

# Da Asprocarne

## Dal 1988 qualità certificata con il marchio "Allevato in Piemonte"

di Simone Mellano

L'autore è direttore di Asprocarne Piemonte.

*È il primo sistema di tracciabilità italiano che controlla il prodotto fino al punto vendita. A guidare la filiera è Asprocarne Piemonte, con l'obiettivo di innalzare il livello qualitativo della produzione dei propri soci*

**L**a Regione Piemonte da sempre si è distinta nel panorama nazionale per la sua storica attenzione alla qualità e alla sicurezza del consumatore nel settore alimentare. Tra i settori che trainano un'economia agro-industriale fiorente e di prim'ordine troviamo senz'altro il comparto della carne bovina che, grazie alla presenza sul territorio della principale razza da carne italiana, la Piemontese, costituisce un fiore all'occhiello della produzione agricola regionale. Ma la zootecnia bovina da carne del Pie-

monte non è rappresentata solamente dalla razza Piemontese, seppur questa, da sola, conti oltre il 50% dei capi allevati, ma è costituita altresì da numerosi allevamenti specializzati nella produzione di carne da razze estere, in particolare quelle francesi. Tra queste spicca su tutte, per numero di capi allevati, la Blonde d'Aquitaine o "Garonnese" che da sempre è riconosciuta come razza di altissima qualità, con caratteristiche morfologiche e organolettiche molto simili alla Piemontese.

Nel tempo gli allevatori piemontesi si sono specializzati nell'ingrasso di queste due razze, che per loro caratteristiche evidenziano delle difficoltà nel raggiungere il perfetto stato di ingrassamento. Essendo infatti entrambe razze tardive, tendono a infiltrare poco il grasso intramuscolare e, quindi, a risultare sempre troppo magre. Se da una parte questa caratteristica rappresenta una qualità per alcune tipologie di tagli e di preparazioni, ad esempio per le preparazioni a crudo, dall'altra necessita-



Il marchio "Allevato in Piemonte".

### Tab. 1 - Elenco degli alimenti esclusi dalle razioni

- Semi e pannello di zucca
- Polpa di mele
- Polpa di pomodoro
- Buccette di pomodoro
- Semi, pannello e farina di arachidi
- Vinacce
- Farine di alghe
- Farina di cacao e di gusci di cacao
- Sottoprodotti dell'industria dolciaria (es. farina di biscotti)
- Sottoprodotti dei pastifici
- Sottoprodotti della panificazione
- Compost
- Farine di carne
- Farine di sangue
- Piume idrolizzate
- Sego
- Strutto
- Farine di pesce
- Oli di pesce
- Urea, nel caso in cui il suo contenuto sia  $\geq 8.800$  mg/kg (reg. Ue 839/2012)

*Nota: le razioni interessate sono quelle dei bovini nella fase di ingrasso.*

*(Fonte: Disciplinare di produzione "Allevato in Piemonte")*



Il logo di Asprocarne Piemonte.

**Tab. 2 - Parametri da rispettare nella composizione della razione alimentare**

	% min.	% max
Proteina	10	16
Ufc	0,8	1
Fibra	Min. 10,5% sulla razione	

*Nota: Ufc (Unità foraggera carne)*  
*Fonte: Disciplinare di produzione "Allevato in Piemonte".*

**Tab. 3 - Maschi e femmine <24 mesi di età di razze da carne in Piemonte al 29/02/2016**

Razza	N. capi	% su tot. capi
Piemontese	145.384	59
Blonde d'Aquitaine	47.331	20
Limousine	38.810	16
Charolaise	11.847	5
Totale	243.372	100

*Nota: al netto della % di rimonta interna*  
*Fonte: Banca dati nazionale; elaborazione Asprocarne Piemonte.*

no di una professionalità e di un impegno in stalla sicuramente superiore rispetto ad altre razze meno "problematiche".

### Il ruolo fondamentale dell'alimentazione

L'aspetto principale sul quale è necessario prestare attenzione per ottenere il meglio da queste razze è l'alimentazione. Negli ultimi anni i miglioramenti sotto questo punto di vista sono stati evidenti e hanno coinvolto tecnici e allevatori in un lavoro di



squadra che ha portato risultati molto interessanti soprattutto per quanto riguarda l'omogeneità del prodotto.

Un impulso decisivo in questo senso è stato senz'altro dato anche dalla diffusione delle varie filiere produttive e dei capitolati di produzione che hanno vincolato sempre di più gli allevatori a utilizzare materie prime di qualità e tecniche produttive all'avanguardia per soddisfare i vari requisiti dei disciplinari.

In questo senso l'Asprocarne Piemonte (organizzazione dei produttori di carne bovina del Piemonte che associa oltre 500 allevatori di bovini di razza Piemontese e altre razze da carne) da sempre si è posta come obiettivo principale quello di innalzare il livello qualitativo della produzione dei propri soci, anche e soprat-

tutto attraverso lo sviluppo delle filiere a marchio.

### Un marchio apprezzato dai consumatori

È del 1988 la legge regionale che dà avvio in Piemonte a un sistema che, primo in Italia, certifica il prodotto fino al punto di vendita, con decenni di anticipo rispetto alla normativa nazionale ed europea che soltanto nel 2000 vedrà nascere i primi regolamenti comunitari sulla tracciabilità. Alla base della L.R. 35/88 vi è sempre stato il marchio "Allevato in Piemonte", che i consumatori piemontesi, e non solo, hanno imparato a riconoscere e apprezzare. Oggi l'"Allevato in Piemonte" è una rete costituita da oltre 400 allevatori di bovini da carne del Piemonte, 50 macelli e circa

## L'ALIMENTAZIONE SECONDO IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

L'alimentazione dei bovini rappresenta il punto fondamentale per ottenere il meglio da razze che geneticamente sono state selezionate per eccellere in termini di qualità. A questo proposito le indicazioni del disciplinare di produzione in merito all'alimentazione dei bovini nella fase di ingrasso sono le seguenti:

- è ammessa esclusivamente la somministrazione di alimenti di origine vegetale;
- gli alimenti impiegati devono essere sani, leali e mercantili, in particolare non devono presentare

muffe, micotossine o fermentazioni anomale e devono essere stoccati in modo da prevenire ogni contaminazione;

- è escluso l'impiego di ogni promotore della crescita anche se ammesso dalla normativa vigente;
  - sono esclusi gli alimenti compresi nell'allegato A (tabella 1) facente parte integrante del disciplinare;
  - la razione alimentare somministrata nel suo insieme deve rispettare i parametri della tabella 2 relativi alle
- S.M.**



150 punti di vendita disseminati in Piemonte e nelle Regioni limitrofe, che operano con regole ben definite per portare sulle tavole dei consumatori un prodotto di alta qualità.

Per quanto riguarda la fase di allevamento le regole da seguire sono molto rigide e riguardano: la categoria degli animali,

il benessere, l'alimentazione, la tracciabilità delle materie prime e dei bovini, la gestione sanitaria dell'allevamento e i controlli.

### **Controlli fino al punto vendita**

Oltre alla fase di allevamento sono comprese nella filiera le fasi di macellazione/

sezionamento e di vendita. Chi desidera utilizzare il marchio deve obbligatoriamente aderire al disciplinare di etichettatura volontaria di Asprocarne Piemonte, riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, e sottoporsi ai controlli dei tecnici di Asprocarne e dell'organismo di controllo terzo (Inoq di Moretta – Cn). ●



[www.informatorezootecnico.it](http://www.informatorezootecnico.it)

terroevito  
WWW.AGRICOLTURA.COM

AgriCommercio  
e garden center

ColtureProtette  
ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO

Cont•terzista  
IN AGRICOLTURA



m&ma  
MACCHINE E MOTORI AGRICOLI

OlivoeOlio

rivista di  
**FRUTTICOLTURA**  
e di ortofloricoltura

RIVISTA DI  
**Suinicoltura**

VIGNEVINI



**Edagricole - Edizioni Agricole** di New Business Media s.r.l.

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media s.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

edagricole