

LANDBOUW-ECONOMISCH INSTITUUT
Interne Nota 320

Ir. P.J.A. Spitters

**Marktperspectieven
voor de Nederlandse
schapensector in de
komende jaren
Deel 1 – Productie
en verbruik van
schapevlees in Italie**

September 1986

NIET VOOR PUBLIKATIE – NADruk VERBODEN

INHOUD

Blz.

WOORD VOORAF	5
1. CONSUMPTIE	8
1.1 Bevolking en welvaart	8
1.2 Bestedingspatroon en het verbruik van schapevlees	9
1.4 Consumptiegewoonten en consumentenvoorkeur	11
2. PRIMAIRE SECTOR	14
2.1 Schapenstapel	14
2.2 Rassen	15
2.3 Produktiesystemen	16
2.4 Bedrijfseconomische resultaten	17
2.5 Onderzoek	20
3. VERWERKING EN AFZET	21
3.1 Slachtproduktie	21
3.2 Seizoenspatroon in de slachtproduktie	22
3.3 Groothandelsprijzen voor vee en vlees	24
3.4 Slachthuizen en slachtproces	25
3.5 Afzetkanalen	28
3.5.1 Afzet af schapenhouderij	28
3.5.2 Vee- en vleesmarkten	28
3.5.3 Import	28
3.5.4 Slachthuizen	29
3.5.5 Detailhandel	29
3.5.6 Horeca, instellingen etc.	29
4. INTERNATIONALE HANDEL	31
4.1 Import levend vee	31
4.2 Import vlees	31
4.3 Export van vee en vlees	33
5. KANSEN EN BEDREIGINGEN	34
LITERATUUR	35
BIJLAGE	38

Sinds het begin van de jaren tachtig wordt de Nederlandse schapensector geconfronteerd met teruglopende exporten van schape- en lamsvlees en daarmee samenhangend een groeiende export van slachtdieren. Dit heeft geleid tot afnemende activiteit in de Nederlandse exportslachterijen en een voortdurende dreiging van inkrimpende werkgelegenheid. Tegen deze achtergrond nam het Produktschap voor Vee en Vlees, in overleg met het Ministerie van Landbouw en Visserij, het initiatief voor een veelomvattend sectorstructuuronderzoek. Het Landbouw-Economisch Instituut kreeg in het kader daarvan opdracht voor een perspectiefstudie voor vee en vlees van de Nederlandse schapensector op de markt van de Europese Gemeenschap in casu Frankrijk, Italië, Griekenland en België. De vraagstelling van dit onderzoek kan als volgt worden samengevat:

- Welke kansen en bedreigingen zijn er voor de verschillende produktmarktcombinaties in Frankrijk, Italië, Griekenland en België?
- Wat zijn de sterke en zwakke punten van de Nederlandse schapensector in vergelijking met die van concurrerende aanbieders?
- Welke marketingstrategie is wenselijk ter versterking van de concurrentiepositie van de Nederlandse schapensector?

Het onderzoek is gebaseerd op beschikbare literatuur, rapporten en statistieken aangevuld met schriftelijke informatie van Nederlandse landbouwposten in Brussel, Parijs, Rome, Madrid, Athene en Londen. Voorts hebben de onderzoekers gesprekken gevoerd met vertegenwoordigers van het bedrijfsleven in Frankrijk, Italië, België en Nederland. De werkwijze, de resultaten en de aanbevelingen van het onderzoek zijn besproken met een begeleidingscommissie bestaande uit vertegenwoordigers van:

Produktschap voor Vee en Vlees:
drs. S.B.M. Jongerius (voorzitter),
drs. A.L. Mulder (secretaris),
ir. J.M. Bergsma.

Ministerie van Landbouw en Visserij:
drs. J.J. Ramekers.

Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vlees:
drs. G.J.A. de Wilde, later opgevolgd door
drs. J. Haverkort.

Centrale Organisatie voor de Vleesgroothandel:
G. Baas,
A.N. Booy,
J. Boer†,
ir. W.J.M. Klessens (aanvankelijk namens de 3 CLO's).

Nederlandse Bond van Handelaren in Vee:
J.W. Diepeveen,
mr. J.J.A.M. de Bont,
J.P. Visser.

Centrale Landbouw Organisaties:
C. Commandeur,
J. de Veer jr.
ir. F.L.H.M. van Dongen (ter vervanging van ir. W.J.M. Klessens).

De verantwoordelijkheid voor het onderzoek en de inhoud van de rapportering ligt uiteraard bij het Landbouw-Economisch Instituut. Het onderzoek is uitgevoerd door een team van LEI-onderzoekers bestaande uit:

drs. G.C. de Graaff (projectleider),

F. Godeschalk,

J. Niks,

ir. P.J.A. Spitters,

J.J. Verduyn,

ir. J.J. de Vlieger.

De resultaten van het onderzoek zijn neergelegd in een aantal landen-studies, die als Interne Nota 320 door het LEI is samengesteld t.w.:

DEEL 1 Produktie en verbruik van schapevlees in Italië Ir. P.J.A. Spitters

DEEL 2 Produktie en verbruik van schapevlees in Frankrijk J.J. Verduyn

DEEL 3 Produktie en verbruik van schapevlees in België J. Niks

DEEL 4 Produktie en verbruik van schapevlees in Griekenland F. Godeschalk

De opzet van de rapporten is zo veel mogelijk uniform. Verschillen in beschikbare informatie noodzaakten soms tot een gewijzigde opzet. Ieder van de genoemde rapporten bevat een beschrijving en analyse van het verbruik van schapevlees, de primaire produktie, de distributie van het produkt door de verschillende handelsschakels en de concurrentie van het binnenlandse en het buitenlandse aanbod. Op basis van deze informatie volgen voor de betreffende markt en de onderscheiden deelmarkten indicaties voor kansen en bedreigingen voor de Nederlandse schapensector.

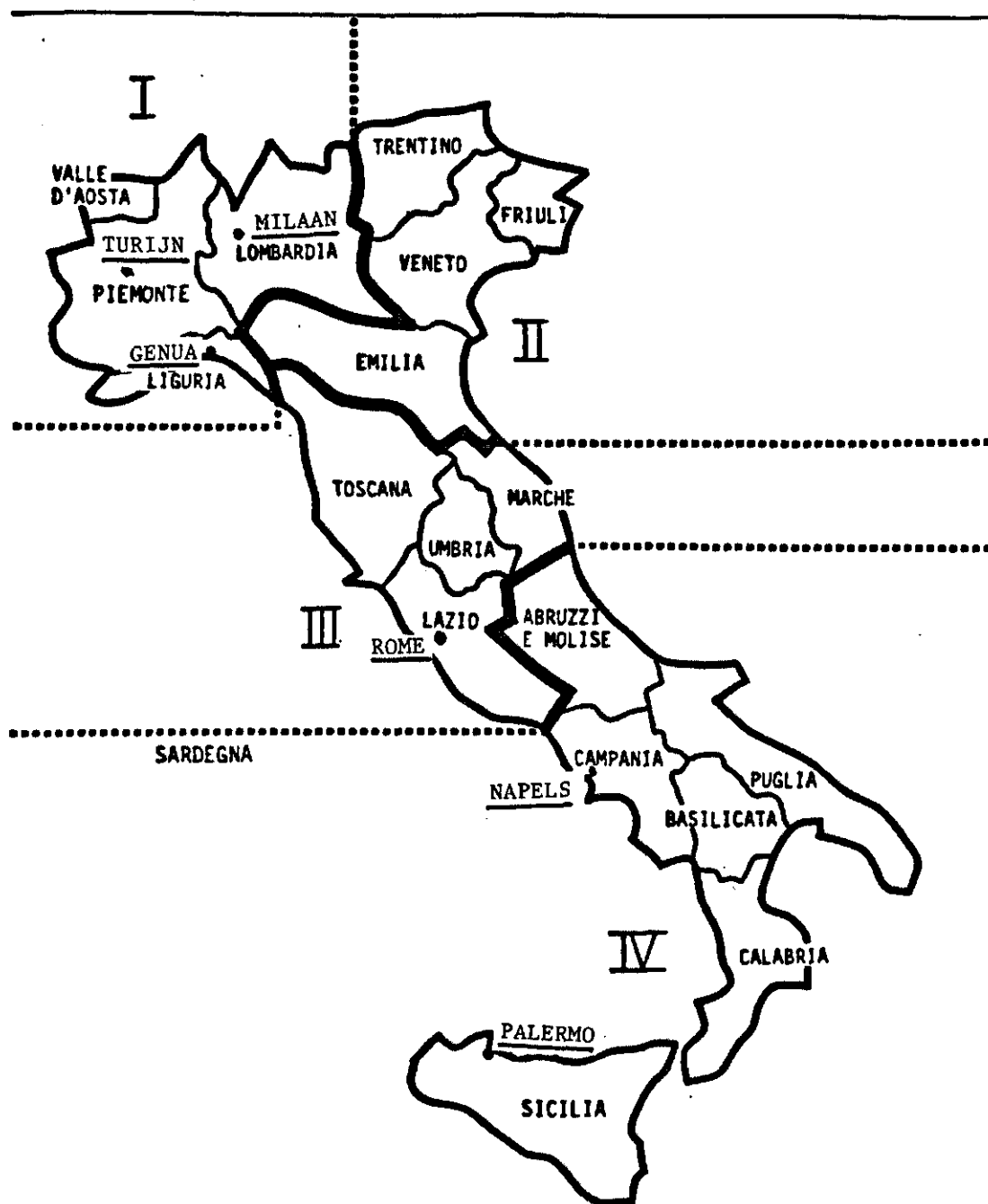
Een samenvatting van de onderzoekresultaten alsmede conclusies en aanbevelingen voor bedrijfsleven en overheid zijn bijeengebracht in een afzonderlijk LEI-rapport dat in mei 1986 als Mededeling 344 is gepubliceerd onder de titel: Marktperspectieven van de Nederlandse schapensector in de komende jaren. Samenvatting, conclusies en aanbevelingen.

De directeur



J. de Veer

Den Haag, augustus 1986

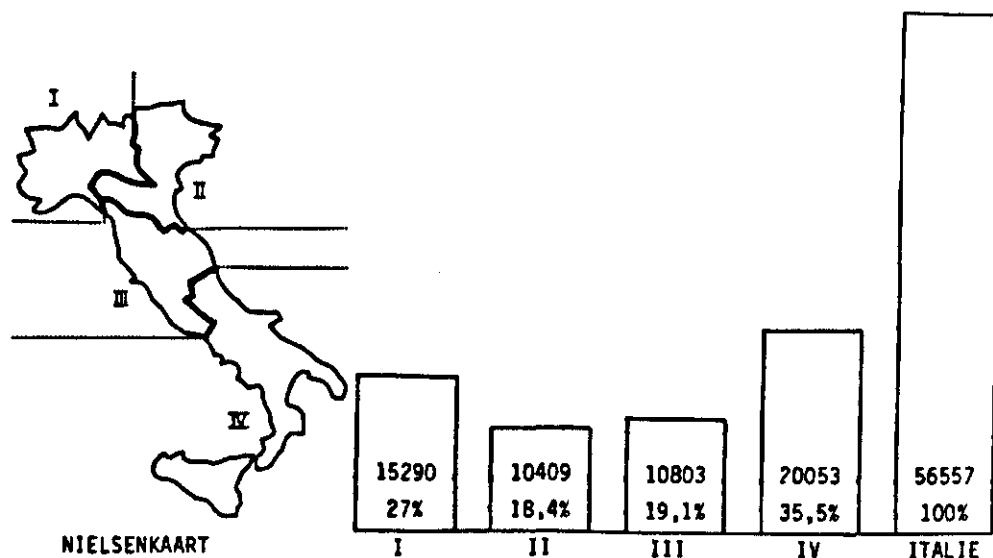


1. CONSUMPTIE

1.1 Bevolking en welvaart

Italië telt bijna 57 mln. inwoners waarvan ca. 20 mln. in het zuiden wonen. Het geïndustrialiseerde noordwesten heeft 15 mln. inwoners. In het noordoosten en het midden leven ruim 10 mln. mensen (fig. 1.1). De bevolkingsdichtheid is 187 inwoners/km²,

Figuur 1.1 Bevolkingsaantallen per streek Nielsenkaart (x1000)



Bron: Ministerie van Landbouw en Visserij, 1984

terwijl bijvoorbeeld die van Frankrijk slechts 100 is. De zes belangrijkste steden zijn Rome, Milaan, Napels, Turijn, Genua en Palermo. Het verzorgingsgebied van deze steden is echter qua omvang vergelijkbaar met Nederland (tabel 1.1).

Het bruto-nationaal produkt per hoofd van de bevolking is 60% van dat in Nederland. Dit kengetal is een indicatie voor het verschil in levensstandaard. Hierachter gaan echter grote interne verschillen schuil. Zo schatten onofficiële bronnen het bruto-nationaal produkt in het noorden op \$8150 en in het zuiden op \$4500 (Van Campen, 1983).

Tabel 1.1 Grote steden en hun provincies, bevolking (mln.)

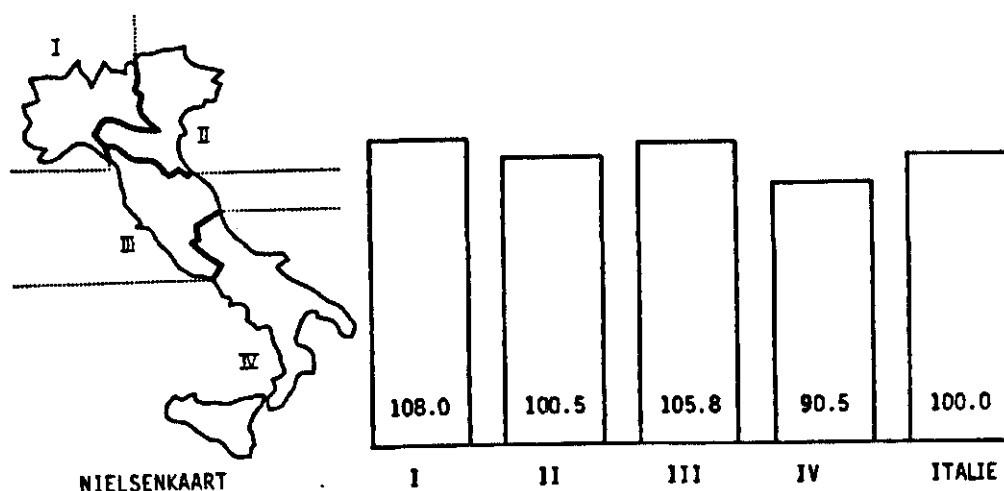
	Stad	Provincie
Rome	2,8	3,7
Milaan	1,6	4,0
Napels	1,2	3,0
Turijn	1,1	2,3
Genua	0,8	1,0
Palermo	0,7	1,2

Bron: Ministerie van Landbouw en Visserij, 1984

1.2 Bestedingspatroon en het verbruik van schapevlees

De regionale verschillen in levensstandaard komen uiteraard tot uitdrukking in de hoofdelijke bestedingen voor levensmiddelen. Deze zijn het hoogst in het noordwesten en het midden van Italië (zie fig. 1.2). Een

Figuur 1.2 Uitgaven aan levensmiddelen, per hoofd per streek
Nielsenkaart, (Italië=100)



Bron: Ministerie van Landbouw en Visserij, 1984

nadere onderverdeling van de hoofdelijke bestedingen voor levensmiddelen laat zien dat de vleesbestedingen in het noorden en midden van Italië hoog zijn (tabel 1.2). Vergeleken met andere landen nemen de hoofdelijke vleesbestedingen in Italië een relatief belangrijke positie in; de uitgaven voor vlees vormen 34% van de uitgaven aan levensmiddelen.

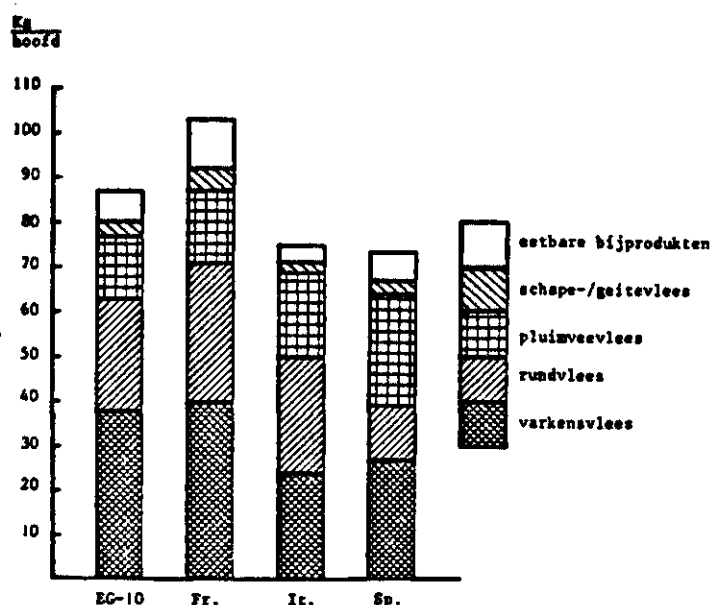
Tabel 1.2 Regionale verschillen in hoofdelijke bestedingen voor enige produktgroepen maandelijkse uitgaven in lires, 1982)

Produktgroep	Regio			
	Noord	Centrum	Zuid	Italië
Levensmiddelen	117.252	118.113	104.041	111.615
% van totale bestedingen	27,1%	32,1%	35,8%	30,4%
Vlees	40.990	43.619	31.863	38.069
Vis	2.480	4.874	6.334	4.307
Zuivel, eieren	16.843	14.679	13.632	15.810

Bron: ISTAT.

Het totale vleesverbruik (in kilogrammen per hoofd) is in Italië echter lager dan in de meeste Westeuropese landen (zie fig. 1.3). Het aandeel van schape- en geitenvlees is zeer gering (2%) en vertoont een trendmatige daling over de periode 1975-1983. De absolute waarde van het hoofdelijke

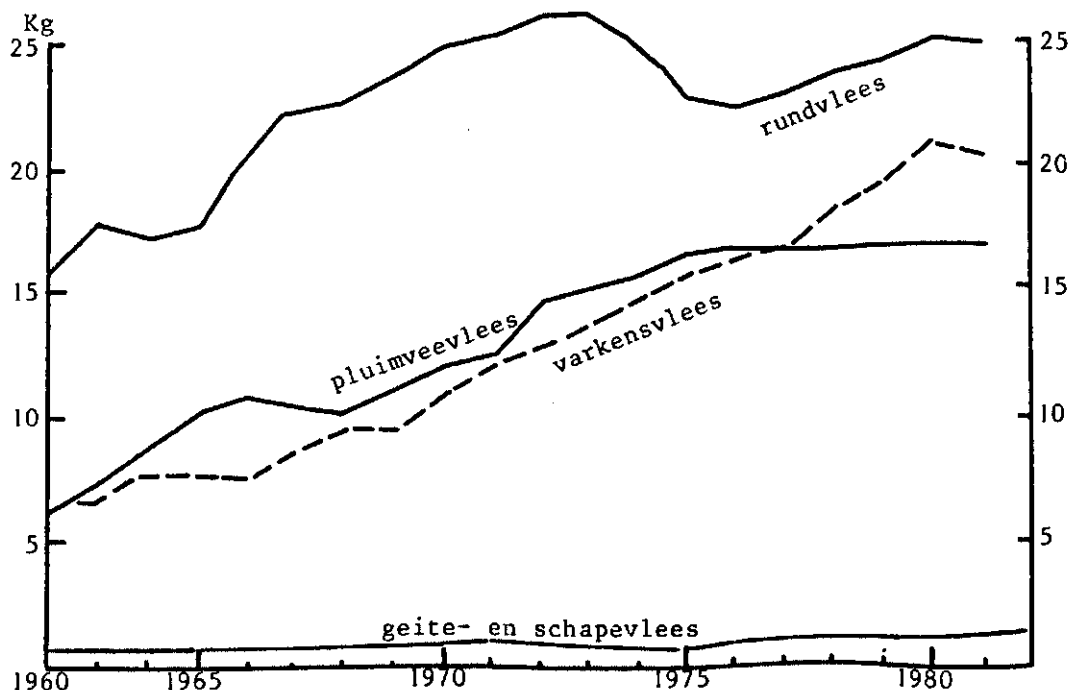
Figuur 1.3 Vleesverbruik in Italië, Frankrijk, Spanje en het gemiddelde van de tien EG-landen in 1981 (kg per hoofd)



N.B. Zonder "overig vlees" (o.a. konijnenvlees en paardenvlees).
Bron: Spitters (1985) MLC, Anuario de Estadística.

verbruik is moeilijk te bepalen omdat de diverse bronnen afwijkende verbruikscijfers melden. Het is zelfs niet mogelijk een eenduidig beeld te krijgen van de marktgroei. ISTAT (1984) schat een groei over de periode

Figuur 1.4 Ontwikkeling van het vleesverbruik per hoofd in Italië (zie ook bijlage 1)



Bron: ISTAT, CFCE

1975-1982 van 1,0 naar 1,4 kg per hoofd, terwijl EUROSTAT een groei waarneemt van 1,4 naar 1,5 kg over dezelfde periode. IRVAM, bijvoorbeeld, rapporteert echter een hoofdelijk verbruik van 1,8 kg in 1983 en van bijna 1,9 kg in 1984, terwijl de schatting voor 1985 op 2,0 kg uitkomt (zie tabel 1.3). Al met al lijkt toch een geleidelijke groei waar te nemen, die zelfs de laatste jaren een sterker stijgende tendens vertoont. De eigen produktie kan aan deze vraag niet voldoen, waardoor de zelfvoorzieningsgraad van schape- en geitenvlees ca. 70% is.

Het aandeel van geitenvlees in het geheel van schape- en geitenvlees wordt geschat op ongeveer 5%.

Tabel 1.3 Voorzieningsbalans voor schape- en geitenvlees 1983, 1984 en 1985 (schatting en prognose IRVAM)

	x 1000 ton		
	1983	1984	1985
Nationale produktie (schatting IRVAM)	71,0	74,5	76,0
Netto-import (ISTAT gegevens)	30,4	31,5	34,0
Totaal beschikbaar voor consumptie	101,4	106,0	110,0
Cons. per hoofd (kg)	1,8	1,9	2,0
Zelfvoorzieningsgraad	70,0%	70,3%	69,0%

Bron: Schatting/prognose IRVAM.

1.3 Consumptiegewoonten en consumentenvoorkeuren

Nog bijna altijd worden in Italië twee warme maaltijden per dag gebruikt. s'Middags wordt dan de hoofdmaaltijd genuttigd. Het voorgerecht kan bestaan uit vleeswaren, zeebanket en/of geprepareerde zuidelijke groenten. Doorgaans begint de eerst gang met meelspijzen. Dan volgt een vlees- of visschotel met brood en wat groenten of aardappelen. Het nagerecht bestaat uit fruit, kaas of zoetigheid (o.a. Kaastra 1985).

De avondmaaltijd is soberder en bestaat meestal uit drie gangen, waarbij de vlees- of visschotel kan worden vervangen door koud vlees of kaas. Dit komt het meest voor bij de lagere inkomensklassen en in het zuiden. De moderne gezinnen gunnen zich minder tijd voor de maaltijdbereiding. Maar ook bij deze groep staat de inhoudelijke kwaliteit van de maaltijd hoog aangeschreven.

Deze eetgewoonten sluiten aan bij een consumentenvoorkeur voor een produkt dat luxe is, duur mag zijn, weinig proteïnen en vooral weinig vet bevat. Een produkt dat hier optimaal aan voldoet is "vitelli da latte": blank kalfsvlees. Bij rijper vlees wenst de consument een "bleekrose" kleur en een delicate structuur (achterkwartieren). Zie onder andere Massi (1984).

Het blank kalfsvlees is qua produktkenmerken vergelijkbaar met vlees van het zuiglam ("agnello"). De consument heeft een duidelijke voorkeur voor dit type lam. Het lam wordt geslacht na 25-30 dagen en is uitsluitend gevoed met melk. In Noord-Italië is de consumptie van "agnellone" (geslacht gewicht in Noord-Italië ca. 20-25 kg, elders 10-16 kg) tot het einde van de zeventiger jaren belangrijker geweest dan de consumptie van zuiglam.

In 1981 werd naar schatting nog slechts 20% "agnellone" in Noord-Italië verkocht. De oorzaak wordt gezocht in het groeiende aanbod van Ita-

liaans en geïmporteerd "agnello" in Noord-Italië dat is bestemd voor de migranten uit het zuiden. Ook wordt "agnellone" vaak vergeleken met (nog oudere) gecastreerde lammeren ("castrati"). Na 1981 stijgt de prijs van "agnellone" in Italië echter sterker dan die van "agnello" wat weer kan duiden op een toenemende vraag naar "agnellone".

De voorkeur voor een bepaald type lam is nog steeds traditioneel bepaald. In de regio's waar de melkproductie overheerst wordt het zuiglam gegeten. In de gebieden met vleesrassen, melk-vleesrassen en vleeswolrassen is het agnellone-segment belangrijker.

Schapevlees wordt weinig gewaardeerd. Dit vlees is niet smakelijk, taai en heeft een te ruwe structuur. Het wordt als gestoofd vlees ("bollito") gegeten.

Tegen deze achtergrond zijn enige algemene aspecten van het consumentengedrag te karakteriseren (IRVAM, 1980):

- Hoge penetratiegraad op jaarbasis (86%);
- Een kwart van de gezinnen koopt schapevlees uitsluitend met Pasen en/of Kerstmis; 15% eet één of meerdere keren per week schapevlees (de z.g. "zwarte kopers") en ruim de helft van de gezinnen koopt minder vaak en onregelmatig schapevlees;
- 76% van de gezinnen koopt meestal "agnello" (lichter dan 12 kg), 15% "agnello pesante" (zuiglam zwaarder dan 12 kg), 7% "castrati" en 2% schapevlees;
- Restaurants zijn een belangrijk aankoopkanaal voor gezinnen: marktaandeel 12%;
- De "prijs" is voor 40% van de gezinnen de voornaamste beperking die een groeiende consumptie in de weg staat. Vervolgens worden "smaak", "verteerbaarheid" en "blijft over na bereiding" door ca. 15% van de gezinnen genoemd als beperkende factor en "beperkte beschikbaarheid", "lange bereidingstijd" en "te weinig verkooppunten" spelen geen rol van betekenis;
- Een kleine meerderheid (43%) verwacht meer "agnello pesante" (zwaardere zuiglam) te gaan eten bij voldoende beschikbaarheid en bevredigende prijzen;
- Voor ruim 80% van de gezinnen was de slager in 1980 het belangrijkste aankoopkanaal. Andere aankoopkanalen, schapenhouder, versmarkt en supermarkt, hadden ieder een belang van ongeveer 6%;
- De penetratiegraad van bevroren schapevlees is 10%; ontwikkelingsmogelijkheden zijn, althans in de ogen van de consument niet aanwezig.

Deze algemene karakteristieken van het consumentengedrag staan uiteraard onder invloed van aspecten zoals traditioneel eetpatroon (b.v. zwaar of licht lam etc.), regio, inkomen en leeftijd. Afwijkingen met betrekking tot deze factoren zijn medebepalend bij een definiëring van aantrekkelijke produktmarktcombinaties.

De karakteristiek van het consumentengedrag in Noord-Italië is als volgt te omschrijven:

- Lagere penetratiegraad (75%) en groot aandeel van de gelegenhedaankopen of alleen met Pasen of zowel met Pasen als met Kerstmis;
- Restaurants en supermarkten, zijn een belangrijker aankoopkanaal;
- Hoge penetratie "agnello pesante";
- Niet de prijs is de voornaamste beperking voor een toename van de consumptie maar de smaak;
- Zwaardere lammeren hebben bij een kleine meerderheid juist geen voorkeur in het noorden. Dit aspect wordt beïnvloed door het feit dat men al zwaardere zuiglammeren consumeert, maar ook door de relatie die wordt gelegd met de z.g. "castrati".

De karakteristiek van het consumentengedrag in Midden-Italië omvat de volgende elementen:

- Zeer hoge penetratiegraad (95%) en relatief veel "regelmatige kopers";
- Hoge aankoopfrequentie van lichte zuiglammeren waarvan de prijs zeer beperkend is voor een toename van de consumptie. Dit is dan ook de reden dat er een zekere voorkeur bestaat voor wat zwaardere lammeren;
- De smaak is goed maar de "verteerbaarheid" is een rem op de groei van de consumptie;
- De versmarkt is een relatief belangrijk aankoopspunt.

De karakteristiek van het consumentengedrag in Zuid-Italië kan als volgt worden weergegeven:

- Zeer hoge penetratiegraad (95%) en relatief veel "regelmatige kopers";
- Hoog marktaandeel van de goedkopere "castrati";
- Evenals in Midden-Italië is de prijs zeer bepalend voor een mogelijke consumptiegroei en is de smaak geen beperkende factor;
- Een zwaarder lam wordt door de overgrote meerderheid gewaardeerd. Hierbij speelt de prijs een rol en ook de ontevredenheid met het huidige produkt; er blijft te weinig van over.

Met betrekking tot het inkomen zijn de volgende opmerkingen te maken:

- De hoge inkomensklassen kennen een hoge penetratiegraad, maar zijn geen "zware kopers". Deze categorie is te karakteriseren als gelegenhedskopers waarbij Pasen en Kerstmis geen overheersende rol spelen. Dit komt door relatief hoog verbruik in restaurants. Ook de smaak is voor deze gelegenhedskopers geen beperkende factor voor een consumptietoename;
- De lage inkomensklassen eten regelmatig schapevlees. Dit wordt veroorzaakt door het grotere aandeel van "castrati" en "pecore" en "montoni" tegen prijzen die meer concurrerend zijn met andere vleessoorten;
- De consument met een gemiddeld inkomen onderscheidt zich van het algemene beeld doordat hij relatief vaak bij de supermarkt koopt.

Met betrekking tot de leeftijd kan worden opgemerkt dat: de enige groep met een enigszins afwijkend consumentengedrag wordt gevormd door de gezinnen waarvan de vrouw jonger is dan 31 jaar. Deze groep onderscheidt zich door een voorkeur voor zwaardere lammeren, een extra negatieve houding ten opzichte van bevroren vlees en een grotere rol van restaurants in het aankooppatroon.

2. PRIMAIRE SECTOR

2.1 Schapenstapel

Italië telt in 1983 ruim 9 mln. schapen. De geitenstapel bestaat uit iets meer dan één mln. stuks. Beide stapels zijn sinds 1975 regelmatig toegenomen. Gemiddeld groeide de schapenstapel over de periode 1975-1983 met 1,7% per jaar. Opmerkelijk is de stagnatie in 1983. Het is niet verstandig direct conclusies aan Italiaanse statistieken te verbinden omdat deze zijn omgeven met onzekerheden. Over de bedrijfsgroottestructuur is

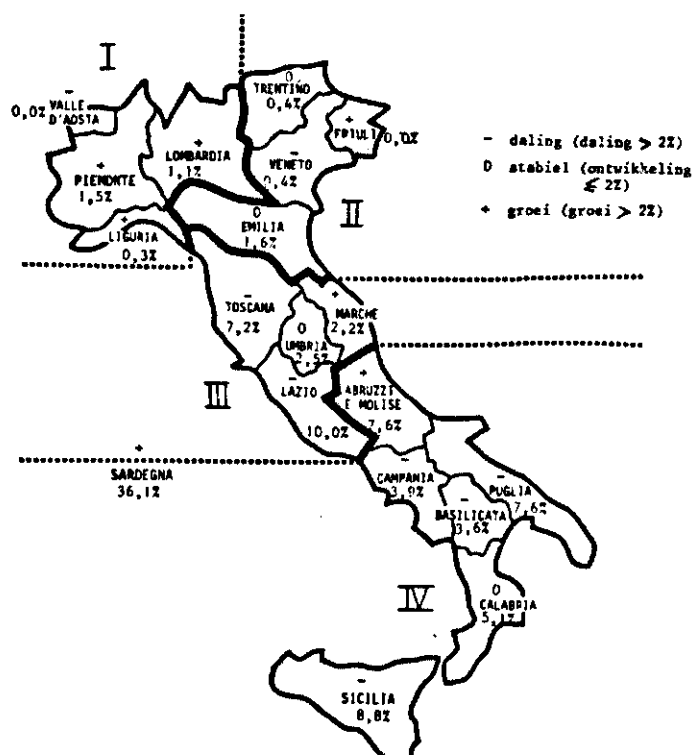
Tabel 2.1 Ontwikkeling van schapen- en geitenstapel in Italië

Jaar	Schapen	Groei (%)	Geiten	Totaal	Groei (%)
1974	7995100	-	958000	8953100	+2,24
1975	8152100	1,96	939800	9091900	+1,55
1976	8445200	3,60	948200	9393400	+3,31
1977	8694300	2,95	959600	9653900	+2,78
1978	8973300	3,21	979800	9953100	+3,10
1979	9110400	1,53	977800	10088200	+1,36
1980	9277300	1,83	1009300	10286600	+2,26
1981 1)	9051400	-2,43	1028800	10080200	-2,00 1)
1982	9256500	2,27	1059411	10315911	+2,30
1983	9228400	-0,30	1087800	10316200	+0,00

1) Statistische aanpassing.

Bron: IRVAM/ISTAT.

Figuur 2.1 Aandelen van de verschillende regio's in de Italiaanse schapenstapel en de jaarlijkse ontwikkeling 1980-1983



Bron: IRVAM/ISTAT

weinig bekend. Het meest betrouwbare cijfer slaat op het jaar 1977. Er waren toen gemiddeld 31 schapen per bedrijf. De bedrijfsgrootte verschilt echter zeer sterk per regio. In het noorden was het gemiddelde aantal per bedrijf bijna 11. In het zuiden en midden telde een bedrijf gemiddeld circa 35 schapen. Uiteraard gaan hier grote verschillen achter schuil.

De eilanden Sardinië en Sicilië zijn zeer belangrijke schapenregio's (fig. 2.1). Op Sardinië is zelfs meer dan een derde van de totale Italiaanse schapenstapel gesitueerd. Andere belangrijke provincies zoals Toscana, Lazio en vooral de zuidelijke provincies moeten echter in meer of mindere mate terrein prijsgeven. Noord-Italië heeft slechts een gering aandeel in de totale schapenstapel (5,3%). Maar de belangrijkste gebieden in het noorden (Piemonte, Lombardie en Emilia Romagna) vertonen een zekere groei. De gebieden die een regelmatige groei laten zien worden gekenmerkt door een expansie van moderne schapenhouderijen en/of de locatie van vleesrassen.

2.2 Rassen

Tabel 2.2 toont aan dat de melkrassen (vooral Sarda en Comisana) ver in de meerderheid zijn. Voor veertien rassen bestaat een nationaal stamboek. Deze rassen vormen ruim 70% van de nationale schapenstapel.

Tabel 2.2 Schapenstapel in Italië onderverdeeld naar rassen in 1982

Ras	Aantal	Locatie
- voor melkproductie:		
Sarda	4.300.000	Italië
Comisana	334.000	Sicilië, Venetië, Emilia-Romagna
Massese	171.000	Toscana, Liguria, Emilia-Romagna
Delle Langhe	21.000	Piemonte, Liguria, Emilia-Romagna, Lazio, Abruzzo
- voor vleesproductie:		
Bergamasca	95.000	Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo
Fabrianese	55.000	Marche, Umbria, Friuli
Biellese	40.000	Piemonte en omgeving
- voor melk- en vleesproductie:		
Barbaresca	65.000	Sicilië
Laticauda	60.000	Campania
- voor wol- en vleesproductie:		
Gentile di Puglia	500.000	Puglia, Abruzzo, Molise, Basilicata, Calabria
Sopravissana	500.000	Marche, Umbria, Lazio, Toscana, Abruzzo, Molise, Puglia
Lokale rassen	p.m.	
- voor wol-, vlees- en melkproductie:		
Appennica	140.000	Appennijnen
Altamurana	74.000	Puglia, Basilicata
Leccese	237.000	Puglia
Lokale rassen	p.m.	
- Lokale en andere rassen	2.664.500	
Totaal	9.256.500	

Bron: ASSONAPA.

De melkrassen komen vrijwel algemeen voor in Italië. Sardinië herbergt uitsluitend het ras Sarda, dat bijna de helft van de Italiaanse schapenstapel vertegenwoordigt. Daarnaast is het ras Comisana vooral op Sicilië tamelijk belangrijk. De zuivere vleesrassen vormen slechts 2% van de schapenstapel en zijn uitsluitend in het noorden te vinden. De rassen die een tweeledig produktiedoel nastreven zijn voornamelijk gericht op de wol- en vleesproduktie. In het noorden betreft het dan lokale rassen. Belangrijker zijn de melk-vleesrassen Gentile di Puglia en Sopravissana, in het midden-zuiden van Italië, die samen bijna 11% van de totale schapenstapel vormen. In Zuid-Italië en op Sicilië hebben de rassen met een drieduidig produktiedoel (wol, vlees en melk) nog altijd een sterke positie. Hiertoe behoren veel lokale rassen. Buitenlandse rassen komen in Italië nauwelijks voor omdat deze rassen weinig aangepast zijn aan het Italiaans milieu. Wel worden buitenlandse rassen vanwege de vleeseigenschappen ingekruist met inlandse rassen. Dit blijkt vaak alleen succesvol te zijn bij de eerste generatie. De Merino (uit Spanje, Frankrijk, West-Duitsland, Hongarije, Australië of Argentinië) wordt het meest gebruikt. Vooral ten behoeve van de wol/vleesproduktie wordt de Merino gekruist met de Gentile di Puglia en de Sopravissana. Andere buitenlandse rassen zijn: Ile de France, Berrichonne du Cher, Suffolk, Württemberger landschaap en Dorset Down. Een groot probleem met deze rassen blijft echter de bedrijfsorganisatie (geboortecomplexities).

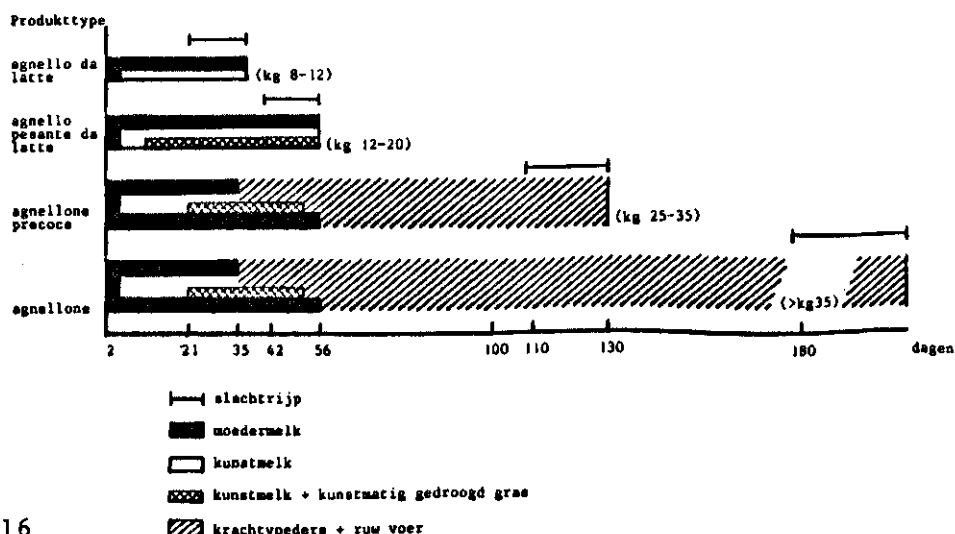
2.3 Produktiesystemen

Sinds de vijftiger jaren is het belang van de trekkende schaapskudden sterk gedaald ten gunste van meer plaatsgebonden bedrijfssystemen. Echter 80-90% van de schapenstapel bevindt zich nog altijd in gebieden die door de EG worden aangemerkt als probleemgebied.

Ten opzichte van de Westeuropese landen verkeert de Italiaanse schapenhouderij in een bijzondere situatie. Het Italiaanse produktiesysteem is vooral gericht op melk. De hoge prijs voor het zuiglam maakt het mogelijk dat de schapenhouders het lam zeer jong kunnen verkopen en daardoor de verkoopbare melkproduktie kunnen maximaliseren. In de periode 1965-1982 is het gemiddelde geslacht gewicht van de zuiglammeren slechts met één kg toegenomen. Een geringe vergroting van dit gewicht zou al snel leiden tot een zeer sterk groeiende zelfvoorzieningsgraad, die nu ca. 70% bedraagt.

Onderstaande figuur geeft een overzicht van vier produktiesystemen uitgaande van het voederregime en de aanhoudingsperiode.

Figuur 2.2 Produktietypologie op basis van het eindprodukt en het voeder-systeem



- "Agnello da latte" (licht zuiglam)

Dit produkt wordt door de consument zeer gewaardeerd. In het traditionele systeem blijft het dier 4 à 5 weken bij de moeder en alle melk is beschikbaar voor het lam. De melkconversiefactor is 5 tot 6 (kg melk per kg groei). Hetzelfde eindprodukt kan worden bereikt door aanvulling met kunstmelk. Het slachttrendement is 50-55%. Naast de melkrassen kunnen ook kruisingen met vleesrassen dit type lam opleveren. Het eindgewicht is dan 15-20% hoger terwijl de melkconversiefactor 5% lager is en het slachttrendement 1-1,5% hoger is.

- "Agnello pesante da latte" (zwaar zuiglam)

De karkaskarakteristieken zijn vergelijkbaar met die van het lichte zuiglam. De smaak is dezelfde, maar het vetpercentage is hoger. Bijvoeding met kunstmelk is mogelijk en voordelig vanwege de relatief lage prijs van de kunstmelk. Het levend eindgewicht is gewoonlijk 13-14 kg voor oolamieren en 15-16 kg voor ramlamieren. Vergeleken met het lichte zuiglam is de conversiefactor hoger en het slachttrendement vergelijkbaar. Veelal wordt het ras Sarda gebruikt. Kruisingen met vleesrassen blijken erg succesvol te zijn. Het slachttrendement van de kruisingen is hoger en de kwaliteit van het vlees wordt zeer gewaardeerd.

- "Agnello precoce" of "agnello bianco" (onrijp of wit lam)

Dit systeem met gebruikmaking van energierijk voer richt zich op meer of minder slachtrijpe lamieren. De vleesrassen Bergamasca en Biellese, de melk/vleesrassen Barbaresca en Laticauda en vergelijkbare rassen of derivaten leveren een goed af te zetten produkt. Op proefstations zijn ook goede resultaten aangetoond met kruisingen van deze rassen en rammen van buitenlandse vleesrassen (Berrichon du Cher, Ile de France, Merino, Württemberg, Suffolk etc.). Na het spenen worden de mannelijke dieren 100-130 dagen aangehouden.

Het slachttrendement is ca. 50% bij een levend eindgewicht van 28 kg. het vlees van dit lam is veel rijper dan het vlees van het zuiglam en de verkoop moet in delen plaatsvinden.

- "Agnellone" (zwaar lam)

Dit produktiesysteem komt weinig voor in Italië. Het levend eindgewicht is ca. 41 kg en het slachttrendement 50%. Het dier moet meer dan 8 maanden worden aangehouden en het moet worden gecastreerd om een optimale kwaliteit te verkrijgen. Daarbij is het karkas vetrijk (meer dan 25%).

Intensieve vormen van vleesschapenhouderij komen in Italië nog nauwelijks voor omdat de prijs van "agnellone" te laag lijkt te zijn. Momenteel leveren vooral de grote kudden met meer dan 800 schapen dit zwaardere lam. In dit systeem wordt het lam na drie tot vier maanden geslacht bij een levend gewicht van 30-37 kg.

2.4 Bedrijfseconomische resultaten

De reële inkomens per bedrijf van de schapenhouderij zijn in de EG (1978-1982) lager dan die van het gemiddelde van de oudere bedrijfstypen. Echter, in Italië zijn de bedrijfsresultaten van de schapenhouderij relatief gunstig. Ook zijn in Italië, in tegenstelling tot de overige EG-landen, de inkomens in de probleemgebieden hoger dan daarbuiten. De Commissie van de EG (1983) toont aan dat in Italië het inkomen van de schapenbedrijven regelmatig is gedaald. Wel wijst de Commissie op het feit dat de inkomensverschillen groot zijn en afhankelijk van de specialisatie in

de schapenhouderij. Italiaanse bedrijfseconomische gegevens zijn gebaseerd op schapenhouderijen waar de melkproduktie (voor de kaasbereiding) de hoofdproduktierichting is. Het zuiglam is een zeer belangrijk bijprodukt. Daarentegen is de wolproduktie voor de melkrassen van slechts marginale betekenis omdat de Italiaanse textielindustrie een hoogwaardig produkt verlangt waaraan deze rassen niet kunnen voldoen. Daarnaast zijn de kosten van scheren en verwerking hoog in verhouding tot de opbrengsten. De huiden van het zuiglam zijn echter een belangrijk bijprodukt.

Een gedetailleerd inzicht in de bedrijfsresultaten is mogelijk op basis van Nasuelli (1983) die twaalf bedrijfstypen onderscheidt (zie fig. 2.4). De typologie is gebaseerd op een drietal parameters.

1. Aantal schapen:
 - a. t/m 100 schapen;
 - b. 101 - 300 " ;
 - c. 300 schapen e.m.
2. Bedrijfsorganisatie:
 - a. "halfwild": het traditionele extensieve systeem waarbij het bedrijfskapitaal bijna uitsluitend wordt vertegenwoordigd door de veestapel;
 - b. "extensief": ontwikkeld uit het voorgaande systeem, maar het beweidingsareaal is beperkter en er vindt periodiek bijvoeding plaats;
 - c. "intensief": beweiding is veel minder belangrijk dan in het extensieve systeem. Er wordt in grote mate gebruik gemaakt van kunstmelk en mengvoeders.
3. Produktieniveau:
 - a. t/m 100 kg melk per dier;
 - b. 100 kg melk per dier e.m.

De bedrijfsresultaten staan uiteraard onder invloed van diverse situaties, zoals bijvoorbeeld: klimaat, hoogte, rassen etc. Nog een extra complicatie is verbonden aan het functioneren van de markt voor schapemelk. De prijsvorming van schapemelk wordt bemoeilijkt doordat het grootste gedeelte van de schapemelk direct op het eigen bedrijf wordt verwerkt.

Figuur 2.3 Schema van verschillende bedrijfstypen in de Italiaanse schapenhouderij

Aantal schapen	Bedrijfsorganisatie	Productiviteitsniveau (kg. melk)	Bedrijfstype
t/m 100	"half wild"	tot 100 kg	1
van 101-300	"half wild"	tot 100 kg	2
	extensief	tot 100 kg	3
	extensief	meer dan 100 kg	4
	intensief	tot 100 kg	5
	intensief	meer dan 100 kg	6
meer dan 300	"half wild"	tot 100 kg	7
	"half wild"	meer dan 100 kg	8
	extensief	tot 100 kg	9
	extensief	meer dan 100 kg	10
	intensief	tot 100 kg	11
	intensief	meer dan 100 kg	12

Bron: Nasuelli 1983

Tabel 2.3 Bedrijfseconomische resultaten per 100 kg melk van verschillende bedrijfssystemen in 1982 (Lires)

Ripartizione del reddito (lire/100 kg) anno 1982

TIP.	PRODUIZ. LORDA VENIBILE	COSTO TECNOLOGICO	PRODOTTO NETTO	COSTO LAVORO	REDDITO NETTO CAPITALISTICO	INTERESSI	PROFITTO	MARGINE OPERAT. LORDO
	1	2	3=1-2	4	5=3-4	6	7=5-6	8=3+4+5
1	98000	-18550	119450	131085	-7097	11710	-19614	-7760
2	98000	-18140	119140	110208	-2137	12956	-15093	-8551
3	98000	-28198	123198	107310	15888	22045	-6156	18519
4	98000	9300	88698	84216	2488	19178	5902	27300
5	0	0	0	0	0	0	0	0
6	98000	19871	78129	88277	3470	23271	11400	37850
7	98000	-6138	104138	93941	10197	13760	-3504	11550
8	98000	-17791	99791	82293	17498	14660	2826	18675
9	98000	-25667	123667	89660	33208	28257	4956	37001
10	98000	14275	83725	37866	30839	21854	8905	33744
11	0	0	0	0	0	0	0	0
12	98000	21294	76704	32614	44090	27834	16255	47743

Bron: Nasuelli 1983

Uit deze berekeningen blijkt dat, uitgaande van een melkprijs van 980 Lire per kg in 1982, zes bedrijfssystemen winstgevend waren (zie tabel 2.3). Dit zijn de bedrijfssystemen met een hoog produktiviteitsniveau (meer dan 100 kg melk per dier) evenals de intensieve bedrijfssystemen. In de jaren 1979-1980 en 1981 was de winstgevendheid, met uitzondering van de intensieve bedrijven, echter meestal negatief. De continuïteit van de meeste bedrijfstypen is niet in gevaar gekomen, dit blijkt uit de positieve bruto-produktie marges (zie tabel 2.4). Alleen de bruto-marges van het traditionele systeem zijn negatief. Dit houdt in dat deze bedrijven onvoldoende financieringscapaciteit kunnen realiseren om op termijn de kapitaalgoederen op peil te houden. De daling van het traditionele systeem in de Italiaanse schapenhouderij is een proces dat daarom al sinds enige decennia gaande is en dat zich nog verder zal voortzetten.

De andere bedrijfstypen, en met name de grotere intensieve bedrijven, hebben aanmerkelijk betere perspectieven. Dit wordt vooral veroorzaakt door de geringe concurrentie die schapemelk ondervindt uit andere landen. Alleen Frankrijk, Griekenland en Spanje hebben een melkproduktie van enige omvang, terwijl de melk wordt gebruikt voor de kaasproduktie die, met uitzondering van Roquefort, regionaal wordt geconsumeerd. Weliswaar heeft Italië een flinke export naar de Verenigde Staten. Wel kan concurrentie

Tabel 2.4 Bruto-produktie marge (per 100 kg melk van verschillende bedrijfssystemen in 1979-1982 (nominale waarden)

Variazione del risultati economici (Lire/100 kg) anni 1979, 1980, 1981, 1982

TIP.	Reddito Netto Capitalistico Valori Reali				Margine Operativo Lordo Valori Reali			
	1979	1980	1981	1982	1979	1980	1981	1982
1	-7408	-13012	-22486	-7097	-7224	-12533	-21922	-7760
2	-3064	-8312	-17157	-2137	-3086	-7336	-16003	-8551
3	4947	3450	-4603	15888	8545	3464	-2239	18519
4	13200	13533	8217	24880	14921	15704	10751	27300
5	0	0	0	0	0	0	0	0
6	19744	21860	17762	34751	21629	24223	20546	37850
7	3818	1551	-3729	10181	4454	2600	-4493	11550
8	8768	7859	1687	17486	9490	8763	2755	18675
9	17773	16300	9875	33208	20077	19192	13283	37001
10	17260	18627	14036	30839	19024	20843	16648	33744
11	0	0	0	0	0	0	0	0
12	25570	28414	25101	44090	27769	31414	28403	47743

Bron: Nasuelli 1983

worden verwacht van koemelk, die met een geringe bijmenging met schapemelk als schapekaas wordt verkocht. Dit wordt feitelijk veroorzaakt door de gebrekkige standaardisatie en produktietechnologie waardoor bijna uitsluitend lokale afzet mogelijk is. Daartegenover staat nog altijd een sterke vraag waardoor nog veel ruimte lijkt te bestaan voor extra aanbod dat kan worden geput uit produktiviteitsverbeteringen en vergroting van de schapenstapel. Een en ander heeft uiteraard gevolgen voor het aanbod van vlees van zuiglammeren.

2.5 Onderzoek

In Italië wordt aan een groot aantal veterinaire faculteiten onderzoek gedaan naar de schapenhouderij. Daarnaast is in 1984 met steun van de EG door de "Federazione Italiana dei Consorzi" een proefstation opgericht voor de z.g. niet-trekkende schapenhouderij. Doeleinden en resultaten van onderzoek op dit proefstation geven een idee van de huidige situatie en van mogelijke ontwikkelingen in de Italiaanse schapenhouderij. De thema's van onderzoek zijn (Vanna 1985):

- bedrijfseconomische analyse van diverse bedrijfsvoeringen;
- bepaling van optimale voederniveaus;
- technisch-economische vergelijkingen van natuurlijke en kunstmatige voeding;
- studie naar de produktie van zware lammeren;
- studie naar het groeipatroon van het melkras Comisana ingekruist met vleesrassen.

De eerste resultaten wijzen uit dat een rendabele bedrijfsopzet kan worden bereikt bij een melkproduktie van 180 liter melk per ooi per jaar en 1,5 lam per ooi per jaar (het lam wordt verkocht bij een levend gewicht van 11 kg). De waarde van de wol is voldoende om het scheren te betalen. Tevens blijkt dat kunstmelk voeding een aanmerkelijke kostenbesparing kan betekenen (20.000 lire per dier). Het gebruik van mengvoerders in plaats van het traditionele gebruik van enkelvoudige voeders is eveneens rendabel. Momenteel wordt onderzocht wat de produktie- en marktmogelijkheden zijn van zwaardere lammeren (meer dan 20 kg levend gewicht), die dezelfde organoleptische karakteristieken hebben vergeleken met de jongere dieren. Het blijkt dat inderdaad een forse toename van de winstgevendheid mogelijk zou zijn wanneer het prijsverschil (aanneame 10%) niet te groot is. De specifieke marktmogelijkheden van dit produkt zijn momenteel onderwerp van onderzoek.

3. VERWERKING EN AFZET

3.1 Slachtproductie

De produktie van schape- en geitevlees is na de piek van 1980 geleidelijk wat gedaald tot 1983 (tabel 3.1). In 1983 en 1984 volgt een herstel dat is ingezet met een groeiende import van levende dieren.

Tabel 3.1 Slachtingen van schapen en geiten in Italië

Jaar	Aantal dieren	Geslacht gewicht (ton)	Oorsprong van de dieren			
			Italië (ton)	%	import (ton)	%
1978	7.081.800	63.175	50.375	79,7	12.800	20,3
1979	7.633.100	68.028	51.420	75,6	16.608	24,4
1980	7.981.820	71.740	54.610	76,1	17.130	23,9
1981	7.691.810	68.687	52.600	76,6	16.687	23,4
1982	7.526.870	67.729	51.430	75,9	16.299	24,1
1983	7.618.040	67.365	50.665	75,4	16.600	24,6

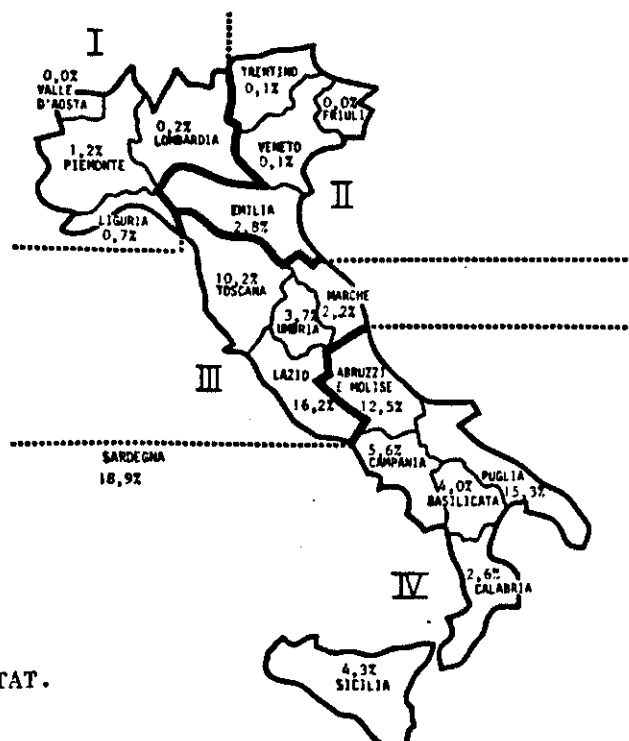
N.B. Niet geheel conform cijfers van IRVAM

Bron: ISTAT.

Het aandeel geitevlees in de totale vleesproduktie wordt door IRVAM geschat op 6%. De binnenlandse vleesproduktie wordt voor ca. 20-25% bepaald door slachtingen van ingevoerde dieren. Ongeveer 2% van deze invoer bestaat uit levende geiten.

De stagnatie van de vleesproduktie van Italiaanse dieren lijkt in tegenstelling te zijn tot de jaarlijks groeiende schapen- en geitenstapel. Rekening houdend met de onbetrouwbaarheid van deze statistieken is het beter hier geen conclusies aan te verbinden.

Figuur 3.1 Regionale verdeling van de slachtingen in 1983

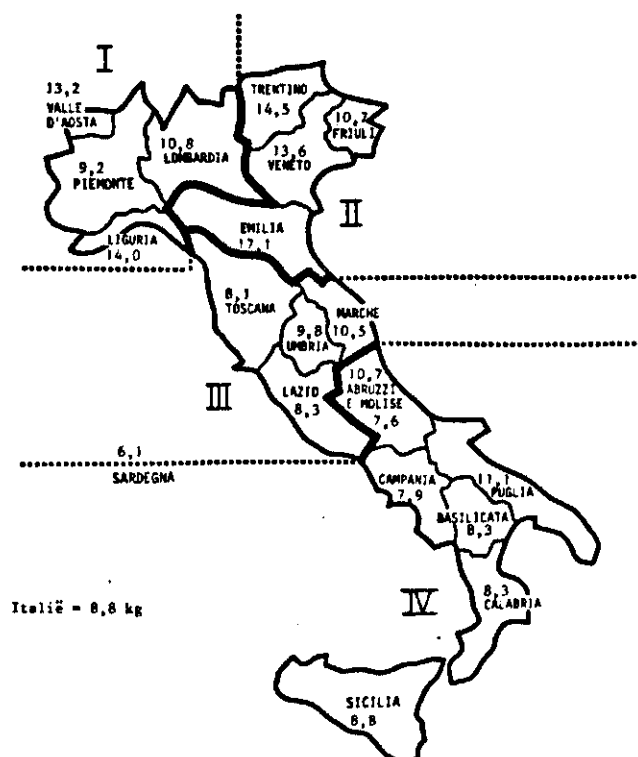


Bron: IRVAM/ISTAT.

Het regionale slachtpatroon (fig. 3.1) vertoont een beeld dat afwijkt van het regionale patroon van de schapenstapel (zie ook fig. 2.1). Lazio, Abruzzi en Molise, Toscana en Puglia hebben een groter aandeel in het aantal slachtingen dan in de schapenstapel. Op Sardinië en Sicilië wordt in vergelijking met de daar aanwezige schapenstapel zeer weinig geslacht. Dit wordt mede veroorzaakt door de gebrekkige slachtstructuur op deze eilanden. Het aandeel van huisslachtingen en eigen slachtingen door slagers is op Sardinië erg hoog, nl. 44% in 1982. Er zijn geen particuliere slachterijen, zodat de openbare slachthuizen, dus 56% van de vleesproductie voor hun rekening nemen.

Het gemiddeld geslacht gewicht in Italië is 8,8 kg. Op Sardinië, waar vrijwel uitsluitend zuiglammeren worden geslacht, is het gemiddeld geslacht gewicht 6,1 kg. Het geslacht gewicht is in het noorden het hoogst vanwege het grote aandeel agnelloni (fig. 3.2). Wel dient rekening te worden gehouden met de import van levende lichte lammeren uit Oost-Europa. Deze import draagt per saldo bij tot een laag nationaal gemiddeld geslacht gewicht. De geringe stijging van de karkasgewichten van het eigen aanbod kan deze daling echter niet compenseren.

Figuur 3.2 Regionale gemiddelde karkasgewichten voor schapen in 1983

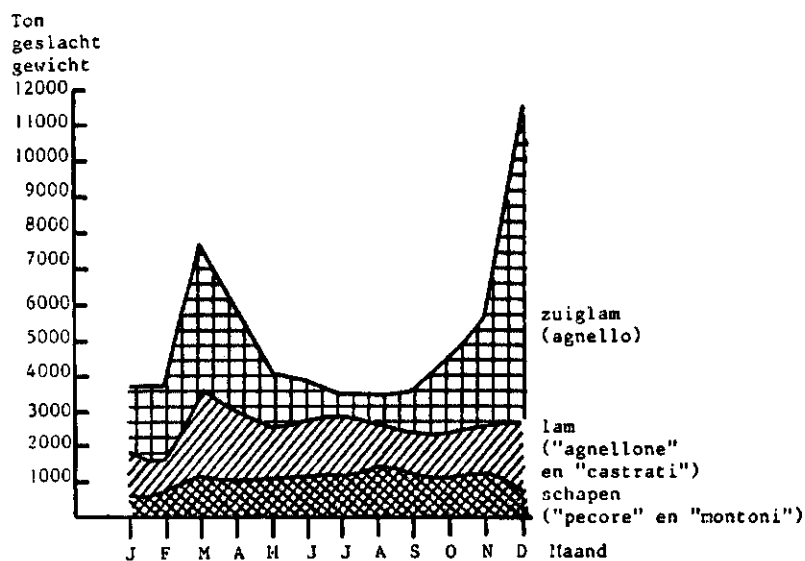


Bron: IRVAM/ISTAT.

3.2 Seizoenspatroon in de slachtproductie

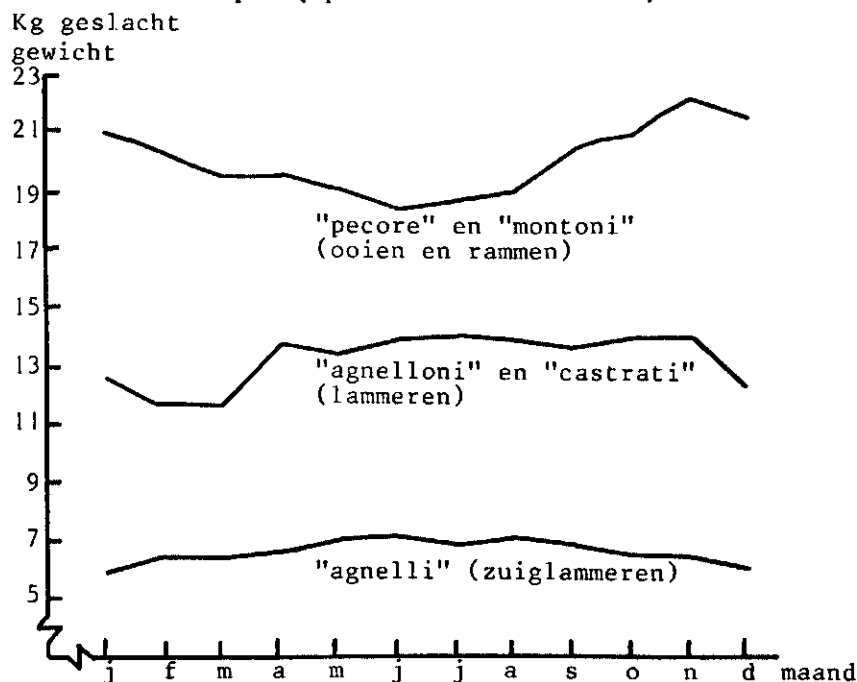
De Italiaanse schapenslachtsector staat onder invloed van een zeer sterk seizoenspatroon. Maar feitelijk heeft alleen de slacht van zuiglammeren (agnelli) een sterk seizoensmatig karakter (fig. 3.3). De productie is hoog in het voorjaar (maart en april) en in het najaar is een geleidelijke toename van de slacht van zuiglammeren waar te nemen die eindigt met een absolute piek in december. Het seizoenspatroon van "agnelloni" is veel vlakker met een lichte stijging in maart en april.

Figuur 3.3 Maandelijks slachtingen (ton geslacht gewicht) voor zuiglam-
meren ("agnelli"), lammeren ("agnello-ni" en "castratie") en
schapen ("pecore" en "mon-toni") in 1983



Bron: IRVAM/ISTAT.

Figuur 3.4 Seizoenspatroon van het gemiddeld geslacht gewicht van zuiglam-
meren ("agnelli"), lammeren ("agnelloni" en "castrati") en
schapen ("precore" en "montoni") in 1983



Bron: IRVAM/ISTAT.

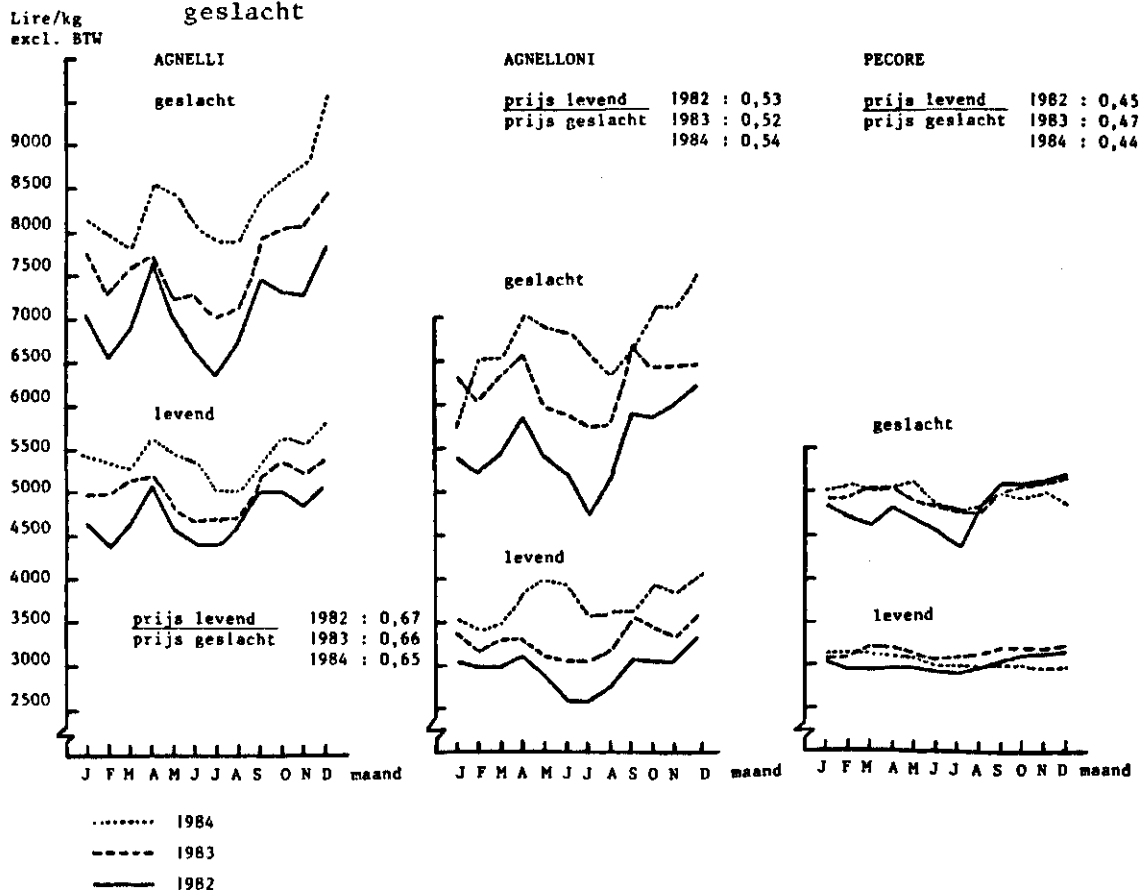
Het geslacht gewicht van de zuiglammeren loopt vanaf 6 kg in januari op naar 7 kg in de zomermaanden waarna het gewicht weer iets afneemt (fig. 3.4). Ook de zwaardere lammeren ("agnelloni", met inbegrip van "castrati") vertonen een soortgelijk patroon gedurende het jaar. In december en het voorjaar ligt het geslacht gewicht op ca. 12 kg., terwijl in de overige maanden dit gewicht tot bijna 14 kg kan oplopen. De oudere schapen worden geslacht bij een gemiddeld karkas gewicht van 18-22 kg.

3.3 Groothandelsprijzen voor vee en vlees

De prijzen van vlees van zuiglammeren ("agnelli") en lamsvlees ("agnelloni") liggen de laatste jaren ca. 2000 Lire uiteen. Dit houdt in dat vlees van zuiglammeren, op de belangrijkste groothandelsmarkten bijna 20% duurder was dan lamsvlees. De prijzen van vlees van volwassen schapen zijn erg laag; in 1984 bijna de helft van de prijs van lamsvlees (zie fig. 3.5).

Ook de absolute verschillen tussen de kg-prijzen op basis van geslacht gewicht van de respectievelijke levende dieren zijn groot. Het prijsverschil tussen zuiglammeren en lammeren bedroeg in de periode 1982-1984 ca. 1700-2000 Lire. Ook de prijzen van volwassen dieren zijn erg laag; in 1982-1984 circa de helft van de prijzen van de lammeren.

Figuur 3.5 Maandelijks patroon van de groothandelsprijzen, levend en geslacht, van "agnelli" (zuiglammeren), "agnolloni" (oudere lammeren) en "pecore" (schapen) in lire per kg (excl. BTW) voor 1982, 1983 en 1984; met inbegrip van prijsverhoudingen levend/geslacht



Bron: IRVAM

De gemiddelde maandelijkse prijsverhouding levend/geslacht is hoog voor het zuiglam (ca. 0,66). Deze prijsverhouding is voor het lam ca. 0,53 en voor het volwassen dier nog lager (0,45). Per maand fluctueert deze prijsverhouding slechts gering. Dat wil zeggen dat de maandelijkse prijsontwikkeling van het levend gewicht en het geslacht produkt in een zekere vaste verhouding aan elkaar zijn gerelateerd.

De prijspieken vallen samen met de pieken in het aanbodspatroom. Dit is in wezen opmerkelijk omdat dit impliceert dat rond Pasen en in het najaar (september t/m december) ondanks het stijgend aanbod hogere prijzen worden gerealiseerd. Het blijkt dus dat gedurende deze perioden een sterke vraag optreedt waaraan het aanbod in beperkte mate kan voldoen.

3.4 Slachthuizen en slachtproces

Het openbaar slachthuis vormt, met bijna 60% de belangrijkste slachtlokatie in Italië 1). Ook de huisslachtingen en de slachtingen bij slagers nemen een belangrijke positie in. Door deze categorie wordt ruim één kwart van de schapen en geiten geslacht. Uit het voorgaande blijkt dat de particuliere slachthuizen een geringe rol van betekenis spelen in de slacht van schapen en geiten (zie tabel 3.2). Wanneer de recente ontwikkelingen in de

Tabel 3.2 Slachtaandeel (in %) van verschillende diersoorten in de produktie per slachthuistype in Italië (1982)

	Openbaar slachth.	Particulier slachthuis	Overige)	Totaal
Runderen	39	43	18	100
Schapen en geiten	57	16	26	100
Varkens	10	79	11	100

*) Huisslachtingen en slagerijen.

Bron: Annuario Statistico Italiano.

slachtsector in ogenschouw wordt genomen (tabel 3.3) dan blijkt dat het aandeel van de diverse slachthuistypen stabiel is gebleven. De slachtstructuur blijft dus nogal traditioneel bepaald per diersoort zijn echter

Tabel 3.3 Ontwikkeling van het aandeel (%) van de verschillende slachthuistypen in Italië naar geslacht gewicht voor schapen en geiten

	1979	1980	1981	1982
Openbaar slachthuis	59	58	59	57
Particulier slachthuis	15	16	14	16
Ov. (huissl. en slagerijen)	25	26	26	26
Totaal (100% in tonnen)	68.028	71.740	68.687	67.720

Bron: Annuario statistico Italiano

- 1) N.B. De Italiaanse slachtstatistieken zijn niet erg betrouwbaar. Dit wordt veroorzaakt door de complexiteit van de distributiekanaalen, fraude en omdat slachthuizen soms domweg weigeren om gegevens te verstrekken.

Tabel 3.4 Slachtaandeel in procenten van zuiglammeren ("agnelli"), oudere lammeren ("agnelloni" en "castrati") en schapen ("pecore" en "montoni") in de produktie per slachthuistype in Italië (1982)

	Openbaar slachthuis	Particulier slachthuis	Overige 1)
Zuiglammeren	38	57	44
Oudere lammeren	34	24	34
Schapen	22	18	13
Geiten	6	1	9
Totaal schapen en geiten	100	100	100

1) Huisslachtingen en slagerijen.

Bron: Annuario Statistico Italiano 1984.

wel verschillen waarneembaar (tabel 3.4). De particuliere slachthuizen slachten relatief veel zuiglammeren die commercieel aantrekkelijker zijn dan oudere dieren en geiten. Deze slachthuizen zijn gesitueerd in de regio's die in vergelijking tot de schapenstapel een relatief hoge vleesproduktie hebben: Toscane, Lazio en Abruzzi. Een uitzondering vormt Puglia waar het openbaar slachthuis bijna 90% van de vleesproduktie voor zijn rekening neemt. Het is opmerkelijk dat in Noord-Italië geen particuliere

Tabel 3.5 Regionaal slachtpatroon van schapen en geiten in 1982 naar bedrijfstype in Italië (karkasgewicht x 100 kg)

Regio	Type slachthuis			Totaal
	openbaar	particul.	overige 1)	
Piemonte	5.795	370	2.560	8.725
Valle d'Aosta	60	5	50	115
Lombardia	170	50	1.400	1.620
Trentino-Alto Adige	635	40	960	1.635
Bolzana-Bozen	535	40	760	1.335
Trento	100	-	200	300
Veneto	395	480	590	1.465
Friuli-Venezia Giulia	36	-	150	186
Liguria	4.499	70	1.940	6.509
Emilia-Romagna	16.605	8.155	370	25.130
Toscana	26.230	19.140	14.910	60.280
Umbria	10.540	940	26.420	37.900
Marche	12.835	75	5.180	18.090
Lazio	32.405	57.750	4.835	94.990
Abruzzi	24.925	18.280	25.470	68.675
Molise	3.980	410	19.000	23.390
Campania	22.450	80	11.190	33.720
Puglia	112.025	5.360	9.045	126.430
Basilicata	21.230	-	5.360	26.590
Calabria	13.315	75	5.920	19.310
Sicilia	30.380	100	840	31.320
Sardegna	50.650	-	40.470	91.120
ITALIA	389.160	111.3800	176.660	677.200
Nord-Centro	110.205	87.075	59.365	256.645
Mezzogiorno	278.955	24.305	117.295	420.555

1) Huisslachtingen en slachtingen bij slagers.

Bron: ISTAT.

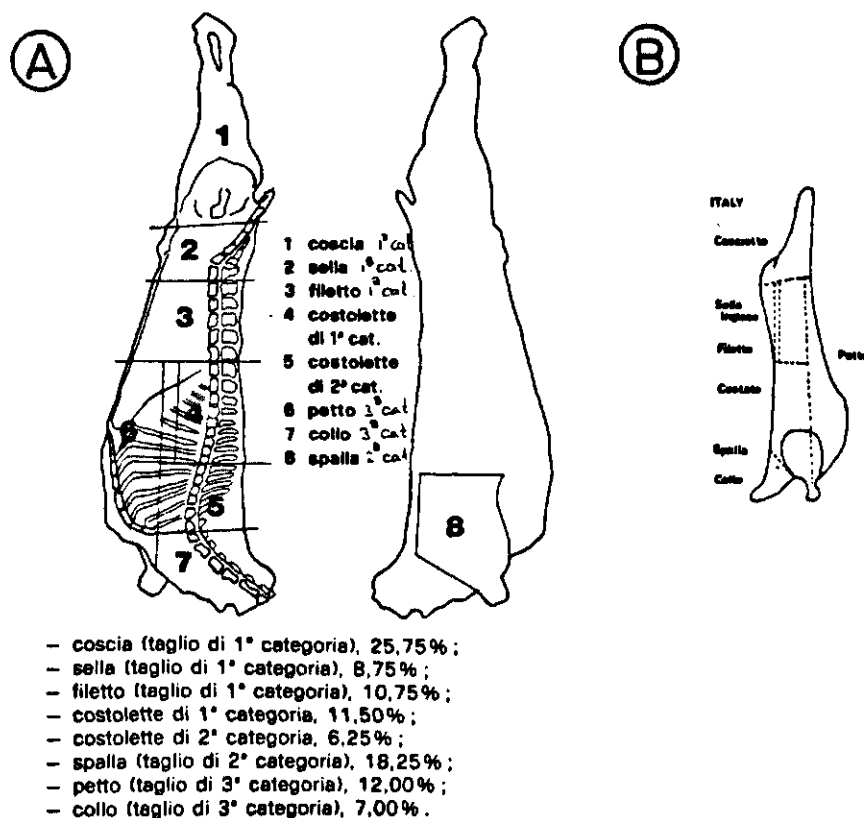
slachthuizen van betekenis zijn (tabel 3.5). De slacht van de geïmporteerde dieren vindt vooral plaats in Midden-, maar ook in Zuid-Italië. Sardinië "exporteert" een groot gedeelte van haar veestapel in levende vorm naar het vaste land. Op dit eiland zijn geen particuliere slachthuizen, terwijl de installaties van de openbare slachterijen niet hoog staan aangeschreven. De afzetstructuur in dit belangrijkste schapengebied wordt mede hierdoor dan ook als gebrekkig beoordeeld.

In Italië zijn drie slachtmethoden gangbaar: "alla caprettina", "alla romana" en "coratella" (zie ASSONAPA 1984). Soms wordt de huid verwijderd nadat lucht tussen vlees en huid is geblazen (opgave Jaanus, Bureau Landbouwrapraad).

De zuiglammeren worden als heel of half karkas verkocht (meestal met kop); er worden geen specifieke delen onderscheiden. De zwaardere lammeren worden op verzoek van de klant verder uitgesneden door de gespecialiseerde slager; voornamelijk "coscia" (bout), "Lombata" (lendestuk) of carré, "spalla" (schouder) en "rollé" (rollade). De niet-gespecialiseerde slager verkoopt het lam in helften of kwarten (opgave Jaanus, Bureau Landbouwrapraad). Onderstaande schema's (fig 3.6) geven een tweetal, niet bij naam genoemde, opdelingsmethoden weer. De handel hanteert daarbij drie kwaliteitsaanduidingen, die ook voor de consument herkenbaar zijn.

De Nederlandse en Italiaanse criteria voor de karkasbeoordeling zijn vergelijkbaar. Van bijzonder groot belang in Italië is een geringe vetbedekking. Ook het overige in het karkas afgezet vet speelt een doorslaggevende rol in de karkasbeoordeling. De voorkeur voor een zeer mager produkt en het commerciële verlies door het hoge vetgehalte maakt zwaardere "agnellone" van de melkrassen eigenlijk ongeschikt voor de markt.

Figuur 3.6 Twee karkasopdelingsmethoden, kwaliteitsklassen en opbrengstaandelen



Bron: ASSONAPA en NZMB.

3.5. Afzetkanalen

3.5.1 Afzet af schapenhouderij

De schapenhouders op het schiereiland zetten het grootste gedeelte van de dieren af via de collecterende handel ("raccoglitori"). Deze bepaalt de prijs; de schapenhouder is prijsnemer. Regionaal opereren slechts een klein aantal gespecialiseerde raccoglitori, maar in de aflammerperiode is tevens de algemene veehandel vertegenwoordigd. Een betrekkelijk gering percentage wordt door de schapenhouders direct afgezet aan plaatselijke slachterijen en aan slagers. Hierbij gaat het vooral om een gering aantal apart gehouden dieren dat wordt verkocht bij een gunstige marktprijs. Tevens is er nog enige afzet rechtstreeks aan de consument. In het schapenconcentratiegebied Sardinië is de directe afzet aan slachterij of slager belangrijker. De verspreide structuur van de schapenhouderij vormt een rem voor samenwerking op producentenniveau en er worden dus nauwelijks initiatieven ontplooid tot rationalisering van het distributieproces. In tegenstelling tot in andere sectoren in Italië bestaan er geen coöperaties van betekenis.

3.5.2 Vee- en vleesmarkten

De raccoglitori verkopen het vee hetzij rechtstreeks aan de slager-detaillist hetzij op de verschillende gespecialiseerde regionale schapenmarkten. Deze markten doen dienst als verzamel- en distributiepunt voor plaatselijke en regionale behoeften. In het algemeen zijn dit weekmarkten, Ferrara, bijvoorbeeld, is de belangrijkste Noord-Italiaanse schapenmarkt. De handel vindt plaats op maandag en het betreft bijna uitsluitend zuiglammeren van 8-12 kg levend gewicht. Het normale wekelijkse aanbod is ca. 1000 dieren en in de aflammerperiode het dubbele. Het surplus van deze markten wordt naar andere regionale markten en stedelijke finale markten (b.v. Turijn, Milaan, Rome en Napels) verzonden totdat al het vee is verkocht voor de slacht.

De finale markten zijn verbonden met de openbare slachthuizen, die op hun beurt gelieerd zijn aan de groothandelsmarkt voor vlees. In tegenstelling tot b.v. de varkenssector zijn de finale markten nog altijd belangrijk omdat de particuliere slachthuizen nog steeds een beperkte functie in de schapenconcentratiegebieden vervullen. In het algemeen geldt in Italië dat, indien het vee niet lokaal wordt verwerkt en geconsumeerd, de marketingkosten van transport, commissie en markttarieven erg hoog kunnen oplopen.

3.5.3 Import

De veeimporteurs ("grossisti importatori") importeren voor eigen rekening en leveren aan de groothandel/slachthuizen ("macellatori grossisti") of aan handelaren die op verschillende regionale markten opereren ("grossisti internisti"). De prijsvorming op deze regionale markten staat zeer sterk onder invloed van de import. In Noord-Italië is Lugo de belangrijkste importmarkt. Er zijn ca. 30-40 importeurs. Een groot gedeelte van de import (75% in 1984) is afkomstig uit Oost-Europa. Daarbij spelen de coöperaties een rol van betekenis. Veelal maken de importeurs gebruik van buitenlandse commissarissen. Zeker op grond van gewoonte bij Oosteuropese import, hebben de importeurs een sterke voorkeur voor langere termijncontracten waarin zaken zoals produkttype, leeftijd, prijs, etc. gedetailleerd staan beschreven. De importeurs zijn veelal verenigd in vee- en vleeshandelsorganisaties die worden beheerst door één of enkele leden.

Een aantal van de grote vee- en vleesimporteurs hebben zich voorwaarts geïntegreerd en bezitten eigen slachterijen en uitsnijderijen. Sommige van deze importeurs slachten de geïmporteerde schapen zelf en leveren aan de groothandel, detailhandel of aan horeca, instellingen, e.d. Ook kunnen deze bedrijven schapevlees importeren en zij maken dan gebruik van het eigen distributienetwerk. Een ander kanaal is de gespecialiseerde schapevleesimport/groothandel (een tiental bedrijven), die op de grote nationale markten opereren. Daarnaast is het eveneens mogelijk dat de algemene vleesgroothandel via vertegenwoordigers importeert. Rechtstreekse invoer door grootwinkelbedrijven vindt slechts op zeer beperkte schaal plaats.

3.5.4 Slachthuizen

Er zijn slechts een gering aantal gespecialiseerde particuliere slachthuizen met voldoende technische installaties. Het grootste deel van de Italiaanse schapenstapel en een gedeelte van de geïmporteerde dieren wordt echter geslacht in openbare slachthuizen die feitelijk ongeschikt zijn voor het slachten van schapen. Het vlees wordt door het slachthuis c.q. vleesgrossier direct of via kleine handelaren verkocht op de grote nationale (schape-)vleesmarkten (Rome, Milaan en Florence). Dit aandeel wordt geschat op 14% (zie ook Massi 1984). Daarnaast leveren de slachthuizen ca. 25% van de produktie aan de algemene vleesgroothandel van Zuid- en Midden-Italië. Ook vindt directe verkoop plaats aan supermarkten en slagers (22%) of aan horeca, instellingen e.d. (3%). Zie verder fig 3.7.

3.5.5 Detailhandel

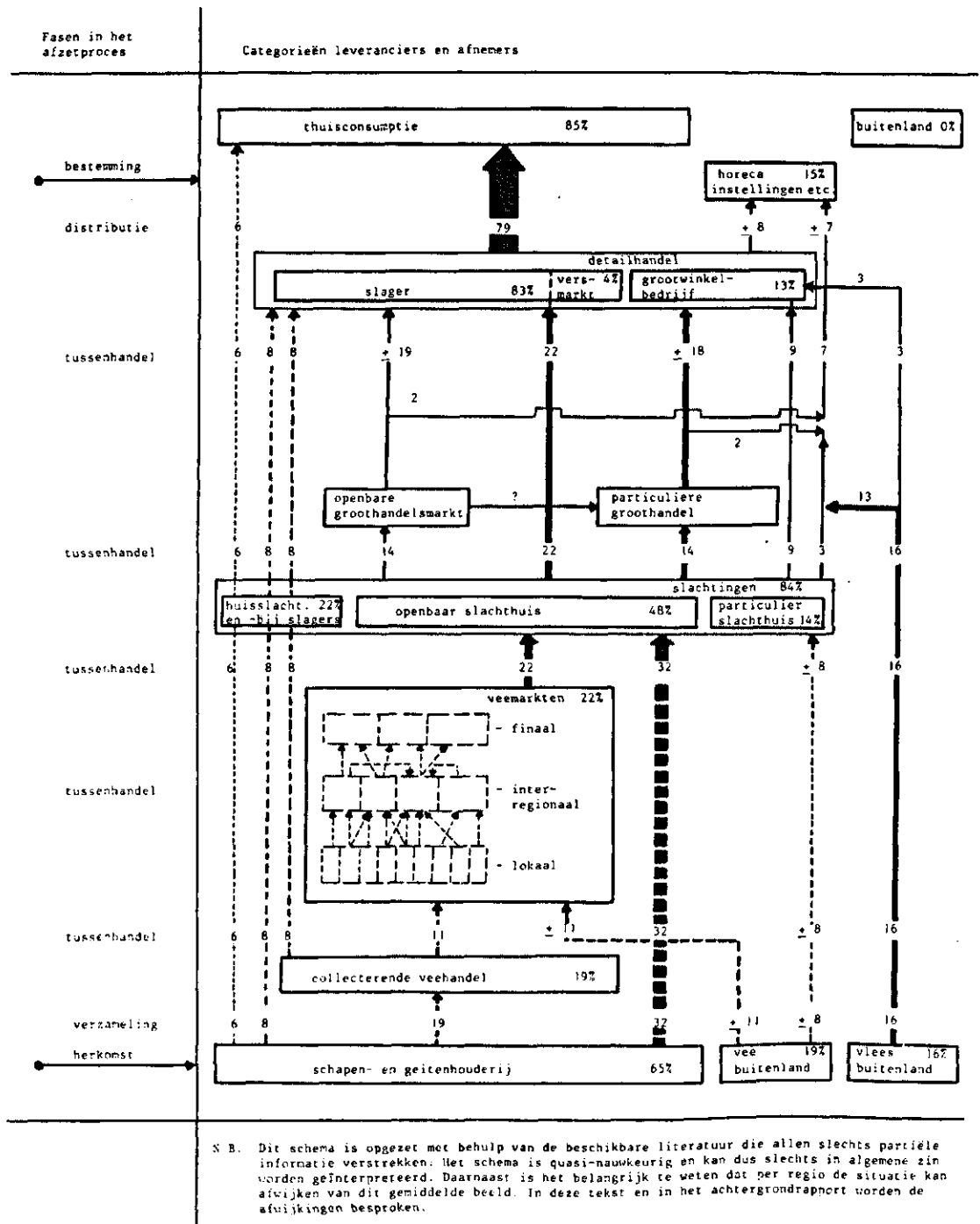
De traditionele slagers ("macellai tradizionalisti") kopen en slachten het vee voor eigen rekening. Hun aantal is dalende. Daarentegen wordt de positie van de slager-detailist ("macellai dettaglianti") steeds belangrijker. Deze bedrijven kopen karkassen en delen van de groothandel. In de meeste grote steden bestaan slagers-inkoopcombinaties. Het belang van deze inkoopcombinaties daalt langzaam mede door de geleidelijke opkomst van het grootwinkelbedrijf. Toch is het aandeel van het grootwinkelbedrijf nog altijd laag. Momenteel bedraagt het marktaandeel van het grootwinkelbedrijf in de detailhandelsafzet van vlees slechts 10%. Weliswaar zijn er regionale verschillen. Het grote aantal slagers, in 1982 bijna 72.000, is een belangrijke rem op de ontwikkeling van het grootwinkelbedrijf als afzetkanaal voor vlees. Massi (1984) schat het aandeel van het grootwinkelbedrijf in de detailhandelsafzet van schapevlees op ca. 20%. Dit lijkt nogal hoog omdat slechts 10% van de rundvlees- en varkensvleesafzet via het grootwinkelbedrijf zou worden afgezet. In het algemeen koopt het grootwinkelbedrijf karkassen. De karkassen worden op het verkooppunt uitgesneden en verpakt. Sommige detailhandelsketens importeren rechtstreeks (CFCE 1984).

Evenals in Nederland hebben lang niet alle slagers het (hele jaar door) lamsvlees in het assortiment opgenomen. De aanwezigheid van lamsvlees in het slagersassortiment is regionaal sterk verschillend.

3.5.6 Horeca, instellingen, etc.

De hotels, restaurants, catering, bedrijfskantines, scholen, ziekenhuizen, leger, etc. betrekken het schapevlees van de nationaal opererende groothandel. Dit geldt voor zowel Italiaans vlees als ook voor geïmporteed vlees. Naar schatting (Massi 1984) wordt 10% van de groothandelsafzet aan horeca en instellingen geleverd. Instellingen en minder kwaliteitsbewuste horecabedrijven (m.n. in de toeristengebieden) gebruiken veel bevroren lamsvlees. In de luxe restaurants is er een sterke voorkeur voor vers Frans lamsvlees (Centro Informazioni Carni Olandesi 1985).

Figuur 3.7 Afzetkanalen en grootte van de handelsstromen van vee en vlees uit de schapen- en geitenhouderij in Italië



4. INTERNATIONALE HANDEL

4.1 Import levend vee

Italië importeerde in 1984 ruim 1,4 mln. schapen. Daarmee neemt het land 43% van de totale EG-import van slachtschapen voor zijn rekening. de Italiaanse import van schapen komt overeen met een importwaarde van 168 mln. gld. Over de periode 1980-1984 is de import met 177.000 stuks gestegen. Driekwart van de import is afkomstig van buiten de EG (Oost-Europa). In 1981 was dit aandeel zelfs 90%. Hongarije en Bulgarije zijn de belangrijkste exporteurs naar Italië; het aandeel van deze landen in de Italiaanse import was in 1984 respectievelijk 55 en 12% (zie tabel 4.1).

De export van slachtschapen vanuit de EG is sinds 1980 schoksgewijs toegenomen van ruim 136.000 stuks naar ca. 255.000 stuks. Frankrijk en België zijn verantwoordelijk geweest voor deze groei. Eveneens opmerkelijk is het betrekkelijk grote importaandeel van West-Duitsland. Nederland exporteerde in 1983 een duizendtal schapen naar Italië. In 1984 was er geen export.

Beperken we ons tot schapen van niet zuiver ras, dan blijkt de gemiddelde prijs van de Italiaanse import van buiten de EG de laatste jaren 50-60 gulden lager te zijn dan de importprijzen van slachtschapen uit de EG. Dit prijsverschil wordt vooral bepaald doordat het Oosteuropese aanbod dat uit (lichte) zuiglammeren bestaat (1984: 90-110 gld. per dier). Binnen het EG-aanbod treden eveneens verschillen op waaruit blijkt dat België en West-Duitsland zware dieren exporteren (1984: 180 gld. per dier). Frankrijk daarentegen exporteert lichte dieren. (1984: 135 gld. per dier).

4.2 Import vlees

De totale Italiaanse importwaarde van vlees van schapen én geiten bedraagt in 1984 bijna 134 mln. gld. Slechts 2% is geitevlees. Sinds 1981 is het belang van de import van vlees ten opzichte van vee weer afgenomen. Desalniettemin zijn de vleesimporten in de periode 1981-1984 met 1161 ton toegenomen tot 14663 ton in 1984; dit betekent een stijging met 8,5%.

De landen van de EG hebben sinds 1980 hun aandeel in de Italiaanse importen regelmatig vergroot (zie tabel 4.2). Importeerde Italië in 1980 nog slechts 28% van de totale importbehoefte uit de EG, in 1984 bedroeg dit importaandeel ruim 43%. Frankrijk is verantwoordelijk geweest voor deze ontwikkeling. Dit land wist haar vleesexport naar Italië van 700 naar ruim 3000 ton op te voeren. Deze groei komt ook voor een deel door de stijgende export van geitevlees. Nederland heeft in de periode 1980-1984 een exportpositie voor lamsvlees naar Italië opgebouwd (1984: 525 ton). Het Verenigd Koninkrijk en Ierland hebben terrein prijsgegeven. Opmerkelijk is dat Nederland lage prijzen realiseert (7,54 gld. per kg). Ten opzichte van Frankrijk is dit niet zo verwonderlijk (13,15 per kg), maar de kg-prijzen van de overige EG-landen zijn 1,00-1,50 gld. hoger dan de Nederlandse prijzen. Deze landen blijken lichtere dieren te kunnen afzetten.

Joegoslavië is het belangrijkste land buiten de EG dat vlees naar Italië exporteert. Het aandeel van Joegoslavië in de totale Italiaanse schapevleesimporten bedraagt 25%. Ook andere Oosteuropese landen (Hongarije, 6,2%; Tsjechoslowakije, 4,3%) exporteren vlees naar Italië. De Oosteuropese landen exporteren uitsluitend vers vlees. Daarentegen exporteren Nieuw-Zeeland en Argentinië alleen bevroren vlees. De importaandelen in 1984 van beide landen zijn respectievelijk 15 en 6%. De Italiaanse importprijzen van bevroren vlees lagen de laatste jaren rond de 6 gld. Het prijsverschil met het verse aanbod uit Nederland is dus niet eens zo

Tabel 4.1 Ontwikkeling in de importstructuur van schapen in Italië
(1980-1984)

Herkomst	Hoeveelheid in 1000 stuks					Importaandeel (%)				
	1980	1981	1982	1983	1984	1980	1981	1982	1983	1984
Wereld	1244	1036	1164	1389	1421	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
- EG	136	71	174	270	255	16,4	10,1	20,2	27,2	24,4
+ Frankrijk	1	20	71	112	111	0,4	2,8	7,6	9,6	9,0
+ BLEU	15	11	34	78	67	1,8	1,8	4,2	9,0	7,1
+ Nederland	0	-	0	0	-	0,0	-	0,0	0,1	-
+ West-Duitsland	119	40	65	80	76	14,1	5,5	8,2	8,4	8,2
+ Ierland	1	-	2	-	-	0,1	-	0,2	-	-
- Niet-EG	1108	965	991	1119	1166	83,6	89,9	79,8	72,8	75,6
+ Hongarije	797	710	812	895	832	60,2	67,9	65,5	58,3	55,4
+ Bulgarije	171	150	98	150	225	11,5	11,3	6,7	8,2	11,4
+ Roemenië	16	31	44	39	38	1,2	3,0	4,3	3,6	3,2
+ Polen	107	48	9	15	29	9,4	5,2	0,8	1,2	2,1
+ Joegoslavië	-	5	9	10	25	-	0,6	0,8	0,7	1,5
+ overige	16	21	19	9	16	1,3	1,9	1,7	0,8	0,9

Tabel 4.2 Ontwikkeling in de importstructuur van schape- en geitevlees
(vers/gekoeld/bevroren) in Italië (1980-1984)

Herkomst	Hoeveelheid in 1000 stuks					Importaandeel (%)				
	1980	1981	1982	1983	1984	1980	1981	1982	1983	1984
Wereld	12,4	13,5	15,0	13,8	14,7	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
- EG	2,8	3,9	4,6	4,5	5,1	28,3	35,4	37,4	41,5	43,3
+ Frankrijk	0,7	2,9	3,1	3,2	3,1	10,5	27,7	27,5	31,6	30,6
+ Ver. Koninkrijk	1,5	0,6	1,0	0,9	1,1	10,7	5,1	6,8	6,7	7,1
+ Nederland	0,0	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,0	0,6	1,4	3,0
+ Ierland	0,5	0,3	0,3	0,2	0,3	4,6	2,4	2,2	1,6	1,9
+ BLEU	0,0	-	0,0	-	0,0	0,1	-	0,2	0,0	0,2
+ West-Duitsland	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,4	0,2	0,0	0,1	0,5
+ Denemarken	-	-	0,0	0,0	0,0	-	-	0,0	0,1	0,2
- Niet-EG	9,5	9,6	10,4	9,2	9,6	71,7	64,6	62,7	58,5	56,7
+ Joegoslavië	2,9	2,7	2,4	2,2	3,6	25,9	21,6	18,8	17,2	25,1
+ Nieuw-Zeeland	2,3	3,7	4,2	3,5	3,1	12,9	20,0	20,4	15,9	14,7
+ Hongarije	1,9	0,9	1,2	1,2	0,8	14,5	7,3	8,2	9,2	6,2
+ Argentinië	3,1	0,3	0,6	0,3	1,1	0,7	1,7	2,7	1,4	5,5
+ Tsjechoslowakije	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8	3,3	4,1	3,6	4,3	4,3
+ Bulgarije	1,6	1,2	1,1	1,2	0,1	12,8	9,3	8,1	9,9	0,6
+ Spanje	0,1	0,0	0,0	-	0,0	0,9	0,2	0,2	-	0,1
+ Oostenrijk	-	-	-	0,0	0,1	-	-	-	0,0	0,1
+ Roemenië	0,1	0,0	0,1	0,1	-	0,4	0,0	0,5	0,4	-
+ Polen	0,0	-	-	0,0	-	0,3	-	-	0,2	-

Bron: EUROSTAT/met gebruikmaking van LEI/EXMIS.

groot. Het lijkt dat Nieuw-Zeeland beter aan de gedifferentieerde (consumenten)vraag kan voldoen, dan wel verder in het afzetkanaal weet te penetreren. Dit zou al kunnen blijken uit het feit dat Nieuw-Zeeland in 1983 in staat was ca. de helft van de export naar Italië in verwerkte delen te realiseren. In het bijzonder exporteert Nieuw-Zeeland (halve) nierstukken/zadels en (halve) achterstukken en "andere delen met been". Dit zijn de kwalitatief hoogwaardige delen. Verder levert Nieuw-Zeeland zelfs karkassen van 6-8 kg, gemest op basis van melkpoeder. Naar verwachting is dit een groeimarkt.

De verse of gekoelde import van delen is nauwelijks noemenswaardig. Frankrijk leverde in 1983 ca. 25 ton; vooral hoogwaardige delen.

4.3 Export van vee en vlees

De Italiaanse export van slachtschapen en schapevlees is praktisch nihil. Er is enige uitvoer van schapen naar Frankrijk (1984: 3260 stuks). De totale schape- en geitvleesuitvoer bedraagt 86 ton.

5. KANSSEN EN BEDREIGINGEN

Italië lijkt enige afzetperspectieven te bieden in de koopkrachtige bevolkingsconcentratiegebieden (noordwesten en centrum). Zeker nu er betere inkomensvooruitzichten zijn, mag worden aangenomen dat Nederlands lamsvlees voor wat betreft vetpercentage, kleur en vleesstructuur goed kan aansluiten bij de consumentenvoorkeur voor luxe vleessoorten. De voornaamste dreiging gaat uit van de huidige sterke positie van het zeer dure lichte zuiglam (5-7 kg) in het seizoensmatige traditionele consumptiepatroon. Toch verschuift al sinds een aantal jaren deze voorkeur naar een wat zwaarder zuiglam, tot maximaal 12 kg, met weliswaar vergelijkbare produktmerken. Uit consumentenonderzoek blijkt, mede op grond van "prijs" en "blijft weinig over na bereiding", een voorkeur voor lamsvlees dat zelfs zwaarder dan 12 kg mag zijn.

Ondanks de import van levende en geslachte lammeren kan het beschikbare aanbod in maart/april, oktober/november en vooral in de kerstperiode niet voldoen aan de dan optredende stijgende vraag. Dit geldt zowel voor "agnelli" (gemiddeld geslacht gewicht: 6 kg) alswel voor "agnellone" (gemiddeld geslacht gewicht: 13 kg).

Het ligt niet in de verwachting dat Italië, althans op middellange termijn, de huidige lage zelfvoorzieningsgraad (70%) zal kunnen verhogen. Daarvoor is de Italiaanse schapensector niet efficiënt genoeg ingericht en te slecht georganiseerd. Op langere termijn kan worden gevreesd dat langer aanhouden van de zuiglammeren uit de melkschapenhouderij kan leiden tot een potentiële forse toename van de zelfvoorzieningsgraad.

Interessante regio's voor afzet zijn wellicht Noordwest- en Midden-Italië voor een zo licht mogelijk produkt. Hetzelfde geldt voor Zuid-Italië, waar tevens het zwaardere lam ("castrati") een belangrijk marktaandeel heeft. Ook in het noord-oosten speelt dit zwaardere lam een rol van betekenis. Deze lammeren zijn laag geprijsd zodat prijsconcurrentie van het Nederlands lam niet mogelijk lijkt.

Kansen zijn er voor het Nederlandse produkt zowel via het hyper- en supermarktkanaal alsook via de horeca en de slager. Daartoe moet het lam wel "toegesneden" zijn op de wensen van de consument. Op kortere termijn zal het Nederlandse lam zich een plaats moeten veroveren naast het lichte zuiglam in het assortiment; eventueel in plaats van het zwaardere "agnellone". Dit vergt een zorgvuldige aanpak van de Nederlandse exporteur.

De genoemde verkooppunten zijn, weliswaar veelal indirect, bereikbaar gebleken voor Nederlands kalfsvlees dat een goede naam heeft opgebouwd in Italië. De export van slachtlammeren en lamsvlees zou gebruik moeten maken van de kennis en de sterke punten van de kalveren- en kalfsvleesexporteurs; eventueel in samenwerkingsverbanden. Daarbij kan niet voldoende worden gewezen op het grote belang dat de Italiaanse afnemer hecht aan een goede en continue relatie waarbij leveringsvoorwaarden en betalingscondities nauwkeurig zijn omschreven. Hierop berusten de goede contacten met Oosteuropese landen.

LITERATUUR

- Alvisi F., D. Regazzi en M. Sorenti (1984),
Il mercato delle carni ovi-caprine in Emilia-Romagna, Univesita degli
studi di Bologna, facolta di Agraria, Istituto di estimo rurale e con-
tabilita, Bologna
- Associazione Nazionale della Pastorizia (1984),
L'Allevamento ovino, ASSONAPA, Rome
- Associazione Nazionale della Pastorizia (1983),
Le principale razze ovine e caprine, ASSONAPA, Rome
- Buiatti P.G. (ed.) (1980),
Situazione, prospettive e miglioramento degli allevamenti e delle produ-
zione ovine, suppl. No. 96 Agricoltura, february 1980
- Bureau voor de landbouwrapad (1984),
Italië en zijn landbouw, Ministerie van Landbouw en Visserij, Den Haag
- Campen J. van (1983),
Export agrarische produkten naar Italië, Ministerie van Landbouw en
Visserij, Den Haag 1984
- Casoli C. et al. (1984),
Prove di incrocio industriale su pecore di razza Appenninica, Zol. nutr.
anim. 1984, 10: 217-227
- Centro Informazioni Carni Olandesi (1985),
Promotie schapensektor, Italië, Centro Informazioni Carni Olandesi, Milaan
- CFCE (1984),
Circuit d'importation et de distribution d'alimentation generale en Ita-
lië, CFCE, Parijs
- CFCE (1984),
Circuit d'importation et de distribution des bovins et viandes bovines en
Italië, CFCE, Parijs
- Commissie van de EG (1983),
Verslag van de Commissie aan de Raad over de werking van de gemeenschappe-
lijke marktordening in de sector schape- en geitevlees, COM (83) 585 def.,
Brussel
- Gallo R. et al (1983),
La produzione dell'agnello da latte (40gg) nell'incrocio della pecora Lec-
cese pesante con arieti di razze da carne, Acireale 9-11 december 1983
- Gamberger M. en M. Schöpe (1979),
Vermarktung von Agrarprodukten in den Ländern der Europäischen Gemein-
schaft - Vieh und Fleisch -, IFO-Studien zur Agrarwirtschaft No. 18, IFO-
Institut für Wirtschaftsforschung e.v. München
- I.C.S. (1984)
Annuario dell'agricoltura italiana 1983, I.C.S. Rome

LITERATUUR (le vervolg)

- IRVAM (1980),
Ricerca sullo stato e sulle prospettive dell'ovinicoltura in Italia,
IRVAM, Rome
- IRVAM (1984),
Ovini; prime stime 1984, IRVAM Informazione, supplement bij No. 235 jrg.
iv, 13 december 1984
- Kaastra T. (1985),
Varkenshouderij Italië, Ministerie van Landbouw en Visserij, Den Haag
- Kaastra T. (1985),
Agrarische export naar Italië, Landbouwkundig tijdschrift, jrg. 97, No. 9
- Lucefero M., F. Grifoni en O. Franci (1985),
L'incrocio a due e a tre vie su base materna Appenninica per la produzione
dell'agnellone, Zoot. nutr. anim. 1985, 11:167-173
- Massi O. (1984),
Organizzazione della commercializzazione del bestiame e delle carni in
Italia, Napoli
- Mc Lean Bullen en D.H. Pickard (1975),
Livestock marketing systems in E.E.C. countries: Italy, Wye college, Ash-
ford, Kent
- Meeuwen W.A. van (ongedateerd),
Vlees, I.D. Studio, Milaan
- Meeuwen W.A. van (1984),
Export agrarische produkten naar Italië, Ministerie van Landbouw en
Visserij, Den Haag
- Muscio A. et al. (1978), L'utilizzazione dei gemelli per la produzione
dell'agnello pesante bianco, Annali della facoltà di agraria dell'univer-
sità di Bari, vol. xxx-1978
- Nasueli P. in Accademia nazionale di agricoltura (1983),
Analisi dell'efficienza strutturale delle produzioni animali, Bologna 1983
- Pinto D. (1984),
Potenziare la pastorizia delle zone interne, Informatore Agrario, No. 7,
1984
- Schenoni P. (ed.) (1981),
Problemi e prospettive dell'allevamento ovino e caprino, Cooperativa
libreria universitaria Bologna
- Spitters P.J.A. (1985),
Afzet perspectieven voor Nederlands varkensvlees, kalfsvlees en vleeswaren
in Spanje, Med. 322, Landbouw-Economisch Instituut, Den Haag

Ubertalle A. en J. Errante (1984),
L'allevamento Ovino in Piemonte, Assesonato agricoltura e foreste, Torino

Vanna M. de (1985),
Un centro pilota per la pecora, Mono-Agricola No. 25, 1985

Vicenti A. (1985),
L'incrocio di prima generazione per la produzione di carne, Ovini e
Caprini mei 1985

Zezza L. et al. (niet gedateerd),
Relazioni tra le fibre muscolari del L. Dorsi e alcune caratteristiche
quantitativo-qualitative della carcassa e delle carni negli ovini, Fondazione
Iniziativa Zooprofilattiche e Zootecniche, Brescia

Zezza L. et al. (1979),
La valutazione delle carcasse in sogetti Gentile di Luciana, Ile de France
e relativi incroci, Annali della facolta di agraria dell'universita di
Bari, vol. xxxi - 1979-1980

Zezza L. et al. (1978),
L'incrocio di prima generazione e la qualita della carcassa negli ovini,
Annali della facolta di agraria dell'universita di Bari, vol. xxx-1978

Zezza L. et al. (1982),
Prove di produzione dell'agnello di 100 giorni con pascolo e mangimi con-
centrati a diverso contenuto in energia metabolizzabile, Annali della
facolta di agraria dell'Universita di Bari, Vol. xxxii- 1981-1982

Informatore Agrario, diverse jaargangen
Il Coltivatore, " "
Il Vergaro, " "

Bijlage 1 Vleesverbruik in Italië onderverdeeld naar produktgroep over de periode 1975-1983

	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983
Kalfsvlees	172	175	189	201	215	213	221	196	202
Rundvlees	1117	1144	1197	1182	1196	1257	1215	1271	1282
Rund- en kalfsvlees	1289	1319	1386	1383	1411	1470	1436	1467	1484
Varkensvlees	994	1055	1133	1208	1296	1389	1267	1429	1490
Schape- en geitevlees	77	76	77	81	84	83	83	83	81
Paardevlees	61	67	68	67	65	62	57	54	57
Pluimveevlees	914	922	933	979	992	1021	1021	1051	1058
Ander vlees	153	169	171	187	202	212	213	217	217
Afvallen	168	178	186	185	194	200	196	195	208
Totaal vlees	3656	3786	3954	4090	4244	4437	4373	4496	4595

Bron: Eurostat