



# Il Sistema Qualità Nazionale Zootecnia vola in Europa con EuCareBeef



DI FRANCO RIGHI

**R**oma. **IN EUROPE WE CARE FOR BEEF** è il programma biennale (2024-2025) promosso da A.O.P. Italia Zootecnica e finanziato dalla Commissione europea che si propone di informare i consumatori sull'eccellenza della carne bovina prodotta secondo standard di alta qualità e sostenibilità afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ), promuovendone un consumo più consapevole.

La filiera della zootecnia bovina, impegnata da tempo a dare risposte concrete ai problemi etici e ambientali che riguardano ogni tipo di allevamento, con il disciplinare Standard zootecnia da carne sostenibile (Allevamenti Sostenibili), già approvato dalla Commissione europea, ha scelto di mettere al primo posto la sostenibilità, sia in termini di miglioramento del benessere animale, sia rispetto ad azioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale. Con l'intento di permettere ai consumatori di riconoscere carni bovine sicure e di alta qualità è stato creato il Consorzio Sigillo Italiano, un'aggregazione forte e autorevole di tutti i Capofiliera, che ha dato il via alla realizzazione di un marchio-ombrello, ideato direttamente dagli allevatori italiani. Riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Consorzio Sigillo Italiano ha come scopo

principale la promozione e valorizzazione delle produzioni ottenute con il SQNZ, comunicandone l'eccellenza e la sicurezza alimentare. I prodotti delle aziende aderenti al SQNZ sono infatti garantiti da disciplinari che assicurano la qualità degli allevamenti e garantiscono un sistema di tracciabilità della filiera di provenienza trasparente e sicuro. Attualmente i bovini da carne allevati secondo il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia sono 700.034 (dato 2023 estratto da Anagrafe Nazionale), pari al 49,7% del totale nazionale (1.407.034).

In particolare, il progetto **IN EUROPE WE CARE FOR BEEF** intende promuovere e valorizzare il Vitellone e la Scottona allevati ai cereali e il Fassone di Razza Piemontese, le cui carni risultano pregiate, tenere e succose. Questo grazie alla qualità dell'alimentazione, completamente di origine vegetale e studiata per soddisfare le esigenze nutrizionali dei bovini, allevati in ambienti confortevoli, funzionali e privi di qualsiasi causa di stress, nonché al benessere raggiunto dall'animale. Tra gli obiettivi a breve termine del progetto rientrano la promozione della carne bovina di qualità, abbinata ad un consumo consapevole, e l'aumento della riconoscibilità del marchio Consorzio Sigillo Italiano, attraverso iniziative indirizzate a stakeholder, come la partecipazione a fiere di settore, ma anche tramite eventi dedicati direttamente ai consumatori, come nel caso delle settimane nei ristoranti e delle giornate di degustazione all'interno di punti vendita selezionati.

**IN EUROPE WE CARE FOR BEEF** rappresenta un'iniziativa fondamentale per sensibilizzare i consumatori sull'eccellenza della carne bovina prodotta secondo gli elevati standard del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia. Attraverso le attività di promozione e valorizzazione messe in atto dal Consorzio Sigillo Italiano, il progetto si propone di informare i consumatori su un consumo più consapevole e sostenibile, mettendo in risalto la qualità, la tracciabilità e le peculiarità delle produzioni certificate SQNZ. Grazie a questo programma, i consumatori e gli stakeholder avranno quindi l'opportunità di apprezzare e riconoscere la qualità delle carni bovine prodotte in Europa, contribuendo a una filiera sempre più etica e rispettosa dell'ambiente.



**IN EUROPE WE CARE FOR BEEF**; da Sx: Alessandro De Rocco, Presidente di AOP Italia Zootecnica, consegna al Ministro Francesco Lollobrigida il simbolo dell'Associazione. Insieme a loro; a dx, di fianco al Ministro, Patrizio La Pietra, Sottosegretario Ministero Agricoltura; a dx, Giuliano Marchesin, Direttore di AOP Italia Zootecnica e Consorzio Sigillo Italiano

## ALLEVAMENTI PROTETTI: SOSTENIBILI E CON BENESSERE ANIMALE GARANTITO

Il benessere degli animali è strettamente connesso alla sicurezza del prodotto offerto al consumatore. I bovini allevati senza stress, in un ambiente controllato, con un'alimentazione di alta qualità, acqua di abbeverata pulita, assenza di parassiti e un uso consapevole del farmaco sono la massima garanzia per la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti derivati. A livello di regolamentazioni, il percorso della zootecnia di alta qualità è cominciato con l'istituzione con decreto del Ministro dell'agricoltura del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, all'interno del quale sono presenti indicazioni riguardo le tecniche di ali-



A Roma presentato il Programma "IN EUROPE WE CARE FOR BEEF", promosso da AOP Italia Zootecnica.

Nell'immagine, Francesco Lollobrigida (al centro) Ministro Agricoltura e Sovranità Alimentare, insieme a Franco Martini (a sx), Presidente di Asprocarne Piemonte; Alessandro De Rocco, (a dx), Presidente di Azove e AOP Italia Zootecnica. Da corollario, le splendide Miss Sigillo Italiano



**IN EUROPE WE CARE FOR BEEF**: La presentazione nella conferenza stampa di Roma, presso il Ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare



**IN EUROPE WE CARE FOR BEEF; Il Ministro Francesco Lollobrigida in degustazione con la "Battuta al Coltello" di Carne Fassone Piemontese e Scottona ai cereali**

mentazione, le caratteristiche degli ambienti di stabulazione e l'utilizzo degli antimicrobici. Secondo i disciplinari approvati nel SQNZ i bovini all'interno degli allevamenti devono poter contare su un'alimentazione a base di cereali e prodotti di origine vegetale di alta qualità e certificati. Le strutture di stabulazione devono consentire ai bovini l'espressione del comportamento e dei movimenti naturali. Gli ambienti devono essere protetti da parassiti e da intemperie, e il clima interno deve essere costantemente regolato in termini di temperatura, umidità e circolazione dell'aria, anche al fine di eliminare gas e polveri. Fondamentali risultano anche i sopralluoghi di veterinari qualificati, in grado di intervenire tempestivamente per evitare che gli animali si ammalino, riducendo il ricorso ai farmaci, solo quando strettamente necessari. Al fine di incentivare la transizione dell'intero comparto verso un sistema alimentare sostenibile,

un gruppo di lavoro composto dagli allevatori aderenti all'A.O.P. Italia Zootecnica ha redatto il progetto Standard zootecnica da carne sostenibile (Allevamenti Sostenibili) che, dopo essere stato approvato dalla Commissione europea, nel giugno 2024 è entrato a far parte del SQNZ riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura. Unico a livello nazionale ed europeo, il disciplinare Allevamenti Sostenibili è in linea con la strategia Farm to Fork, al centro del Green Deal. La scelta di questo standard virtuoso da parte degli allevatori costituisce un passo cruciale della filiera zootecnica nella ulteriore riduzione dell'impatto ambientale, grazie all'adozione di buone pratiche come il monitoraggio dei consumi idrici, l'impiego di energia da fonti rinnovabili e l'utilizzo dei reflui per la concimazione naturale delle colture.

### UN'ALIMENTAZIONE CHE SODDISFA OGNI ESIGENZA NUTRIZIONALE

**Una carne di qualità può essere ottenuta solo attraverso specifiche tecniche di alimentazione che tengono conto delle esigenze nutrizionali dei bovini nelle diverse fasi di sviluppo. I capi allevati secondo i disciplinari riconosciuti dal MASAF e dalla Commissione europea, afferenti all'ambito SQNZ, sono accomunati da un'alimentazione basata prevalentemente sui cereali. La ragione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita esclusivamente da prodotti di origine vegetale come cereali, leguminose, oleaginose e foraggi. La provenienza degli alimenti deve poter essere identificata tramite i relativi documenti di acquisto, mentre nel caso di alimenti autoprodotti è il documento di acquisto della semente a garantirne la rintracciabilità.**

### UNA FILIERA TRASPARENTE PER UN PRODOTTO TRACCIATO E SICURO

Il marchio-ombrello del Consorzio Sigillo Italiano nasce con l'intento di orientare il consumatore verso scelte consapevoli all'interno del punto vendita. In particolare, l'etichetta con il logo Consorzio Sigillo Italiano vuole essere una garanzia della storia e del percorso del prodotto che si acquista, poiché può essere utilizzata solamente da chi applica nel proprio allevamento un disciplinare di produzione riconosciuto dal SQNZ. Tutti gli allevatori che aderiscono ai disciplinari, oltre a rispettare rigidi standard per le fasi di accrescimento e finissaggio, hanno l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli animali lungo tutta la filiera, dall'origine alla vendita. Ogni fase del percorso è costantemente sottoposta all'attenta verifica di professionisti del settore e certificatori accreditati,

**assicurando così un prodotto sano e sicuro perché in possesso dei requisiti stabiliti dal disciplinare SQNZ.**

### COME RICONOSCERE LA CARNE DI QUALITÀ: PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alimento integrante della Dieta Mediterranea, la carne riveste un ruolo di primaria importanza nel fornire all'organismo proteine nobili, ferro, zinco, vitamina B 12, fosforo e calcio. All'interno di un regime alimentare vario ed equilibrato il suo consumo è consigliato due volte alla settimana, con la predilezione per carni di qualità certificata e scarsamente lavorate. Nello specifico, la carne di Vitellone e Scottona, caratterizzata da un colore rosso acceso, sapore intenso, tenerezza e succosità, presenta caratteristiche nutrizionali di grande pregio. Magra e digeribile, non richiede preparazioni elaborate, poiché per esaltarne il gusto naturale è sufficiente una cottura alla griglia o ai ferri con un filo d'olio EVO e un pizzico di sale. La carne di Fassone di Razza Piemontese si caratterizza per una trama connettiva del tessuto muscolare particolarmente ridotta, peculiarità che la rende incredibilmente tenera. La scarsa percentuale di grassi, inoltre, è di notevole qualità, utile al contenimento del colesterolo. Sapida, leggera e versatile in cucina, la carne di Fassone di Razza Piemontese si presta a molteplici ricette, ma si esprime al meglio gustata a crudo.

### A.O.P. ITALIA ZOOTECNICA

L'Associazione di Organizzazioni Produttori (A.O.P.) ITALIA ZOOTECNICA, riconosciuta dal Ministero dell'agricoltura nel 2019, riunisce il 90% delle Organizzazioni di Produttori (O.P.) e delle Associazioni di Produttori Italiani, rappresentando oltre il 72% della zootecnica bovina da carne prodotta in Italia. Il suo compito è quello di coordinare le attività delle O.P. associate, promuovendo servizi per migliorare la qualità e valorizzare le produzioni certificate. L'A.O.P. rappresenta gli interessi delle organizzazioni e associazioni aderenti verso le istituzioni nazionali ed europee. Sostiene le attività commerciali delle associate ed elabora studi di settore allo scopo. L'Associazione partecipa a progetti e ricerche su metodi di produzione sostenibili e promuove la formazione e l'innovazione tecnologica nel settore zootecnico, sostenendo l'adozione di standard di qualità, di certificazione e promozione dei prodotti. ■



**Giuliano Marchesin, Direttore di AOP Italia Zootecnica, illustra ai "media" presenti alla conferenza stampa di Roma, il Programma IN EUROPE WE CARE FOR BEEF"**