

BOVINI News

la newsletter degli allevatori

n. 12 DICEMBRE 2013 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

SOMMARIO



AGRIFRIULI S.r.l.
Via XXIX Ottobre, 9/B - 33033 Codroipo (UD)
P.I.E C.F. 02326520307 - tel. 0432/824233

• BCC CREDITO COOPERATIVO

PAG 2

• Dal 2015 sarà obbligatoria l'etichettatura sull'origine della carne suina, ovina, caprina e di pollo
• EMERGENZA SARDEGNA
• AVVISO CHIUSURA

PAG 3

• PROGETTO "AQUA": giornata dimostrativa presso l'azienda Bolzon
• SISTRI: obblighi per i non iscritti

PAG 4

• Mostra regionale 2013 del bovino da latte del Friuli Venezia Giulia

PAG 5

• 6^ MOSTRA-CONCORSO DEI FIENI

PAG 6

• INCONTRI TECNICI

PAG 7

• Uscita dati dicembre Pezzata Rossa
• Novità e promozione impianti di mungitura
• AGRIFRIULI: prezzi vitelli scoiostriati - dicembre 2013

PAG 8



AAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA





Sai qual è quella giusta per te?



**Da noi stai sicuro
che c'è.**

Entra e scopri perchè.



LA MIA BANCA È DIFFERENTE.



www.bccfvg.it

DAL 2015 SARÀ OBBLIGATORIA L'ETICHETTATURA SULL'ORIGINE DELLA CARNE SUINA, OVINA, CAPRINA E DI POLLO



L'etichetta di origine sulla carne di maiale, di capra, di pollo e di pecora sarà obbligatoria nell'Unione europea a partire dal primo aprile 2015. Entro il 13 dicembre 2013 la Commissione deve adottare gli strumenti necessari per dare seguito a questo obbligo. Coincidenza o meno che sia, la conclu-

sione dei lavori di preparazione è arrivata proprio all'indomani delle manifestazioni promosse in frontiera. Le etichette dovranno riportare le voci "origine", "allevato" e "macellato", in pratica quello che già oggi troviamo sulle etichette delle carni bovine e che ora si applicherà a tutte le altre carni.

EMERGENZA SARDEGNA

L'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia ha attivato una raccolta fondi per l'emergenza in Sardegna. Le donazioni saranno utilizzate dall'AAFVG per aiutare gli allevatori sardi duramente colpiti dall'alluvione. Chi vuole contribuire può effettuare una donazione su queste coordinate bancarie:

COORDINATA IBAN:
IT12 E033 5901 6001 0000 0078 420

Causale: Raccolta fondi per allevatori Sardegna

INTESTESTATO A:
ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



L'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia
augura
Buon Natale e Felice Anno 2014

Si avvisano i sigg.ri soci che
gli Uffici dell'Associazione Allevatori
del Friuli Venezia Giulia
rimarranno chiusi dal 23 al 31 dicembre 2013.
L'attività ordinaria riprenderà
il giorno 2 gennaio 2014.

**VUOI RICEVERE
LA NEWSLETTER**

BOVINI News

dell'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia



PROGETTO "AQUA": GIORNATA DIMOSTRATIVA PRESSO L'AZIENDA BOLZON



Lo scorso 20 novembre, presso l'Azienda Bolzon Ernesto e figli a Bicinicco, si è tenuta la giornata dimostrativa dedicata ad allevatori e studenti nell'ambito dell'Azione 1 del progetto Achieving good water Quality status in intensive Animal production areas, acronimo "AQUA"

Il progetto, attuato nel suo complesso da un partenariato cui partecipano il Centro Ricerche Produzioni Animali (partner coordinatore), la Fondazione CRPA Studi e Ricerche, il CRA, l'IPLA Piemonte, l'ERSAF della Regione Lombardia, Veneto Agricoltura e l'ERSA FVG, è stato attivato in 9 aziende (4 allevamenti di bovini da latte, 2 di bovini da carne e 3 di suini) della

Pianura Padana e veneto-friulana con lo scopo di applicare azioni dimostrative volte a ridurre l'impatto sulle acque dei nutrienti di origine agricola ottimizzando il loro impiego nelle aziende zootecniche.

In particolare, la giornata si è incentrata sull'esposizione e il confronto dei risultati ottenuti nei 4 allevamenti di vacche da latte ed in particolare l'az. Sgambaro (Padova), Pinotti (Cremona), Mori (Reggio Emilia) e Bolzon (Bicinicco).

Sonia Venerus (Ersa), introducendo i lavori, ha illustrato gli obiettivi generali dei progetti Aqua e Life, le 7 azioni tecniche intraprese e ricordato come l'area interessata da questa sperimentazione raggruppi circa il 70% del patrimonio zootecnico nazionale. Domenico Davanzo (Ersa) ha presentato le attività relative alle azioni 1 e 2 del progetto svolte in Regione, con l'azione 1 volta alla riduzione dell'azoto escretore attraverso la formulazione di razioni ad alta efficienza destinate a suini e bovini da

latte e l'azione 2 per la quale si sono adottate tutta una serie di azioni per migliorare l'efficienza agronomica dell'azoto e fosforo prodotti dall'allevamento Luciano Migliorati (CRA), ha presentato invece la sperimentazione nelle aziende di Lombardia e Emilia Romagna evidenziando come sia necessario non eccedere nell'uso dei concentrati, ma di guardare alla qualità dei foraggi, ad un'attento uso di integrazione con aminoacidi essenziali e all'ottimizzazione dell'apporto di energia fermentescibile. In particolare l'impiego di lisina e metionina in rapporto ottimale (3:1) favori-

sce l'aumento della proteina del latte ed una riduzione dell'escrezione azotata. I risultati nelle aziende prese in considerazione provano che una riduzione del tenore proteico della dieta, mantenendo la stessa quota di proteina metabolizzabile ed ottimizzando il rapporto Lys:Met, non peggiorano le prestazioni delle bovine e, nell'azienda Pinotti, le hanno migliorate. Il tecnico alimentarista Imerio Danelon (AAFVG), esponendo i risultati dell'az. Bolzon, ha ricordato come uno degli scopi di questa sperimentazione sia anche quello di fornire indicazioni facilmente riproducibili agli allevatori riducendo al minimo le variazioni dalla routine per non creare disagi. Anche in questa azienda sono state usate fonti alimentari a diversa fermentescibilità degli amidi e degradabilità della proteina aggiungendo orzo in presenza di insilati di medica e melasso nel periodo estivo. Inoltre, trattandosi di stalla con il robot di mungitura ed autoalimentatore collegato, si è modificato il mangime assunto dagli animali durante la mungitura calando la percentuale di proteina ed inserendo aminoacidi protetti e soia a maggior by-pass. I risultati mostrati si riferivano a 2 periodi presi in esame: maggio-ottobre 2012 e maggio-ottobre 2013 con razioni che andavano dal 13,6% di p.g. per le bovine a bassa produzione al 15,2% per quelle più produttive. La produzione del latte e la percentuale di proteina nei due periodi presi in esame sono state rispettivamente di 25,42 kg con proteina media del 3,55% nel 2012 e di 26,75 kg al 3,58% nel 2013 con un'efficienza dell'azoto che è passata dal 26 al 31%. Infine Matteo Bolzon, ha manifestato la soddisfazione dell'azienda alla partecipazione attiva al progetto in quanto i risultati per ora ottenuti si sono dimostrati soddisfacenti pur se gli strumenti forniti sono risultati flessibili e tutto sommato semplici da usare.

SISTR I : Obblighi per i non iscritti

Adempimenti SISTR I anche per aziende e professionisti non iscritti al Registro.

La nuova normativa sul SISTR I, in vigore a partire dal primo ottobre 2013, si colloca nel più ampio quadro della disciplina in materia di trattamento dei rifiuti a carico di imprese e professionisti.

I produttori di rifiuti pericolosi non inquadrati in ente o impresa sono obbligati a tenere il registro di carico e scarico e a conservare copia delle schede SISTR I (dlg 152/2006).

I soggetti non obbligati a iscriversi al SISTR I e quelli chiamati a farlo dal prossimo marzo, devono comunque adempiere a una serie di obblighi, già previsti dalla precedente normativa (Dm 52/2011, articolo 14).

Ecco in particolare gli adempimenti a cui sono tenuti, fino al 3 marzo 2014, tutti i produttori iniziali di rifiuti pericolosi:

- Il produttore iniziale comunica i propri dati per la compilazione della "Scheda SISTR I - AREA MOVIMENTAZIONE" al delegato dell'impresa di trasporto, che compila anche la sezione del produttore del rifiuto con le informazioni ricevute.

Una copia della scheda firmata dal produttore viene consegnata al conducente del mezzo di trasporto, un'altra rimane al produttore stesso, che deve conservarla per 5 anni.

- Il gestore dell'impianto di recupero o smaltimento è tenuto a stampare e

trasmettere al produttore copia della Scheda, al fine di attestare l'assolvimento dell'obbligo.

- In caso di temporanea indisponibilità del sistema da parte del trasportatore, la compilazione della scheda (area trasportatore ed area produttore) è a cura del gestore.

Due precisazioni: i trasporti effettuati da soggetti non iscritti al SISTR I o per i quali non sia ancora operativo devono essere accompagnati dal formulario di trasporto (articolo 193 del dlgs 152/2006).

Il soggetto che riceve il rifiuto provvede a riportare il codice del formulario nel campo "Annotazioni" della propria registrazione cronologica.

MOSTRA REGIONALE 2013 DEL BOVINO DA LATTE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Nonostante le incertezze sulla disponibilità di risorse che hanno caratterizzato sino all'ultimo questa edizione della Mostra Regionale del Bovino da latte, anche per il 2013 gli allevatori del Friuli Venezia Giulia hanno goduto di questo importante momento tecnico e promozionale inserito nell'interessante contesto della manifestazione "Gemona formaggi e... dintorni" e nel bel palcoscenico che il centro storico della città di Gemona, nel quale da quattro anni è stata fisicamente collocata anche la mostra, offre ai visitatori. Pur sensibilmente contenuta nei costi, e di conseguenza nei numeri dei soggetti presenti, ottantadue appartenenti alle tre razze maggiormente diffuse sul territorio ovvero Bruna, Frisona Italiana e Pezzata Rossa, l'iniziativa si è conclusa con un risultato che, date le incertezze che l'hanno caratterizzata, ivi compreso l'andamento meteorologico che si prefigurava decisamente negativo, è andato oltre la più rosea delle aspettative sia per la partecipazione di pubblico sia per la soddisfazione degli stessi espositori. Pur con limiti di risorse è stata una due giorni regionale con un programma ricco di iniziative che ha cercato di abbinare il momento prettamente tecnico della mostra con quello finalizzato alla promozione del prodotto caseario del Friuli Venezia Giulia oltre che il coinvolgimento dei giovani allevatori, trentacinque fra junior e senior, e centotrenta studenti dei tre Istituti Agrari presenti in regione. Tra questi aspetti ne sottolineiamo uno di cui l'Associazione ne va particolarmente orgogliosa, ovvero l'organizzazione del primo e unico concorso regionale - quest'anno giunto alla terza edizione - dedicato ai formaggi a latte crudo ovvero ciò che per molti versi rappresenta l'eccellenza della produzione lattiera casearia del territorio regionale. Un programma, quindi, dove il momento dell'allevamento e quello della trasformazione hanno vissuto a stretto contatto in quanto, pur in spazi dedicati, il tutto si è svolto all'interno di un'unica struttura, offrendo ai visitatori un'immagine d'insieme della filiera e momenti tecnici particolarmente qualificati sia nel ring sia negli spazi tecnico divulgativi dedicati al prodotto in quanto arricchiti di momenti dimostrativi, convegnistici e di degustazioni guidate dei formaggi a concorso. Sul ring i lavori di classifica sono stati affidati per la razza Bruna a Gianfranco Cola di Sondrio, per la Frisona a Massimo Capra di

Cremona, assistito dall'ispettore Paolo Giusto che nel corso della manifestazione si è anche prestato allo sviluppo di momenti formativi dedicati al gruppo dei giovani allevatori, mentre per la Pezzata Rossa Italiana si è giocato in casa affidando il giudizio a Lorenzo Degano di Udine. Per la razza Bruna è all'azienda Novel Farm di San Quirino (PN) che è andato l'en plain dei maggiori riconoscimenti della Campionessa, una PHD della categoria di cinque anni ed oltre mentre Riserva Menzion d'onore è stata assegnata ad una figlia di Denmark di pari categoria. Per la razza Frisona Italiana, questa edizione della regionale friulana, il giudice ha designato come campionessa assoluta della mostra una figlia di Shottle della categoria vacche di quattro anni dell'azienda Zarantonello Simone di Aviano (PN) cui è andata anche la riserva della mostra con un'altra figlia di Shottle di pari categoria. La menzion d'onore della mostra è stata invece assegnata ad una figlia di Pelvis di due anni senior presentata dalla azienda Novel Farm di San Quirino (PN). Infine per la Pezzata Rossa Italiana il titolo di campionessa se l'è aggiudicato una primipara figlia di Rubidio della Tenuta Marianis di Palazzolo dello Stella (UD) che si è imposta su una pluripara figlia di Sestriere presentata dall'Az. Pecile Michele di Mereto di Tomba (UD) mentre come miglior mammella della mostra è stata premiata una figlia di Micmac di proprietà dell'Azienda Russi Nevio di San Canzian D'Isonzo (GO). Un plauso ed un grazie sentito, oltre che ai primi protagonisti, gli allevatori ed in particolare a chi ha vinto, e alle molte persone che in modo diretto hanno contribuito alla buona riuscita dell'iniziativa, lo rivolgiamo alle istituzioni regionali e locali che grazie alla loro sensibilità, ed il conseguente sostegno finanziario, non hanno fatto mancare al settore questo importante appuntamento annuale.

3° CONCORSO REGIONALE DEI FORMAGGI A LATTE CRUDO

Nell'ambito della Mostra Regionale del Bovino da latte 2013, si è svolto il 3° concorso dei Formaggi a Latte Crudo del Friuli Venezia Giulia.

L'Associazione Allevatori, con la preziosa collaborazione di ERSA FVG e Pro Loco di Gemona, attraverso questa iniziativa intende mettere in risalto una produzione poco valorizzata e conosciuta che, assieme al formaggio

Montasio Dop, caratterizza la tradizione casearia del nostro territorio.

Le latterie turnarie, nate alla fine del XIX secolo in Friuli Venezia Giulia sono state le strutture sulle quali si è fondata la tradizione casearia regionale. Negli anni sessanta erano presenti oltre seicento caseifici.

Attualmente sono presenti circa cinquanta caseifici, la maggioranza di tipo cooperativo, tra i quali insistono ancora tredici latterie turnarie. Il concorso dei formaggi è rivolto a quelle strutture che producono il formaggio come un tempo, senza il trattamento termico del latte, pratica che in parte ne impoverisce la naturale qualità. Quest'anno hanno partecipato alla rassegna trenta caseifici, le categorie rappresentate erano due: formaggio fresco con meno di sessanta giorni e formaggio stagionato di oltre quattro mesi.

La giuria di valutazione dei formaggi era formata da esperti del settore ed era composta da: prof.ssa Nadia Innocente dell'Università di Udine, il sig. Nevio Toneatto del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio Dop, il sig. Giordano Chiopris di Ersa FVG, il sig. Antonio Papa di Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), il sig. Gortani Pietro in rappresentanza di Slowfood, sig. Rino Della Bianca, esperto del settore e dal sig. Ranieri Federico apprezzato tecnico caseario.

La qualità dei formaggi in concorso è risultata di buona qualità ed i formaggi premiati sono risultati di assoluta eccellenza. I vincitori del concorso sono stati i seguenti:

CATEGORIA FORMAGGIO FRESCO:

1. Latteria di Brazzacco di Moruzzo con il punteggio di 94/100
2. Latteria di S. Maria la Longa con il punteggio di 93/100
3. Latteria di Campolessi di Gemona con il punteggio di 83/100

CATEGORIA FORMAGGIO STAGIONATO:

1. Latteria di Talmassons con il punteggio di 91/100
2. Latteria di Marsure di Aviano con il punteggio di 87/100
3. Latteria di Mortegliano con il punteggio di 84/100

I formaggi premiati sono stati in seguito i protagonisti, assieme al formaggio Montasio Dop prodotto in Malga Montasio, delle degustazioni guidate allestite durante la rassegna gemonese presso gli spazi e le strutture della Mostra Regionale del Bovino da Latte.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IL TAGLIAMENTO" - SPILIMBERGO

6^a MOSTRA-CONCORSO DEI FIENI

Come abbiamo lavorato negli ultimi 2 mesi

- In un laboratorio pomeridiano abbiamo imparato bene il metodo, già sperimentato da oltre 5 anni.
- Siamo andati nelle aziende a raccogliere i campioni e le informazioni relative, compilando per ognuno la scheda accompagnatoria.
- I campioni sono stati secretati con apposita numerazione per il successivo riconoscimento.
- Abbiamo valutato "alla cieca" (nessun valutatore conosceva l'origine del campione analizzato, ogni gruppo-

classe valutava i campioni di un altro gruppo).

- Abbiamo fatto tutti i conteggi delle schede di ogni campione per arrivare al risultato finale.
- Abbiamo stilato la graduatoria e preparato tutta la documentazione
- Abbiamo organizzato l'evento-premiazione.

Noi valutiamo la "qualità foraggera" = conservazione delle proprietà nutrizionali dell'erba nel corso di fienagione e stoccaggio.

Il fieno eccellente:

COLORE: È di un bel verde (no alterazioni, no fermentazioni)

STRUTTURA: È ricco di foglie (che contengono sostanze nutritive), morbido e flessibile (steli non lignificati)

ODORE: È profumato (nessuna alterazione olfattiva)

IMPURITÀ: È privo di elementi non foraggeri
Dati annata 2013/2014

179 campioni ricevuti, 24 esclusi per non conformità, 155 campioni valutati, 69 studenti coinvolti, 1075 schede di valutazione sensoriale, oltre 1000 ore di lavoro...



Grazie!!! A TUTTE LE AZIENDE CHE CI HANNO FORNITO I CAMPIONI

Al prof. Muzzatti, mago dei campioni di fieno. Al prof. Donolo, che anche quest'anno è riuscito ad incastrare gli orari. A tutti i Prof. che ci hanno lasciato uscire dall'aula per gli ultimi ritocchi

Ai bidelli dell'Istituto che hanno dovuto pulire il doppio del solito. Alla bidella Ida che ha preparato 1.200 schede con carta di recupero. Alla stagista Ilaria che ha preparato l'elenco delle Aziende

SEZIONE ERBA MEDICA

PRIMI CLASSIFICATI (n°71 campioni valutati)

Punteggio finale (espresso in ventesimi)	Azienda di provenienza del campione	Allievo che ha fornito il campione
1° CLASS. 18,64 / 20 (16 valutatori)	Vidoni Flavio e Nini Arianna San Eliseo - Majano (UD)	Nicola VIDONI
2° CLASS. 17,50 / 20 (16 valutatori)	Calligaro Maria, detta "da Bertin" Farla - Majano (UD)	Fabio DELLA SCHIAVA

SEZIONE PRATO STABILE

Primi classificati (n°84 campioni valutati)

Punteggio finale (espresso in ventesimi)	Azienda di provenienza del campione	Allievo che ha fornito il campione
1° CLASS. 17,29 / 20 (14 valutatori)	Az. Agr. Baldessin Antonella Fanna (PN)	Luca FACCHIN
2° CLASS. 17,04 / 20 (18 valutatori)	Az. Agr. Chemello Giovanni e Luigi Cosa - S. Giorgio Rich.da (PN)	Vittorio ANASTASIA



... Arrivederci alla 7^a Mostra-Concorso dei Fieni che si terrà presso l'Istituto Agrario di Spilimbergo nell'autunno 2014...

Buon Anno e... Buon fieno!

Info: zootechnia@isspilimbergo.it
0427 40392
www.isspilimbergo.it

INCONTRI TECNICI

GESTIONE DEI SISTEMI FORAGGERI AZIENDALI

PER RIDURRE IL COSTO ALIMENTARE DELLA VACCA DA LATTE

MARTEDÌ 21 GENNAIO 2014 - CODROIPO ORE 10 - Sede Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

PROGRAMMA

ore 10.00 Registrazione dei partecipanti

ore 10.15 Giorgio Borreani – DISAFA -
Università degli studi di Torino

- **POTENZIALE PRODUTTIVO DELLE PRINCIPALI COLTURE FORAGGERE**

ore 11.15 Luciano Comino - DISAFA -
Università degli studi di Torino

- **COME GESTIRE RAZIONI ALIMENTARI PER VACCHE DA LATTE AD ELEVATO CONTENUTO DI FIBRA FORAGGERA**

ore 12.00 Giorgio Borreani – DISAFA -
Università degli studi di Torino

- **SORGHİ PER ALIMENTAZIONE ZOOTECNICA: TIPOLOGIE VARIE-TALI, ESIGENZE AGRONOMICHE, TECNICA CULTURALE E MODALITÀ DI RACCOLTA**

Ore 13.00 Pranzo

ore 14.30 Giorgio Borreani – DISAFA -
Università degli studi di Torino

- **PROBLEMATICHE DI GESTIONE**

DEGLI INSILATI DI CEREALI A PAGLIA E SORGHİ

Iscrizioni: entro il 17 gennaio 2014 a mezzo tecnici o controllori AAFVG

Quota di iscrizione: € 30,00 a partecipante (€10,00 per gli iscritti al Gruppo Giovani Allevatori). Attestato di partecipazione: sarà rilasciato su richiesta.

Info: Maurizio Francescutti (tel. 335 7736300) m.francescutti@aafvg.it

ALLEVAMENTO E SANITÀ DELLA VITELLA DA LATTE

MARTEDÌ 28 GENNAIO 2014 - CODROIPO ORE 10 - Sede Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

PROGRAMMA

ore 10.00 Registrazione dei partecipanti

ore 10.15 Francesco Testa – Medico Veterinario - Bergamo

- **I PRIMI GIORNI DI VITA DELLA VITELLA, COLOSTRATURA ED IMMUNITÀ**

ore 11.00 Francesco Testa – Medico Veterinario - Bergamo

- **PREVENZIONE E GESTIONE DELLE PATOLOGIE ENTERICHE E RESPIRATORIE**

ore 12.15 Monia Cocchi – Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

- **UTILIZZO DEI VACCINI NELLA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE ENTERICHE NEONATALI DEI VITELLI**

ore 12.45 Pranzo

ore 14.30 Ausilio Galimberti – Nutrizionista vacche da latte - Cremona

- **GESTIONE TECNICA ED ALIMENTARE DI VITELLE E MANZETTE**

Iscrizioni: entro venerdì 24 gennaio a mezzo tecnici o controllori AAFVG.

Quota di iscrizione: € 30,00 a partecipante (€10,00 per gli iscritti al Gruppo Giovani Allevatori).

Attestato di partecipazione: sarà rilasciato su richiesta.

Info: Maurizio Francescutti (tel. 335 7736300) m.francescutti@aafvg.it

Con il contributo di: Consorzio Agrario del FVG



CORSO PER OPERATORE PRATICO DELLA F.A. BOVINA

CARATTERISTICHE DEL CORSO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

N° di partecipanti: minimo 15; massimo 20

Durata del corso: n° 4 giornate con orario a tempo pieno +n°4 esercitazioni pratiche successive (da concordare)

Inizio previsto del corso: fine febbraio – inizio marzo 2014

Sede del corso: Azienda Marianis - Piancada di Palazzolo dello Stella (UD)

Diploma di abilitazione: previo superamento dell'esame finale teorico – pratico

Quota di iscrizione: in via di definizione, orientativamente € 400,00

Modalità di iscrizione: segnalare entro il 07/02/2014 il proprio nominativo al Tecnico o Controllore AAFVG di zona o al tutor del corso Alessandro Donda

REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME FINALE:

- Compimento del 18° anno di età
- Cittadinanza italiana o regolare Permesso di Soggiorno
- Licenza elementare
- Conoscenza della lingua italiana parlata e scritta
- Frequenza di almeno il 70% delle ore di lezione

Il programma dettagliato del corso e la quota di iscrizione definitiva saranno comunicati in un secondo tempo agli interessati.

Info: dott. Alessandro Donda (tel.335 7736304) a.donda@aafvg.it

USCITA DATI DI DICEMBRE PEZZATA ROSSA

Un'uscita all'insegna della stabilità in Germania con importanti conferme: la prima è sicuramente WALDBRAND che aumenta ancora il numero delle figlie, arriva con questa uscita a 302, mantiene inalterati i dati e conquista la vetta della classifica dei tori provati, in compagnia di Winnor e Vanadin, la seconda è HOLZMICHL che raggiunge le 3000 figlie e aumenta ancora il suo indice latte di 40

kg e infine la terza e forse più importante è REUMUT uno dei primi tori genomici da noi proposti che con l'entrata delle prime figlie si piazza al 4° posto in classifica, in coabitazione con WILLE, migliorando tutti i suoi dati genomici sia produttivi che morfologici e diventando uno dei tori più interessanti e completi del panorama Fleckvieh, 1015 kg a latte - taglia 103 - muscolosità 101 - arti e piedi 108 -

mammella 122 - ottimi dati fitness, parto facile e certificato alternativo (Raufbold x Ruap).

In Italia nessuna novità ma, anche qui, si confermano in seconda uscita sia OXFORD che EMMERICH con un piccoli aggiustamenti verso l'alto dell'indice latte e NADAL che alla 3° uscita raggiunge rank 98 supera i 900 kg a latte e 1000 punti a IDA.

NOVITÀ E PROMOZIONE IMPIANTI DI MUNGITURA



ultraliner

					
Boumatic (BM)					
Milk-Rite Code	BM1XU	BM1XUV	BME XU	BME XU V	BMFMU
Alternative to Compatible avec Passend für	DK1X	DK1X*	R1EX	R1EX*	DKFM

RAL E-45
food quality



Compatibili per
BOU-MATIC
DE LAVAL
GASCOIGNE-MELOTTE
WESTFALIA

NOVITÀ:

TUBO LATTE IN SILICONE PIÙ ADATTO
PER IL PERIODO INVERNALE

PROMOZIONE:

GENNAIO - FEBBRAIO 2014
SCONTO 10%

SU TUTTI GLI ARTICOLI PER MUNGITURA

PREZZI VITELLI SCOLOSTRATI - DICEMBRE 2013

Vitelli maschi a 60 Kg Prezzo medio (Euro/Kg)

Razza BRUNA 1,60 €/Kg

Razza FRISONA 1,70 €/Kg

Razza PEZZATA ROSSA 4,70 €/Kg

Incrocio PEZZATA ROSSA/BLU BELGA 6,40 €/Kg

I prezzi indicativi sopra esposti, si riferiscono a soggetti sanitariamente idonei alla vendita e di medie caratteristiche morfologiche.

I soggetti non conformi o non rispettanti i clichè di razza, vanno trattati separatamente.