



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA**

Piacere, Bio!



la carne
i salumi

indice

Piacere, Bio!

Il piacere di incontrare e consumare biologico

La campagna Piacere, Bio! , promossa da AIAB Lombardia , ha lo scopo di sensibilizzare i cittadini verso i prodotti biologici con visite alle aziende agricole, incontri, mercatini, pubblicazioni.

Questa pubblicazione è dedicata a tutti coloro che pensano che un panino al salame o una fetta di roast beef debbano essere, oltre che buoni e genuini, prodotti nel rispetto degli animali e dell'ambiente. La zootecnia contribuisce notevolmente all'inquinamento e alla formazione di gas serra e il consumo di carne va limitato per una sana alimentazione. Sono valide ragioni per consumare meno carne, sceglierla di qualità e proveniente da allevamenti biologici.

Piacere, Bio! La carne, i salumi.

a cura di AIAB Lombardia

AIAB - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica - promuove l'agricoltura biologica, l'ecosviluppo rurale, stili di vita sostenibili. Si rivolge agli agricoltori e tecnici, ai consumatori e alle associazioni. E' diffusa in tutto il territorio nazionale con sedi regionali.
www.aiab.it; www.aiablombardia.it

CARNE E SALUMI: LE TANTE RAGIONI PER SCEGLIERLI BIO	5
CONSIGLI PER L'ACQUISTO... SEMPRE VALIDI	7
Conosciamo la carne	
Tagli e categorie funzionali	
Conosciamo i salumi	
LA BIODIVERSITA' IN STALLA	17
Bovini da carne	
Ovini da carne	
Caprini da carne	
Suini	
LA ZOOTECNIA BIOLOGICA: DAL PASCOLO ALLA TAVOLA	23
Il benessere animale	
La salute del consumatore	
Carne biologica: la filiera produttiva	
Salumi biologici: la filiera produttiva	
SARA' BIO? LEGGERE L'ETICHETTA	27
Quando è bio	
La normativa in pillole	
Bibliografia	31

CARNE E SALUMI: LE TANTE RAGIONI PER SCEGLIERLI BIO

“.... all’inizio del mese di maggio vengono formate tre piccole mandrie, divise secondo un criterio che considera l’età dei vitelli e lo stato di gravidanza delle madri: la prima mandria con madri gravide e vitelli tra i due e cinque mesi, senza toro; la seconda con vitelli da pochi giorni a due mesi, con madri da ingravidare e un toro; la terza di madri che partoriranno al pascolo e un toro.

Ognuna di queste mandrie ha un percorso che la porta, per strade diverse, ai tre pascoli alti per poi tornare, in autunno, al centro aziendale seguendo a ritroso la stessa via.

Nei mesi autunnali vengono pascolati sia i prati permanenti dell’azienda sia i numerosi prati stabili che i proprietari ci permettono di utilizzare.

Il rientro in stalla avviene a scaglioni dalla metà di novembre alla metà di dicembre o alle prime nevicate.

... potremmo semplicemente dire che l’allevamento dei bovini praticato dall’azienda cerca di essere il più vicino possibile al tipo di vita che gli animali condurrebbero se liberi nel territorio”.

Franco Daidone

Allevatore biologico di bovini da carne

Tratto da :

“L’allevamento bovino semi-brado sull’appennino lombardo”

Una semplice cotoletta, una fettina di prosciutto o di salame portano con sé una storia. La storia di un animale, di ciò che ha mangiato e del luogo in cui ha vissuto; dove ha dormito, dove ha pascolato, se ha pascolato, delle malattie che ha avuto e del tipo di cure che ha ricevuto.

Acquistando una fettina di carne compiamo un atto che, nella sua apparente semplicità, va a coinvolgere molti processi: di sicurezza alimentare, etici, di benessere dell’animale, di tutela delle risorse e dell’ambiente.

Se abbiamo acquistato carne biologica significa che stiamo mangiando un prodotto che origina da un **animale nutrito solo con alimenti biologici**, che durante la sua vita ha avuto modo di muoversi e pascolare, di interagire con i propri simili.

Come in un domino, un elevato grado di benessere dell’animale si traduce in un **migliore stato sanitario** e quindi nella **manca-ta assunzione di farmaci** o ancora peggio ormoni (vietati dalla legislazione sul biologico) o sostanze per indurre una crescita più rapida.

Il metodo biologico, più attento agli aspetti etici ed ambientali, curato, intelligente e scientificamente rispettoso della biologia dell’animale, azzerando il fattore stress e ponendo attenzione sia all’alimentazione che alle modalità di allevamento, si mantiene lontano dal pericolo di insorgenza di patologie dannose per la salute dell’uomo quali la famosa BSE, oppure la presenza di diossina nelle carni per l’impiego di mangimi contaminati. Il regime di **controllo** e le **precise normative** in termini di benessere, alimentazione e procedure di trasformazione richiesti dal biologico, mettono il consumatore al sicuro da potenziali rischi per la propria salute.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO... SEMPRE VALIDI

Se è vero che la scelta di un prodotto biologico di origine animale richiede maggiore impegno nella fase dell'acquisto a causa della difficoltà di reperimento che in alcuni casi rappresenta un problema, è altrettanto vero che oggi, sempre di più, si stanno diffondendo canali d'acquisto alternativi che consentono al consumatore di avere un approccio anche migliore alla spesa. Ricreare un contatto diretto con il produttore porta alla riscoperta dei processi produttivi e del **legame tra terra, ambiente, uomo e animale**, ormai soppiantati dallo scaffale del supermercato.

La spesa di carne e derivati, consumati nelle quantità consigliate e quindi non quotidianamente, bene si coniuga con l'ampia disponibilità di prodotti biologici offerta attraverso la vendita diretta dalle numerose aziende agricole o presso i mercati contadini. Si accorcia la catena commerciale, aumenta la garanzia di qualità e anche il prezzo, che in alcuni casi rappresenta un ostacolo al prodotto biologico, si avvicina al prezzo di quello tradizionale. Esiste poi il potente mezzo dell'acquisto on line: moltissime le aziende agricole che oggi vendono, con consegna diretta a casa, dando al consumatore la possibilità di 'navigare all'interno dell'azienda'.

Consumare carne e salumi biologici significa quindi:

- **tutela dell'ambiente** (riduzione dell'inquinamento dovuto alle deiezioni, rotazione delle colture);
- **benessere dell'animale** e un suo migliore stato sanitario;
- **riscoperta e salvaguardia di razze rustiche** più resistenti alle malattie e quindi più sane;
- **qualità e sicurezza dei prodotti**, garantiti e certificati;
- **divieto di utilizzo di ormoni, antibiotici**, stimolatori della crescita e farmaci di sintesi chimica;
- **normative precise** a tutela dell'uso di conservanti ed additivi nei processi di trasformazione;
- **riscoperta della ruralità e naturalità dei prodotti.**

Per raggiungere un livello di conoscenza sufficiente ad effettuare un acquisto consapevole, è utile conoscere e riconoscere alcune caratteristiche del prodotto carne e suoi derivati anche per saper poi cogliere le differenze tra un prodotto biologico da uno non biologico dal punto di vista del valore ambientale, etico ma anche nutrizionale.

CONOSCIAMO LA CARNE

La carne, sia essa bovina, equina, suina o ovi-caprina, è una parte del corpo animale composta da muscolo, grasso, tessuto connettivo e vasi sanguigni che diventa carne in seguito alle operazioni di macellazione e frollatura cioè, una serie di modificazioni chimico fisiche che portano la muscolatura ad assumere le vere caratteristiche della carne.

Le sue **proprietà nutrizionali** variano in base a numerosi parametri, tra cui l'alimentazione dell'animale, le modalità di allevamento, di macellazione, di sezionamento nonché della specie allevata. In ogni caso, rappresenta un'importante **fonte di vitamine, proteine e minerali**. La carne bovina, ad esempio, contiene le vitamine liposolubili A, D, E e le idrosolubili del gruppo B tra cui molto importante è la B12, assente nei vegetali. È ricca di minerali, tra cui fosforo, sodio, potassio e ferro (presente in una forma facilmente assimilabile dall'uomo), di proteine ad alto valore biologico in quanto ricche di aminoacidi essenziali (costituenti delle proteine) non prodotti dall'organismo umano, di lipidi o grassi in misura variabile e, in piccola parte, di zuccheri.

In considerazione della specie animale allevata, possiamo fare una distinzione della carne in tre differenti tipologie: **carni rosse** (ovine, bovine, equine e suine), **carni bianche** (pollo, tacchino, faraona, coniglio e in generale animali da cortile) e **carni nere** (selvaggina da penna e da pelo).

Colore, odore, aspetto e, successivamente all'acquisto, **sapore e tenerezza** rappresentano i principali criteri capaci di determinare il maggiore o minore grado di soddisfazione del consumatore. Da qui l'importanza di possedere gli strumenti volti ad individuare il prodotto capace di rispondere alle nostre specifiche esigenze. Il colore, ad esempio, è dato dalla quantità e dalla tonalità della mioglobina, una proteina globulare in grado di legare l'ossigeno e presente in misura maggiore nei bovini rispetto ai suini.

ASPETTO DELLA CARNE

BOVINO

COLORE ROSSO SCURO: carne appena tagliata. Spesso la carne biologica per il fatto che gli animali utilizzano il pascolo come fonte alimentare, si presenta di colore più scuro.

COLORE ROSSO BRILLANTE CHIARO: sono trascorse alcune ore dal taglio.

SFUMATURE SCURE SUI BORDI: sono dovute all'esposizione della mioglobina all'aria, non viene compromessa comunque la salubrità.

GRASSO BIANCO E COMPATTO: è come deve presentarsi per essere di buona qualità. Un colore leggermente giallognolo può essere dovuto all'alimentazione (pigmenti) ma non ne abbassa la qualità.

GRASSO GIALLO E MALEODORANTE: è indice di irrancidimento, quindi da evitare.

SUINO

PALLIDA-SOFFICE ED ESSUDATA: anomalia di tipo genetico comunque difficile da riscontrare in commercio

SCURA, SODA E SECCA: problema causato da una insufficiente acidificazione del muscolo per scarsa produzione di acido lattico dopo la macellazione.

Al fine di ridurre il contenuto in colesterolo, oggi, si alleva un maiale più magro le cui carni presentano un **RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSO**. L'aspetto della carne risulta quindi essere magro con una quantità di grassi ridotta e con prevalenza di grassi poli e monoinsaturi.

GRASSO? NÉ TROPPO né TROPPO POCO

Il grasso in una carne buona e sana è naturalmente presente ed è segno di animali ben alimentati e in salute.

I pezzi scelti presentano sempre una certa quantità di grasso che comunque non deve essere eccessiva. In particolare il grasso che si distribuisce tra una fibra muscolare e l'altra, detto mazzatura, sciogliendosi in cottura contribuisce a mantenere la morbidezza della carne. E' importante un giusto rapporto tra il grasso di copertura che ricopre la superficie e il grasso di mazzatura.

L'ACQUA C'E' E SI VEDE

Il 65-70% del peso della carne è acqua. Più l'animale è giovane e maggiore sarà il suo contenuto di acqua. Un fenomeno normale quindi, dovuto alla denaturazione delle proteine indotta dal calore, è la perdita di una parte di acqua durante la cottura. Una perdita eccessiva, al contrario, è imputabile a diversi fattori tra cui una situazione di stress dell'animale in fase di macellazione o il congelamento ripetuto del prodotto. Lo stress da macellazione può alterare i processi di frollatura, determinando una carne scura, dura, spesso appiccicosa al tatto ed incapace appunto, di trattenerne acqua durante la cottura, da cui il restringimento della fettina in padella.

TAGLI E CATEGORIE FUNZIONALI

Le caratteristiche della carne variano in base alle categorie funzionali (età e fase fisiologica dell'animale) e ai tagli, molto differenti uno dall'altro in base alla posizione anatomica. **Il quarto posteriore** fornisce carni più tenere e pregiate, adatte a cotture rapide. I tagli del **quarto anteriore o spalla** sono idonei per cotture medie. Al di là delle caratteristiche organolettiche il valore nutritivo dei tagli provenienti dai quarti posteriori e anteriori non varia.

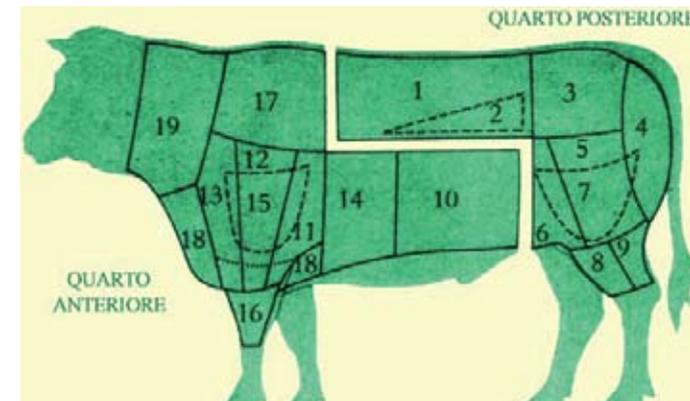
CARNE DI...?

Nella lettura della tabella è necessario considerare le notevoli differenze dovute alla razza, alla modalità d'allevamento e all'alimentazione degli animali.

BOVINI

VITELLO	Animale di 4-6 mesi macellato al peso di 200-250 Kg. Se alimentato solo con latte (o sostitutivi) è chiamato vitello a carne bianca	Carne a basso contenuto in grassi, tenera (poco tessuto connettivo) digeribile. In caso di carne bianca è forzatamente anemica (quindi bianca per carenza di mioglobina)
VITELLONE	Maschio e femmina con più di 6 mesi macellato ad un peso vivo di 600-700 Kg	Carne apprezzata e di pregio
MANZO	Vitellone maschio castrato	Carne molto apprezzata, con buona quantità di grasso e poca acqua
MANZA	Femmina di età compresa tra 10-15 mesi fino al primo accoppiamento, mai ingravidata	Presenta un ideale sviluppo muscolare e carne di particolare tenerezza
VACCA	Femmina che ha partorito almeno una volta	Qualità e caratteristiche della carne sono estremamente variabili in funzione anche dell'età alla macellazione e del numero di parti

BUE	Maschio adulto castrato	Se non troppo vecchio, ha carne di qualità con elevato valore alimentare. Raro
TORO	Maschio adulto non castrato	Carne piuttosto fibrosa, scura e con poco grasso inframuscolare



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Lombata | 10. Pancia |
| 2. Filetto | 11. Fesa di spalla |
| 3. Scamone | 12. Copertina |
| 4. Girello | 13. Girello di spalla |
| 5. Fesa esterna | 14. Reale |
| 6. Noce | 15. Sottospalla |
| 7. Fesa interna | 16. Girello anteriore |
| 8. Pesce | 17. Braciolo |
| 9. Girello posteriore | 18. Petto |

OVINI

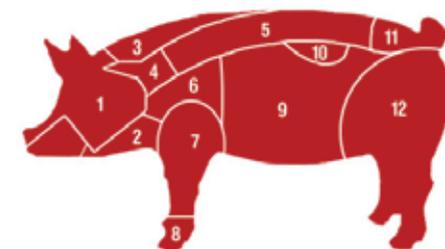
AGNELLO DA LATTE	Maschio o femmina alimentati solo a latte e macellati a 40-45 giorni	Della pecora in genere si consumano gli animali giovani. Carni delicate, di colore rosa, tenere e con giusto apporto di grasso. È il classico abbacchio laziale
AGNELLO	Animale macellato a 3-6 mesi (25-40 Kg)	Ha carni bianche simili a quelle del vitello. Più ricco di grassi, è caratterizzato da un sapore e un aroma più accentuati
CASTRATO	Giovane maschio castrato macellato a 40 Kg	Carne particolarmente prelibata
ARIETE O MONTONE	Maschio adulto non castrato	Carne poco apprezzata
PECORA	Femmina che ha partorito almeno una volta	Carne poco apprezzata

CAPRINI

CAPRETTO DA LATTE	Maschio o femmina alimentati a latte e macellati a 25-40 giorni	Anche della capra in genere si consumano gli animali giovani. Il capretto ha carne molto magra e delicata (più magra della pecora)
CAPRETTONE	Animale da ingrasso macellato a 3-5 mesi	Con sapore più forte rispetto al capretto. Poco diffuso in Europa
CAPRA	Femmina che ha partorito almeno una volta	Carne poco apprezzata
CAPRONE O BECCO	Maschio adulto	Carne poco apprezzata

SUINI

LATTONZOLO	Suinetto maschio o femmina, dalla nascita a 56 settimane, nutrito solo con latte	Carne tenera, rosa, con un lieve sapore di latte
LATTONE	Maschio o femmina, dallo svezzamento a 25-35 Kg	Carne tenera di colore leggermente più scuro
S U I N O LEGGERO	Considerato 'da macelleria', a circa 6 mesi d'età, raggiunge un peso di 120 Kg	Carne piuttosto magra e delicata
SUINO PESANTE	Peculiarità italiana in quanto impiegato per la produzione di prosciutti e salumi. Macellato, a circa un anno di età ad un peso di 150 Kg. Si usano scrofe Landrace incrociate con Large White.	Poco diffuso il consumo come carne fresca, comunque interessante in quanto più saporita e di qualità superiore rispetto a quella dei suini leggeri



- | | |
|--------------------|--|
| 1. Testa | 7. Arto anteriore |
| 2. Gola | 8. Zampetto |
| 3. Spalla | 9. Pancetta e Parte ventrale |
| 4. Coppa | 10. Filetto |
| 5. Lombo e filetto | 11. Codino |
| 6. Petto | 12. Arto posteriore, coscia e zampetto |

CONOSCIAMO I SALUMI

A base di carne cruda o cotta, il **salume** per diventare tale richiede un processo di lavorazione artigianale o industriale e l'aggiunta di vari ingredienti (spezie, sale, salamoia ed eventualmente conservanti). Nel caso, come il salame, venga 'confezionato' all'interno di un budello, si dice **insaccato**. Tradizionalmente per gli insaccati si usa come budello l'intestino del maiale che però oggi l'industria ha sostituito con budelli sintetici. Pur presentando diversi vantaggi, i budelli sintetici tolgono molto della tradizionalità del prodotto nonché delle sue caratteristiche organolettiche. Pur avendo a disposizione salumi provenienti da diversi animali (oca, capra, asino per esempio) il bovino ma più di tutti il suino, sono quelli maggiormente utilizzati per la produzione di salumi.

Principali salumi nazionali e tipici lombardi (biologici se riportanti il marchio)

Un lavorato della carne, come può essere un salame o il prosciutto, è biologico nel momento in cui la materia prima è di origine biologica e il successivo processo di lavorazione è conforme alle direttive previste dal Regolamento Comunitario sulle produzioni biologiche.

Acquistare un salume a marchio biologico significa quindi assicurarsi, oltre agli standard di prodotto sotto descritti, anche tutti i vantaggi insiti al metodo di produzione biologica.

. **Bresaola della Valtellina**

Prodotto ottenuto da fesa, punta d'anca, sottofesa o magatello di manzo salato e stagionato. Prodotta in tutta la provincia di Sondrio, nasce dall'abitudine ad essiccare le carni per conservarle. Riconosciuta produzione IGP nel '96, la bresaola della Valtellina possiede alto contenuto proteico e pochi grassi. All'acquisto deve risultare compatta al taglio, di colore rosso brillante, con profumo delicato lievemente aromatico e sapore mai acido.

. **Prosciutto Crudo**

Prodotto dalle cosce dei suini, è sottoposto a salatura e lunga stagionatura. A seconda del disciplinare che ne regola la produzione (Parma, S. Daniele ad esempio) il processo produttivo si diversifica.

In generale dopo breve frollatura le cosce vengono rificate e sottoposte tramite massaggio (manuale o meccanico) al processo di salatura; il sale fungendo da conservante rende i prosciutti cosiddetti dolci più pregiati in quanto, utilizzando minori quantità di sale, richiedono maggiori attenzioni in fase di lavorazione. I prosciutti DOP italiani (ad eccezione del Toscano) inoltre, non possono contenere nitriti e nitrati come conservanti. Particolarmente ricco di sodio, contiene molte proteine.

. **Salame Brianza**

Prodotto esclusivamente con carni suine con aggiunta di sale, pepe in pezzi o macinato, e in alcuni casi vino. Di macinatura della pasta variabile, è insaccato in budello naturale o artificiale. In seguito al riconoscimento della DOP nel '76, può essere prodotto solo in un'area della Lombardia denominata Brianza. Intero si conserva in locali bui, freschi e areati o in frigorifero avvolto in un canovaccio; se affettato, come tutti i salumi, va consumato entro breve tempo.



. **Pancetta**

Stesa, arrotolata o affumicata, si ricava dal ventre del maiale. Quella stesa, di forma quadrata, viene stagionata dopo essere stata rificata, salata e aromatizzata. È caratterizzata da un grasso molto bianco e dal sapore delicato. Quella affumicata simile alla stesa, subisce un processo di affumicatura che a livello artigianale viene effettuato con legno aromatico e dura alcuni giorni. La pancetta arrotolata ha stagionatura breve e presenta prevalenza di grasso il cui colore bianco è indice di qualità complessiva della pancetta. Fessurazioni tra parte grassa e magra possono comprometterne la qualità.

. **Prosciutto Cotto**

È ottenuto dalla cottura della coscia del maiale, disossata, rificata e immersa in bagno di salamoia. La miscela di sale, aromi naturali, nitriti e nitrati, viene fatta penetrare nella carne che poi viene pressata in stampo e cotta in autoclave.

. **Mortadella Bologna IGP**

Fatta di puro suino, è un insaccato cotto di colore rosa e profumo intenso. Per la sua preparazione vengono impiegati solo tagli nobili (carne e lardelli di elevata qualità), trituri in una pasta fine cui vengono aggiunti cubetti di grasso ricavati esclusivamente dalla gola del suino (il più duro e il più pregiato fra i tessuti adiposi). L'impasto viene insaccato e sottoposto a cottura in stufe ad aria secca con tempi che vanno da poche ore fino ad un'intera giornata a seconda delle dimensioni. In ogni caso la temperatura "a cuore" (nel centro) del prodotto non deve mai essere inferiore a 70°C. Una doc-ciaciatura finale con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento stabilizzano la Mortadella. Prodotta in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e in provincia di Trento, ha origini molto antiche. Caratterizzata da un giusto apporto proteine/grassi, non ha polifosfati aggiunti.

. **Zampone Modena IGP**

È un salume ottenuto da una miscela di carni suine selezionate e cotenna di maiale, aromatizzate con cannella, chiodi di garofano, noce moscata e vino. L'impasto viene quindi insaccato nella pelle della zampa anteriore del maiale disossata. È possibile trovarlo fresco o precotto, ma comunque necessita di cottura. Prodotto in un territorio che comprende le province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Verona, Rovigo e, in Lombardia, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova. Se acquistato precotto può essere conservato per lunghi periodi, crudo va consumato entro una quindicina di giorni.

. **Violino di Capra**

Si tratta di un prosciutto ottenuto con cosce di capra o pecora (agnellone) aromatizzate con sale spezie e vino. Esternamente scuro, all'interno si presenta di colore chiaro con venature di grasso. Dal sapore simile al prosciutto di suino ha in più il tipico gusto della carne ovi-caprina. A seconda che sia prodotto nella zona della Valle Camonica, di Livigno e Valchiavenna o di Varese, variano le spezie utilizzate per aromatizzare la carne e qualche procedura nella fase produttiva.

Il concetto di razza è nato nel 1700 per identificare un insieme di animali appartenenti alla stessa specie e distinguibile per alcuni caratteri costanti e trasmissibili da un individuo all'altro. Nel tempo l'uomo ha selezionato le razze animali prediligendone alcune su altre sulla base di caratteri morfologici e produttivi.

L'arrivo della genetica animale ha portato la **selezione verso livelli sempre più spinti** tanto da arrivare ad ottenere 'standard di razza' estremamente rigidi in cui si definiscono, con un fine produttivo, ad esempio lunghezza, diametro, angolazione e forma di varie parti del corpo degli animali. Tutto questo ha inevitabilmente portato alla drastica diminuzione degli individui, e in alcuni casi alla scomparsa, di razze meno interessanti dal punto di vista morfologico e produttivo ma importanti per il mantenimento della **variabilità genetica**, del patrimonio zootecnico e per la **tutela della biodiversità**.

Le razze rustiche grazie all'intatta variabilità genetica presentano caratteristiche di resistenza alle malattie e di adattabilità ad ambienti anche ostili. La zootecnia biologica prevede l'impiego di razze storiche o migliorate, infatti, tra le linee guida europee, si legge che *"..nella scelta delle razze o delle linee genetiche si deve tener conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali nonché della loro vitalità e resistenza alle malattie"*.

Alcune razze da carne adatte all'allevamento biologico:

BOVINI DA CARNE

. Piemontese

Presente dall'800 in Piemonte, a partire dal dopoguerra ha subito un'azione di miglioramento genetico volta ad aumentare la produttività. A duplice attitudine (carne-latte) oggi è allevata per la produzione di carne. È un bovino di medie dimensioni di colore grigio-bianco nelle femmine e fromentino grigio per i maschi. La carne è particolarmente tenera, magra e povera di colesterolo. Diffusa in Piemonte.

. Marchigiana

Nata dal meticciamiento tra popolazioni marchigiane e soggetti di razza Chianina prima e, successivamente, di razza Romagnola. A duplice attitudine, ora è allevata per la carne. Si tratta di un bovino di elevate dimensioni, dal mantello bianco diffuso nelle Marche, in Abruzzo e Campania.

. Chianina

Razza antica a spiccata attitudine per la carne. Di grandi dimensioni, è diffusa in Toscana e Umbria. Possiede buona adattabilità al pascolo in quanto rustica e buona utilizzatrice di foraggi. Di colore bianco porcellana in entrambi i sessi ha una carne di qualità tenera con giusta marezzatura. Ottimo il vitellone per gustare una buona fiorentina.

. Podolica

Un tempo era diffusa lungo tutto l'Adriatico, oggi, nonostante la sua rusticità che le permette di adattarsi ad ambienti difficili garantendo comunque una discreta produzione di carne di buona qualità, conta pochi esemplari localizzati nell'Italia centro-meridionale. Ha un mantello grigio nelle femmine, più scuro nei maschi. Di medie dimensioni, presenta caratteristiche corna lunghe. Con il suo latte si produce un ottimo caciocavallo.

. Romagnola

Discende dal ceppo podolico con forte attitudine alla produzione di carne, è di medie dimensioni. Diffusa in Emilia Romagna, possiede una buona adattabilità al pascolo in quanto ottimo utilizzatore di foraggi. Di aspetto imponente e massiccio, ha il mantello fromentino alla nascita, poi grigio chiaro o appena brizzolato più scuro nel maschio. Ha corna lunghe e nere in punta. La carne è di ottima qualità, si presenta tenera con la giusta marezzatura.

. Maremmana

Razza rustica che bene si adatta a condizioni difficili di pascolo. È particolarmente interessante per l'allevamento biologico in quanto razza da tutelare e fortemente caratteristica del paesaggio rurale della Maremma. La carne è sapida dal gusto intenso, morbida con il giusto grado di grasso. Ottima per la classica fiorentina.

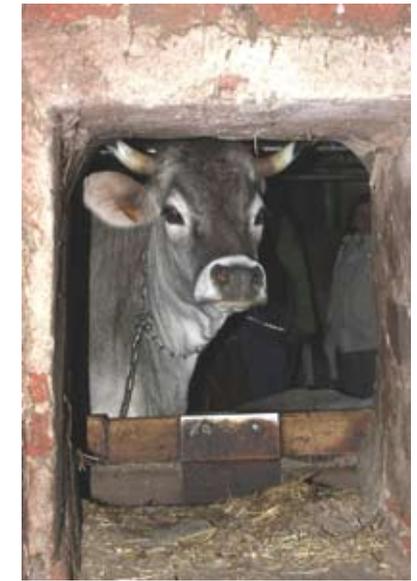
. Charolaise

Di origine francese, oggi è allevata solo per la carne, peraltro pregiata. Ha un mantello color crema, in Italia è diffusa in Sardegna e Lazio.

. Limousine

Grazie alla grande capacità di adattamento, dalla sua zona di origine a ovest del Massiccio Centrale francese, ha avuto una grande diffusione. Il mantello è fromentino vivo, più chiaro nelle regioni ventrale e perineale con un alone decolorato attorno agli occhi e sul muso. Le corna, chiare e rivolte in avanti sono di lunghezza media. Il famoso vitello a carne bianca francese è di razza Limousine.

La qualità della carne è molto buona, a grana fine e a fibre non grossolane.



OVINI DA CARNE

. *Appenninica*

Ha origine dalla selezione delle popolazioni della dorsale Appenninica. Rustica e armonizzata con l'ambiente, si adatta bene ad ambienti difficili. Allevata allo stato semibrado nell'arco Appenninico centro-meridionale, è di taglia medio grande, di colore bianco e produce lana grossolana.

. *Barbaresca siciliana*

Originaria della zona litoranea mediterranea della Sicilia, ha una taglia molto grande, è di colore bianco con piccole macchie nere irregolari sul muso. Ha orecchie lunghe e pendenti.

. *Bergamasca*

Originaria dell'Altipiano di Clusone e delle vicine valli Bergamesche, è considerata la migliore razza italiana per la produzione di carne. Produce una elevata quantità di lana ma di non elevata qualità. Molto grande con orecchie lunghe e pendenti. Di colore bianco.

. *Biellese*

La Biellese è una razza alpina allevata in Piemonte, bassa Valle d'Aosta e zone limitrofe. Molto grande, ha orecchie lunghe, larghe e pendenti. È di colore bianco.

. *Fabrianese*

Deriva da un incrocio tra pecore Appenniniche con arieti Bergamaschi. Originaria della zona di Fabriano è diffusa nelle Marche. Di colore bianco.

. *Gentile di Puglia*

Deriva da un incrocio tra arieti Merinos spagnoli e pecore di popolazioni locali (Foggia). Di taglia media con corna robuste a spirale nel maschio, assenti nelle femmine, è di colore bianco e la sua lana è di qualità molto fine, la migliore prodotta in Italia.

. *Laticauda*

Originariamente allevata nelle province di Avellino e Benevento, oggi, grazie alla buona attitudine per la produzione di carne, si sta diffondendo in altre regioni del sud. Di taglia grande, ha orecchie basse e grandi. Di colore bianco produce latte di eccellente qualità utilizzato per la produzione di formaggi pecorini con caratteristiche organolettiche uniche e carne molto ricercata per il sapore particolarmente delicato.

. *Sopravissana*

Deriva dall'incrocio, avvenuto nel 1700, tra arieti Merinos e pecore appenniniche Vissane (da Visso nelle Marche). Di taglia media. I maschi hanno corna robuste a spirale (non sempre). Di colore bianco, la lana è di qualità fine.

CAPRINI DA CARNE

. *Bionda dell'Adamello*

Diffusa in Val Camonica, ha una buona produzione di carne, nei maschi e nella maggioranza delle femmine è tipicamente presenta la barba; quando presenti, le corna sono a sciabola. Di colore dal biondo al marrone chiaro, a volte più scuro con sfumature di color bronzo; il muso ha caratteristiche frisure bianche ai lati della testa.

. *Frisa Valtellinese*

Autoctona delle Alpi Centrali, diffusa in Valchiavenna e Valtellina, è di taglia media con corna a sciabola lunghe. Con mantello a pelo corto ha due tipiche strisce bianche parallele sul muso, buona produttrice di carne si usa per il tipico Violino di Capra.

. *Ciavenasca*

Diffusa in Val Chiavenna, è a pelo corto con lunghe corna arcuate rivolte indietro, è di colore pezzato con pezzature di vario tipo (nero e bianco; nero, rosso e bianco; rosso). Di taglia medio-grande da ottime carni e si usa per la produzione dei 'Violini di capra di Valchiavenna' e per la produzione di capretto da latte.

SUINI

. *Cinta senese*

Razza storica tipicamente italiana, quasi estinta per l'introduzione di razze più produttive. Oggi, per garantire il benessere dell'animale, la qualità del prodotto carne e la conservazione della variabilità genetica, questa razza è allevata allo stato brado o semibrado. Maiale di taglia media di colore nero con una caratteristica cintura bianco rosata. Il lardo dorsale è molto apprezzato per il lardo di Colonnata.

LA ZOOTECNIA BIOLOGICA: DAL PASCOLO ALLA TAVOLA



Mossa anche da motivazioni etiche e sociali, la zootecnia biologica ricercando sistemi di sviluppo sostenibili, si basa su alcuni semplici principi. **Il rispetto del benessere dell'animale, dell'ambiente e del consumatore** (anche attraverso la garanzia di prodotti di qualità), ne costituiscono la base.

L'idea di azienda come un ciclo chiuso in cui la componente animale è funzionale alle attività aziendali ed al mantenimento della fertilità dei terreni si incastra alla perfezione in un quadro normativo che non permette l'uso di Organismi Geneticamente Modificati, di promotori di crescita, ormoni, urea, sottoprodotti animali (farina di carne) per i ruminanti, farine di estrazione o alimenti addizionati con altri agenti chimici.

La pratica biologica, inoltre, vieta la mutilazione di parti del corpo degli animali. Nell'allevamento suino intensivo, per fare un esempio, ai suinetti alla nascita viene asportata la coda e tagliati i canini in quanto, spesso, a causa dell'elevato numero di animali, possono verificarsi fenomeni di aggressione e la coda rappresenta una parte del corpo particolarmente colpita.

Per garantire il benessere dell'animale, infine, sono previste norme precise in merito agli spazi, al numero di capi per ettaro, alla possibilità per gli animali di muoversi e avere accesso a luoghi aperti.

IL BENESSERE ANIMALE

Il Regolamento CE 889/2008 sancisce le norme alla base delle produzioni zootecniche biologiche che, si pongono quale obiettivo il benessere dell'animale al fine di ottenere produzioni di qualità.

Diviene quindi fondamentale il **rispetto delle esigenze comportamentali** specifiche di ogni specie fornendo, ad esempio, ambienti ben arieggiati e naturalmente illuminati, sufficientemente spaziosi per garantire il libero movimento e l'attuazione dei naturali comportamenti sociali. A questo scopo e per preservare i terreni da un eccessivo impatto ambientale dovuto alle deiezioni, la **densità degli animali** in stalla è fissata con un numero massimo ricavato sulla base della quantità di terra a disposizione dell'azienda (è vietata la produzione animale senza terra); tale numero varia in base alla specie allevata.

Gli animali devono poter avere **accesso libero agli spazi aperti** (pascoli per gli erbivori) ogni qual volta le condizioni lo consentano e ai suini deve essere garantita la possibilità di grufolare, naturale attività che il suino attua per procacciarsi cibo ed assumere la quantità di ferro necessaria ai propri fabbisogni fisiologici e impedita completamente nell'allevamento intensivo.

LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE

A tutela del consumatore e per garantire un prodotto sano e di qualità, la normativa 889/2008, si preoccupa di definire anche la provenienza dell'alimento somministrato agli animali che deve essere biologico e possibilmente prodotto dall'azienda stessa. Proibisce l'uso di farmaci allopatrici di sintesi chimica a scopo preventivo, l'utilizzo di organismi geneticamente modificati e l'uso di stimolatori della crescita. La zootecnia biologica si basa sul **principio di prevenzione**, secondo cui la scelta di razze locali e quindi rustiche, l'elevato livello di benessere garantito e l'alimentazione di qualità, sono in grado di mantenere un buono stato di salute degli animali e quindi, una **bassa incidenza di patologie**.

Nel caso, nonostante gli accorgimenti, dovesse insorgere una patologia, la legislazione esprime la forte preferenza a ricorrere alla medicina non convenzionale veterinaria (MNCV) che, tra le altre pratiche dolci, fa uso di prodotti fitoterapici ed omeopatici, con evidente vantaggio per il consumatore.

L'uso di alimenti aziendali, di animali da ristallo nati in azienda e quindi biologici e il controllo su tutte le fasi produttive, concorrono alla definizione della **rintracciabilità e della trasparenza** garantita su tutto il ciclo produttivo di un prodotto biologico: dalla produzione, alla preparazione fino al trasporto e alla commercializzazione.

CARNE BIOLOGICA: LA FILIERA PRODUTTIVA

Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati ad essere trasformati in prodotti alimentari biologici, devono essere mantenuti **separati da altri animali, sia in fase di allevamento che di macellazione**.

Quest'ultima, deve avvenire separatamente per animali biologici e inoltre, alle carcasse, alle mezzene ed ai tagli di carne deve essere assegnata una zona specifica e di facile individuazione nei locali di stoccaggio e conservazione.

A riprova della sicurezza del prodotto e del rispetto delle norme, esiste un **registro di macellazione** nel quale vengono riportati per capi bovini, bufalini, ovi-caprini e suini, il nome dell'allevatore, la specie macellata con numero di identificazione, la data ed il lotto di macellazione, il peso della carcassa, il centro di macellazione ed il destinatario.

Inoltre, **il trasporto** delle carcasse, delle mezzene e dei tagli, ai centri di lavorazione e confezionamento, o includendo anche i lavorati, direttamente ai punti vendita, deve avvenire separatamente da altra carne e prodotti trasportati garantendo un' immediata individuazione della carne biologica e dei suoi derivati.

SARA' BIO? LEGGERE L'ETICHETTA



SALUMI BIOLOGICI: LA FILIERA PRODUTTIVA

Definita dal Regolamento CE 834/2007 e dal Regolamento CE 886/2008, la produzione di prodotti trasformati deve essere conforme alle norme di produzione biologica. **Almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola deve essere di origine biologica** e in etichetta, tali ingredienti devono essere indicati.

Il **nitrito di sodio** e il **nitrate di potassio**, sono ammessi fino alla revisione prevista per il 31.12.2010 quando, si auspica saranno individuate alternative sicure a questi composti utilizzati come additivi nella preparazione di insaccati, prosciutti, wurstel, carni in scatola e altri prodotti a base di carne; la loro azione è **antimicrobica** ed **antisettica** in particolare nei confronti del botulino.

I luoghi di **trasformazione** e **confezionamento** devono essere in regola con la normativa vigente e garantire la separazione spazio temporale con l'eventuale lavorazione e confezionamento di prodotti convenzionali. In quest'ultimo caso, prima di procedere alla lavorazione ed al confezionamento di prodotti biologici i recipienti, le attrezzature e gli impianti vengono puliti e disinfettati con i prodotti consentiti.

Esiste infine un elenco dei prodotti di origine agricola, non biologici, utilizzabili nella fase di trasformazione solo nel caso non vi sia alternativa, ne fanno parte ad esempio, alcuni frutti e semi commestibili o spezie ed erbe aromatiche.

L'etichetta rappresenta lo strumento a disposizione del consumatore che gli consente di scegliere un prodotto identificandone le caratteristiche principali. Per questo esistono norme relative all'etichettatura di un alimento il cui obiettivo è **aiutare il consumatore in fase d'acquisto**.

In Italia, purtroppo, sono ancora molti i prodotti per i quali **l'etichettatura di origine non è obbligatoria**, vale a dire che non va indicato (ad es. sulla carne di maiale, di pecora, di coniglio, di agnello e sugli insaccati da essi derivati) il luogo di produzione.

Fanno **eccezione la carne bovina**, che ha dovuto attendere la crisi del comparto seguita allo scandalo BSE indotta dai tradizionali ed intensivi sistemi di allevamento e **quella avicola** a seguito dell'emergenza aviaria, che hanno ottenuto un apposito regolamento comunitario di etichettatura. Dal 2002 infatti l'etichetta della carne bovina in vendita riporta obbligatoriamente lo stato di nascita, di allevamento e di macellazione; informazioni analoghe sono state introdotte nel 2005 per il pollame.

Nei prodotti a base di carne, per carne si intende il 'muscolo'. Altre parti dell'animale destinate all'uso umano quali frattaglie e grasso, devono essere indicate in quanto tali. Questa definizione, è applicabile solo ai preparati (salsicce, carni cotte ecc...) e non alla carne non lavorata. Inoltre, in etichetta deve essere indicata la **specie di provenienza della carne** consentendo di distinguere, ad esempio, tra 'carne bovina' e 'carne suina'. Ulteriori indicazioni sono garantite dalla presenza di marchi identificanti i prodotti DOP, IGP, STG.

QUANDO È BIO

I prodotti biologici, che grazie alla più recente normativa possono essere ora **identificati come “biologici”** e non più “da agricoltura biologica”, per poter riportare il marchio comunitario “agricoltura biologica” devono essere ottenuti conformemente alle norme e riportare in etichetta il numero di codice dell’organismo di controllo.

Per gli alimenti trasformati (salumi e derivati della carne) **il prodotto è definito biologico solo se almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola è biologico.**

Affinché la carne ed i suoi derivati siano considerati biologici, l’allevatore deve seguire un **processo di certificazione** e dimostrare in ogni momento, nella fase di ispezione attuata dagli organismi di controllo, di essere conforme a quanto definito dalla normativa vigente.

Per evitare confusione nel consumatore i termini come “biologico”, “bio”, “eco” e simili non possono essere usati per prodotti non biologici. L’etichettatura biologica **non può essere usata nel caso di prodotti contenenti OGM.**

Maggiore sicurezza è data anche dall’obbligo di riportare in etichetta il nome dell’ultimo operatore che ha maneggiato il prodotto (produttore, trasformatore o venditore), il codice riportante la sigla del Paese di produzione e il nome o il codice dell’organismo di controllo.

L’obbligo di indicare in etichetta **l’origine degli animali** è in attesa di una normativa specifica, ma grazie ai canali di vendita privilegiati su cui molto del mercato biologico si appoggia, tale origine è garantita dal produttore stesso.

Ancora una volta quindi, il legame al territorio e il fil rouge che lega il produttore biologico alla tutela dell’ambiente, del benessere animale e del consumatore, rappresentano un plus di garanzia della sicurezza dell’alimento che stiamo acquistando.

Il **logo unico europeo bio**, che diventa obbligatorio dal luglio 2010 per i prodotti confezionati determinando la riconoscibilità univoca in tutta Europa di un prodotto biologico, assolve alla principale funzione di integrare l’etichettatura e rendere immediatamente riconoscibile ciò che è bio, assicurando nello stesso tempo che stiamo acquistando un prodotto:

- in cui almeno il 95% degli ingredienti sono stati prodotti con metodo biologico;
- conforme alle regole del piano ufficiale di ispezione;
- riportante il nome del produttore, l’addetto alla lavorazione o il venditore e il nome del codice dell’organismo di ispezione.

LA NORMATIVA IN PILLOLE

I riferimenti legislativi, cui fare riferimento e che definiscono le linee guida per le modalità di allevamento e trasformazione dei prodotti biologici di origine zootecnica, sono il Regolamento **CE 834/2007 del Consiglio**, relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il precedente Regolamento 2092/91, ed il **Regolamento 889/2008** della Commissione recante le modalità di applicazione del Regolamento 834/2007.

Ripercorriamo i principi base:

Alimentazione degli animali

- l’alimento deve essere biologico e possibilmente di produzione aziendale (almeno il 50%)
- gli additivi alimentari ammessi sono controllati e regolamentati

Profilassi e cure veterinarie

- è vietato l'uso di medicinali e antibiotici a scopo preventivo
- è vietato l'uso di ormoni
- si consiglia il ricorso all'omeopatia, fitoterapia ecc.

Origine degli animali

Nella scelta delle razze si deve tenere conto:

- della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali;
- della loro vitalità e resistenza alle malattie
- si devono evitare malattie specifiche o problemi sanitari connessi con alcune razze usate nelle produzioni intensive
- dare preferenza a razze e varietà autoctone
- possono essere introdotti anche animali non biologici con l'applicazione di specifiche restrizioni a seconda della razza e con tempi e modalità di conversione da rispettare ai fini di ottenere un prodotto commercializzabile come biologico.

Benessere degli animali

- è vietata la stabulazione fissa;
- deve essere garantito il benessere degli animali e lo svolgimento delle loro attività
- è regolamentato il numero di animali che è possibile allevare in relazione agli ettari di terra aziendali
- gli animali devono avere spazi aperti dove muoversi
- sono proibite le mutilazioni

Trasformazione degli alimenti

- I prodotti trasformati sono conformi alle norme di produzione biologica
- Prodotti non bio non possono avere indicazioni di produzione biologica

Bibliografia

- "Sostenibilità e Qualità delle produzioni agricole biologiche" 3° Workshop GRAB-IT, Roma, 22 Maggio 2007
- "Strategie imprenditoriali delle aziende zootecniche biologiche" F. Ansaloni, M. Chiorri, F. Galioto, G. Guccione, A. Menghi, F. Pyszny, G. Schifani
- "Trasformazione aziendale e filiera corta della carne bovina" Francesco Ansaloni
- "Social and economics views of the organic husbandry - Aspetti socio-economici della zootecnia biologica"; Bigazzi G. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche Webzine Sanità Pubblica Veterinaria: Numero 42, Giugno 2007
- "Equivalenza degli standard di qualità dei prodotti biologici: una sfida per gli operatori del mercato agro-alimentare" Maurizio Canavari, Nicola Cantore agriregioneuropa Anno 3, Numero 9
- "Verso una sana crescita nuove realtà, nuovi scenari" Giampaolo Fabris; convegno di apertura di Sana risultati del terzo anno di attività dell'Osservatorio Permanente sui Consumi.
- "Zootecnia Biologica - esperienze e progetti di allevamento biologico del bovino" a cura di Valentina Ferrante, 2003 - Edagricole

Sitografia

- www.buonalombardia.it
- www.italia.gov.it
- www.izsler.it
- www.politicheagricole.it
- www.agraria.org
- www.sinab.it
- www.zoobiodi.it
- www.bioagricert.org
- www.omeopatiaebiologico.wordpress.com
- www.agricolturaitalianaonline.gov.it
- www.aia.it

foto di Stefano Costa, Valeria Inguaggiato, Michela Lugli.

testo di:

Michela Lugli, laureata in Scienze della Produzione Animale indirizzo Zootecnico-Ambientale, iscritta all'Ordine Nazionale dei Giornalisti. Attenta alle tecniche ambientali, dopo tre anni di attività di ricerca presso la Facoltà di Agraria di Milano, lavora come giornalista nel settore agro-alimentare e zootecnico.

coordinamento _ *Rita Zuccolin*
grafica e ricerca immagini _ *Valeria Inguaggiato*
copertina e editing immagini _ *Irene Marchesi*

a cura di AIAB Lombardia
www.aiablombardia.it
aiab.lombardia@aiab.it
via P.L. da Palestrina, 9
20124 Milano
+39 02 67 100 659



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA**

finito di stampare nel dicembre 2009

da "Il Melograno" Società Cooperativa Sociale
Via Raffaello Sanzio 42/44 - 20021 Bollate (MI)



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura