

FRIULI ALLEVA

PERIODICO DI INFORMAZIONE TECNICA

Proprietario: Associazione Allevatori
del Friuli Venezia Giulia
Via XXIX Ottobre, 9/b - 33033 CODROIPO (Ud)
Tel. 0432 824211 - Fax 0432 824299
Direttore responsabile: Andrea Lugo
Aut. Trib. n. 29/2000
Impaginazione e stampa: Grafiche Filacorda (Ud)

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003
(Conv. in L. 27/02/2004 N° 46) art. 1 comma 1, DCB UDINE

A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

ANNO 24° - Numero 2 - 2024

Buona la prima al Centro Aste di Tolmezzo



Gemona, formaggio
e dintorni

3

1° Festival bovine
di Pezzata Rossa

5

Formazione tecnica
2025

16

18 latterie al concorso
Formaggi a latte crudo

Allevatori da tutta la regione per la
mostra della Pezzata Rossa

Nutrito programma
per gli allevatori

SOMMARIO

3 Gemona, formaggio... e dintorni 2024

4 La determinazione quantitativa della fosfatasi alcalina

5 1° festival delle bovine pezzata rossa italiana del Friuli Venezia Giulia

7 La stagione in malga Montasio

9 Nuovo decreto legislativo sulla disciplina delle acque potabili

11 Mostre cunicole 2024

16 Formazione tecnica 2025

21 A.A.F.V.G. e Advige Energy stringono una importante collaborazione

21 Codroipo: città ad impatto positivo

22 Novità importanti relative alla tracciabilità dei rifiuti

23 Nf, cover crops e ...

**FRIULI
ALLEVATI**

Proprietario

Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia
Via XXIX Ottobre, 9/b - 33033 CODROIPO (UD)
Tel. 0432 824211 - Fax 0432 824299

Direttore editoriale
Maura Delle Case

Direttore responsabile
Andrea Lugo

Impaginazione e stampa
Grafiche Filacorda (Udine)



GLI ORGANI AMMINISTRATIVI DELL'AAFVG

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

LIVONI RENZO - Presidente

BASELLI FRANCO - Vicepresidente

MARUCELLI OMAR JOZEF - Vicepresidente

MEMBRI DI GIUNTA

CARON MORENO

GIACCHETTO GABRIELE

LISTUZZI AGOSTINO

MARUCELLI OMAR JOZEF

MAZZOLINI LINO

CONSIGLIERI

BOSCHIAN CUCH MARCO

CECUTTI MARCO

FRATE LUCA

PANCERA DI ZOPPOLA GAMBARA NICOLÒ

STEFANUTTI MATTEO

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI

MEMBRI EFFETTIVI

PADELLETTI FERNANDO - Presidente

FRACAS VALERIO

BERGAMASCO ANDREA

MEMBRO SUPPLENTE

NICLI RENATO

MORETTO NICOLA

DIRETTORE

ANDREA LUGO

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE AGRIFRIULI

LIVONI RENZO - Presidente

LUGO ANDREA - Consigliere Delegato

BASELLI FRANCO - Consigliere

CARON MORENO - Consigliere

GIACCHETTO GABRIELE - Consigliere

LISTUZZI AGOSTINO - Consigliere

MARUCELLI OMAR JOZEF - Consigliere

MAZZOLINI LINO - Consigliere

PADELLETTI FERNANDO - Sindaco Unico

GEMONA, FORMAGGIO... E DINTORNI 2024

XIII Concorso Caseario Formaggi a Latte Crudo



Come da tradizione, anche quest'anno a Gemona del Friuli, da venerdì 08 a domenica 10 novembre 2024, si è tenuta la 23° edizione di "Gemona, formaggio... e dintorni".

La manifestazione è storicamente imperniata intorno al mondo agricolo e aveva, alla nascita, l'obiettivo di valorizzare l'importante produzione lattiero-casearia delle latterie locali. Oggi la manifestazione si svolge in concomitanza con la Festa del Ringraziamento che segna la fine dell'anno agricolo.

Il 2024 ha segnato per la città di Gemona del Friuli anche l'ingresso nell'elenco elitario delle Città del Formaggio, una rete di comuni italiani premiati dall'ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. Gemona del Friuli si inserisce in un elenco che ad oggi conta 31 comuni che si distinguono per un forte legame territoriale legato al mondo caseario.

Per contribuire a cementare questo legame, anche nel 2024 l'Associazione Allevatori del Friuli-Venezia Giulia ha accompagnato la manifestazione con eventi, attività e uno stand eno-gastro-

nomico. In particolare, AAFVG ha organizzato il XIII Concorso Formaggi a Latte Crudo, un evento che negli anni ha assunto sempre più importanza all'interno della kermesse.

Questo Concorso nasce con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il formaggio tradizionale friulano. È dedicato alle realtà che seguono metodi autentici, lavorando il latte senza trattamenti termici, secondo le tradizioni più antiche.

Il Concorso ha raggruppato 18 Latterie del territorio regionale, le quali hanno messo a disposizione della giuria i loro migliori formaggi prodotti a partire da latte crudo. La commissione, composta da esperti del settore, ha valutato i formaggi basandosi su una serie di parametri che ne descrivono le caratteristiche sensoriali.

Nel corso della Cerimonia di Inaugurazione della manifestazione, AAFVG ha avuto modo di presentare i formaggi delle Latterie vincitrici, che sono state premiate dal terzo al primo posto dalle autorità locali e regionali.

Ecco i risultati del XIII Concorso Formaggi a Latte Crudo:

3° classificato: Caseificio Della Savia – Basiliano (UD)

Sul gradino più basso del podio si è posizionato il formaggio prodotto dal Caseificio Della Savia di Basiliano.

Di questo formaggio i giudici hanno apprezzato l'armonia gustativa, i sentori di latte fresco e la piacevole nota burrosa. La pasta compatta e uniforme, con la giusta sapidità, e la caratteristica occhiatura hanno fatto ottenere al Caseificio un gradito ritorno sul podio di questo Concorso.



2° classificato: Latteria Sociale di Brazzacco – Moruzzo (UD)

Con un profumo delicato e note armoniose di latte fresco e fieno, questo formaggio si è fatto apprezzare per il suo equilibrio. Formaggio prodotto con latte di sole Pezzate Rosse alimentate a fieno, prodotto da una Latteria che mantiene negli anni un livello qualitativo sempre alto, una presenza costante tra i migliori formaggi a latte crudo regionali.



1° classificato: Latteria Sociale di Marsure – Aviano (PN)

Un lieto ritorno a Gemona del Friuli, questo formaggio ha stupito per il suo sapore complesso e rotondo, con sentori di fieno, panna fresca e frutta secca. La consistenza leggermente elastica e il gusto bilanciato hanno fatto sì che si aggiudicasse il primo posto.

I giudici hanno potuto apprezzare una forma dall'aspetto curato, dal colore giallo paglierino e dalla caratteristica occhiatura a occhio di pernice.

Un formaggio che ha espresso al meglio i pregi di una lavorazione a latte crudo e i valori di una latteria sociale e di una filiera corta.



La determinazione quantitativa della fosfatasi alcalina

Il Laboratorio Analisi dell'Associazione Allevatori del Friuli-Venezia Giulia esegue da anni la determinazione della fosfatasi alcalina nel latte, secondo il metodo di prova accreditato ISO 11816-1:2024 (IDF 155-1:2024) e nel formaggio secondo la metodica non accreditata ISO 11816-2:2024 (IDF 155-2:2024).

L'accreditamento è l'attestazione, da parte di un Ente che agisce quale garante super partes della competenza, indipendenza e imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica e dei laboratori di prova e taratura.

La fosfatasi alcalina è un enzima, con un pH ottimale variabile in base alla natura del substrato su cui si trova, che presenta al suo interno il magnesio, con funzione stimolante dell'attività catalizzatrice svolta dallo zinco.

La determinazione viene eseguita utilizzando l'apparecchiatura di ultima generazione "Fluorophos FLM300", introdotta nel Laboratorio AAFVG nel 2023 e prodotta dalla ditta Advanced Instruments. Lo strumento opera secondo la tecnica della fluorescenza. Le molecole vengono eccitate ad un livello di energia superiore attraverso radiazioni elettromagnetiche, a cui segue il ritorno al livello energetico precedente con conse-

guente emissione di luce, chiamata fluorescenza. Un'importante peculiarità della tecnica di prova è l'elevata sensibilità, che permette di misurare concentrazioni di analita pari a 10^{-10} g/ml. Il funzionamento del Fluorophos prevede l'utilizzo di un substrato specifico di estere aromatico monofosforico che non è fluorescente in soluzione, ma che a contatto con la fosfatasi alcalina, subisce un'idrolisi del substrato del radicale fosfato e diventa altamente fluorescente. La reazione può essere misurata attraverso un fluorimetro alla temperatura di 38°C in un periodo di tempo di 3 minuti, che include la pre-incubazione del substrato e del campione, seguita dalle letture.

L'enzima ha una resistenza al calore di poco superiore a quella dei batteri patogeni non sporigeni del latte, per questo la sua determinazione può essere utilizzata a fini tecnologici per verificare l'avvenuto trattamento di pastorizzazione. Inoltre, il Regolamento CEE 1664/2006 stabilisce il limite di attività della fosfatasi alcalina in latte pastorizzato bovino a 350 mU/l. Un'unità di attività della fosfatasi alcalina corrisponde alla quantità di enzima fosfatasi alcalina che catalizza la trasformazione di 1 micromole di substrato al minuto.

Il latte di specie diverse contiene diversi livelli di attività fosfatasica alcalina e differenti suscettibilità al trattamento termico. Tipicamente il latte vaccino crudo mostra una attività fosfatasica superiore a quella del latte di capra e inferiore a quella del latte di pecora: queste differenze sono dipendenti anche dalla diversa razza all'interno delle specie e dai vari fattori individuali.

La legislazione europea in materia di igiene alimentare prevede che la valutazione dell'efficacia del trattamento di pastorizzazione tramite il test della fosfatasi alcalina sia un vero e proprio punto critico di controllo nel processo produttivo del latte pastorizzato.

Il Laboratorio garantisce la qualità del dato finale attraverso una serie di controlli giornalieri, come ad esempio l'utilizzo di campioni a titolo noto forniti dalla ditta produttrice, oltre alla partecipazione ai Proficiency Tests provider "LGC Standards" e al Ring Test Sperimentale organizzato dal Laboratorio Analisi dell'Associazione Italiana Allevatori.

Il Laboratorio dell'AAFVG mette a disposizione questa ulteriore analisi, per permettere alla propria utenza di ottemperare alle procedure di autocontrollo aziendale.

1° FESTIVAL DELLE BOVINE PEZZATA ROSSA ITALIANA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Organizzato dall'Associazione Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana ed in stretta collaborazione con l'Associazione Allevatori del Friuli-Venezia Giulia, ha avuto luogo nella giornata di sabato 19 ottobre presso il ring della sede periferica AAFVG di Tolmezzo (Ud) il primo festival regionale delle bovine P.R.I.

La rassegna è stata organizzata a distanza di tanti anni dai successi delle mostre regionali di Gemona e dopo un lungo periodo di inattività in regione, dovuto indubbiamente al ciclone Covid, che ha prima bloccato e poi caratterizzato la non ripartenza di tantissime manifestazioni culturali e sociali, tra cui, nello specifico, anche quelle zootecniche. La conseguente disaffezione e lo scarso entusiasmo da parte del mondo allevatoriale, che in questi ultimi anni ha dovuto, tra l'altro, fare i conti con tantissime

problematiche, potevano rappresentare per questi motivi, secondo gli organizzatori, un grande elemento di incertezza in merito alla loro disponibilità a partecipare ed anche alla conseguente possibile disaffezione del pubblico partecipante. Invece, grazie all'entusiasmo di un gruppo di allevatori PRI, al coinvolgimento del recente neocostituito gruppo di giovani allevatori della razza PRI ed alla stretta sinergia con cui hanno lavorato AAFVG ed ANAPRI, la rassegna è andata benissimo per essere la prima, a livello regionale, dopo la ripresa, sia per la partecipazione (35 vacche PRI afferenti a 20 allevatori) che per l'affluenza sugli spalti di un numeroso pubblico di allevatori, tecnici ed appassionati del settore zootecnico.

A giudicare sul ring gli animali, tutti puliti, ben preparati e condotti nella maggior



parte dei casi dagli stessi allevatori proprietari, è stato chiamato il giudice unico Matthias WENTER, giovane allevatore altoatesino che, coadiuvato come collaboratore di giuria, dallo scrivente Alessandro DONDA, tecnico dell'AAFVG, ha saputo, nonostante la giovane età, classificare con decisione le vacche che hanno sfilato, motivando sempre con precisione le decisioni prese.

Le 35 vacche sono state suddivise in 5 categorie, di cui riportiamo, per ognuna, i migliori piazzamenti.

VACCHE PRIMIPARE (parto entro i 28 mesi di età)

1[^] classificata e miglior mammella n.5 di cat. T.Tina Odisseo IT030990418951 (CTM Odisseo x Voco)
All. LA DI SIC dei Fratelli Totis s.s.a. – Martignacco (Ud).

2[^] classificata n. 4 di cat. Az. 1361 IT030990432161 (CTM Henderson x Machito)

All. TENUTA MARIANIS s.r.l. soc.agr.
Palazzolo dello Stella (Ud).

VACCHE PRIMIPARE (parto da 28 a 36 mesi di età)

1[^] classificata e miglior mammella n.11 di cat. T.Vale Jimmipage IT030990418945 (CTM Jimmipage x Ulisse)
All. LA DI SIC dei Fratelli Totis s.s.a. – Martignacco (Ud).

2[^] classificata n. 8 di cat. Az. 106 IT030990419267 (Hyper x CTM Camillo)

All. Az.agr. LA FATTORIA s.s. di Listuzzi
Pavia di Udine (Ud).

VACCHE SECONDIPARE (parto entro 48 mesi)

1[^] classificata n.14 di cat. Az. 451 IT093990238439 (Merlot x Manton)

All. S. CATERINA di Ambrosio Carlo
San Vito al Tagliamento (Pn).

2[^] classificata e miglior mammella n.16 di cat. Az. 62 IT093990239618 (Herzpochen x Vollendet)
All.SIST Edi- San Quirino (Pn) – Proprietario CA DI LENE di Zanello Loris – Moruzzo (Ud).

VACCHE PLURIPARE (fino a 7 anni)

1[^] classificata e miglior mammella n.31 di cat. Az.984 IT030990330139 (Herzschlag x Mint)
All. Az.agr. LA FATTORIA s.s. di Listuzzi
Pavia di Udine (Ud).

2[^] classificata n.28 di cat. Fiamma IT030990368733 (Herzblatt x Mangope)
All. Az.agr. LA STELLA di Kanduth Manfredo e Tarmann Daniela – Malborghetto (Ud).

VACCHE PLURIPARE (oltre i 7 anni)

1[^] classificata e miglior mammella n.36 di cat. T.Five Umberto IT030990317359 (Umberto x Francisco)

All. LA DI SIC dei F.lli Totis S.S.A. – Martignacco (Ud)

2[^] classificata n.35 di cat. Az. 324 IT030990335924 (Sertoli x Zauber)

All. PECILE Michele – Mereto di Tomba (Ud).

Queste dieci vacche sono state fatte sfilare alla fine, tutte insieme, per scegliere i soggetti migliori della mostra.

Il giudice, dopo una attenta valutazione, ha messo al primo posto e proclamato **campionessa assoluta della mostra la n. 31 di catalogo, vacca di 4 parti di proprietà dell'az. agr. LA FATTORIA s.s. di Listuzzi, Pavia di Udine (Ud)**, soggetto Rk 95 che nella migliore lattazione ha prodotto kg. 10615 di latte, splendido soggetto molto profondo, corretto negli arti e con mammella ancora ben impostata e sostenuta, premiata da Matthias Wenter per la longevità. **Campionessa di riserva della mostra la n.**



11 di catalogo, dell'az. agr. LA DI SIC dei f.lli Totis s.s.a., Martignacco (Ud), eccezionale primipara Rk 99, molto elegante e corretta, con un apparato mammario voluminoso, capezzoli ben diretti e legamento molto forte, pregi che le hanno valso anche il **titolo di miglior mammella della rassegna.**

Un riconoscimento inoltre è andato all'azienda **Sist Edi di San Quirino (Pn)**, per la vacca n. 7 di catalogo per l'IDAS più alto, e all'azienda **Rassati Sandro e Picco Andrea di Socchieve (Ud)**, per il soggetto n. 3 di catalogo, come vacca più longeva della rassegna.

Al termine della sfilata sono seguite le premiazioni, alla presenza dei direttori e presidenti di Anapri e AAFVG, dei consiglieri regionali Budai e Ferrari, del direttore dell'AIA Donda e del presidente dell'ARAV e consigliere nazionale dell'AIA De Franceschi.

Ci fa piacere inoltre sottolineare, a corollario della manifestazione, la presenza a Tolmezzo di numerosi ex colleghi Anapri ed AAFVG, in primis Antonio Menegoz che, come speaker sul ring durante la



presentazione delle varie categorie di soggetti, ha saputo dare, con la consueta chiarezza e professionalità, la giusta enfasi alla sfilata.

Infine, un ringraziamento sentito vada a tutto il personale AAFVG ed Anapri, che ha operato sia nella scelta degli animali che durante lo svolgimento della manifestazione, a tutto il numeroso pubblico che ha voluto essere vicino in questa importante fase di rilancio delle mostre zootecniche a livello regionale, e soprattutto alle aziende che hanno partecipato con i loro animali, aziende che hanno gettato le basi, ce lo auguriamo, per lo svolgimento di ulteriori future rassegne zootecniche così partecipate.



PEZZATA ROSSA ITALIANA

Genetica made in Italy



CTM DONATELLO

IT030990329147
DOC * HERZPOCHEN
IDAS **1146**
INDICE CARNE **134**
MAMMELLA **122**
INDICE SALUTE **120**



CTM HORUS

IT093990256314
HASHTAG * HERZBLUT
IDAS **956**
LATTE **1118** KG
ARTI **117**
LONGEVITÀ **114**



Via Ippolito Nievo, 19 | 33100 UDINE
Tel. +39 0432 22411
anapri@anapri.it | www.anapri.eu



LA STAGIONE IN MALGA MONTASIO

Con il rientro degli animali il giorno della prima nevicata autunnale del 12 settembre, l'Associazione Allevatori ha concluso, anche per l'anno in corso, il tradizionale servizio di monticazione estiva con le bovine degli allevatori associati.

Consapevoli che la pratica dell'alpeggio contempla diversi aspetti particolarmente apprezzati quali la tutela del territorio montano e della tradizione malghiva, quello turistico-enogastronomico di chi gestisce le malghe e vende i prodotti direttamente in loco e quello più strettamente tecnico per gli animali legato all'attività fisica e al benessere animale, le malghe, come quella del Montasio con annesso caseificio e agriturismo, da sempre, costituiscono per la nostra montagna, anche un importante veicolo turistico e fondamento economico.

Mantenere l'alpeggio vitale significa offrire l'opportunità di praticare un turismo montano ricco di stimoli culturali, gastronomici, escursionistici e quindi ecologico ma anche far coincidere i tempi di sviluppo e gli obiettivi dell'allevamento di montagna e del turismo.

Ovviamente non sempre è facile perché richiede un grosso impegno sia della componente allevatoria, che talvolta rinuncia ad una parte di produzione allevando le razze più adatte alla montagna e al pascolo, sia di quella pubblica che deve mettere gli allevatori stessi nella condizione di sussistere economicamente per ottenere questo risultato. Sfide complesse che richiedono politiche coerenti, tanto impegno e tanta passione per la montagna e gli animali.

Numerosi sono i progetti che negli ultimi anni si sono sviluppati, anche tra Comunità Transfrontaliere, con il coinvolgimento di molti soggetti istituzionali, con l'idea di base volta alla conservazione e alla tutela del patrimonio culturale che rafforza l'identità comune e amplia la proposta turistica delle zone alpine.

Nella stagione appena conclusa, la gestione del pascolo e delle riserve d'acqua a disposizione degli animali è stata piuttosto impegnativa e difficile a causa dei cambiamenti climatici in atto che hanno determinato una stagione estiva con piogge purtroppo molto più scarse degli anni precedenti con un agosto particolarmente siccitoso.

Il tutto ha portato ad una modesta qualità del cotico erboso e alla necessità di trasportare acqua presso la malga prelevandola da Sella Nevea con un costo molto elevato in termini economici e lavorativi da parte dell'Associazione Allevatori e del personale impegnato. Relativamente a questo problema va fatto un plauso e un ringraziamento al Comune di Chiusaforte che si è adoperato in prima persona fornendo personale e mezzi per il trasporto dell'acqua sull'altipiano.

Fortunatamente una gestione molto oculata del pascolo e degli animali ha fatto sì che la produzione di latte si mantenesse in linea con quella degli anni precedenti. Se da un lato le temperature molto elevate hanno reso difficile la gestione zootecnica della malga, dall'altra hanno favorito le presenze presso l'agriturismo con un ottimo numero di fruitori che cercavano un po' di refrigerio durante tutta l'estate. La stagione è stata caratterizzata dalla ripresa delle lavorazioni presso il caseificio annesso alla malga che è stato ristrutturato nella stagione precedente a causa delle cattive condizioni della struttura, edificata agli inizi degli anni 70 con caratteristiche tecniche e costruttive che mal si sposavano con le attuali esigenze lavorative e di sicurezza. I lavori che si sono protratti per tutta la stagione estiva 2023 sono stati portati a termine in tempo utile per la monticazione di quest'anno.

L'inaugurazione è avvenuta il giorno 6 luglio in concomitanza con i festeggiamenti per i 250 anni del formaggio Montasio DOP.

La stagione ha visto la presenza in malga di 199 capi bovini provenienti da 30 aziende con 142 vacche in mungitura.

La suddivisione per razza vede, al solito, una netta prevalenza di animali di PR1 (129), seguiti da quelli di razza Bruna (36) ma non mancano come sempre gli animali delle aziende "custodi" che inviano in Montasio le cosiddette razze minori con alcuni soggetti di razza Pinzagau.

Gli animali sono arrivati presso il comprensorio del Montasio, come da tradizione, nei giorni tra l'11 e il 13 giugno e sono rientrati presso le aziende di provenienza tra il 9 e il 12 di settembre rimanendo in alpeggio per un periodo di 89-92 giorni.

Come sempre la provenienza da molti allevamenti diversi fa sì che gli animali monticati arrivino in diverse fasi della lattazione e ciò risulta essere un problema in più per la gestione dell'alpeggio in quanto le bovine richiederebbero una conduzione diversa, cosa non possibile da fare nell'ambiente malghivo.

Nei novantadue giorni di alpeggio si sono prodotti circa 150.000 kg di latte che sono stati lavorati tutti nel caseificio dove sono stati trasformati principalmente nelle diverse tipologie di formaggi rientranti nel regolamento delle P.P.L. (Piccole Produzioni Locali) alle quali aderisce anche la Malga del Montasio e che sono il latteria di malga, il Montasio DOP, il burro, ricotta e nello yogurt da bere sempre più richiesto ed apprezzato dai turisti.

Come sempre la gestione dell'attività di alpeggio ha riguardato tutto il percorso organizzativo passando dall'individuazione dei capi da alpeggiare, all'organizzazione per il trasferimento e il rientro dei bovini per e dalla malga, fino alla conduzione dell'alpeggio con governo e custodia dei bovini.

Le attività di pascolamento, mungitura,

fecondazioni e la gestione del pascolo (controllo erbe infestanti, pulizia del sottobosco, viabilità interna, gestione dell'acqua) hanno impegnato diverse persone, mentre la trasformazione del latte presso il caseificio della malga è stata affidata a 2 casari.

L'attività di controllo, prelievo e analisi del latte delle singole bovine al fine di ridurre la possibilità di contagio da parte dello stafilococco coagulasi positivo è stata fatta anche nel quest'anno a dimostrazione dell'attenzione posta dall'Associazione Allevatori per ridurre al minimo la possibilità di contagio degli animali presso la malga,

I campionamenti e le successive analisi presso il laboratorio dell'IZS hanno confermato la corretta applicazione dei protocolli relativi alla routine di mungitura compresa la disinfezione dei gruppi di mungitura dopo ogni stacco.

Durante la stagione, a parziale copertura dei fabbisogni alimentari degli animali, anche nel rispetto dei parametri sul benessere animale che impongono una corretta dieta, si è provveduto a somministrare una piccola quantità di mangi-

me di tipo "bio" necessario a mantenere adeguate le condizioni corporee soprattutto in vista del rientro degli animali presso gli allevamenti di provenienza.

Come sempre un occhio di riguardo si è dato alla fecondazione di quanti più animali possibili, con la presenza costante di un fecondista presso la struttura e le visite costanti del veterinario.

Per quanto riguarda la parte agrituristica, iniziata la prima domenica di giugno e conclusasi la prima di ottobre, si può dire che se il gran caldo da un lato ha reso difficile la gestione zootecnica, dall'altro ha certamente favorito le presenze presso l'agriturismo con un ottimo numero di fruitori che cercavano un po' di refrigerio durante tutta l'estate.

Le consumazioni dei pasti sono avvenute su prenotazione come ormai da qualche anno con un numero massimo di persone per ogni fascia oraria prevista.

La prenotazione dei tavoli ha permesso di gestire in maniera ottimale l'agriturismo e lo spaccio rendendo molto più fluido l'accesso dei turisti, eliminando i tempi di attesa solitamente immancabili permettendo un ottimo coordinamento

con la cucina pur mantenendo molto numerosa la clientela che, al solito, ha apprezzato la qualità dei piatti serviti, prodotti utilizzando materie prime quasi tutte provenienti dalla malga oppure, ove non fosse possibile, dal nostro territorio o dai nostri associati.

La cucina della malga si impegna costantemente nel rinnovare la tradizione del cibo di montagna con ricette semplici preparate con cura quotidianamente pur in condizioni logistiche difficili.

Per tutta la stagione ha funzionato il servizio di pernottamento dove sono state messe a disposizione dei turisti cinque camere per un totale di dieci posti letto. Servizio comunque utilizzato soprattutto nei fine settimana e nei mesi di luglio e agosto. Colazione con i prodotti della malga: burro, quattro tipi di yogurt, miele, marmellate e dolci sfornati freschi ogni giorno dai cuochi.

In definitiva si può tranquillamente dire che la stagione malghiva è stata positiva a dimostrazione che una gestione oculata permette buoni risultati anche in situazioni logistiche oggettivamente difficili come quelle di alta montagna.

Per la ricorrenza di Sant'Antonio (Patrono degli Allevatori) di venerdì 17 gennaio 2025, l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia organizza un soggiorno nella capitale con il seguente programma:

✓ **Giovedì 16 gennaio 2025**

Partenza in treno da Mestre e arrivo a Roma nel pomeriggio.
Cena e pernottamento in hotel

✓ **Venerdì 17 gennaio 2025 ore 9.30**

ore 9.30 ritrovo dei partecipanti per la celebrazione della Festa dell'Allevatore
Pomeriggio libero
Cena libera

✓ **Sabato 18 gennaio 2025:**

Giornata libera
Pranzo e cena liberi

✓ **Domenica 19 gennaio 2025:**

Mattinata libera
Pomeriggio: partenza da Roma per il rientro.

Maggiori dettagli saranno comunicati successivamente all'adesione che prevede una quota individuale di partecipazione indicativa di € 350,00.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare il numero 0432 824209 Patrizia.

Le adesioni dovranno pervenire entro e non oltre il 23 dicembre 2024 accompagnate dal versamento di un acconto di € 200,00 a persona.

NUOVO DECRETO LEGISLATIVO SULLA DISCIPLINA DELLE ACQUE POTABILI

Il Decreto Legislativo 2023/18 è nato a fronte del recepimento della Direttiva UE 2020/2184 sulla qualità delle acque per il consumo umano, che ha introdotto una sostanziale modifica all'approccio con il quale aziende e utilizzatori professionali dovranno valutare la qualità delle acque per il consumo umano.

Il concetto di sicurezza dell'acqua potabile viene quindi interessato da un approccio basato sul rischio e non più solo su parametri imposti. Questo approccio prevede una gestione dei rischi legati a possibili fonti di contaminazione dal ciclo naturale dell'acqua al ciclo idrico integrato.

I punti salienti sono:

- rivedere e introdurre norme intese a proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque destinate al consumo umano, garantendone "salubrità e pulizia", anche attraverso una revisione dei parametri e dei valori parametrici di rilevanza sanitaria;
- stabilire i requisiti di igiene per i materiali che entrano in contatto con le acque potabili nonché per i reagenti chimici e i materiali filtranti attivi o passivi da impiegare nel loro trattamento;
- introdurre un approccio di valutazione e gestione del rischio che sia più efficace ai fini della prevenzione sanitaria, della protezione dell'ambiente e del controllo delle acque destinate al consumo umano, anche sotto il profilo dei costi e della allocazione delle risorse istituzionali;
- migliorare l'accesso equo per tutti all'acqua potabile sicura;
- assicurare la comunicazione tra le autorità competenti e i fornitori di acqua e fornire una informazione adeguata e aggiornata al pubblico sulle acque destinate al consumo umano.

L'articolo 2 del Decreto, nello specifico, indica cosa si intende per "acque destinate al consumo umano". Si tratta di tutte quelle:

- a) "trattate o non trattate, destinate a uso potabile, per la preparazione di cibi, bevande o per altri usi domestici, in locali sia pubblici che privati, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne o in bottiglie o contenitori, comprese le acque di sorgente";
- b) "utilizzate in un'impresa alimentare e incorporate negli alimenti o prodotti destinati al consumo umano nel corso della loro produzione, preparazione, trattamento, conservazione o immissione sul mercato".

Tutte le aziende in cui si utilizza **acqua per la preparazione di alimenti e bevande** (compresi, ad esempio i bar che utilizzano acqua per alimentare la macchina del caffè) devono **garantire che l'acqua sia potabile** secondo i nuovi parametri definiti nel **D.Lgs. 18/2023**.

La **responsabilità sulla salubrità dell'acqua utilizzata** in azienda spetta al Gestore idrico soltanto fino al punto di consegna ovvero il contatore; da lì in poi ricade sul cosiddetto **GIDI**.

Con tale espressione la normativa identifica il **proprietario, il titolare, l'amministratore, il direttore o qualsiasi soggetto**, anche se delegato o appaltato, che sia **responsabile del sistema idro-potabile di distribuzione interno ai locali** pubblici e privati, collocato fra il punto di consegna e il punto d'uso dell'acqua. Quindi, a seconda della modalità di approvvigionamento (da rete acquedottistica piuttosto che da rete autonoma, in quest'ultimo caso avendo cura di considerare la natura della risorsa idrica sfruttata, il suo grado di vulnerabilità, la sua portata, i volumi di acqua utilizzati, eventuali impianti di potabilizzazione

e loro gestione, ecc.) l'OSA deve predisporre una procedura di autocontrollo su come l'acqua influisce sul processo di produzione degli alimenti valutando anche le caratteristiche della rete interna (lo stato ed i materiali delle tubazioni, eventuali sistemi di trattamento o altre apparecchiature adottate) e la natura dell'utilizzo dell'acqua (per la produzione e/o per l'incorporazione in alimenti/bevande, piuttosto che per il lavaggio di contenitori ecc.).

L'OSA dovrà programmare le analisi dal rubinetto con frequenza e parametri previsti a seconda della tipologia di approvvigionamento e della tipologia d'impresa alimentare a seconda se:

a) L'impresa alimentare utilizza l'acquedotto

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite acquedotto pubblico e che pertanto utilizzano acqua già regolarmente sottoposta ai controlli interni da parte del Gestore acquedottistico.

I controlli analitici sono obbligatori nelle imprese che svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti (compresa la somministrazione) nelle quali l'acqua è utilizzata:

- come ingrediente intenzionalmente incorporato negli alimenti per la loro produzione, preparazione o trattamento (ad esempio: produzione di bibite, salamoia, liquidi di governo, liquidi di cottura);
- per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Le frequenze minime e le tipologie di campionamento indicative che l'OSA dovrà effettuare e riportare nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella A. In caso di punti multipli di utilizzo il controllo può essere effettuato a rotazione.

Imprese alimentari	Frequenza	Analisi microbiologica	Analisi chimica
Imprese 852 e 853	1 controllo all'anno	<i>Escherichia coli,</i> <i>Enterococchi</i> <i>intestinali</i>	<i>Colore, odore, pH,</i> <i>conduttività, torbidità,</i> <i>Nitrato, Nitrito, Antimonio,</i> <i>Cadmio, Cromo, Rame,</i> <i>Piombo, Nichel, Ferro,</i> <i>Manganese</i>

b) L'impresa alimentare utilizza acqua di approvvigionamento autonomo

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite fonte autonoma privata, quale pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale.

Ove sia presente un impianto di potabilizzazione e/o disinfezione, deve essere disponibile la relativa documentazione

che riporti le caratteristiche tecniche, le modalità di funzionamento, le modalità di manutenzione e la scheda di monitoraggio dell'impianto.

Le frequenze minime e le tipologie di campionamento indicative che l'OSA dovrà effettuare e riportare nel piano di autocontrollo, sono indicate nella Tabella B e vengono distinte in relazione all'utilizzo dell'acqua nelle imprese alimentari

distinguendo:

- imprese dove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sotto forma di vapore e di ghiaccio;
- imprese dove l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Imprese alimentari	Frequenza	Analisi microbiologica	Analisi chimica
Imprese dove l'acqua viene incorporata come ingrediente nell'alimento e/o entra in contatto con l'alimento anche sotto forma di vapore e di ghiaccio	1 controllo all'anno	<i>Escherichia coli,</i> <i>Enterococchi</i> <i>intestinali</i> <i>Clostridium</i> <i>perfringens</i> <i>(solo in caso di acqua</i> <i>proveniente da</i> <i>sorgente o superficiale)</i>	<i>Odore, colore, pH,</i> <i>conduttività, torbidità,</i> <i>Antimonio (Sb),</i> <i>Arsenico (As), Benzene,</i> <i>Benzo(a)pirene, Boro (B),</i> <i>Cadmio (Cd),</i> <i>Cromo (Cr), Rame (Cu),</i> <i>Cianuro, 1,2 Dicloroetano,</i> <i>Fluoruro, Piombo (Pb),</i> <i>Mercurio (Hg), Nichel (Ni),</i> <i>Nitrato, Nitrito,</i> <i>Antiparassitari (in particolare</i> <i>Atrazina e suoi metaboliti -DACT),</i> <i>Antiparassitari totali,</i> <i>Idrocarburi</i> <i>Politiciclici Aromatici</i> <i>(benzo(b)fluorantene,</i> <i>benzo(k)fluorantene,</i> <i>benzo(ghi)perilene,</i> <i>indeno(1,2,3-cd)pirene),</i> <i>Tetracloroetilene,</i> <i>Tricloroetilene, Trialometani</i> <i>Totale, Alluminio (Al),</i> <i>Ammonio, Cloruro,</i> <i>Ferro (Fe), Manganese (Mn),</i> <i>Solfato, Sodio (Na).</i>
Imprese dove l'acqua viene utilizzata per il lavaggio di impianti, attrezzature ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari	1 controllo all'anno	<i>Escherichia coli,</i> <i>Enterococchi</i> <i>intestinali</i>	

MOSTRE CUNICOLE 2024



Sacile 01 settembre 2024

Dopo l'estate più calda di sempre, ci ritroviamo ad organizzare la 28^a edizione della mostra regionale di Sacile con le temperature che ancora superano i 30° C.

Per attenuare in qualche modo il disagio per gli animali, si è deciso di accorciare il più possibile la durata della manifestazione (inserita nella famosa "Sagra dei Osei"), facendo arrivare i conigli nella giornata di sabato al sorgere del sole, effettuare le valutazioni morfologiche nel resto della mattinata (eseguite dall'esperto ANCI Airaghi Matteo), e lasciarli poi riposare per il resto della giornata grazie anche alla vicinanza del fiume Livenza che un po' di refrigerio lo portava.

Nonostante il periodo non ottimale per l'esposizione dei conigli, i lavori di giudizio hanno confermato ugualmente la

buona qualità degli animali esposti, assegnando il titolo di Campione di Razza a 18 soggetti adulti, 7 soggetti giovani hanno ottenuto il titolo di Eccellente Extra, e il coniglio di razza Pezzata Inglese di Doretto Alberto ha ottenuto il titolo di Campione della mostra.

Arriach 15 settembre 2024

Si partecipa il 13-15 settembre alla mostra di Arriach (AT), con la formula di gruppi composti da 10 conigli formati da almeno 5 razze e 4 allevatori. Partecipano inoltre i club provenienti da Germania, Slovenia e Austria.

Le aspettative erano alte, ma purtroppo non avevamo fatti i conti con il clima. Infatti, il giorno della consegna degli animali per le valutazioni, partivano da casa con una temperatura di circa 18 °C, ma arrivati a destinazione, questa era scesa a circa 8° C, troppa differenza soprattutto

per i conigli a pelo corto. Risultato, il giorno successivo durante le valutazioni, alcuni soggetti presentavano sintomi di raffreddamento e per questo venivano tolti dal giudizio. I conigli valutati hanno comunque ottenuto ottimi risultati con punteggi tra 95,5 e 96,5 e vengono proclamati campioni il coniglio di razza Pezzata Inglese di Alberto Doretto (96,0 pt.) e l'Ariete Inglese di Alesia Mikhailitsyna (96,5 pt.).

A rovinare la manifestazione ci pensa poi il ciclone Boris, che nella mattina di sabato 14 settembre colpisce anche la cittadina di Arriach con forti raffiche di vento che scoperchiano le strutture predisposte per alcuni animali (con conseguente "fuga" di alcuni colombi), e in questa situazione viene annullata la manifestazione chiedendo di recuperare al più presto gli animali già il sabato mattina.

MOSTRA REGIONALE SACILE

Razza	Sesso	Matricola	Colore	Punteggio	Allevatore
CAMPIONE DELLA MOSTRA					
PEZZATA INGLESE	F	PN14 42003	Nero	96,5	DORETTO ALBERTO
CAMPIONI DI RAZZA					
GIGANTE PEZZATO	F	PN26 41001	Bianco-b.	95,0	MANZON WALTER
ARIETE	F	UD15 41005	Grigio	96,5	DE CECCO LUCIANO
ARIETE INGLESE	M	PN29 42013	Grigio	95,5	MIKHALITSYNA ALESIA
FULVA DI BORGOGNA	M	PN23 32006	Classico	95,0	PIZZINATO OSCAR
BIANCA DI NUOVA ZELANDA	F	PN14 41001	Classico	96,0	DORETTO ALBERTO
LEPRE	F	PN11 41004	Focato	96,5	VIVAN LUIGI
TURINGIA	M	PN11 41006	Classico	95,5	VIVAN LUIGI
ORO DI SASSONIA	F	PN11 42024	Classico	96,0	VIVAN LUIGI
ORO DI SASSONIA	M	PN11 42019	Classico	95,0	VIVAN LUIGI
FATA PERLATA	F	PN11 42046	Classico	96,5	VIVAN LUIGI
FATA PERLATA	M	PN11 42049	Classico	95,5	VIVAN LUIGI
PEZZATA INGLESE	M	PN14 3N001	Nero	96,0	DORETTO ALBERTO
LINCE	F	PN26 41007	Classico	96,0	MANZON WALTER
AVANA	F	PN26 38002	Classico	96,0	MANZON WALTER
REX NANO	F	PN29 4222	Lince	95,0	MIKHALITSYNA ALESIA
VOLPE	F	PN29 42003	Fata	95,0	MIKHALITSYNA ALESIA
REX	F	PN23 42004	Blu	95,5	PIZZINATO OSCAR
LINCE	M	PN23 37001	Castoro	96,5	PIZZINATO OSCAR
CAMPIONI GIOVANI					
GIGANTE PEZZATO	F	PN26 43004	Bianco-b.	EE	MANZON WALTER
ARIETE	F	UD15 42002	Grigio	EE	DE CECCO LUCIANO
CINCILLA GRANDE	M	PN29 43002	Classico	EE	MIKHALITSYNA ALESIA
ARIETE INGLESE	F	PN29 43004	Grigio	EE	MIKHALITSYNA ALESIA
LEPRE	F	PN29 44003	Focato	EE	MIKHALITSYNA ALESIA
PEZZATA INGLESE	F	PN14 43003	Nero	EE	DORETTO ALBERTO
REX NANO	M	PN29 4601	Lince	EE	MIKHALITSYNA ALESIA

Montichiari 25-27 ottobre 2024

Da sempre la più attesa, la mostra nazionale di Montichiari (BS) è il palcoscenico che permette di mettere a confronto con gli altri allevatori d'Italia il proprio lavoro di selezione.

Presentiamo 64 soggetti di 16 razze, provenienti da 9 allevatori. Ancora una

volta, i lavori di giudizio confermano la qualità del lavoro dei nostri associati visto che ottengono il titolo di Campione di Razza su 9 delle 16 razze presentate per un totale di 11 C.R. e 2 Eccellenti Extra. Possiamo anche notare dai dati della mostra nazionale, che i nostri allevatori salvaguardano la biodiversità per le raz-

ze cunicole. Delle 44 razze dello standard italiano, gli allevatori della nostra regione, hanno esposto 16 razze (sulle 21 allevate) delle quali, 7 unicamente presentate da loro. Solo la Lombardia ha fatto meglio esponendo 24 razze, ma con un numero di allevatori doppio.

MOSTRA NAZIONALE MONTICHIARI

razza	num	FRIULI VENEZIA GIULIA	VENETO	TRENTINO A.A.	LOMBARDIA	PIEMONTE	EMILIA-ROMAGNA	CAMPANIA	CALABRIA
Gigante	36		1	4	16	3	6	6	
Gigante Bianco	5						1	4	
Gigante Pezzato	31	2	7		14		4	4	
Ariete	12	7				5			
Argentata di Champagne	37			8	16	8	1	4	
Cincilla Grande	15	2		8	4				
Ariete Inglese	6	6							
Blu di Vienna	28			6	15	1	3		2
Fulva di Borgogna	99		6	9	22	7	25	30	
Hotot	12				12				
Bianca di Nuova Zelanda	51	1			4	6	13	23	4
Argentata Grande	10				10				
Californiana	66	3			13	16	4	6	24
Rossa della Nuova Zelanda	23			5	7	1		2	8
Bianca di Vienna	10				10				
Pezzata Tricolore	4			4					
Lepre	51	2			15	9	3		20
Turingia	14				9	4		1	
Giarra Bianca	8	8							
Ariete Piccolo	6				2	4			
Oro di Sassonia	5	5							
Fata Perlata	10	10							
Pezzata Inglese	4	3							1
Lince	2	2							
Argentata Piccola	10				4	6			
Avana	3					3			
Olandese	2				2				
Focata	7				6			1	
Russo	5								5
Ariete Nano	46			9	30			4	3
Ermellino	2				2				
Nano Colorato	34	1		16	13				4
Angora	2	2							
Volpe	2	2							
Rex	17	8			3	3		2	
Pezzata Piccola	2				2				
Leprino di Viterbo	8			8					
Grigio di Carmagnola	6				3	3			
soggetti presentati	691	64	14	77	234	79	60	87	71
razze	38	16	3	10	24	15	9	12	9
allevatori	63	9	2	6	18	8	6	8	7
razze premiate (adulti)	34	9		3	14	6	2		4
razze unico espositore	17	7		2	6	1			1

MOSTRA NAZIONALE MONTICHIARI

Razza	Sesso	Matricola	Colore	Punteggio	Allevatore
CAMPIONI DI RAZZA					
ARIETE	M	UD15 41003	Grigio	96,5	DE CECCO LUCIANO
CINCILLA GRANDE	F	PN30 43003	Classico	96,0	SHIMCHIK SVETLANA
ARIETE INGLESE	M	PN29 42024	Grigio	96,5	MIKHALITSYNA ALESIA
GIARRA BIANCA	F	GO06 44002	Nero	96,5	PORTELLI MARIO
ORO DI SASSONIA	F	PN11 42024	Classico	96,0	VIVAN LUIGI
FATA PERLATA	F	PN11 42039	Classico	96,0	VIVAN LUIGI
FATA PERLATA	M	PN11 42040	Classico	96,0	VIVAN LUIGI
LINCE	M	PN26 41006	Classico	96,0	MANZON WALTER
ANGORA	F	PN26 43006	Nero	96,0	MANZON WALTER
REX	F	PN23 42006	Blu	96,0	PIZZINATO OSCAR
REX	M	PN23 37001	Castoro	95,5	PIZZINATO OSCAR
CAMPIONI GIOVANI					
ARIETE	F	UD15 44001	Grigio	EE	DE CECCO LUCIANO
ARIETE INGLESE	M	PN29 45001	Grigio	EE	MIKHALITSYNA ALESIA



Zgornje Gorje (SLO) 02-03 novembre 2024

Immediatamente dopo la mostra nazionale di Montichiari, ci troviamo a partecipare alla Super Coppa in Slovenia il 2 e 3 novembre.



Vale la stessa formula di Arriach, con la presentazione di gruppi di 10 conigli di diverse razze e allevatori.

Esponiamo due gruppi di conigli e questa volta la media dei punteggi si aggira sui 96 pt. con due soggetti valutati con il ragguardevole punteggio di 97 pt.

Viene premiato come 4° miglior soggetto della mostra il coniglio di razza Pezzata Inglese di Alberto Doretto (97 pt.)

Gemona 09-10 Novembre 2024

Il 9 e 10 novembre partecipiamo con una selezione dei conigli allevati dai

nostri allevatori in occasione della manifestazione "Gemona ... formaggi e dintorni", dove l'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia presenta uno stand con esposte alcune razze a bassa diffusione come la pecora Istriana, le bovine Grigio Alpina, Pustertaller, Pinzgauer e ovviamente 18 razze di conigli (sulle 21 allevate in regione).

Lo stand è stato letteralmente preso d'assalto per tutta la durata della manifestazione e apprezzato soprattutto dai bambini.



PARTECIPAZIONE, ORGANIZZAZIONE MOSTRE DEL REGISTRO ANAGRAFICO

MOSTRA	DATA	N.	RAZZE	EXPO	C.d.C.	CAMPIONI DI RAZZA	ECCELLENTI
NAZIONALI							
MONTICHIARI	27.10.2024	64	16	9	-	11	2
REGIONALI							
SACILE	01.09.2024	89	16	6	1	18	7
EXTRA REGIONE							
AUSTRIA	15.09.2024	22	11	6	-	2	-
SLOVENIA	03.11.2024	20	11	7	-	1	-



FORMAZIONE TECNICA 2025

Riepilogo programma formazione tecnica

CONVEGNI

DATA	TITOLO	RELATORI	SEDE SVOLGIMENTO
12/02/2025 ORE 10.30-13.00	Analisi dell'impronta carbonica in aziende di vacche da latte: metodologie e risultati Quante emissioni dai nostri allevamenti? Progetto LCA AAFVG.	Dott. Flavio Sommariva ARA Lombardia Prof. Mauro Spanghero Università di Udine Dott. Marco Bassi AAFVG	Sede AAFVG Codroipo (UD)
19/02/2025 ORE 10.30-13.00	Analisi e prospettive per il mercato lattiero-caseario.	Dott. Alberto Lancellotti Team di CLAL Dott. Mirco De Vincenzi Team di CLAL	Sede AAFVG Codroipo (UD)



CORSI FORMAZIONE

DATA	TITOLO	RELATORI	SEDE SVOLGIMENTO
Dal 24 al 28 Febbraio 2025	Corso per operatori pratici della Fecondazione Artificiale Bovina	Prof. Giuseppe Stradaoli Università di Udine Dott. Sergio Zanazzi Veterinario libero professionista	Parte Teorica e Pratica: Tenuta MARIANIS Piancada di Palazzolo dello Stella (UD)
Dal 04 al 06 Marzo 2025	Corso base di podologia bovina	Dott. Loris De Vecchis Veterinario libero professionista esperto in podologia bovina	Parte Teorica: Sede AAFVG Parte Pratica: Soc. Agr. BENACCHIO S.S. Strassoldo di Cervignano (UD)
12/03/2025 ORE 10.30-13.00	Corso per addetti alla mungitura	P.A. Vincenzo Salvador S.C.M. - AAFVG	Sede AAFVG Codroipo (UD)

PRESENTAZIONE CONVEGNI

Il mercato del latte crudo spot in Italia ha registrato un importante aumento dei prezzi, arrivando a quasi 70 euro/100 kg nei primi giorni di novembre 2024, come riportato dalle CCIAA di Verona e Metropolitana di Milano MonzaBrianza Lodi.

Il trend di crescita, figlio di una congiuntura favorevole per il settore lattiero-caseario che comprende anche un basso costo delle materie prime, favorisce la massimizzazione dei ricavi, facendo presupporre una rincorsa a nuovi investimenti nelle aziende agricole per adeguarsi all'evoluzione del mercato.

Tuttavia ad oggi, nonostante questa favorevole situazione, ancora molte aziende non intendono investire, soprattutto in strutture, temendo un'evoluzione negativa del mercato nel medio periodo, preferendo accantonare i ricavi per far fronte a possibili scenari negativi futuri.

Il team di CLAL, composto da professionisti con background specialistici diversificati, nel corso degli anni, ha saputo seguire e modellare i cambiamenti nel settore Lattiero Caseario introducendo nuovi metodi di studio e proponen-

do analisi del mercato interpretandone andamento e tendenze, fornendo dati, notizie e sintesi mediante un'attività di informazione e formazione.

Per queste caratteristiche, che consentono di avere una visione complessiva del breve-medio periodo, il Team di CLAL è in grado di fornire indicazioni di mercato utili agli allevatori per pianificare lo sviluppo della propria azienda.

L'impronta di carbonio (carbon footprint CF) è la misura della quantità di emissioni di gas serra rilasciate nell'atmosfera dalle attività di ogni persona, azienda, città ecc. La crescente attenzione nei confronti del cambiamento climatico e in generale per tutti i temi ambientali, ha stimolato anche il settore agro-zootecnico, a trovare sistemi credibili ed efficienti per qualificare i propri prodotti (latte, carne e derivati) anche in termini di sostenibilità.

La CF comprende sia le emissioni dirette, causate ad esempio bruciando combustibili fossili, che quelle indirette come quelle legate all'elettricità consumata (se proveniente da combustibili fossili).

Per convenzione si misura in tonnellate di anidride carbonica (CO₂) per anno,

ma, in realtà, comprende le emissioni di tutti i gas che contribuiscono al riscaldamento globale, come metano, ossido di azoto, clorofluorocarburi.

Il calcolo viene effettuato sia sulle emissioni animali che su quelle dei macchinari utilizzati nella filiera (macchine agricole, impianti di trasformazione, mezzi di trasporto, macchinari destinati alla stalla ecc...).

Gli strumenti oggi a disposizione e riconosciuti internazionalmente sono le linee guida fornite dall'IPCC (Intergovernmental Panel of Climate Change) basandosi sull'analisi dell'LCA (Life Cycle Assessment).

L'ARAL da qualche anno sta analizzando la CF delle aziende di vacche da latte e il dott. Flavio Sommariva ci farà una panoramica sullo stato dell'arte nella regione Lombardia. In FVG la regione ha da poco finanziato un progetto (Università di Udine e AAFVG) denominato LCA-AAFVG attraverso il quale sarà possibile calcolare le emissioni dei nostri allevamenti e il prof. Mauro Spanghero, Ordinario settore scientifico AGR/18 Nutrizione e Alimentazione Animale e il Dott. Marco Bassi tecnico AAFVG, ne spiegheranno lo sviluppo e gli obiettivi.

Mercoledì 12 febbraio 2025

Sala Riunioni Associazione Allevatori FVG – Codroipo (UD)

Convegno

ANALISI DELL'IMPRONTA CARBONICA IN AZIENDE DI VACCHE DA LATTE: METODOLOGIE E RISULTATI.



Dott. Flavio Sommariva

Tecnico Associazione Regionale Allevatori Lombardia

QUANTE EMISSIONI DAI NOSTRI ALLEVAMENTI? PROGETTO LCA - AAFVG.



Prof. Mauro Spanghero

Professore Ordinario, settore scientifico AGR/18 “Nutrizione e Alimentazione Animale”



Dott. Marco Bassi

Tecnico Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia

Programma:

- Ore 10.15** Registrazione presenti
Ore 10.30 **Dott. Flavio Sommariva**
Analisi dell'impronta carbonica in aziende di vacche da latte: metodologie e risultati.
Ore 11.30 **Prof. Mauro Spanghero - Dott. Marco Bassi**
Quante emissioni dai nostri allevamenti? Progetto LCA - AAFVG.
Ore 12.30 **Domande**

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato su richiesta al costo di € 10,00.



Mercoledì 19 febbraio 2025

Sala Riunioni Associazione Allevatori FVG – Codroipo (UD)

Convegno

ANALISI E PROSPETTIVE PER IL MERCATO LATTIERO-CASEARIO.

CLAL.it

Dott. Alberto Lancellotti

Team CLAL Senior Analyst Dairy and Supply Chain inputs

Dott. Mirco De Vincenzi

Team CLAL Senior Analyst Dairy

Programma:

- Ore 10.15** Registrazione presenti.
Ore 10.30 **Dott. Alberto Lancellotti e Dott. Mirco De Vincenzi**
Analisi e prospettive per il Mercato Lattiero-Caseario.
Ore 12.30 **Domande**

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato su richiesta al costo di € 10,00.



24-28 febbraio 2025 CORSO TEORICO PRATICO PER OPERATORI DI INSEMINAZIONE ARTIFICIALE BOVINA

Informazioni sul corso:

Durata del corso: n° 4 giornate teorico-pratiche con orario a tempo pieno e n° 3 esercitazioni pratiche da effettuarsi in periodo successivo al corso in data e orari da concordare

Sede del corso: Azienda agricola Tenuta Marianis – Piancada di Palazzolo dello Stella (UD) per le lezioni in aula e per le esercitazioni pratiche in stalla

N° di partecipanti: minimo 12 – massimo 20

Iscrizioni: Riferimento: Dott. Alessandro Donda
tel. 335 7736304 Mail: a.donda@aafvg.it

Abilitazione all'attività: previa l'iscrizione all'albo regionale degli operatori pratici di F.A. inoltrando domanda

in Regione con marca da bollo di € 16,00

Quota di iscrizione: € 400,00 (IVA compresa) a partecipante, comprensiva di assicurazione, materiale didattico e di consumo, rilascio del diploma di abilitazione

Programma:

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico di arrivo

Frequenza per l'ammissione all'esame finale:
almeno il 70% delle ore di lezione

Diploma conseguito: previo superamento dell'esame finale teorico pratico.

Diploma valido ai fini dell'iscrizione di abilitazione alla pratica della F.A.

Temi svolti durante le lezioni teorico-pratiche:

- Anatomia e fisiologia dell'apparato riproduttore femminile e maschile
- Patologie riproduttive
- La rilevazione dei calori e i programmi di sincronizzazione ed ovulazione
- Aspetti normativi
- Tecnica di inseminazione, stoccaggio e manipolazione del seme

04-06 marzo 2025 CORSO BASE DI PODOLOGIA BOVINA

Docente: Dott. Loris De Vecchis - Medico Veterinario, libero professionista esperto in podologia bovina

Informazioni sul corso:

Durata del corso: n°3 giornate teorico-pratiche a tempo pieno (ore 9.30-17.00)

N° di partecipanti: minimo 12 – massimo 15

Iscrizioni: Riferimento: Dott. Alessandro Donda
tel. 335 7736304 Mail: a.donda@aafvg.it

Le iscrizioni, da effettuarsi entro il 25 febbraio 2024, saranno accettate in ordine cronologico di arrivo

Quota di iscrizione: € 200,00 (IVA compresa) a partecipante, comprensiva di assicurazione, materiale didattico e di consumo, rilascio dell'attestato di "Pratico in mascalcia bovina"

Programma:

Parte teorica

Sede Associazione Allevatori F.V.G.
Via XXIX ottobre 9/B – Codroipo (UD)

04 Marzo: Ore 9.00 - 12.00

Ore 12.30 - 14.00 pausa pranzo

Parte pratica:

Soc. Agr. BENACCHIO s.s. Via San Gallo 14/1 - Strassoldo di Cervignano (UD)

04 Marzo: Ore 15.00 - 17.00

05 - 06 Marzo: Ore 09.30 - 12.30

Ore 12.30 - 14.00 pausa pranzo

Ore 14.00 - 17.00

Temi svolti nella lezione teorica in aula del 04 marzo:

- Importanza e cause delle malattie del piede bovino
- Anatomia e fisiologia del piede
- Principali patologie del piede
- Malattie infettive del piede
- Prevenzione e cura delle zoppie nella vacca da latte: i bagni podali ed il pareggio funzionale e terapeutico

Temi svolti nelle esercitazioni pratiche dal 04 al 06 marzo

- Le attrezzature per il pareggio: il travaglio, l'affilatura di coltelli e tenaglie, le frese
- Discussione dei casi trattati
- Applicazione delle solette ortopediche
- Il bendaggio del piede: indicazioni, tecniche e materiali

Mercoledì 12 Marzo 2025

CORSO PER ADDETTI ALLA MUNGITURA

Sala Riunioni Associazione Allevatori FVG – Codroipo (UD)

Una corretta routine di mungitura, oltre ad ottimizzare il lavoro del mungitore riducendo gli errori, permette di mantenere basso il livello di contaminazione del latte migliorando la sanità della mammella abbassando i rischi di infezioni mammarie.

Il Corso, della durata di 3 ore, è rivolto a tutti coloro che svolgono l'attività di mungitura negli allevamenti e dà diritto all'attestato valido ai fini della idoneità alla manipolazione degli alimenti (D.Lgs. 193/07).

P.A. Vincenzo Salvador

Tecnico SCM-AAFVG

Programma:

- Ore 10.15** **Registrazione presenti**
- Ore 10.30** - Routine di mungitura
- Igiene della mungitura
- Impianti: gestione e livello di pulizia
- Ore 12.45** **Domande**



L'attestato di partecipazione verrà rilasciato su richiesta al costo di € 10,00.

PER INFORMAZIONI

Mail: formazione@aafvg.it

Tecnici di riferimento:

Dott. Imerio Danelon
Mobile: 335 7736299
Mail: i.danelon@aafvg.it

Dott. Alessandro Donda
Mobile: 335 7736304
Mail: a.donda@aafvg.it

Dott. Graziano Gregorin
Mobile: 339 6877380
Mail: g.gregorin@aafvg.it

Dott. Claudio Pasquini
Mobile: 335 8486235
Mail: c.pasquini@aafvg.it

Dott. Marco Bassi
Mobile: 339 5355837
Mail: m.bassi@aafvg.it

P.A. Vincenzo Salvador
Mobile: 339 5355280
Mail: v.salvador@aafvg.it



Via XXIX Ottobre 9/b
33033 Codroipo (UD)
Tel. 0432 824211
Fax 0432 824299
segreteria@aafvg.it – www.aafvg.it



STRINGONO UNA IMPORTANTE COLLABORAZIONE

La gestione ottimale dei costi energetici è lo strumento indispensabile per migliorare le proprie performance.

Ottimizzare l'efficienza energetica significa migliorare qualità e crescita della propria azienda.

Per dare a tutti gli associati la possibilità di valutare la propria fornitura di energia elettrica e gas, AAFVG stringe un'importante collaborazione con una società che opera nel nostro territorio da oltre venticinque anni.

Advice Energy, è in grado di darvi la miglior consulenza sulla Vostra fornitura, valutando il fornitore in essere e proponendo le migliori soluzioni attraverso l'analisi di diversi fornitori selezionati per la soluzione che più incontra le vostre esigenze.

Attraverso il consulente a Voi dedicato Advice Energy è specializzata nel trattamento corretto delle accise, oneri

passanti, imposte diverse e tutti gli altri aspetti amministrativi. Non ultimo l'aggiornamento delle quotazioni sempre aderenti al mercato attuale e futuro, nel servizio postvendita e per tutta la durata contrattuale.

Tutte le attività di Advice Energy vengono eseguite senza nessun costo da parte dell'associato, comprese tutte le pratiche che si rendono necessarie per la continuità della vostra produzione quali: nuove attivazioni dei contatori energia e gas, relative variazioni di potenza necessarie per il vostro fabbisogno, eventuali aggiornamenti finanziari, chiusure, voltture e naturalmente tutto ciò che riguarda il risparmio energetico della vostra azienda con le fonti rinnovabili.

Advice Energy si occupa inoltre degli adempimenti per l'iscrizione alla comunità energetica della Vostra zona di riferimento, beneficiando dei relativi vantaggi economici dati dalla condivisione dell'e-

nergia elettrica, sia che siate produttori o consumatori.

L'esperienza di Advice Energy deriva da un know-how acquisito negli anni tramite rapporti con molteplici fornitori del mercato elettrico e del gas, e al cliente finale non è richiesto alcun compenso: le fee derivano direttamente dalla vendita dell'energia e del gas e sono corrisposte dai diversi trader scelti per ogni singola fornitura.

AAFVG e Advice Energy sono certe che questa collaborazione potrà essere garanzia per Voi clienti finali di avere nelle Vostre aziende costi energetici chiari e trasparenti.

Il consulente Advice Energy è a Vostra totale disposizione.

Riccardo Chiarotto 348-0025925

riccardo.chiarotto@adviceenergy.it

CODROIPO: CITTÀ AD IMPATTO POSITIVO

Giovedì 10 ottobre 2024 abbiamo inaugurato il nuovo Doblò, sponsorizzato da 32 aziende del codroipese grazie al progetto "CODROIPO: CITTA' AD IMPATTO POSITIVO", promosso dalla Società Benefit P.M.G. ITALIA S.p.a. in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e l'IIS J. Linussio. Il progetto fa interagire persone e mondi diversi per mettere in sinergia saperi, sensibilità, buone pratiche, e favorire la collaborazione verso un obiettivo comune: la costruzione di una società solidale ed accogliente dove l'IO lascia il posto al NOI. Alla presenza dell'Assessore ai Servizi Sociali dott.

ssa Bortolotti, della Dirigente Scolastica dott.ssa Michelizza, dei rappresentanti della P.M.G., di don Emanuele e dei rappresentanti delle aziende sostenitrici abbiamo tagliato il nastro. Cristian è entusiasta: "È la terza volta che arriva, ma è sempre una sorpresa!". "Vado a casa col Doblò ogni giorno, è comodo" dice Gianluca. E Katia aggiunge: "Va bene per andare a fare la spesa!". "È bello, tutto colorato, i loghi dietro sembrano le nostre tessere di mosaico." Dice Alberto. "Siamo molto contenti di averlo e ringraziamo tanto." conclude Denis. Grazie di cuore dunque a tutti coloro che, anche

in questa occasione, hanno voluto aggiungere la propria "tessera", unica e speciale, al grande quadro del Mosaico!

PIERANGELO DEFEND



NOVITÀ IMPORTANTI RELATIVE ALLA TRACCIABILITÀ DEI RIFIUTI

Il RENTRI (Registro Elettronico Nazionale per la Tracciabilità dei Rifiuti) è il nuovo sistema informativo di tracciabilità dei rifiuti previsto dall'art. 188-bis del Decreto Legislativo n. 152 del 2006 e gestito direttamente dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica con il supporto tecnico operativo dell'Albo Nazionale Gestori Ambientali.

La disciplina del RENTRI entrerà in vigore in maniera graduale, in un arco temporale che va dai 18 ai 30 mesi dall'entrata in vigore del regolamento e in funzione delle caratteristiche dei soggetti obbligati.

Il 15 dicembre 2024 parte l'ISCRIZIONE al RENTRI e dal 13 febbraio 2025 entreranno in vigore i nuovi modelli di Regi-

stro di carico e scarico rifiuti e dei formulari di identificazione dei rifiuti (FIR), da tale data i vecchi modelli non potranno più essere utilizzati.

L'obiettivo generale del sistema è acquisire e monitorare i dati ambientali attraverso un sistema di gestione digitale.

In particolare, il sistema:

- Modifica il procedimento per l'assolvimento degli adempimenti già previsti, quali l'emissione dei formulari di identificazione e la tenuta dei registri cronologici di carico e scarico
- Introduce un nuovo Registro Elettronico Nazionale sulla Tracciabilità, in cui i dati dei registri e dei formulari sono salvati e resi accessibili agli organi di controllo.

Si ricorda che per le IMPRESE AGRICOLE la tenuta del registro di carico e scarico viene ottemperata dalla conservazione per 3 anni dei formulari di trasporto dei rifiuti ai sensi dell'art. 190, comma 6, lettera a) del D.L.vo n. 152 del 2006.

Tutte le imprese produttrici di rifiuti pericolosi, in base alla nuova normativa, sono **OBBLIGATE** all'ISCRIZIONE al RENTRI seguendo la procedura indicata successivamente:

- ACCEDERE all'Area Operatori del portale ministeriale dedicato al RENTRI www.rentri.gov.it/it
- L'OPERATORE (impresa, ente o altro soggetto) accede alla propria area mediante autenticazione con identità digitale, utilizzando:
 - SPID associato a persona fisica (o giuridica), anche ad uso professionale
 - la carta nazionale dei servizi - CNS
 - la carta di identità elettronica - CIE intestata a chi ha poteri di rappresentare l'operatore.

Il Rappresentante dell'operatore potrà in ogni caso abilitare al primo accesso una o più persone fisiche (anche senza titolo di rappresentanza o anche esterne all'azienda es. società di consulenza) che in qualità di INCARICATI, potranno accedere al RENTRI per completare l'iscrizione.

Contributo annuale dovuto al RENTRI

Il contributo annuale va versato per ciascuna unità locale al momento della presentazione della domanda di iscrizione ed è pari a:

- 100 euro per ogni unità locale: per enti e imprese produttori iniziali di rifiuti con più di 50 dipendenti, trasportatori, soggetti che svolgono attività di trattamento dei rifiuti, intermediari e con-

Schema termini iscrizione / utilizzo

Operatori professionali e grandi produttori di rifiuti	Produttori con più di 10 e fino a 50 dipendenti	Altri produttori di rifiuti pericolosi
<p>Dal 15/12/2024 al 13/02/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> • iscrizioni 	<p>Dal 13/02/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> • tengono il registro di carico e scarico in formato cartaceo con il nuovo modello vidimato presso la CGIAA • emettono i FIR con il nuovo modello in formato cartaceo con vidimazione digitale 	<p>Dal 13/02/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> • tengono il registro di carico e scarico in formato cartaceo con il nuovo modello vidimato presso la CGIAA • emettono i FIR con il nuovo modello in formato cartaceo con vidimazione digitale
<p>Dal 13/02/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> • tengono il registro di carico e scarico in formato digitale con il nuovo modello • emettono, se produttori, i FIR in formato cartaceo con il nuovo modello e con vidimazione digitale. <p>Inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • restituiscono ai produttori la copia completa del FIR in formato cartaceo (solo trasportatori) • trasmettono al RENTRI i dati del registro di carico e scarico 	<p>Dal 15/06/2025 al 14/08/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> • iscrizioni <p>Dalla data di iscrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • tengono il registro di carico e scarico in formato digitale • trasmettono al RENTRI i dati del registro di carico e scarico 	<p>Dal 15/12/2025 al 13/02/2026</p> <ul style="list-style-type: none"> • iscrizioni <p>Dalla data di iscrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • tengono il registro di carico e scarico in formato digitale • trasmettono al RENTRI i dati del registro di carico e scarico
<p>Dal 13/02/2026</p> <ul style="list-style-type: none"> • emettono, se produttori, i FIR in formato digitale • trasmettono al RENTRI i dati del FIR in formato digitale riferiti ai rifiuti pericolosi <p>Inoltre</p> <ul style="list-style-type: none"> • restituiscono ai produttori la copia completa del FIR in formato digitale (solo impianti) 	<p>Dal 13/02/2026</p> <ul style="list-style-type: none"> • emettono i FIR in formato digitale • trasmettono al RENTRI i dati del FIR in formato digitale riferiti ai rifiuti pericolosi 	<p>Dal 13/02/2026</p> <ul style="list-style-type: none"> • emettono i FIR in formato digitale • trasmettono al RENTRI i dati del FIR in formato digitale riferiti ai rifiuti pericolosi

sorzi, inclusi i soggetti di cui all'art.18 del D.M. 4 aprile 2023, n. 59;

- 50 euro per ogni unità locale: per enti e imprese produttori iniziali di rifiuti con dipendenti da 11 a 50;
- 15 euro per ogni unità locale: per i produttori di rifiuti diversi da quelli sopra indicati.

Il contributo annuale, negli anni successivi a quello di iscrizione, va versato entro il 30 aprile di ciascun anno ed è pari a:

- 60 euro per ogni unità locale: per enti e imprese produttori iniziali di rifiuti con più di 50 dipendenti, per trasportato-

ri, soggetti che svolgono attività di trattamento dei rifiuti, intermediari e consorzi, inclusi i soggetti di cui all'art.18 del D.M. 4 aprile 2023, n. 59;

- 30 euro per ogni unità locale: per enti e imprese produttori iniziali di rifiuti con dipendenti da 11 a 50;
- 10 euro per ogni unità locale: per i produttori di rifiuti diversi da quelli sopra indicati.

Si precisa che la procedura di iscrizione si conclude con il pagamento del contributo e la trasmissione della pratica alla Sezione Regionale.

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI FVG e AGRIFRIULI SRL

sono pronti per assistervi in questa fase di iscrizione e per supportarvi nella richiesta e rilascio dello SPID (Sistema Pubblico Identità Digitale) così da facilitare e velocizzare l'accesso al nuovo sistema RENTRI ed il suo utilizzo.

Per eventuali informazioni contattateci dal 20 gennaio 2025 tutti i mercoledì dalle ore 14,00 alle 16,00.

NF, COVER CROPS E ...

Nel regolamento 119/2022 - Regolamento regionale in applicazione della direttiva nitrati, all'allegato B di pagina 78, viene citato l'Nf.

Questo parametro rappresenta la quota residua di azoto, proveniente da letami e frazioni separate solide del digestato, che permane nel suolo al secondo anno dopo la sua distribuzione. Per usare termini più corretti, usiamo la definizione ufficiale: "Nf é la disponibilità di azoto derivante dalle fertilizzazioni organiche effettuate nell'anno precedente. È valutata pari:

- a) al 30% dell'azoto apportato l'anno precedente, se derivante da letami (esclusa la lettiera esausta degli avicunicoli...) e da frazioni separate palabili del digestato,
- b) al 10% dell'azoto apportato l'anno precedente, se derivante da lettiera esausta degli avicunicoli.

In termini pratici consiste in una parte di azoto a lenta cessione che viene rilasciata al secondo anno e della quale dobbiamo tenere conto nella produzione

del PUA e, laddove sia dovuto, nel Registro delle Fertilizzazioni."

Può generare delle difficoltà nel caso in cui decidiamo di "letamare" terreni per colture ad alto fabbisogno il primo anno, facendole poi seguire da colture a basso fabbisogno. Ma anche nel caso in cui la disponibilità di terreni, e quindi di consumi, non sia molto alta.

Facendo un esempio pratico, se nel settembre 2024 distribuisco 200 kg di azoto ad ettaro da letame per una coltura quale l'orzo (fabbisogno esempio di 110 kg), la quota che soddisfo sarà di 80 kg/ha, ma al secondo anno avrò un trascinarsi di 60 kg che non posso trascurare.

Rimedi? Soluzioni? Possiamo sperare nella revisione di questa norma ma solamente se non abbiamo fretta.

Nel frattempo l'unico suggerimento che abbiamo è di aumentare i fabbisogni dei nostri terreni. Possiamo ad esempio smettere di seminare colture a basso

consumo (soia ed erba medica in primis) preferendo ad esse delle colture depauperanti, ma riteniamo che non sia una scelta vantaggiosa per ovvi motivi; l'alternativa più attuabile è invece inserire delle colture nei periodi in cui solitamente lasciamo a riposo i terreni.

Ai fini del consumo di azoto la scelta migliore è seminare dei cereali autunno vernini, che richiedono dai 70 ai 210 kg di N efficiente e il cui valore di fabbisogno si somma a quella che sarebbe stata comunque una coltura primaverile estiva. Ci sono altri vantaggi? sicuramente, ed eccoli qui: essendo una coltura "a perdere" poiché non la utilizziamo per produzione mangimi o altro, non richiede l'impiego di semente certificata; fornendo una copertura al terreno riduciamo la perdita di nutrienti per lisciviazione e ancora apportiamo sostanza organica nel periodo della presemina del mais, ad esempio. Ci aggiungiamo anche che la pianta selezionata entra in competizione con le malerbe, riducendone vigoria e diffusione.

GIORNATA INFORMATIVA ALLEVAMENTI CAPRINI

10 gennaio 2025 - alle ore 9.00

presso Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

seguirà programma dettagliato

PRODUZIONE

LONGEVITA' e
FUNZIONALITA'



DONATELLO

IL NUMERO UNO A IDAS€ IN ITALIA

DOC X HERZPOCHEN

IDAS€	1146
mammella	122
longevità	111
cellule somatiche	115

G
E
N
O
M
I
C
O

G
E
N
O
M
I
C
O

SPLINTER

SPUTNIKX HERZPOCHEN

produzione	+ 739 kg
indice salute	123
fertilità	117
mammella	116



SINNER

SENATOR X HERZPOCHEN

IDAS€	902
produzione	+ 863 kg
mungibilità	116
longevità	110

G
E
N
O
M
I
C
O



WESTERN Pp

WANNABE PP X SEHRGUT

IDAS€	793
longevità	121
fertilità	112
mammella	114



G
E
N
O
M
I
C
O

Alte produzioni legate a una lunga vita produttiva giocano un ruolo fondamentale nella gestione aziendale.

I nostri tori sono da sempre protagonisti in queste caratteristiche

AGRIFRIULI

PEZZATA ROSSA ITALIANA