

LA PRODUZIONE DI LATTE VACCINO IN FRIULI VENEZIA GIULIA

MARZO 2025



ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Il lavoro è stato eseguito da ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia

Direttore Generale ERSA:

Dott. Mauro Giovanni Viti

Direttore Sostituto del servizio statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale (SSR) ERSA:

Dott. Luca Moratto

Coordinamento e curatela:

Dott. Livio Lorenzoni - Funzionario SSR ERSA

Autori e responsabili dei dati:

Dott.ssa Maria Andreea Androsca - Tecnico Ufficio Statistica SSR ERSA

Dott.ssa Marta Cepparo - Tecnico Ufficio Statistica SSR ERSA

ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Via Sabbatini, 5

Pozzuolo del Friuli (UD)

Telefono: 0432 529211

e-mail: ersa@ersa.fvg.it

www.ersa.fvg.it

La redazione del testo è stata chiusa nel mese di Gennaio 2025

Il rapporto è stato pubblicato sul sito istituzionale www.ersa.fvg.it nella sezione Servizio Statistica Agraria, da cui può essere effettuato il *download*

La riproduzione è consentita previa autorizzazione di ERSa, citando gli estremi della pubblicazione

Realizzazione a stampa: Febbraio 2025

INDICE

1. PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEL LATTE VACCINO	1
2. TIPI DI LATTE IN COMMERCIO	2
3. PRODUZIONE DI LATTE IN EUROPA	4
4. PRODUZIONE DI LATTE IN ITALIA E IN FRIULI VENEZIA GIULIA	7
4.1 Latte convenzionale	7
4.2 Latte biologico.....	9
5. COSTI PER LA PRODUZIONE DI LATTE IN EUROPA	11
6. PREZZO DEL LATTE IN ITALIA E IN FRIULI VENEZIA GIULIA	12
7. ALLEVAMENTI E CAPI ALLEVATI IN ITALIA E IN FRIULI VENEZIA GIULIA	14
8. PRINCIPALI RAZZE BOVINE DA LATTE IN REGIONE.....	17
APPENDICE: CONSEGNE DI LATTE CONVENZIONALE E BIOLOGICO IN FVG PER PROVINCIA ...	23
FONTI	24

1. PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEL LATTE VACCINO

Il latte è un alimento prezioso, un concentrato di tantissimi nutrienti che sono molto utili per la nostra salute. Viene definito come il “prodotto della mungitura completa, regolare e ininterrotta della mammella di animali in buono stato di salute e nutrizione” (D. M. 9 maggio 1991, n. 185). È un alimento completo che partecipa all'idratazione corporea: il latte (da intendersi come latte vaccino) è costituito da acqua per l'87% circa e contiene, in media, il 3,9% di grassi, il 3,4% di proteine e il 4,8% di lattosio. Nel latte per il consumo alimentare diretto il contenuto di grasso è standardizzato al livello previsto per le tre tipologie commerciali: latte intero (>3,5%), parzialmente scremato (1,5-1,8%), scremato (<0,5%). L'80% delle proteine che contiene sono caseine e, in particolare, le α_2 caseine hanno la caratteristica di favorire lo sviluppo di acidi grassi a catena corta che apportano benefici per la salute del nostro intestino. Le proteine del latte vaccino sono, nel complesso, di alto valore biologico, sia perché soddisfano completamente il fabbisogno amminoacidico dell'organismo umano, sia per l'elevata digeribilità e biodisponibilità che le contraddistinguono.

Tra i minerali presenti nel latte, oltre al calcio, vanno segnalati il fosforo, del quale il latte rappresenta una buona fonte, il potassio, il magnesio, lo zinco e il selenio. Il latte apporta anche vitamine idrosolubili del gruppo B (riboflavina e B12) e vitamine liposolubili in concentrazioni direttamente proporzionali al tenore lipidico.

Le proprietà del latte alimentare sono influenzate dalla qualità del latte crudo di partenza, dal tipo di processo tecnologico (e dalla relativa intensità) con il quale viene trattato e dalle condizioni di conservazione. Le caratteristiche del latte crudo sono fissate dai Regolamenti di igiene europei che definiscono le caratteristiche della materia prima e stabiliscono regole precise di trattamento già dal momento della mungitura, inclusa l'immediata refrigerazione. Tutto ciò permette di evitare processi di risanamento pesanti e si traduce in maggiore sicurezza e migliore conservabilità del prodotto [1].

2. TIPI DI LATTE IN COMMERCIO

- **Latte fresco pastorizzato:** sottoposto al trattamento di pastorizzazione, che consiste nel sottoporre l'alimento ad un trattamento termico ad una temperatura di 71,7-78 °C per 15-20 secondi;
- **Latte fresco pastorizzato di alta qualità:** le caratteristiche di questa tipologia di latte vengono disciplinate dalla legge n. 169/1989. Dipendono dalla percentuale di sieroproteine solubili non denaturate presenti al suo interno al momento del confezionamento. Per essere definito tale, deve avere una percentuale minima di 15,5% di proteine del siero;
- **Latte microfiltrato pastorizzato:** il latte scremato, sottoposto a un processo di microfiltrazione (rimozione fisica delle cellule batteriche) viene pastorizzato, in genere dopo avere reintrodotta la quota lipidica separata all'inizio del processo; si conserva fino a 15-18 giorni in frigorifero (4-6 °C);
- **Latte pastorizzato a temperatura elevata:** trattato con procedimenti che vanno da 90 °C per 30-60 secondi a 128 °C per 4 secondi; si conserva fino a 15-18 giorni in frigorifero;
- **Latte sterilizzato UHT (Ultra High Temperature):** trattato da 135 a 150 °C per 2-4 secondi, confezionato in condizioni asettiche; si conserva a temperatura ambiente per almeno 3 mesi.

Tabella 1: trattamenti produttivi e caratteristiche di conservazione dei principali latti alimentari in commercio in Italia

Tipo di latte	Trattamento	Durata e conservazione
Latte fresco pastorizzato	Da 72 a 78°C per 15-20 secondi	6 giorni in frigorifero
Latte fresco pastorizzato di alta qualità	Pastorizzazione alle condizioni minime indispensabili, 72°C per 15-18 secondi	6 giorni in frigorifero
Latte microfiltrato pastorizzato	Microfiltrazione e poi pastorizzazione	15-18 giorni in frigorifero
Latte pastorizzato ad alte temperature	Da 90°C per 30-60 secondi a 128°C per 4 secondi	15-18 giorni in frigorifero
Latte sterilizzato UHT	Da 135 a 150°C per 2-4 secondi	Almeno 3 mesi a temperatura ambiente

I processi tecnologici che hanno lo scopo fondamentale di risanare il latte, abbattendo i più comuni patogeni veicolati dal latte crudo (*Listeria* spp., *Campylobacter* spp., alcuni ceppi di *Escherichia coli* patogeni (VTEC), salmonelle, stafilococchi coagulasi positivi), sono principalmente la pastorizzazione e la sterilizzazione UHT. Con la pastorizzazione, che prevede il trattamento del latte crudo ad almeno 72°C per 15 secondi, vengono distrutti i patogeni non sporigeni (ma non si elimina del tutto la flora batterica generica) e si ottiene un prodotto che si conserva refrigerato (4-6 °C) per pochi giorni. Con la sterilizzazione UHT il latte crudo viene portato a una temperatura tra 135 e 150 °C per 2-4 secondi e confezionato in condizioni asettiche, per assicurare la distruzione completa della carica batterica e l'inattivazione degli enzimi nativi del latte; il latte sterilizzato si conserva a temperatura ambiente per un periodo di tempo molto più prolungato (almeno 3 mesi). Entrambe le tipologie di latte mantengono al meglio le caratteristiche nutrizionali del prodotto di partenza, in rispetto della sicurezza alimentare e della salubrità. I batteri possono anche essere rimossi fisicamente, come nella microfiltrazione, nella quale il latte viene fatto passare in flusso continuo attraverso membrane a porosità definita che trattengono le cellule batteriche, somatiche e le spore. Il prodotto così ottenuto deve comunque essere pastorizzato per garantirne la completa sicurezza. La produzione del latte a ridotto tenore di lattosio, che può essere sia pastorizzato, sia UHT, avviene per aggiunta dell'enzima lattasi (denominato anche β -galattosidasi), purificato da lieviti o da funghi, prima del trattamento termico. L'idrolisi del lattosio porta alla liberazione di glucosio e galattosio. Oggi si sta proponendo l'utilizzo di un pretrattamento di ultrafiltrazione per eliminare, attraverso la fase acquosa, circa il 50% del lattosio prima dell'aggiunta della lattasi, con riduzione del contenuto finale di glucosio e galattosio.

In ogni caso, i progressi tecnologici sviluppati in questi anni hanno reso le procedure di risanamento termico altamente rispettose dei costituenti del latte e delle sue caratteristiche fisico-chimiche. Si registrano solo riduzioni moderate dei livelli di alcune vitamine (specie la vitamina C, la B6 e la B1), ma non di altre (la A, la E, la D e la B2). La pastorizzazione rappresenta il trattamento termico meno aggressivo: la lattoglobulina non denaturata, per esempio, dopo pastorizzazione mostra livelli di concentrazione solo marginalmente inferiori rispetto a quelli rilevabili nel latte fresco [1].

3. PRODUZIONE DI LATTE IN EUROPA

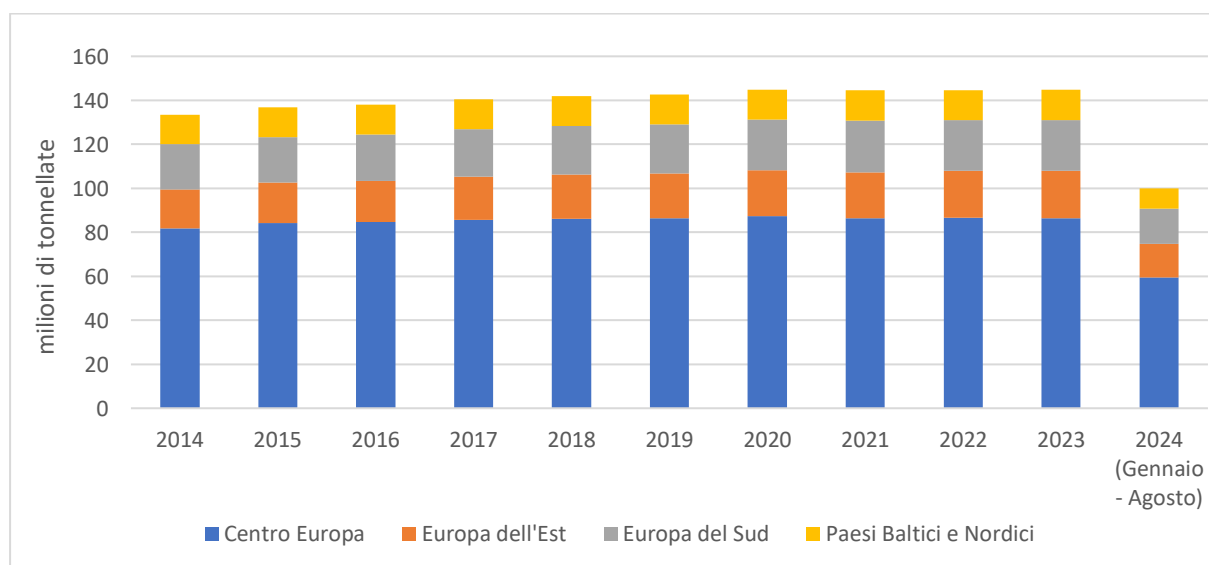
L'Unione Europea (UE) è un importante produttore di latte e prodotti lattiero-caseari, che rientrano nell'Organizzazione Comune dei Mercati (OCM).

Il settore lattiero-caseario rappresenta una percentuale significativa del valore della produzione agricola dell'UE. La produzione totale di latte nell'UE, infatti, è stimata intorno ai 150 milioni di tonnellate all'anno.

Le dimensioni delle aziende agricole e del bestiame da latte variano enormemente, così come le rese. Tuttavia, con lo sviluppo del settore lattiero-caseario in tutta l'UE, le variazioni delle rese e di altri fattori tecnici sono state ridotte; i produttori lattiero-caseari meno sviluppati stanno rapidamente recuperando terreno rispetto a quelli che per primi si sono ristrutturati e ammodernati [2].

Nel grafico sottostante (Figura 1) sono descritte le consegne di latte avvenute in tutta Europa (Centro, Est, Sud compresi i Paesi Baltici e Nordici) negli ultimi dieci anni [3]. I dati del 2024 sono ancora provvisori, ma si può certamente affermare che i maggiori produttori di latte provengono dal Centro Europa, in particolare Germania, Francia e Olanda. Dal 2014 (133 milioni di tonnellate di latte consegnato) in poi, si osserva una graduale crescita delle consegne raggiungendo, nel 2023, 145 milioni di tonnellate di latte consegnato. Tra il 2020 e il 2022 si nota una sostanziale stabilità del numero di consegne, che sono rimaste pressoché invariate.

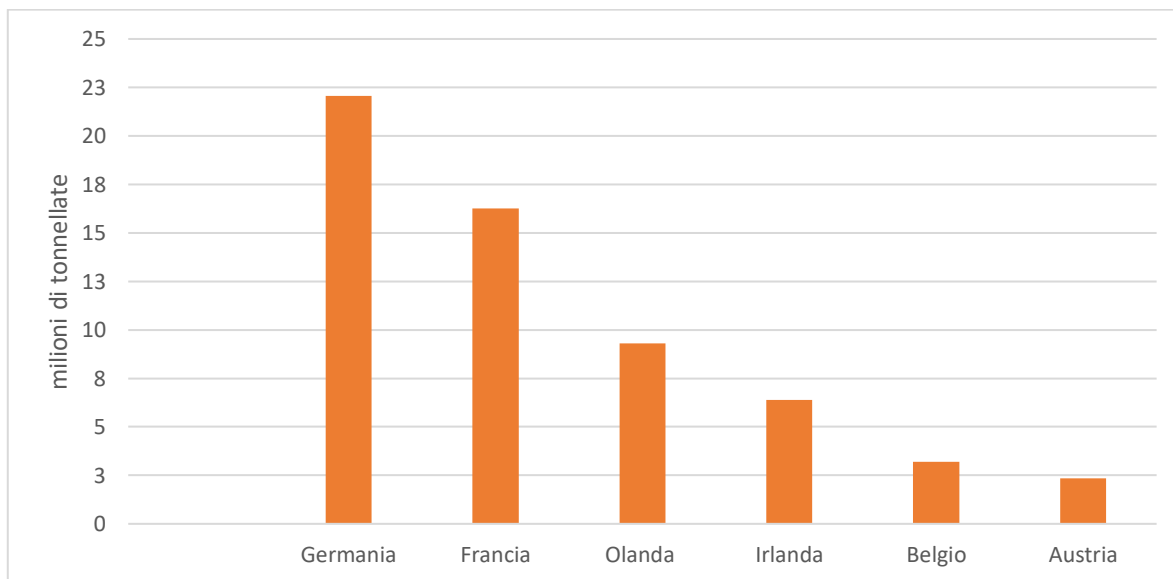
Figura 1: consegne di latte in Europa dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSa su dati Clal [3]

Nei grafici successivi si entra nel dettaglio dei primi mesi del 2024 specificando il numero di consegne di latte dei vari paesi europei.

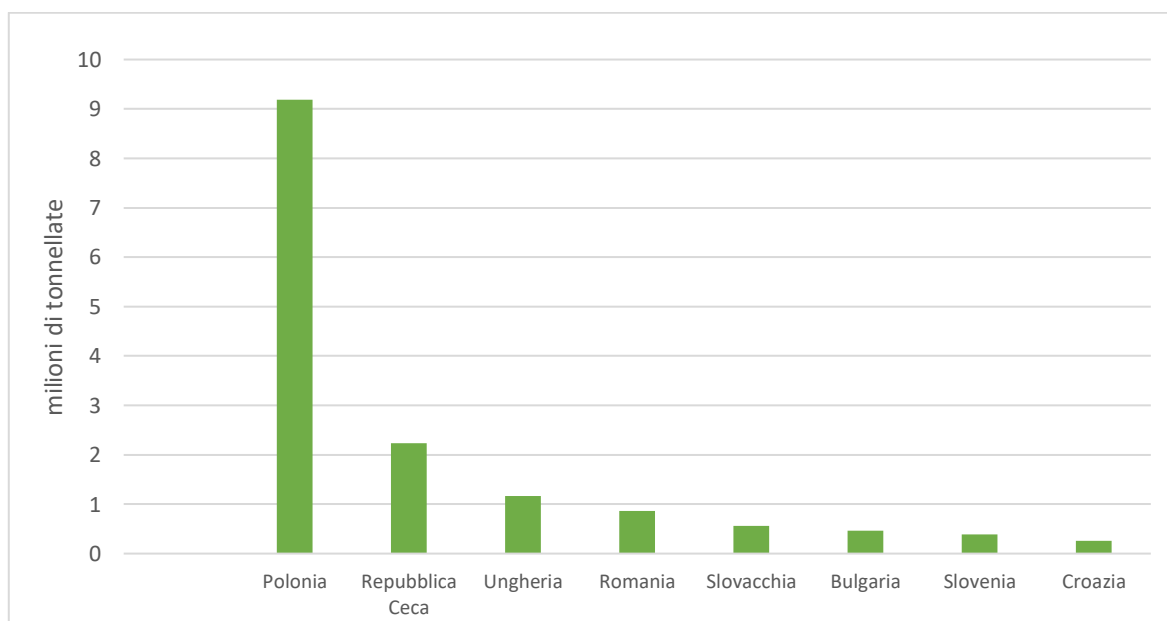
Figura 2: consegne di latte nel Centro Europa da gennaio ad agosto 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati Clal [3]

In Figura 2 si osserva come la Germania sia il primo paese dell'Europa centrale come numero di consegne di latte, per un totale di 22 milioni di tonnellate.

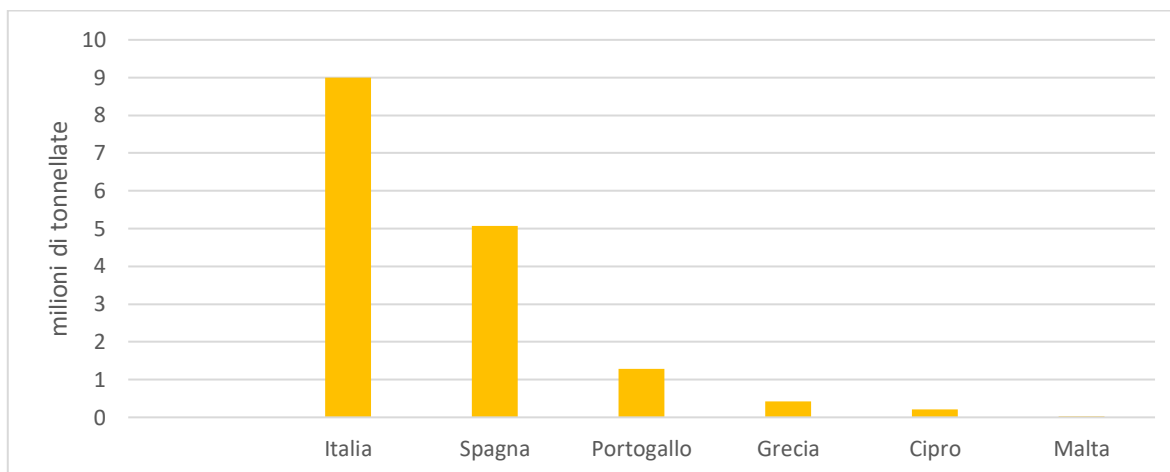
Figura 3: consegne di latte nell'Europa dell'Est da gennaio ad agosto 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati Clal [3]

In Figura 3, nella precedente pagina, si nota il distacco della Polonia dagli altri paesi dell'Europa dell'Est. La Polonia, infatti, ha totalizzato 9,1 milioni di tonnellate di latte consegnato, mentre la Repubblica Ceca, che la segue, ne ha registrate in confronto solo 2,2.

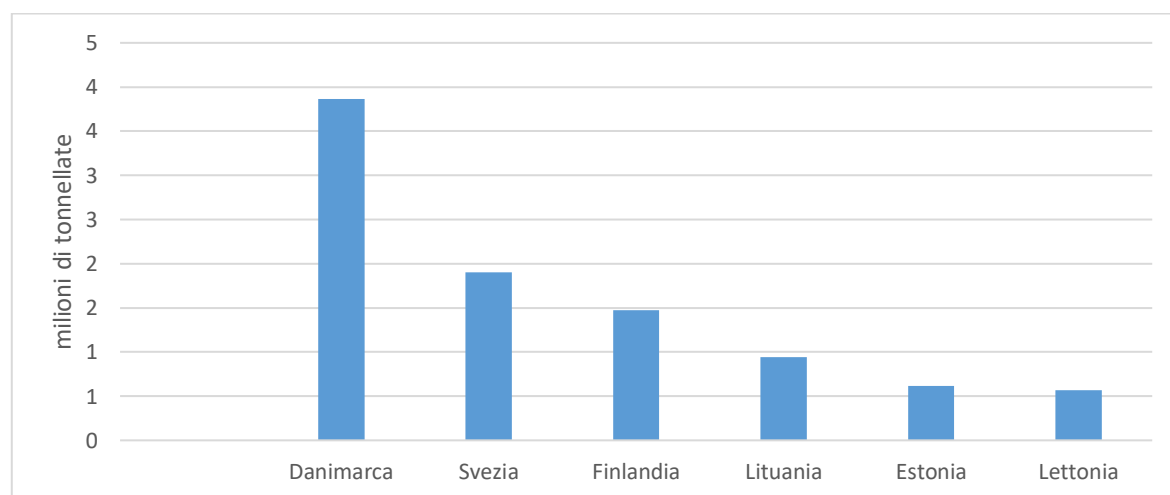
Figura 4: consegne di latte nell'Europa del Sud da gennaio ad agosto 2024



Fonte: elaborazione di ERSa su dati Clal [3]

Relativamente all'Europa del Sud (Figura 4), nel 2024, in Italia sono state consegnate oltre 9 milioni di tonnellate di latte aggiudicandosi il primo posto tra gli altri paesi del gruppo, ovvero Spagna, Portogallo, Grecia, Cipro e Malta.

Figura 5: consegne di latte nei Paesi Baltici e Nordici da gennaio ad agosto 2024



Fonte: elaborazione di ERSa su dati Clal [3]

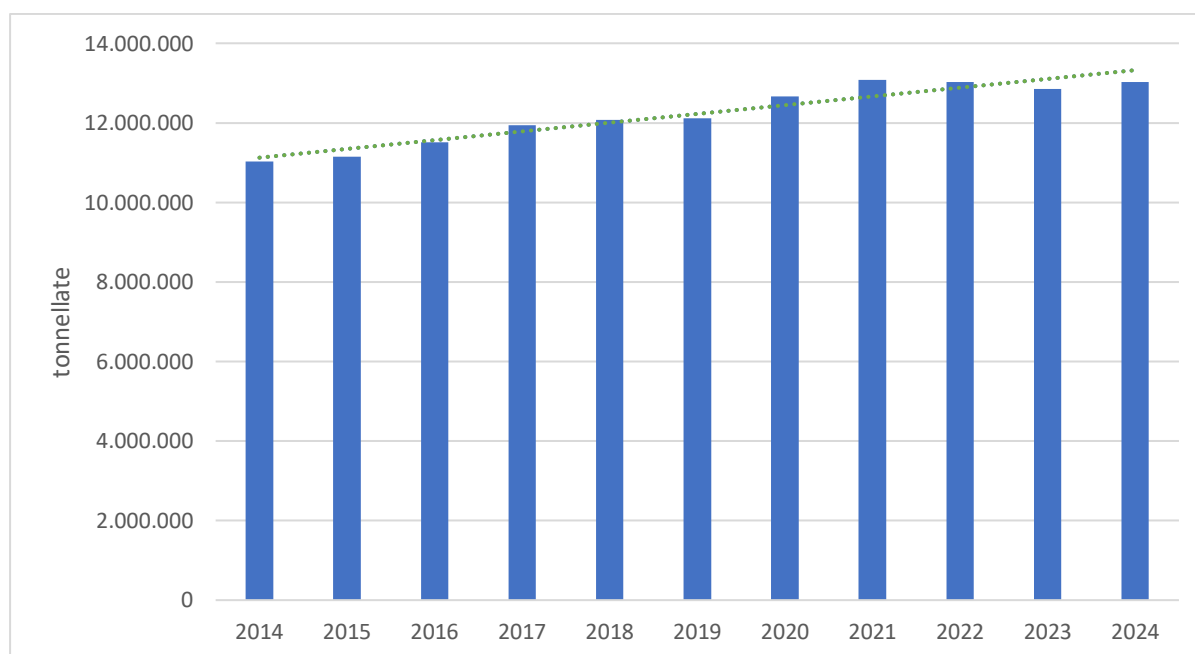
Per quanto riguarda i Paesi Baltici e Nordici (Figura 5), sempre nel 2024, si osserva che la Danimarca ha totalizzato quasi 4 milioni di tonnellate di consegne, mentre la Lettonia si configura come il paese che ha consegnato meno latte, precisamente 566 mila tonnellate.

4. PRODUZIONE DI LATTE IN ITALIA E IN FRIULI VENEZIA GIULIA

4.1 Latte convenzionale

A livello nazionale, le consegne di latte convenzionale sono aumentate costantemente dal 2014 al 2021, passando da circa 11 milioni di tonnellate nel 2014 a oltre 13 milioni nel 2021 (+18,6%). Tuttavia, negli anni successivi si è registrata una leggera flessione, con un calo nel 2022 e nel 2023, seguito da un lieve recupero nel 2024 (Figura 6) [4]. Secondo l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA), questa riduzione è dovuta a diversi fattori, tra cui l'aumento dei costi di produzione legato alla crisi energetica e all'incremento dei prezzi delle materie prime per il bestiame [5]. Inoltre, condizioni climatiche avverse, come periodi di siccità prolungata, hanno influenzato negativamente la disponibilità di foraggi, riducendo la produzione di latte per capo [6]. Anche la diminuzione della domanda interna e le difficoltà logistiche legate alla pandemia di COVID-19 e alle tensioni geopolitiche hanno avuto un impatto sul settore [6].

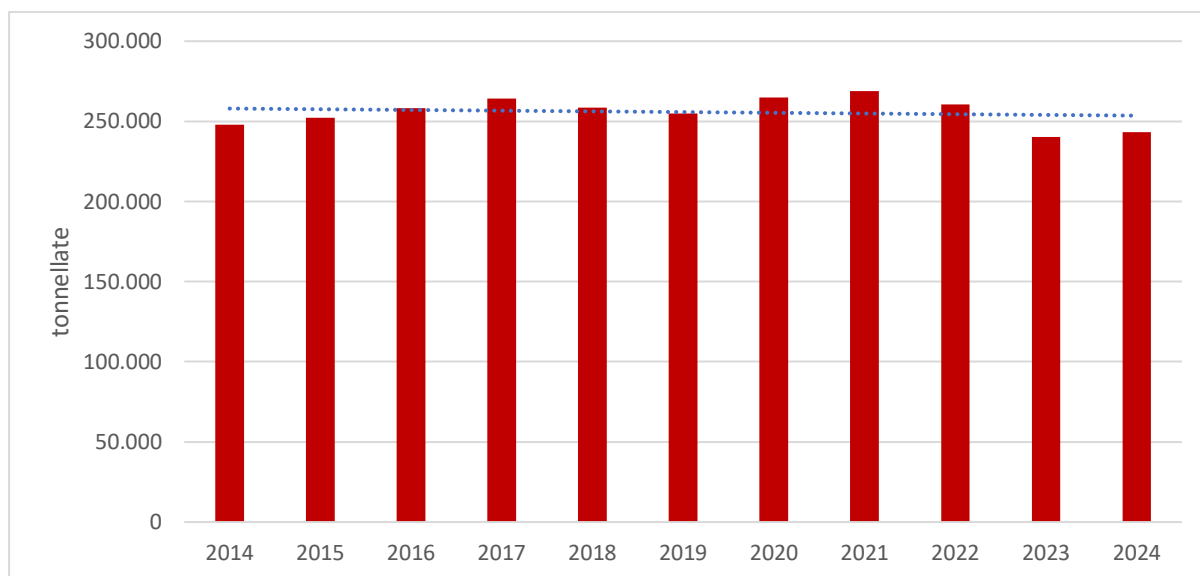
Figura 6: consegne di latte convenzionale in Italia dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati AGEA [4]

Nel contesto regionale del Friuli Venezia Giulia, la produzione di latte convenzionale segue un andamento simile a quello nazionale (Figura 7, pagina seguente), con una crescita tra il 2014 e il 2021 (+8,4%), culminando in un picco di 269.032 tonnellate nel 2021. Tuttavia, a partire dal 2022 si osserva una riduzione significativa, con il dato più basso nel 2023 (240.101 tonnellate), seguito da un lieve recupero nel 2024 (243.201 tonnellate) [4].

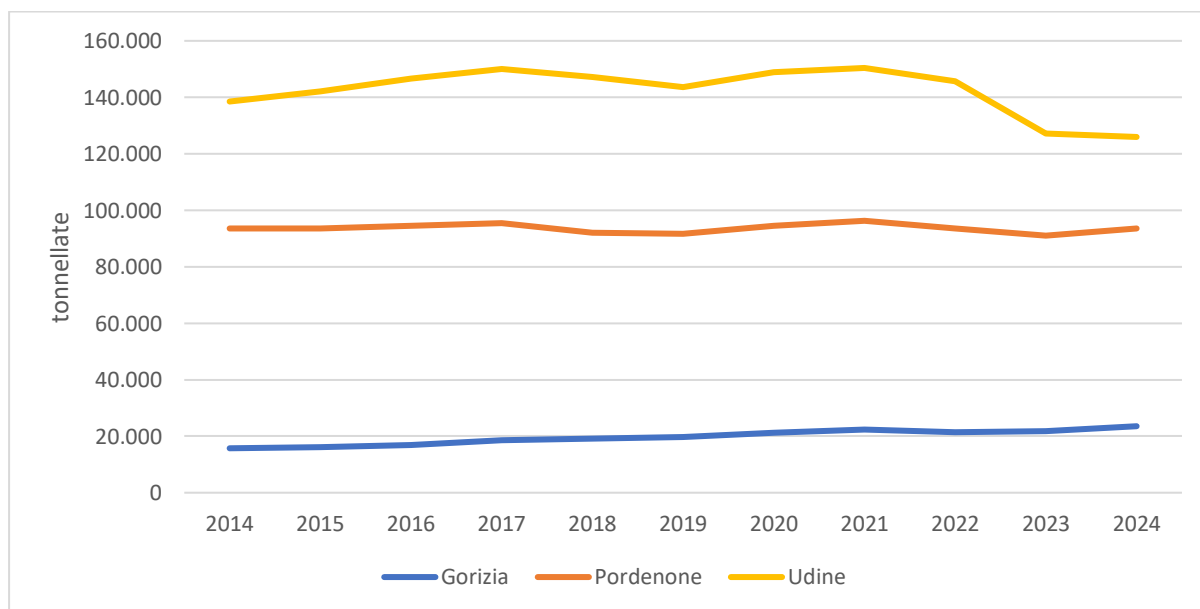
Figura 7: consegne di latte convenzionale in Friuli Venezia Giulia dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati AGEA [4]

Analizzando le province, si nota una crescita costante a Gorizia, mentre a Udine si registra un calo significativo dopo il 2021. La provincia di Pordenone mantiene valori relativamente stabili, con variazioni minime nel periodo considerato (Figura 8), mentre Trieste presenta volumi di produzione trascurabili. Nel 2024, la produzione di latte convenzionale del Friuli Venezia Giulia ha rappresentato circa l'1,9% della produzione totale italiana (243.201 tonnellate su 13.028.269 tonnellate) [4].

Figura 8: consegne di latte convenzionale suddivise per provincia in FVG dal 2014 al 2024

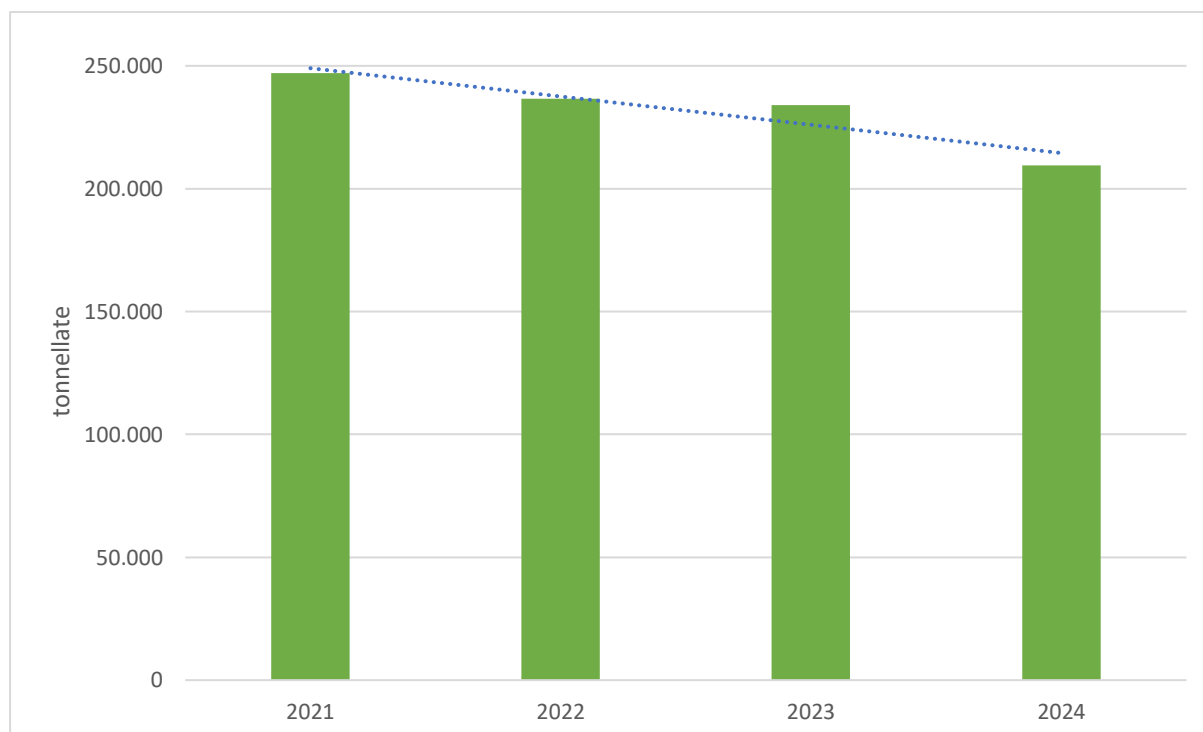


Fonte: elaborazione di ERSA su dati AGEA [4]

4.2 Latte biologico

Per quanto riguarda il latte biologico, il *trend* nazionale mostra un'inversione di tendenza negli ultimi anni. Nel 2021 le consegne di latte biologico in Italia erano pari a 246.935 tonnellate, ma nel 2022 si è osservato un calo a 236.676 tonnellate, con una riduzione ulteriore nel 2023 e nel 2024, quando il dato è sceso a 209.461 tonnellate (Figura 9) [4].

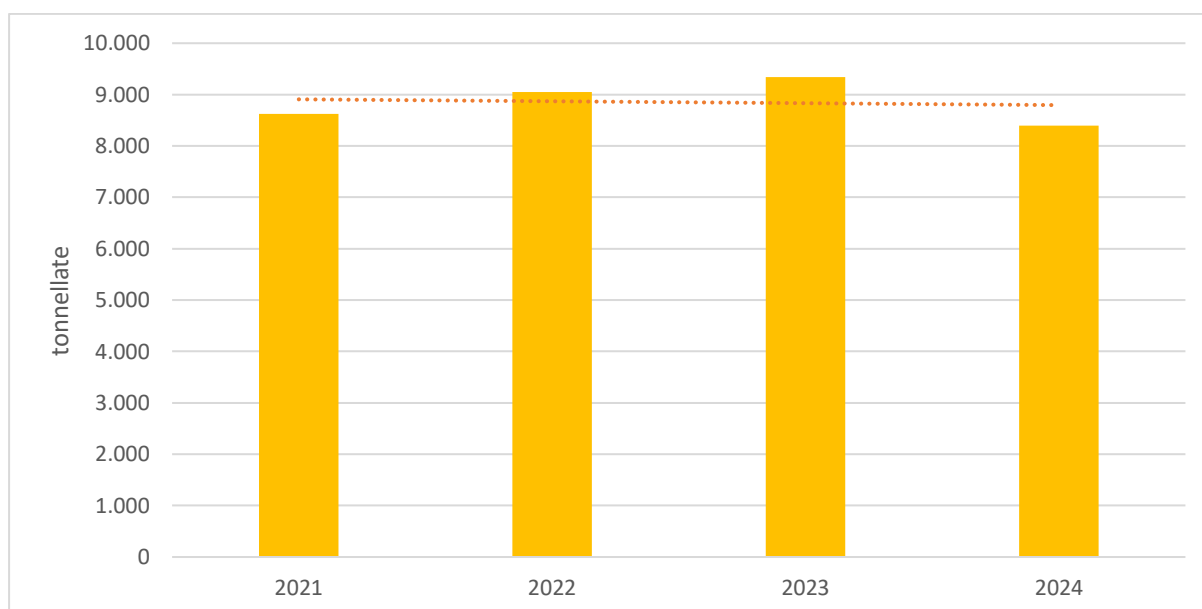
Figura 9: consegne di latte biologico in Italia dal 2021 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati AGEA [4]

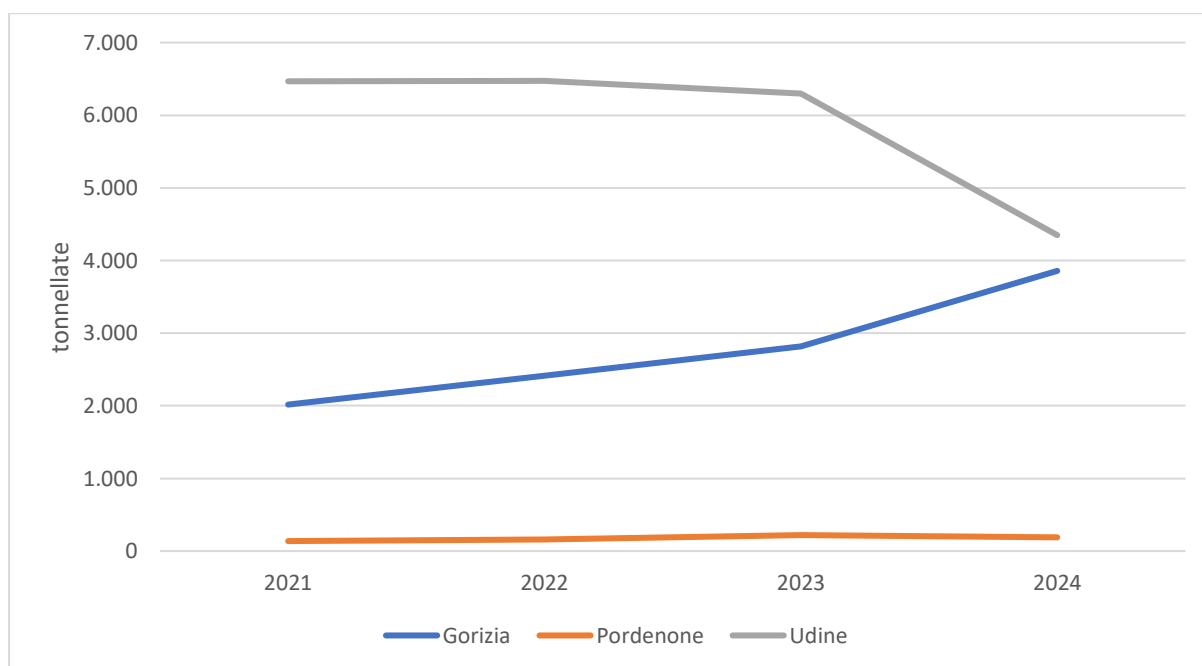
Nel contesto del Friuli Venezia Giulia, la produzione di latte biologico mostra un andamento meno uniforme rispetto a quella convenzionale. Nel 2021, le consegne totali erano pari a 8.622 tonnellate, in crescita nel 2022 (9.046) e nel 2023 (9.339), seguite però da un calo nel 2024 (8.399) (Figura 10, alla pagina seguente) [4]. A livello provinciale, Gorizia ha visto un aumento costante, passando da 2.017 tonnellate nel 2021 a 3.857 nel 2024, mentre Pordenone registra valori più contenuti, con una lieve crescita fino al 2023 e una successiva riduzione nel 2024. Udine, invece, mostra una tendenza opposta a quella di Gorizia, con un calo progressivo della produzione che si accentua nel 2024 (Figura 11, alla pagina seguente). Rispetto alla produzione nazionale di latte biologico, il Friuli Venezia Giulia ha rappresentato nel 2024 circa il 4% del totale italiano (8.399 tonnellate su 209.461 tonnellate) [4].

Figura 10: consegne di latte biologico espresso in tonnellate in Friuli Venezia Giulia dal 2021 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSa su dati AGEA [4]

Figura 11: consegne latte biologico suddivise per provincia in FVG dal 2021 al 2024



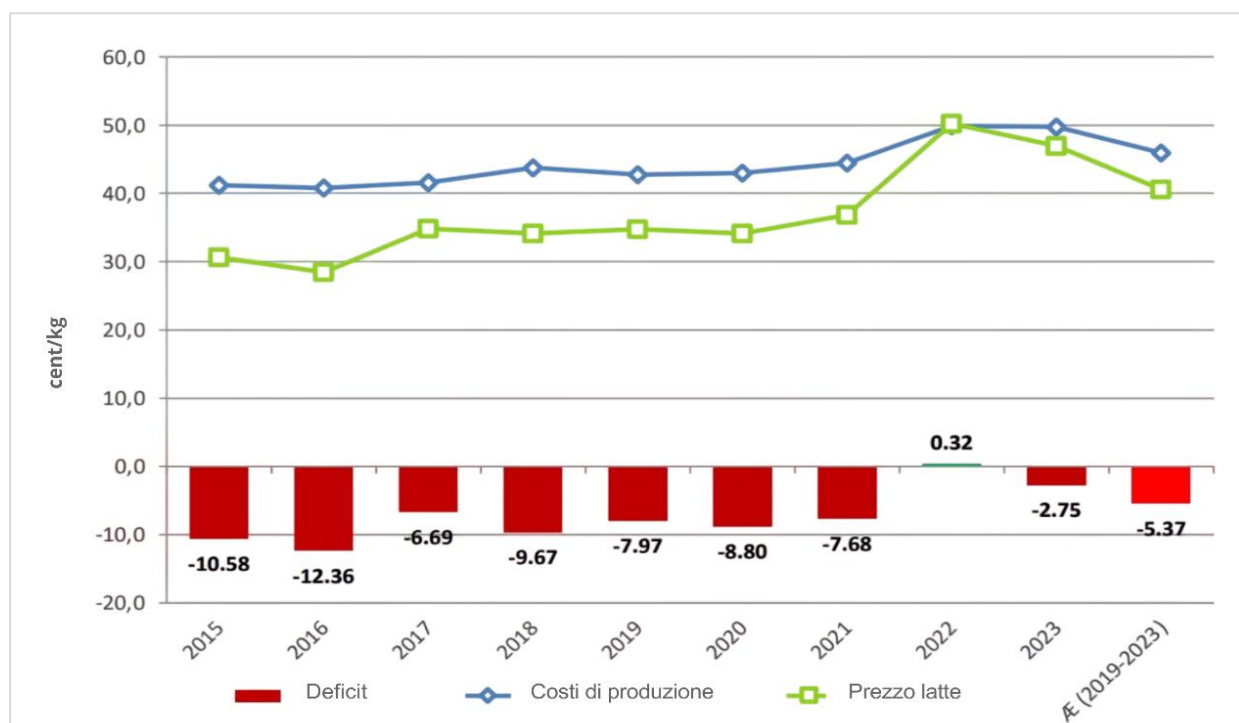
Fonte: elaborazione di ERSa su dati AGEA [4]

All'Appendice, a pagina 23, vengono riportati i dati completi delle consegne di latte convenzionale e biologico in Friuli Venezia Giulia suddivisi per provincia.

5. COSTI PER LA PRODUZIONE DI LATTE IN EUROPA

Nella figura sottostante (Figura 12) vengono riportati i dati relativi al rapporto tra il prezzo di vendita del latte e i costi di produzione sostenuti dagli allevatori europei, nonché il deficit espresso in centesimi per kg di latte, nel periodo compreso tra il 2015 e il 2023.

Figura 12: andamento dei prezzi e dei costi di produzione del latte in Europa



Fonte: European milk board [7]

I prezzi del latte e i pagamenti della Politica Agricola Comune (PAC) non sono stati sufficienti a coprire i costi della produzione di latte.

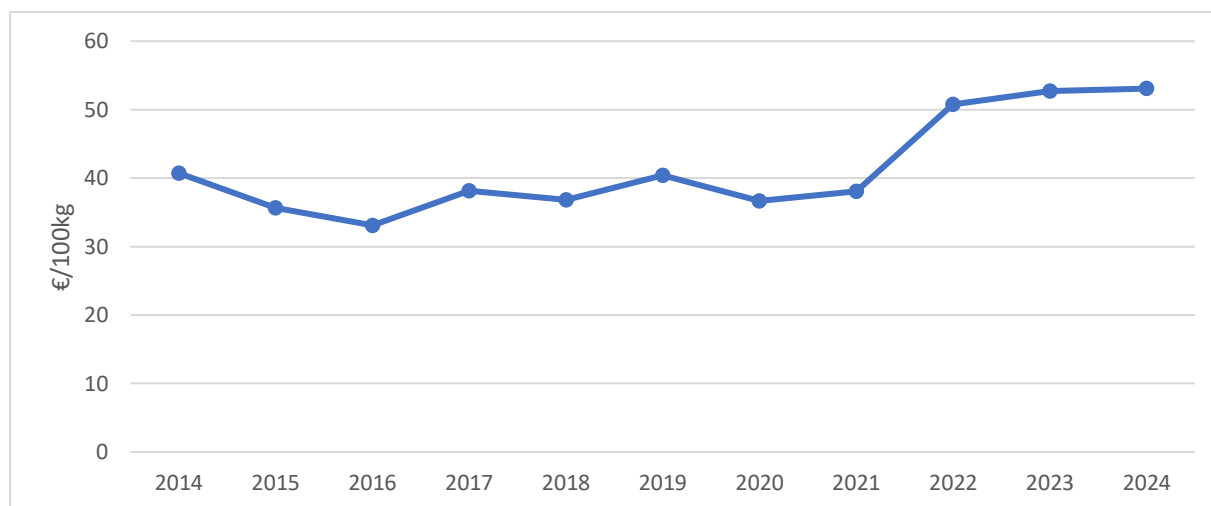
L'enorme aumento dei costi di produzione, in particolare di fertilizzanti, mangimi ed energia, dal 2020 in poi hanno annullato le entrate aggiuntive derivanti dall'aumento del prezzo del latte. Dopo che nel 2022 sono stati pagati almeno i costi a copertura del prezzo del latte alla stalla, dal 2023 il deficit dei costi è nuovamente peggiorato in modo significativo poiché i prezzi del latte alla stalla sono nuovamente diminuiti, mentre i costi di produzione sono rimasti molto elevati.

Migliorare la posizione degli allevatori è uno degli obiettivi più importanti per garantire che i produttori di latte ricevano prezzi equi e siano in grado di apportare gli adeguamenti e gli investimenti necessari per proteggere il clima, l'ambiente e il benessere degli animali [7].

6. PREZZO DEL LATTE IN ITALIA E IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Le fluttuazioni del prezzo all'origine del latte crudo nazionale in Italia tra il 2014 e il 2024 sono state influenzate da una serie di fattori economici, normativi e di mercato (Figura 13).

Figura 13: andamento del prezzo medio del latte all'origine in Italia dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati ISMEA [5]

Nel 2014, il prezzo si attestava a 40,70 €/100 kg. Con la fine del regime delle quote latte nell'UE nel 2015, si è verificato un aumento della produzione lattiera, causando un surplus di offerta e una conseguente diminuzione dei prezzi [6], che sono scesi a 35,63 €/100 kg nel 2015 e a 33,10 €/100 kg nel 2016.

Nel 2017, il mercato ha mostrato segnali di ripresa, con un incremento del prezzo a 38,15 €/100 kg. Tuttavia, nel 2018 si è osservata una lieve flessione, con il prezzo che si è attestato a 36,83 €/100 kg. Nel 2019, il prezzo è nuovamente aumentato, arrivando a 40,39 €/100 kg.

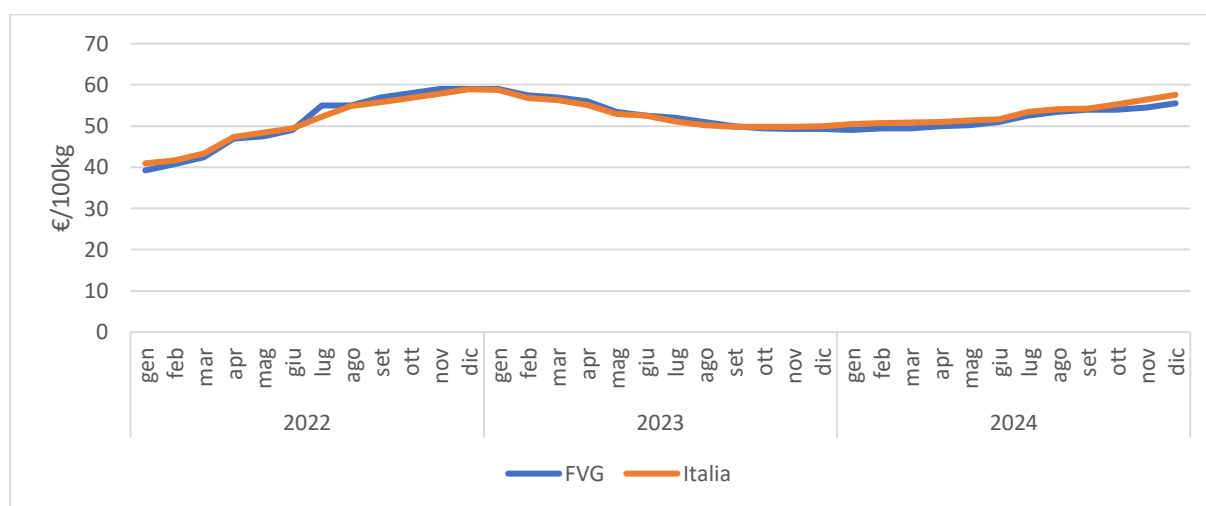
L'anno 2020, segnato dalla pandemia di COVID-19, ha visto una significativa contrazione del prezzo del latte, con una diminuzione rispetto al 2019, portando il prezzo a 36,65 €/100 kg. Le restrizioni e le interruzioni nelle catene di approvvigionamento hanno avuto un impatto negativo sul settore lattiero-caseario [8].

Nel 2021, il prezzo ha registrato una ripresa, attestandosi a 38,07 €/100 kg. Il 2022 ha segnato un picco significativo, con un aumento rispetto all'anno precedente, raggiungendo 50,74 €/100 kg. Questi incrementi possono essere attribuiti ad una combinazione di fattori, tra cui l'aumento dei costi delle materie prime e dell'energia dovuto allo scoppio della guerra in Ucraina [9].

Nel 2023 e nel 2024 si è osservato un ulteriore rialzo, con il prezzo che è salito rispettivamente a 52,74 €/100 kg e 53,07 €/100 kg.

Nella Figura 14 viene confrontato l'andamento mensile, dal 2022 al 2024, dei prezzi all'origine del latte vaccino convenzionale, sulla base dei dati della Borsa Merci nazionale e della Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

Figura 14: andamento dei prezzi all'origine del prezzo del latte vaccino convenzionale - medie mensili della Camera di Commercio di Pordenone-Udine e Borsa Merci nazionale



Fonte: elaborazione di ERSA su dati ISMEA Mercati [5], Camera di Commercio di Pordenone-Udine [10]

L'andamento del prezzo del latte in Italia e in Friuli Venezia Giulia tra il 2022 e il 2024 evidenzia una forte crescita nel primo periodo, seguita da una fase di correzione e infine da una stabilizzazione. Nel 2022, i prezzi hanno registrato un costante aumento, con un incremento particolarmente marcato nella seconda metà dell'anno. In Friuli Venezia Giulia, il valore è passato da 39,25 €/100kg a gennaio fino a raggiungere i 59 €/100kg a dicembre [10], mentre a livello nazionale si è partiti da 40,96 €/100kg fino a 58,95 nello stesso periodo [5].

Nel corso del 2023, il mercato ha iniziato una fase di riduzione progressiva dei prezzi che ha portato a una discesa più evidente nella prima metà dell'anno. I prezzi alla Camera di Commercio di Pordenone-Udine sono scesi dai 59 €/100kg di gennaio fino a circa 49 €/100kg a dicembre [10], mentre alla Borsa Merci Nazionale si è passati da 58,71 a poco più di 50 €/100kg nello stesso arco di tempo [5].

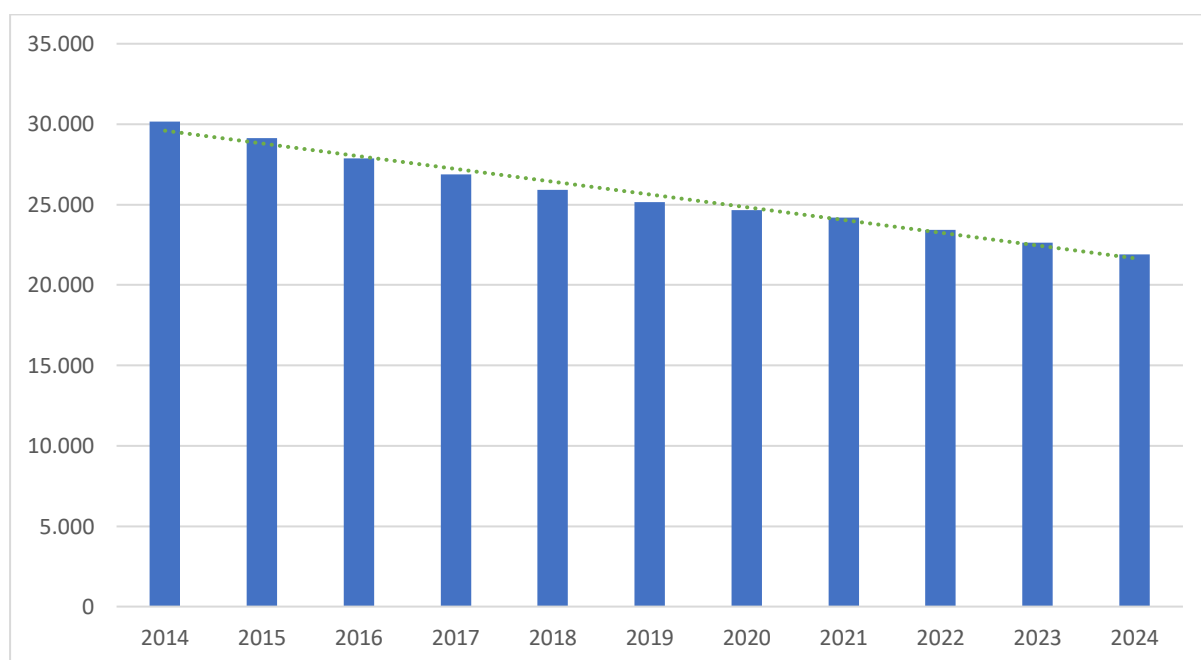
Nel 2024, il *trend* ha mostrato segni di stabilizzazione, con oscillazioni più contenute rispetto agli anni precedenti. In Friuli Venezia Giulia, il prezzo è rimasto compreso tra 49 e 55,5 €/100kg [10], mentre in Italia si è attestato tra 50,49 e 57,58 €/100kg [5].

7. ALLEVAMENTI E CAPI ALLEVATI IN ITALIA E IN FRIULI VENEZIA GIULIA

L'analisi dei dati reperiti sulla Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica (BDN) relativi agli allevamenti di bovini da latte e al numero di capi allevati in Italia e nella regione Friuli Venezia Giulia dal 2014 al 2024 evidenzia un processo di riduzione costante del numero di aziende e una contemporanea tendenza alla concentrazione della produzione in strutture più ampie. Il settore lattiero-caseario italiano ha attraversato un decennio di profondi cambiamenti, determinati da fattori economici, normativi e produttivi che hanno portato a una progressiva razionalizzazione del comparto.

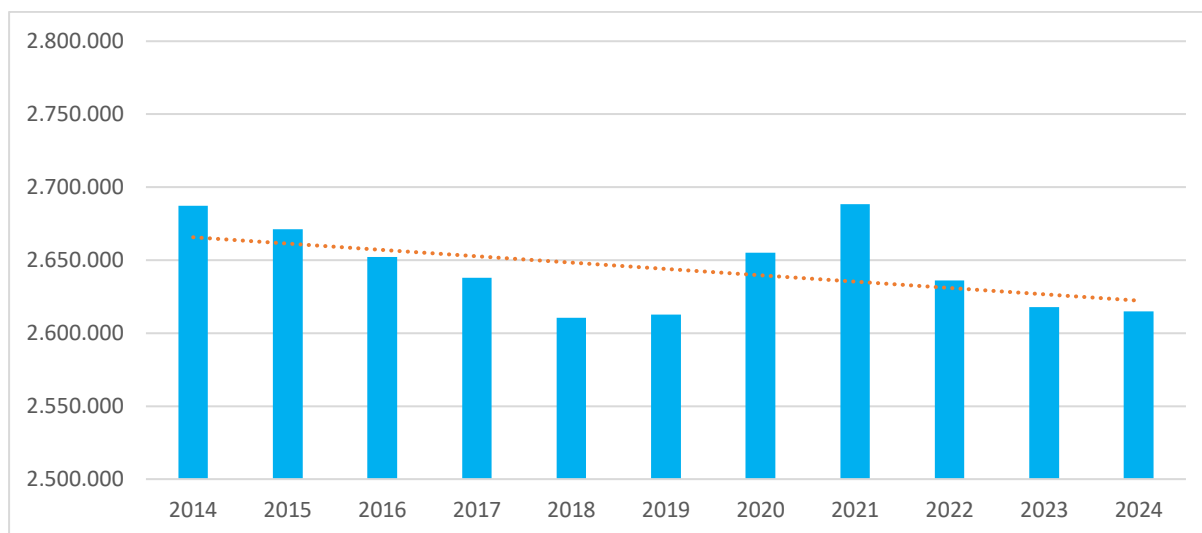
Negli ultimi dieci anni, il numero di allevamenti di bovini da latte in Italia è diminuito del 27,4%, passando da 30.157 nel 2014 a 21.905 nel 2024 [11]. Questo calo è stato progressivo (Figura 15), con una perdita media annua di circa 750 allevamenti. Le principali ragioni di questa riduzione sono legate alla crescente competitività del mercato che ha spinto molte aziende di piccole e medie dimensioni a chiudere o a fondersi per poter sostenere i costi di produzione. La tendenza alla concentrazione è confermata dal fatto che, a fronte di una diminuzione del numero di allevamenti, il numero di capi allevati ha registrato solo un lieve calo del 2,7%, passando da 2.687.387 capi nel 2014 a 2.614.802 nel 2024 (Figura 16, pagina successiva) [11]. Questo fenomeno indicherebbe un consolidamento della produzione in aziende più grandi e strutturate, capaci di ottimizzare i processi produttivi e garantire la sostenibilità economica delle attività.

Figura 15: numero allevamenti bovini da latte presenti in Italia dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati BDN [11]

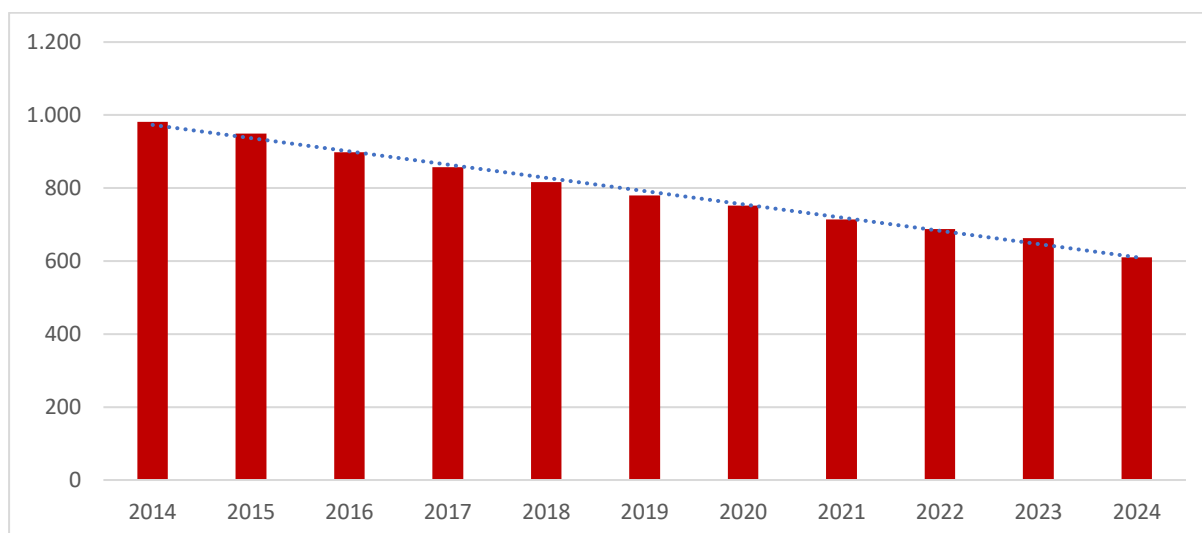
Figura 16: numero capi bovini da latte allevati in Italia dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSa su dati BDN [11]

Se si analizza la situazione del Friuli Venezia Giulia, emerge un quadro ancora più critico rispetto alla media nazionale. Nel 2014 la regione contava 982 allevamenti, mentre nel 2024 il numero si è ridotto a 610 (Figura 17), con una contrazione del 37,9%, superiore a quella registrata nel resto d'Italia [11].

Figura 17: numero allevamenti bovini da latte presenti in Friuli Venezia Giulia dal 2014 al 2024

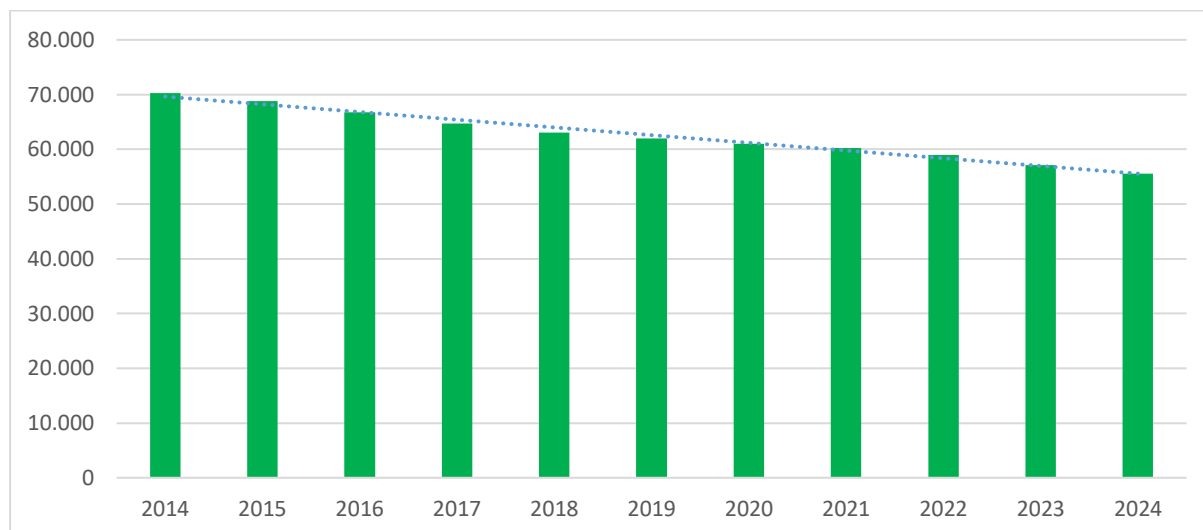


Fonte: elaborazione di ERSa su dati BDN [11]

Anche il numero di capi allevati ha subito una riduzione significativa, passando da 70.275 nel 2014 a 55.552 nel 2024, con un calo del 21% (Figura 18, pagina seguente) [11]. Questi dati indicano non solo una diminuzione del numero di aziende, ma anche una perdita di capacità produttiva. In Friuli Venezia Giulia la riduzione dei numeri di capi potrebbe indicare un

progressivo ridimensionamento del comparto. La perdita media annua di allevamenti nella regione è stata di circa 34 unità, un dato che riflette le difficoltà degli allevatori nel mantenere la propria attività in un contesto sempre più competitivo e regolamentato.

Figura 18: numero capi bovini da latte allevati in Friuli Venezia Giulia dal 2014 al 2024



Fonte: elaborazione di ERSA su dati BDN [11]

Le cause di questa contrazione del settore sono molteplici. In primo luogo, i costi di produzione sono aumentati considerevolmente negli ultimi anni, in particolare per l'alimentazione del bestiame, l'energia e i costi del lavoro [5]. Inoltre, le politiche ambientali sempre più restrittive hanno imposto nuovi standard per la gestione degli allevamenti, con investimenti spesso onerosi per gli allevatori.

Un altro elemento di analisi riguarda l'accesso al credito e agli incentivi pubblici. Le aziende più grandi hanno potuto beneficiare maggiormente dei finanziamenti europei e nazionali per l'ammodernamento delle strutture e l'adozione di tecnologie innovative, mentre le realtà più piccole, spesso a conduzione familiare, hanno trovato maggiori difficoltà ad accedere a questi strumenti [12]. Questa disparità ha accelerato il processo di concentrazione del settore e ha portato alla chiusura di molte piccole aziende che non sono riuscite a reggere la pressione competitiva.

Un aspetto particolarmente rilevante riguarda anche il consumo di latte e derivati. Negli ultimi anni si è assistito a una modifica delle abitudini alimentari dei consumatori, con una crescente attenzione verso prodotti alternativi al latte vaccino, come le bevande vegetali [8]. Questo *trend*, seppur non determinante, ha contribuito a ridurre la domanda interna, costringendo molte aziende a puntare su produzioni di nicchia o su una maggiore diversificazione dell'offerta.

8. PRINCIPALI RAZZE BOVINE DA LATTE IN REGIONE

Frisona Italiana

Questa razza è la più diffusa in Friuli Venezia Giulia con un totale di 21.931 capi allevati in regione [11]. È originaria della Frisia Olandese, regione pianeggiante ai confini col mare del Nord. Nasce da incroci tra bestiame autoctono della Frisia e bovini importati dallo Jutland (Danimarca), con successiva opera di selezione che, alla fine dell'800, porta alla costituzione della razza Frisona o Pezzata Nera Olandese [13].

Ha un mantello pezzato nero con cute e mucose pigmentate (individuale la distribuzione della pezzatura). In origine di taglia media e a duplice attitudine, è oggi la più importante razza bovina specializzata per la produzione di latte presente a livello mondiale.

Figura 19: vacca di razza Frisona Italiana



Fonte: Agraria.org [13]

Pezzata Rossa Italiana

In Friuli Venezia Giulia si contano 14.258 capi di questa razza. Tale razza, si classifica, quindi, al secondo posto per numero di capi allevati [11].

La razza Pezzata Rossa Italiana è diffusa su tutto il territorio nazionale, vede nel triveneto l'area di maggior vocazione al suo allevamento. Continua la sua diffusione su tutto il territorio nazionale, in particolare nelle aree montane e collinari. Nella seconda metà dell'800 nel Friuli e nelle aree limitrofe l'attività agricola era il principale impiego lavorativo. per andare incontro alle esigenze degli allevatori dell'epoca, la Commissione Zootecnica della Provincia di Udine iniziò il miglioramento del bestiame locale introducendo prima tori lodigiani e meranesi, poi friburghesi ed infine nel 1884 tori Simmenthal (dalla Svizzera). L'affermarsi di questo incrocio non fu semplice ma alla fine, la maggiore redditività portata dall'equilibrio tra le tre attitudini permise l'affermazione definitiva di questo incrocio che in poco tempo trovò ampia diffusione. Nacque così la "Pezzata Rossa Friulana".

In epoche successive si effettuarono incroci con altre popolazioni di derivazione Simmenthal che hanno portato all'attuale Pezzata Rossa Italiana (così denominata dal 1984, vista la diffusione a livello nazionale).

La Pezzata Rossa Italiana è una razza di taglia medio-grande, a triplice attitudine (carne, latte, lavoro), ma con discrete produzioni di latte e di carne. Si tratta di animali dotati di una buona adattabilità ai diversi ambienti, longevi e di buona fertilità [14,15].

Figura 20: vacca di razza Pezzata Rossa Italiana



Fonte: Agraria.org [13]

Bruna Italiana

Una razza molto diffusa nella nostra regione è la Bruna Italiana, per un totale di 1.265 capi allevati [11]. La razza Bruna allevata in Italia rappresenta il ceppo italiano della razza Bruna Alpina, derivato dall'introduzione di soggetti svizzeri, austriaci ed in parte bavaresi, adattatisi ai nostri ambienti. Prima del 1981 era denominata Bruna Alpina. Presente in Italia dal XVI secolo, inizialmente era a triplice attitudine (carne, latte, lavoro), poi a duplice (carne, latte), infine è stata selezionata solo per la produzione di latte. La specializzazione fu necessaria per evitare l'eccessivo ridimensionamento della razza (si sostituì con la Frisona in molte zone). Presenta una buona attitudine casearia del latte perché nel patrimonio genetico della razza c'è una ridotta presenza di allele A della k-caseina, che influenza negativamente la coagulazione del latte [13].

Figura 21: vacca di razza Bruna Italiana



Fonte: Agraria.org [13]

Grigio Alpina (Bigia Alpina)

In regione si contano 160 capi della razza Grigio Alpina [11]. Questa razza è senz'altro una delle più vecchie abitanti delle Alpi. Allevata per secoli dalle popolazioni locali soprattutto in contesti marginali ed estremi come quelli dei masi di alta quota (la sua presenza risulta infatti documentata sin dall'800), è in grado di adattarsi alle dure condizioni ambientali di queste regioni montane. Negli anni '60 erano ancora presenti nella nostra regione 25.000 capi. La Grigio Alpina, la cui popolazione è concentrata soprattutto in Provincia di Bolzano e di Trento con qualche presenza sporadica in Veneto e Friuli Venezia Giulia, ha mantenuto intatte quelle specificità che ne fanno la razza ideale per l'economia rurale di montagna: di taglia e peso medi, questi animali, infatti, possiedono arti robusti e unghioni particolarmente forti. Il colore del mantello è grigio chiaro quasi argento, con sfumature più scure alla testa, sul collo, sulle spalle e sui fianchi. Rustica e frugale, la Grigio Alpina possiede un innato istinto per la ricerca autonoma del foraggio ed è in grado di spingersi su pascoli estremamente impervi, inaccessibili per le altre razze bovine.

Attualmente la popolazione Grigia, riunita in un unico Libro Genealogico, viene allevata per le sue attitudini lattifere (media produttiva di circa 50 quintali a lattazione) e per la sua capacità di adattamento all'ambiente alpino [14,15].

Figura 22: vacca di razza Grigio Alpina



Fonte: Agraria.org [13]

Pinzgau (Möllthal o Norica)

In Friuli Venezia Giulia sono presenti 41 capi di questa razza [11]. La vacca Norica, detta Resiana nella omonima valle, ha avuto origine da bestiame di tipo alpino Möllthal-Pinzgau di provenienza austriaca, in particolare carinziana. Attualmente questi tre nomi (Norica, Möllthal e Pinzgauer) sono utilizzati come sinonimi. La razza Pinzgauer è originaria del Salisburghese e si è diffusa nel Sud-est della Baviera e nel Nord-est dell'Italia. Fino al recente passato era allevata nelle zone alpine del Trentino Alto Adige, del Bellunese e Friuli, oltre che in Austria.

È una razza a triplice attitudine, latte-carne-lavoro, con mantello rosso caratterizzato da una fascia bianca lungo la linea dorso-lombare, la coda e il ventre. Nella nostra regione era allevata quasi esclusivamente per la produzione del latte.

Negli anni '60 in Friuli Venezia Giulia erano ancora presenti 5.500 capi Möllthal-Norica. I pochi capi presenti in regione appartengono alla popolazione Pinzgau, caratterizzata dalla buona attitudine alla produzione di latte (media produttiva di circa 50 quintali a lattazione) e dalla capacità di adattamento ai difficili ambienti montani [14,15].

Figura 23: vacca di razza Pinzgau



Fonte: Agraria.org [13]

Pustertaler (Sprinzen)

Nella nostra regione, al 31 dicembre 2024, si contano 15 capi della razza Pustertaler [11].

Originaria della Val Pusteria in Provincia di Bolzano, deriva dall'incrocio di Pinzgau con razze pezzate nere e pezzate rosse. La Pustertaler non fu introdotta ed apprezzata solo nelle nostre montagne: dai risultati di una recente indagine genetica è emerso, infatti, che la popolazione bovina "Barà", allevata nelle vallate della Provincia di Torino e quella Pustertaler abbiano un livello di affinità tale da giustificare la presenza su un unico registro anagrafico. Con il nome popolare "Sprinzen" si indica l'animale di questa razza dal mantello bianco spruzzato di nero oppure di rosso, mentre con il nome "Schecken" quello pezzato bianco e nero oppure bianco e rosso. Il musello, le palpebre, le ciglia, le sopracciglia e le orecchie sono sempre pigmentati. Invece, il ventre, gli interni della coscia e la linea dorso-lombare sono sempre bianchi. La testa risulta piuttosto pesante e lunga, con fronte larga e mascelle forti; le corna sono pesanti, bianche con le punte scure. Il peso è di 600-800 chilogrammi per le femmine adulte, mentre 800-1100 nei tori adulti. L'altezza al garrese risulta in media di 135 cm, la lunghezza del tronco di 163 cm, la produzione latte è piuttosto limitata, risultando predominante l'attitudine all'ingrasso. È una razza a duplice attitudine, molto idonea all'ambiente alpino, anche se ormai si è perso quasi completamente il patrimonio genetico (pochissimi esemplari, razza reliquia) [14,15].

Figura 24: vacca di razza Pustertaler



Fonte: Agraria.org [13]

APPENDICE: CONSEGNE DI LATTE CONVENZIONALE E BIOLOGICO IN FVG PER PROVINCIA

Consegne di latte convenzionale in FVG, espresso in tonnellate, dal 2014 al 2024 - per "n.d." si intende "valore non disponibile"

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
GORIZIA	15.731	16.206	16.959	18.607	19.155	19.800	21.222	22.336	21.446	21.828	23.543
PORDENONE	93.580	93.527	94.477	95.418	91.990	91.589	94.545	96.280	93.633	91.020	93.523
TRIESTE	196	257	50	67	12	11	6	7	n.d.	112	166
UDINE	138.574	142.146	146.643	149.977	147.292	143.578	148.997	150.408	145.611	127.141	125.969
TOTALE FVG	248.082	252.135	258.128	264.068	258.450	254.977	264.768	269.032	260.692	240.101	243.201

Consegne di latte biologico in FVG, espresso in tonnellate, dal 2021 al 2024 - Trieste non è stata presa in considerazione poiché i valori risultano essere trascurabili

	2021	2022	2023	2024
GORIZIA	2.017	2.412	2.818	3.857
PORDENONE	138	161	220	193
UDINE	0	6.473	6.301	4.349
TOTALE FVG	6.467	9.046	9.339	8.399

Fonte: AGEA [4]

FONTI

- [1] Nutrition Foundation of Italy - Il latte vaccino (ruolo nell'alimentazione umana ed effetti sulla salute)
- [2] EC (*European Commission*) - <https://commission.europa.eu>
- [3] Il mercato del latte - <https://www.clal.it>
- [4] AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura)
- [5] ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) Mercati - <https://www.ismeamercati.it>
- [6] <https://informatorezootecnico.edagricole.it>
- [7] European milk board - <https://www.europeanmilkboard.org/home.html>
- [8] ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) - banca dati I.Stat - <http://dati.istat.it>
- [9] LG Seeds Italia (sementi e soluzioni per l'agricoltura) - <https://lgseeds.it>
- [10] Camera di Commercio di Pordenone-Udine - <https://www.pnud.camcom.it>
- [11] BDN (Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica) - https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/#/
- [12] <https://economiecircolare.com>
- [13] Istruzione Agraria online - <https://www.agraria.org>
- [14] ERSA (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale) - <https://www.ersa.fvg.it>
- [15] Dipartimento di Scienze Animali (DIAN) dell'Università degli Studi di Udine

ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Via Sabbatini, 5

Pozzuolo del Friuli (UD)

Telefono: 0432 529211

e-mail: ersa@ersa.fvg.it

www.ersa.fvg.it