

# Allevamento ovino e biodiversità: obiettivi dei disciplinari di produzione

Enrico Sturaro – Elena Benedetti del Rio

[enrico.sturaro@unipd.it](mailto:enrico.sturaro@unipd.it)

DAFNAE – Università degli Studi di Padova



### Alpagota:

- N capi: 1521 (erano 3143 nel 2020)
- M/F: 95/1426
- N greggi: 53
- Stato di rischio: endangered
- Associazione locale: Fardjma
- Slow Food presidium “Agnello d’Alpago”

### Lamon:

- N capi: 435
- M/F: 73/316
- N Greggi: 25
- Stato di rischio: endangered
- Associazione locale: Fea de Lamon



### Foza:

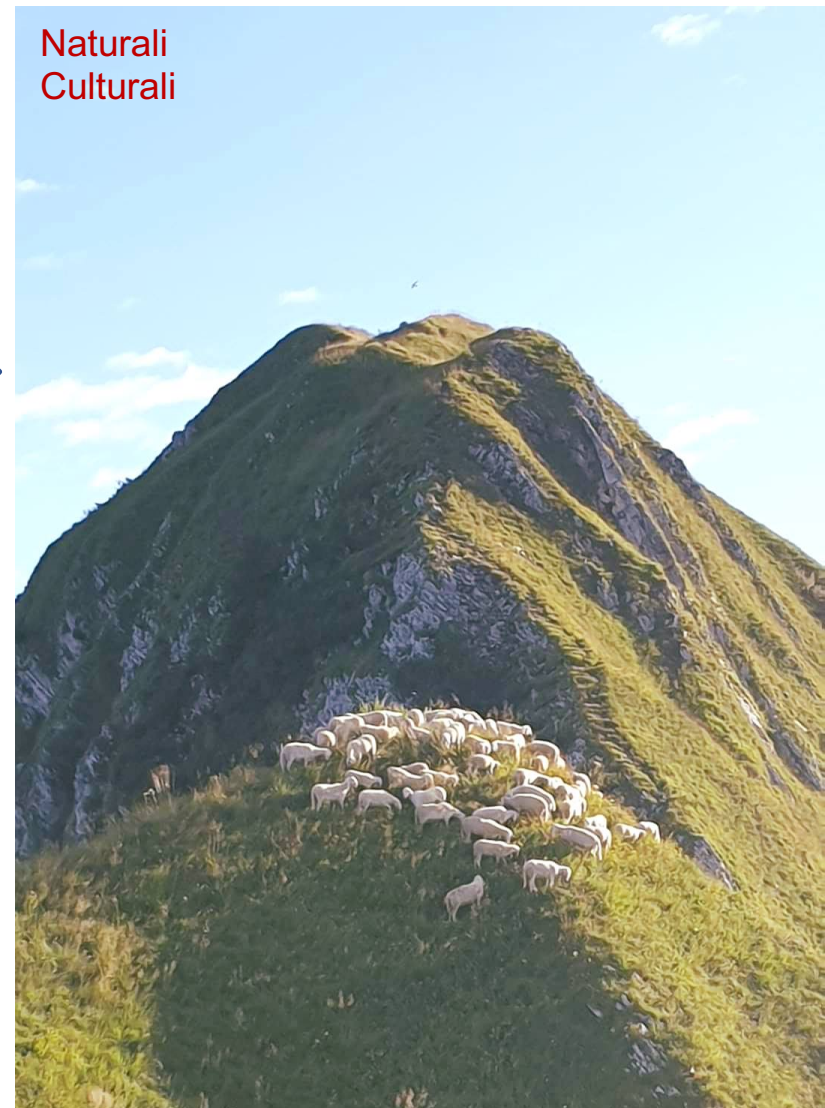
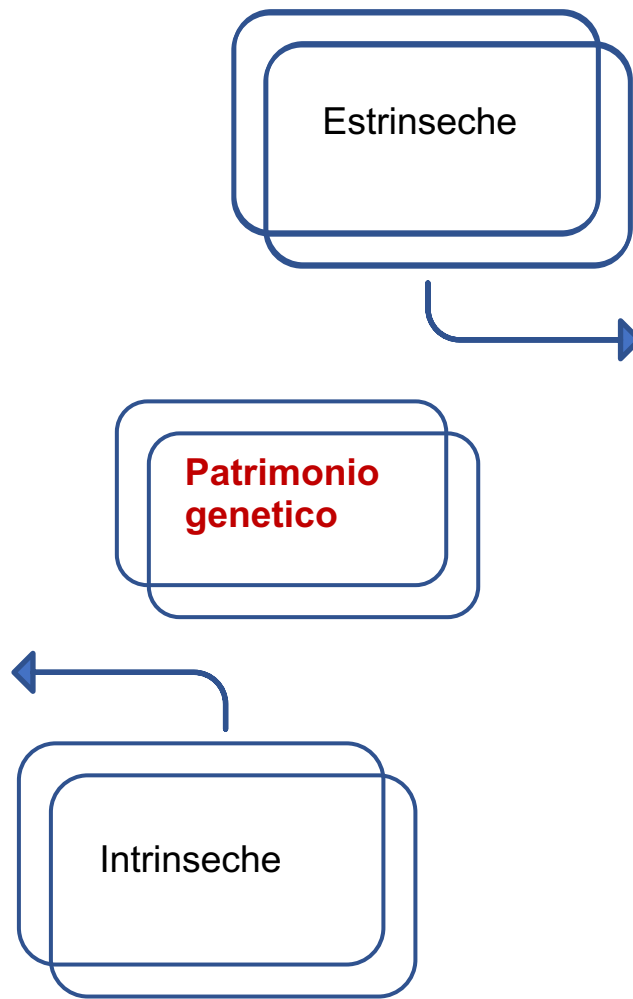
- N capi: 197
- M/F: 40/153
- N greggi: 14
- Stato di rischio: critico



### Brogna:

- N capi: 2418 (erano 3218 nel 2020)
- M/F: 116/2302
- N of greggi: 47
- Stato di rischio: endangered
- Associazione per la conservazione e promozione della pecora Brogna
- Slow Food Presidium “Pecora Brogna”







# Caratterizzazione dei prodotti

- 47 campioni di carne
- 21 campioni di latte



**Pascolo vs Stalla  
(fieno)**

- Composizione chimica
- Profilo acidico
- Proprietà tecnologiche del latte




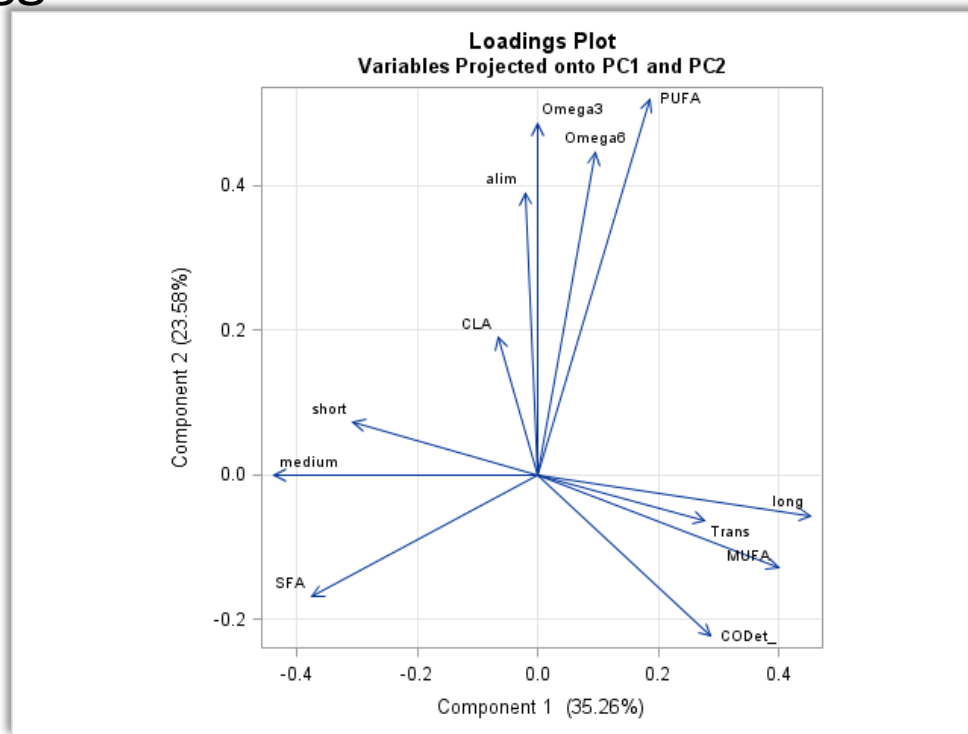
**PRINCIPAL  
COMPONENT  
ANALYSIS**






# Risultati

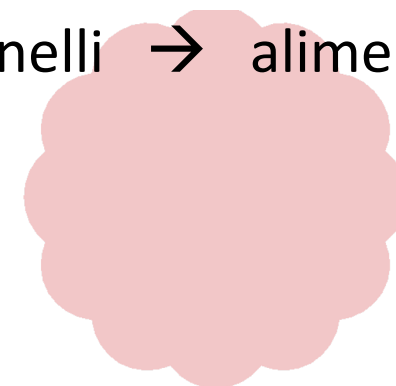
## Carne

-  Ottima qualità (profilo acidico equilibrato), senza particolari differenze tra razze, grazie all'uso di risorse foraggere locali



## Latte

-  Qualità migliora col pascolo
-  Buone caratteristiche tecnologiche (caseificazione)
-  Latte usato prevalentemente per alimentare gli agnelli → alimento di qualità

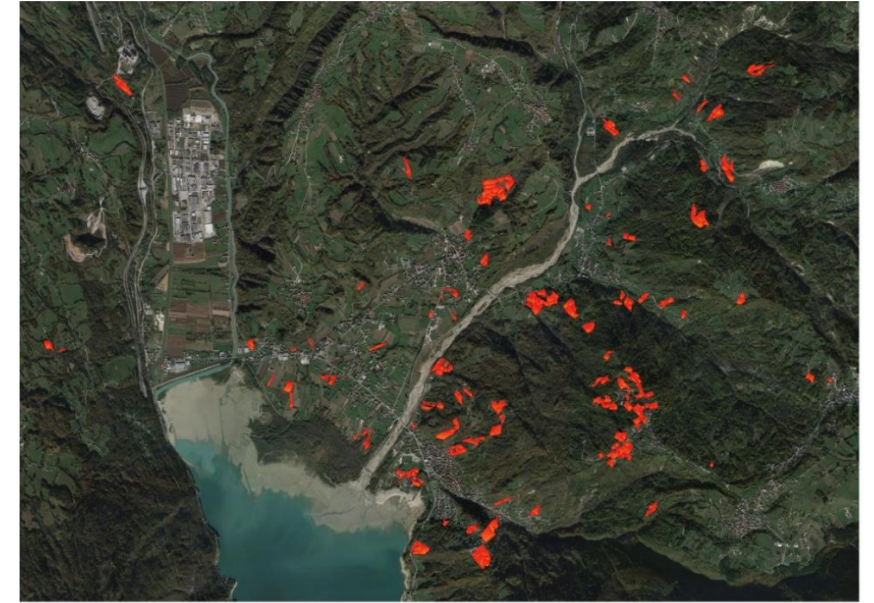
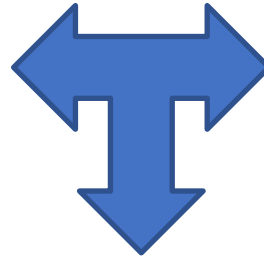




# Mappatura servizi ecosistemici



Monitoraggio pascolamento con collari GPS



Mappatura superfici gestite dalle singole aziende

Gestione di aree aperte «marginali» come servizio ecosistemico fondamentale delle razze ovine venete

Rilevanza del pascolamento turnato nei disciplinari di produzione

# Valorizzazione economica delle razze ovine autoctone: il marchio 'Prodotto di Montagna'

Leonardo Cei, Edi Defrancesco,  
Paola Gatto, **Francesco Pagliacci**

Dip. Territorio e Sistemi Agroforestali (TESAF) | Università degli Studi di Padova



# Il termine riservato ‘Prodotto di Montagna’

Istituito dal **Reg. (UE) n. 1151/2012** come indicazione facoltativa di qualità per prodotti destinati al consumo umano:

- i. provenienti da **zone di montagna** e
- ii. la cui **trasformazione** (stagionatura e maturazione) avviene **in zone di montagna**

## Attenzione:

- non è un termine collettivo!
- non è una certificazione!



# Perché il termine riservato 'Prodotto di Montagna' nel caso delle razze ovine autoctone

Il termine riservato Prodotto di Montagna può essere usato dalle razze ovine autoctone del Veneto.

## 1. Ricade in **zona montana**:

- ✓ area di allevamento
- ✓ 60% degli alimenti
- ✓ trasformazione (può avvenire fino a 30km dal confine della zona montana)

## 2. È un utile **strumento di differenziazione** per aziende di piccola dimensione



# Cosa ne pensano i produttori/distributori?

**Effetto positivo** sulle vendite di carne ovina di razza locale:

- Facilità/velocità di ottenimento
- Costi bassi/nulli
- Facilità di rispetto dei requisiti (provenienza degli alimenti, garantendo la tracciabilità)
- Garanzia circa il luogo di produzione (i consumatori associano elevata qualità ai prodotti della montagna)

**Modello A – COMUNICAZIONE SEMPLICE**

Comunicazione per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, del Reg. delegato n. 665/2014 e del Decreto Ministeriale del 26.07.2017 n. 57167

Alla Giunta regionale del Veneto  
Direzione Agroalimentare  
Via Torino, 110  
30172 MESTRE (VE)  
PEC: agroalimentare@pec.regione.veneto.it

**DATI RELATIVI AL SOGGETTO RICHIEDENTE**

C.U.A.A. PARTITA IVA

RAGIONE SOCIALE

SEDE LEGALE (indirizzo e numero civico, CAP, Comune, Provincia)

SEDE AZIENDALE <sup>1</sup> (indirizzo e numero civico, CAP, Comune, Provincia)

SITO DI TRASFORMAZIONE (indirizzo e numero civico, CAP, Comune, Provincia) – se diverso dalla sede aziendale

TELEFONO FAX

E-MAIL POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC)

SITO WEB

**DATI RELATIVI AL TITOLARE O RAPPRESENTANTE LEGALE**

CODICE FISCALE

COGNOME E NOME

QUALIFICA (selezionare una sola opzione)

TITOLARE  RAPPRESENTANTE LEGALE

LOCALITÀ DI NASCITA DATA DI NASCITA

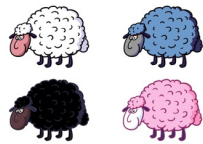
RESIDENZA (indirizzo e numero civico, CAP, Comune, Provincia)

<sup>1</sup> Sede aziendale interessata dalla produzione dei prodotti con indicazione facoltativa "prodotto di montagna".  
mod.A.rev.03 del 27/07/2020



# Cosa ne pensano i consumatori?

Abbiamo domandato a un campione di 528 consumatori residenti in Veneto: «quanto sareste disposti a **pagare di più** per della carne ovina con uno di questi attributi?»

- Razza locale
- Prodotto di Montagna
- Pascolamento turnato



## Un «esperimento di scelta»

	
OPTION A	OPTION B

# Pro e contro del termine Prodotto di Montagna



- Procedura semplice (a costi bassi)
- Facilità di rispetto dei requisiti
- Possibilità di accedere alle altre misure del PSR
- Possibilità di differenziare il prodotto → consumatori disposti a pagare di più per attributi connessi con montagna



- Diffusione ancora scarsa → poca visibilità/conoscenza (ma in crescita)
- Restrizioni troppo lasche
- Presenza di altri strumenti per indicare la provenienza

