



Carne di Qualità Altoatesina

ATTUALITÀ

Carne di Qualità Altoatesina

Produttori

(membri delle Federazioni Allevatori Bestiame)



VANTAGGI PER IL PRODUTTORE

- prezzi vantaggiosi
- disbrigo veloce delle pratiche
- consulenza di alto livello

VANTAGGI PER IL MACELLAIO

- prodotto altoatesino
- alta qualità
- consegna puntuale

KOVIEH

Macello

Macelleria

Grossista

Consumatori

VANTAGGI PER IL CONSUMATORE

- alta qualità
- origine garantita
- produzione e lavorazione controllate

EUROPÄISCHER SOZIALFONDS - FONDO SOCIALE EUROPEO



Intervista al produttore Norbert Rabanser



Il maso "Unterspisslerhof" gestito dalla famiglia Rabanser si trova a 1100 m di altitudine all'entrata della Val Gardena nel fondovalle di San Pietro/Laion. Il maso vanta una tradizione storica, infatti era menzionato già nel Medioevo intorno al 1420 con il nome di "Hof Spisser". La famiglia Rabanser possiede circa 6

ettari di prati e 22 ettari di boschi. Nella stalla ci sono 7 mucche e 3 vitelli, prevalentemente di razza grigio alpina tirolese. La famiglia Rabanser utilizza il latte per l'allevamento dei vitelli da latte e per il burro di propria produzione. Dal gennaio 2008 Norbert Rabanser partecipa al progetto Carne di Qualità Altoatesina. Da allora l'azienda ha fornito al KOVIEH 8 vitelli da latte.

Domande al produttore Norbert Rabanser: **Perché la Sua azienda è passata dall'allevamento di bestiame da latte all'ingrasso di vitelli?**

Norbert Rabanser: "Quando nel 2005 ho preso in gestione il maso di famiglia, volevo migliorare la redditività dell'azienda. Fino a quel momento i miei genitori avevano trasformato il latte in burro, cosa che per me non era possibile, anche perché ho un altro lavoro a tempo pieno. Per questo motivo ho deciso di dedicarmi all'ingrasso di vitelli."

Come è venuto a sapere del progetto di Carne di Qualità del KOVIEH?

Norbert Rabanser: "Quando ho visto il servizio sul progetto di Carne di Qualità del KOVIEH su Rai Sender Bozen mi sono subito fatto prendere dall'entusiasmo. Ho raccolto poi ulteriori informazioni dal relativo sito Internet. Poi, dopo un colloquio informativo molto approfondito con il consulente del KOVIEH, ho deciso di aderire al progetto."

È contento dell'assistenza da parte del KOVIEH?

Norbert Rabanser: "L'assistenza del KOVIEH funziona bene, sono molto soddisfatto!"

È contento dei prezzi ottenuti per i Suoi vitelli da latte?

Norbert Rabanser: "Inizialmente ci sono stati un po' di problemi relativi al peso e all'alimentazione. Grazie ad una consulenza mirata da parte del KOVIEH adesso sono in grado di raggiungere la qualità richiesta. Per questa ragione sono aumentati anche i prezzi di liquidazione."

Quali possibilità di sviluppo vede per il Suo maso nei prossimi anni?

Norbert Rabanser: "Prossimamente vorrei trasformare la nostra azienda e proporre ai turisti la formula delle vacanze sul maso in modo da avere un altro reddito per la famiglia. Inoltre spero che il progetto Carne di Qualità Altoatesina nella nostra provincia faccia ulteriori progressi e che la richiesta di carne bovina nostrana salga al fine di ampliare la rete di vendita."

Il marchio di qualità Alto Adige



Il marchio di qualità viene assegnato a prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità riguardo alla produzione, alle caratteristiche del prodotto e all'origine.

Poco tempo fa è stato approvato dalla Giunta Provinciale il disciplinare per il settore produttivo "Carne bovina" e con ciò sono stati stabiliti i requisiti per l'impiego del marchio di qualità "Alto Adige" anche nel settore della carne fresca.

Il progetto Carne di Qualità Altoatesina del KOVIEH soddisfa tutti i requisiti necessari per l'impiego del marchio di qualità "Alto Adige". Relativamente all'utilizzo del marchio di qualità la Camera di Commercio promuove strategie di marketing comuni per il settore della carne fresca.

Rintracciabilità

Il KOVIEH assicura al consumatore la rintracciabilità della Carne di Qualità consentendo di risalire fino al maso di provenienza. Tutti i dati relativi alle manifestazioni di carattere informativo, specifiche del settore, sull'allevamento, la macellazione e la vendita vengono inseriti nel computer centrale del KOVIEH e inoltrati ai macellai. Il macellaio espone nel suo negozio in modo ben visibile il documento di macellazione sul quale sono elencati



Commenti sulla Carne di Qualità Altoatesina



Hans Berger, assessore all'agricoltura

"Con la diminuzione delle aziende produttrici di latte, la produzione di carne in Alto Adige aumenta di continuo. Il progetto Carne di Qualità Altoatesina costituirà il fulcro della produzione e sarà sinonimo di ,carne altoatesina di buona qualità'."



Lorenz Gasser, presidente del KOVIEH

"Il KOVIEH e i suoi collaboratori gestiscono con passione ed impegno il progetto Carne di Qualità Altoatesina. La produzione di carne può rappresentare un ulteriore sbocco per il mercato altoatesino. Il sostegno da parte delle Federazioni degli allevatori di bestiame e da parte delle macellerie è necessario per poter realizzare il progetto con successo."



Kurt Leggeri, presidente dei macellai dell'APA

"La nostra esperienza ci ha insegnato che i clienti apprezzano molto la sicurezza del prodotto, l'origine sicura e la regionalità, unitamente ai più alti requisiti di qualità sensoriale, alla competenza settoriale e all'esperienza professionale dei nostri collaboratori e macellai. La Carne di Qualità Altoatesina soddisfa le esigenze dei nostri clienti e occupa pertanto un posto fisso nel nostro assortimento."



Andreas Huber, direttore della Gastrofresh Srl

"In base alla nostra esperienza sappiamo che nell'ambito della gastronomia sudtirolese gli addetti ai lavori sono disposti a pagare un prezzo di mercato relativamente alto per la carne bovina nostrana di qualità. I presupposti per una commercializzazione redditizia sono una qualità della carne buona e costante, impianti di macellazione e di sezionamento flessibili ed efficienti che lavorino i prodotti a regola d'arte e inoltre una rete di distribuzione capillare con una logistica che garantisce la freschezza."

Workshop sulla Carne di Qualità Altoatesina

Manifestazioni informative per i contadini interessati

Nei mesi di gennaio e febbraio il KOVIEH organizza a Bolzano, in Val d'Isarco, in Val Venosta e Val Pusteria una serie di manifestazioni a scopo informativo in merito alla Carne di Qualità Altoatesina, alle quali sono cordialmente invitati tutti i contadini interessati. Le date precise verranno comunicate verso la fine di novembre sul sito Internet del KOVIEH www.kovieh.com e sul Südtiroler Landwirt

Per eventuali informazioni contattare:
Daniel Prossliner
Tel. 0471 063864 oppure
danielprossliner@kovieh.com



tutte i dati relativi a produttore, data di macellazione, razza, categoria di animale, peso e data di nascita dell'animale. Sul documento di macellazione è indicato anche il codice di rintracciabilità. Questo può essere immesso sul sito Internet del KOVIEH e permette al consumatore di risalire direttamente al maso del produttore. Per rendere possibile questa rintracciabilità online, la homepage del KOVIEH è stata rinnovata. L'intero iter viene regolarmente monitorato dall'organo di controllo AQA di San Michele all'Adige.

Carne di Qualità alla "Schupfenfest" sull'Altopiano del Salto a San Genesio

Quest'anno per la prima volta gli ospiti della tradizionale sagra gastronomica di San Genesio hanno avuto la possibilità di assaggiare la Carne di Qualità Altoatesina. Alla malga "Holzmannsoltn" la Federazione Allevatori Razza Bruna di San Genesio ha preparato, avvalendosi della collaborazione del KOVIEH, un roastbeef di bue nostrano ed un tenero arrosto di vitello da latte altoatesino. In una splendida giornata di sole circa 4.000 visitatori hanno potuto gustare la Carne di Qualità Altoatesina.



Le nostre esperienze in merito alla commercializzazione e ai prezzi - relazione

Consigli da parte dell'esperto della Carne di Qualità

Da due anni il KOVIEH commercializza la Carne di Qualità Altoatesina. In base alle esperienze fatte si possono trarre le seguenti conclusioni in merito alla produzione:

Peso minimo delle carcasse

In tutte le categorie è importante raggiungere un peso morto minimo, perché solo così si può ottenere un buon prezzo. I buoi e le giovenche devono avere un peso morto di 300 kg che corrisponde ad un peso vivo di circa 600 kg. Nel caso dei vitelli da latte di età compresa tra i 90 e fino ad un massimo di 135 giorni è consigliato un peso morto minimo di 110 kg.

I vitelli da latte – il più grande successo di mercato

L'esperienza degli ultimi anni ha dimostrato che i macellai preferiscono comprare vitelli da latte che sono stati alimentati esclusivamente con latte intero. Ciò è dovuto al fatto che si tratta di un prodotto molto pregiato rispetto al prodotto medio proveniente dalle grandi aziende da ingrasso. Per produrre un vitello da latte di ottima qualità c'è bisogno di tanta esperienza. Per questo motivo è necessaria la consulenza mirata dei collaboratori del KOVIEH.

L'ingrasso di tori per le piccole aziende

L'ingrasso di tori non è molto interessante per le piccole aziende, poiché bisogna utilizzare uno specifico mangime da ingrasso ed è necessario un tipo di allevamento adatto all'ingrasso di tori.



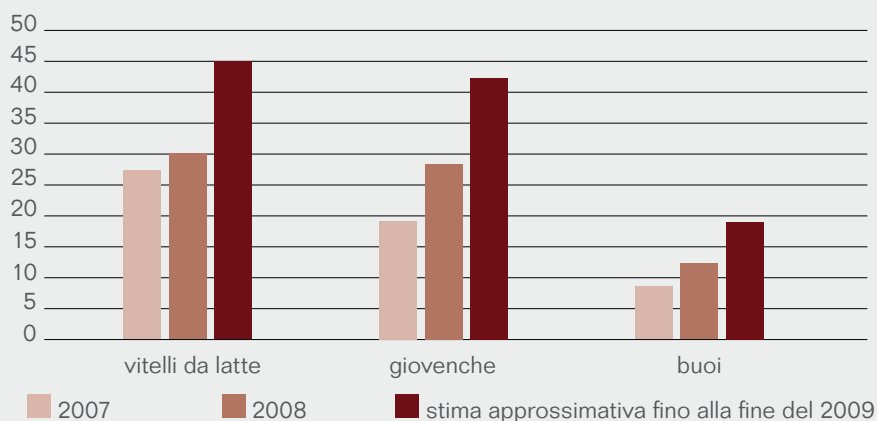
Daniel Prossliner

Daniel Prossliner
Consorzio Altoatesino per la commercializzazione del bestiame KOVIEH

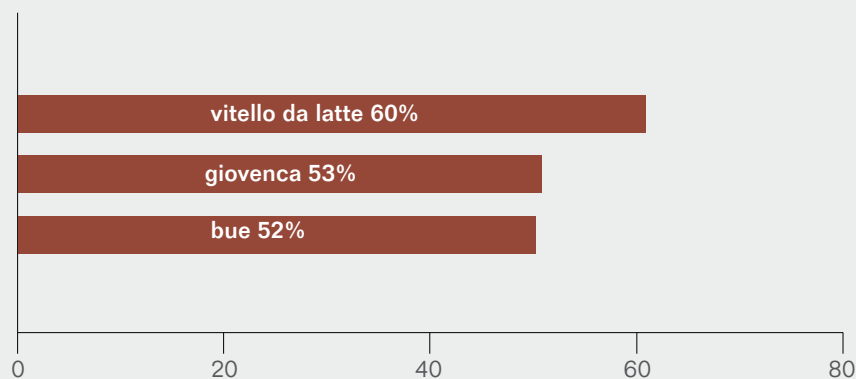
Prezzi della Carne di Qualità Altoatesina – esempi

	vitello da latte	giovenca	bue
peso vivo	195 kg	602 kg	650 kg
età	4 mesi	27 mesi	30 mesi
peso morto (freddo)	117 kg	313 kg	332 kg
classe	da buona a molto buona	da buona a molto buona	da buona a molto buona
prezzo/kg	7,00 €	3,96 €	4,00 €
prezzo base (kg x kg prezzo)	819,00 €	1.239,48 €	1.328,00 €
spese di mediazione (4% - massimo 48,00 €)	32,76 €	48,00 €	48,00 €
spese di trasporto	30,00 €	30,00 €	30,00 €
prezzo di liquidazione netto (incl. 10% IVA)	831,86 €	1.277,63 €	1.375,00 €

Progetto di Carne di Qualità Altoatesina – numero di animali commercializzati



Resa media degli animali per categoria



Impressum foglio informativo

Publicato nell'ottobre 2009 dal Consorzio Altoatesino per la commercializzazione del bestiame KOVIEH
Via Galvani 38, I-39100 Bolzano, tel: 0471 063860 fax: 0471 063861, info@kovieh.com, www.kovieh.com

Progettazione: hannomayr.com, Bolzano