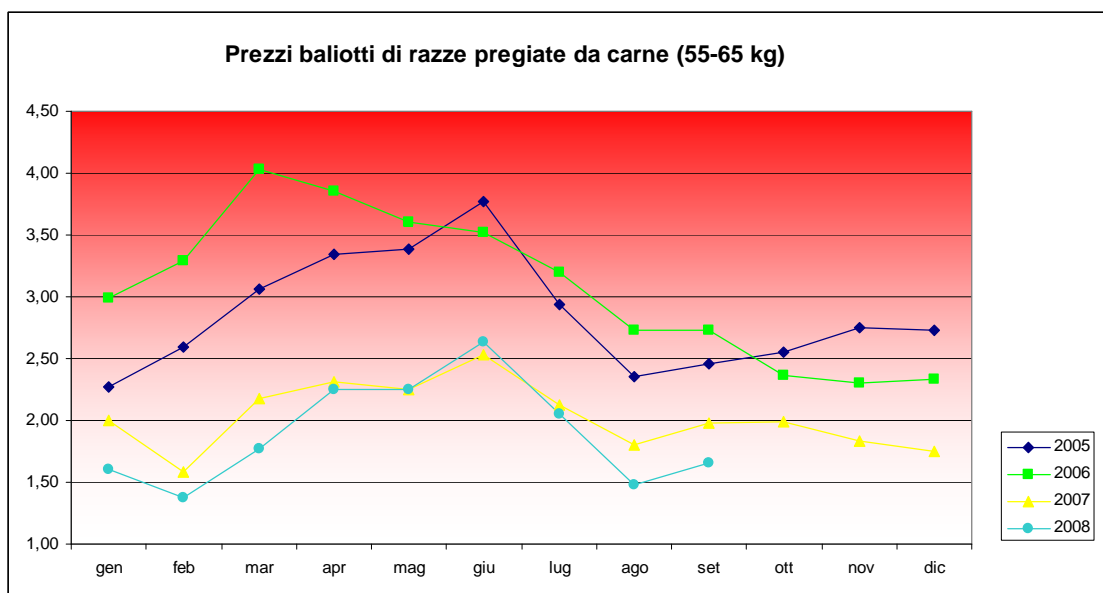
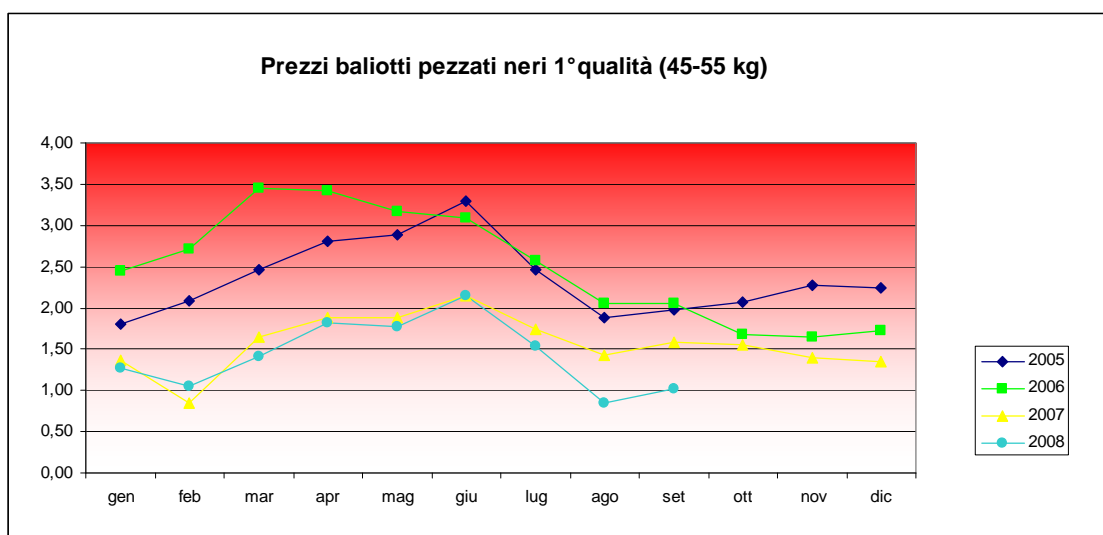
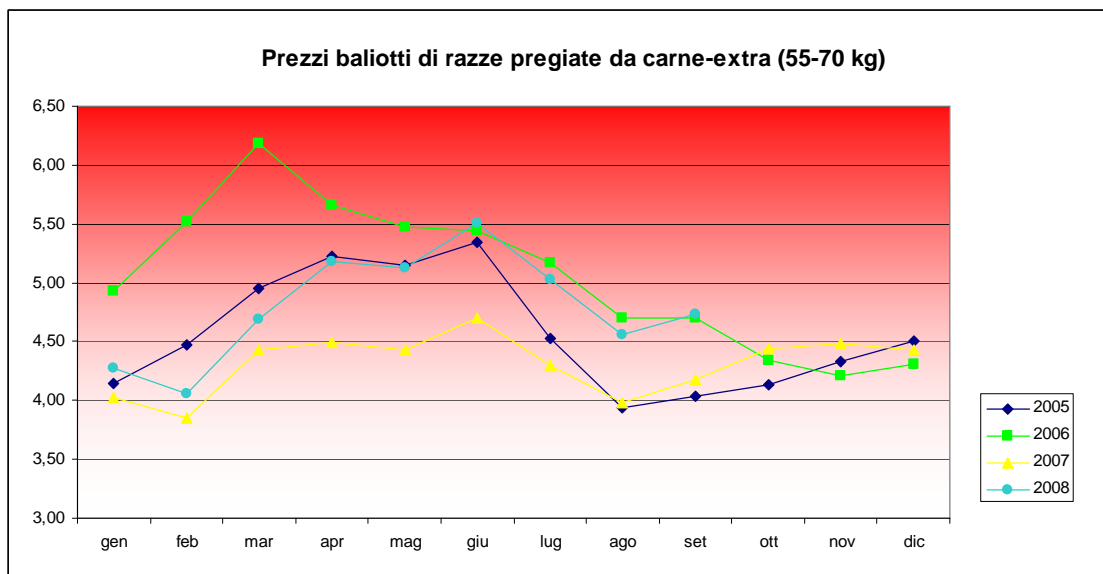




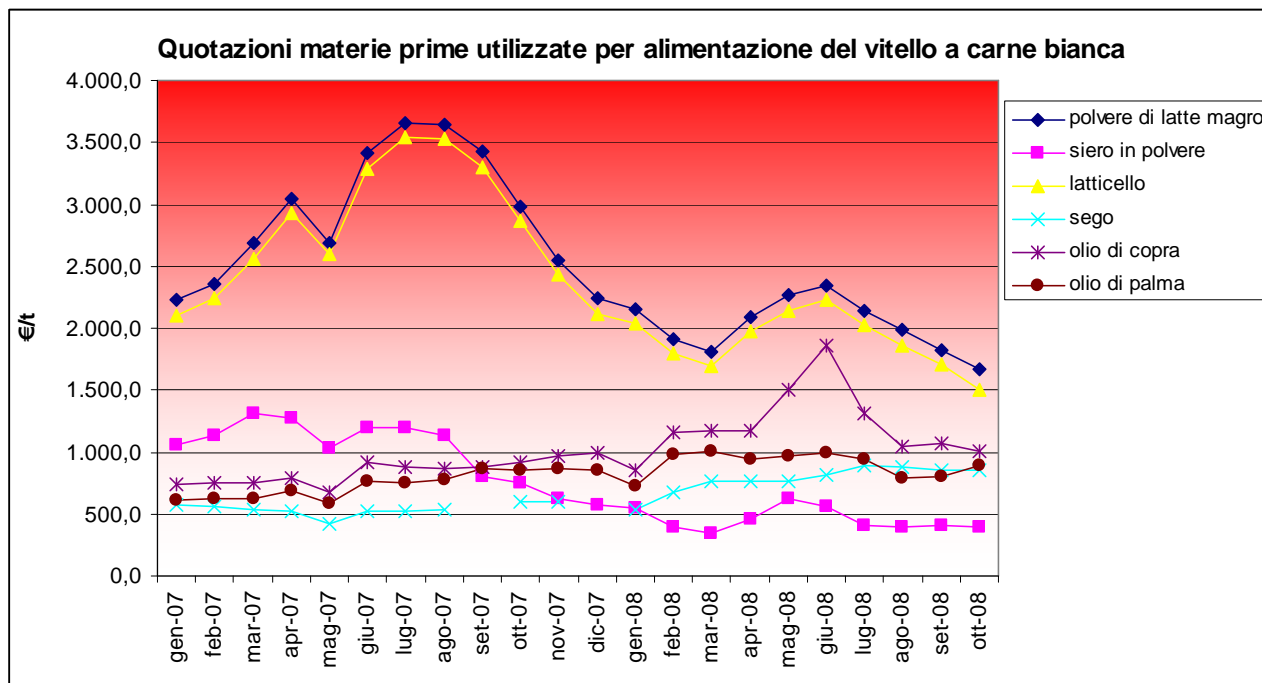
CAMERA DI COMMERCIO DI CREMONA
 quotazione media mensile dei **baliotti** dal 2005



CAMERA DI COMMERCIO DI MODENA
 quotazione media mensile dei **baliotti** dal 2005



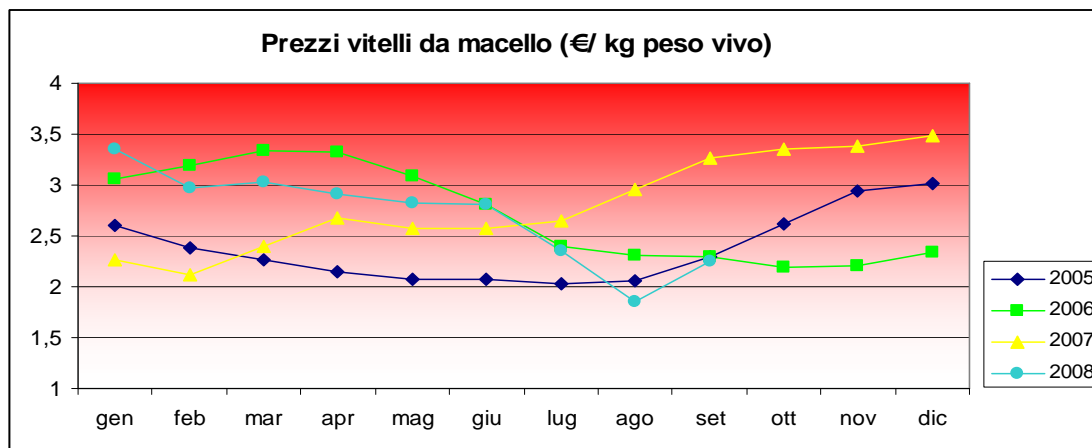
ANDAMENTO DELLE QUOTAZIONI DELLE MATERIE PRIME SUL MERCATO INTERNAZIONALE



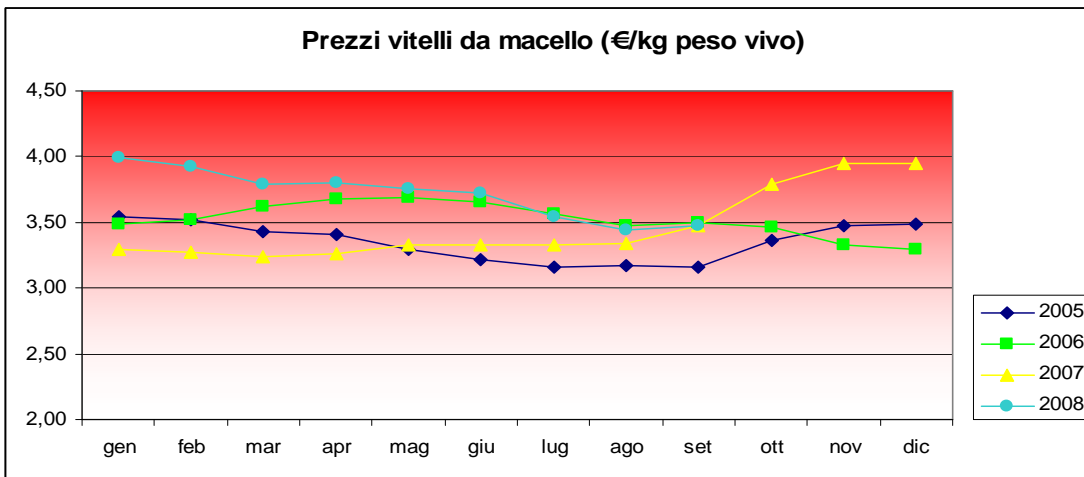
I PREZZI di vendita

ISMEA
Prezzi medi mensili dei vitelli a carne bianca dal 2005

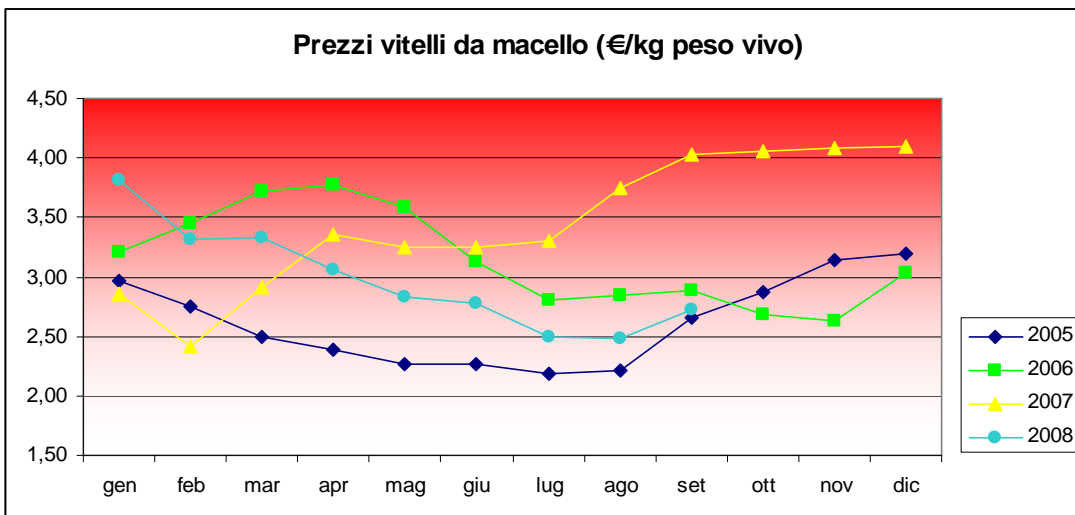
Pezzata nera



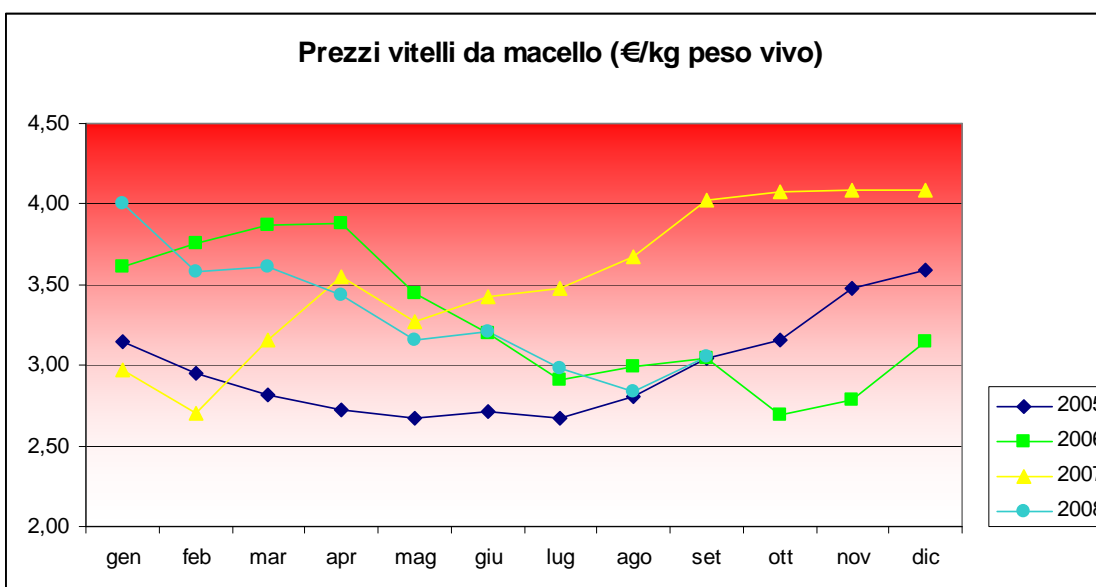
Incroci



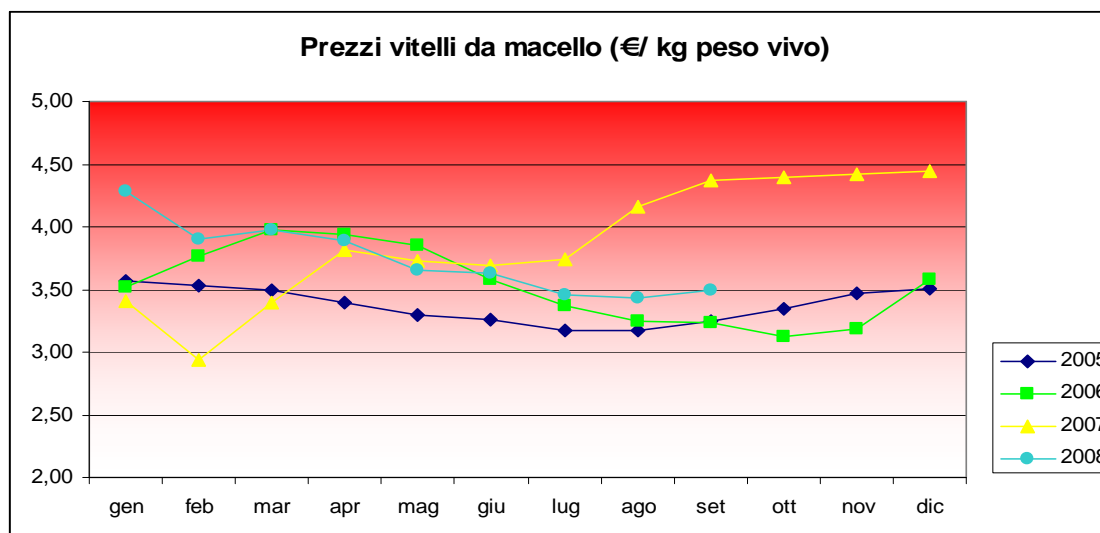
Polacchi



Varie razze



Razze da carne



REDAZIONE

Il progetto di ricerca è coordinato da *Alessandro Censori* di Veneto Agricoltura.

La redazione del testo è stata chiusa a novembre 2008.

Il rapporto è stato realizzato da:

Gabriele Zampieri di Veneto Agricoltura con la collaborazione di Camillo Paludetto

Rapporto edito da:

VENETO AGRICOLTURA

Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare

Settore Studi Economici

Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049/8293711 – Fax 049/8293815

e-mail: studi.economici@venetoagricoltura.org

sito web: www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale:

Gabriele Zampieri (Veneto Agricoltura)

E' consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.