Slow Food®

Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

LINEE GUIDA PER I PRESÌDI DELLE RAZZE DA CARNE

(Aggiornate al 19/02/2018)

© Mario Gangi Vecchiolino

La razza oggetto di Presidio deve essere autoctona del territorio sul quale si vuole avviare il progetto e allevata localmente da molte decine di anni.

Nel caso si tratti di una razza registrata, gli allevatori protagonisti del progetto devono allevare solo capi iscritti al libro genealogico/ registro anagrafico della razza e precisare chiaramente nel loro disciplinare dove sono conservati (es. presso l'associazione di tutela della razza) e chi si occupa dei necessari controlli funzionali.

Se il progetto non coinvolge una razza riconosciuta ufficialmente, o non esistono registrazioni e controlli specifici, gli allevatori devono indicare quali sono gli indicatori che qualificano la razza come autoctona e devono acquistare i capi per la riproduzione esclusivamente dagli allevatori che possiedono riproduttori riconosciuti dal Presidio, prevedendo nel progetto meccanismi di autocontrollo.

Allevamento

Le pratiche di allevamento devono essere di tipo brado e semibrado. Gli animali allo stato brado devono avere un riparo sufficiente dalla pioggia, dal vento, dal sole e dalle temperature estreme.

L'allevamento deve garantire il pascolamento per tutta la stagione vegetativa (escluso il periodo necessario alla formazione dello strato erboso: circa tre settimane), ogni qualvolta le condizioni metereologiche lo consentano.

L'allevamento stabulare in alcuni periodi dell'anno deve essere opportunatamente motivato e non deve in ogni caso prevedere in modo continuativo la posta fissa, ma gli animali devono essere liberi di muoversi per la maggior parte del tempo. La stalla, inoltre, deve essere pulita, illuminata a sufficienza con luce naturale e ben ventilata. È buona norma, almeno una volta all'anno, provvedere alla tinteggiatura della stalla.
È consentito il ristallo, se adeguatamente motivato, in fase di finissaggio, per un periodo massimo di 4 mesi prima della macellazione, con una postazione fissa adeguatamente dimensionata in funzione della crescita dell'animale.

Tutti gli spazi interni devono rispettare i parametri di legge previsti, le aree di riposo devono disporre di lettiere pulite e gli animali non devono ricorrere a competizioni e conflittualità per accedervi. Ogni animale deve avere a disposizione almeno gli spazi previsti dal regolamento del biologico[1].

Gli animali devono essere liberi di esercitare il loro comportamento specie/specifico e non devono dimostrare evidenti anomalie comportamentali o presentare problemi quali zoppie, lesioni, alopecie e tumefazioni.

La fecondazione deve essere preferibilmente naturale; se è artificiale non è in alcun caso ammesso il trapianto di embrioni.

È consentita la castrazione nei primi giorni o nelle prime settimane di vita, secondo le specie e solo se eseguita da personale autorizzato e previa anestesia locale. È vietata la castrazione chimica.

Deve essere garantita la linea vacca-vitello: i vitelli devono rimanere presso la madre per almeno i primi tre mesi di vita, allo scopo di garantire l'assunzione di colostro e una alimentazione, almeno parziale, con latte non ricostituito.
È concessa la vendita di vitelli, ma che abbiano superato almeno i tre mesi di vita presso l'allevamento di origine. L'alimentazione di base per agnelli e capretti è il latte naturale, di preferenza quello materno. Si prevede quindi che vengano alimentati solo parzialmente con latte ricostituito. Lo svezzamento non può avvenire prima di 45 giorni.

Gli interventi terapeutici devono essere preferibilmente basati su prodotti fitoterapici e omeopatici. È vietato l'impiego di ormoni, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali. Il tempo di sospensione dei medicinali deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito per il farmaco prescritto o, qualora non sia specificato, di almeno 48 ore e durante questo periodo

1 http://www.sinab.it/sites/default/files/share/889%20consolidato%207%20novembre%202016_ITA.pdf

non è consentito commercializzare il latte munto.

Sono banditi interventi di mutilazione degli animali e altre operazioni simili. La tosatura deve essere effettuata in momenti climatici favorevoli. Il taglio delle corna deve essere fatto solo in caso di comprovata necessità.

Oltre a quanto già previsto le indicazioni di Slow Food sul benessere animale sono contenute nelle apposite linee guida[2].

Alimentazione

L'alimentazione deve basarsi fondamentalmente sulla pratica del pascolo (giornaliero se possibile, se no quantomeno stagionale).

Nell'alimentazione degli animali il 70% di sostanza secca della razione giornaliera deve essere costituito da foraggi freschi o secchi (preferibilmente da prati ed erbai polifiti). I fieni possono essere autoprodotti in azienda o acquistati da aziende preferibilmente del territorio. È ammessa l'essicazione artificiale dei foraggi.

L'integrazione al fieno e ai foraggi deve essere composta da una miscela di alimenti semplici. Questi devono essere preferibilmente autoprodotti, qualora ciò non fosse possibile, devono essere prodotti a livello regionale o al massimo nazionale. Come integrazione all'alimentazione si possono utilizzare: mais, orzo, fava, favino, pisello proteico, triticale, crusca, germe di grano, frumento, avena, segale, piselli da foraggio, segale da foraggio, semi di girasole e polpe secche di barbabietole, oltre ad eventuali foraggi, cereali e leguminose del territorio.
Nel caso di condizioni climatiche poco adatte alla fienagione (climi umidi e piovosi, estati brevi…), è possibile prevedere l'uso di insilati di foraggio, tranne nel periodo di finissaggio.
È ammessa la somministrazione del semisecco e la somministrazione tramite unifeed ma esclusivamente di materia secca.

In ogni caso non sono ammessi: urea, insilati di mais, scarti di lavorazione industriale e alimenti di origine animale, oltre a tutti gli altri prodotti vietati per legge. Non sono ammessi alimenti semplici e/o composti fabbricati anche solo in parte con organismi geneticamente modificati. Alimenti a base di Ogm e tutti gli altri alimenti vietati non possono essere presenti in allevamento, anche se legati ad altre produzioni aziendali. Non è ammesso alcun tipo di additivo.
Sono vietati gli insilati di mais e la paglia nell'alimentazione.

Le materie prime per l'alimentazione degli animali (sia quelle prodotte in azienda, sia quelle acquistate sul territorio) devono essere coltivate seguendo, come requisito minimo, le norme tecniche della produzione integrata. È consigliata la micorizzazione delle coltivazioni.

Macellazione e trasformazione

In generale la macellazione deve avvenire almeno dopo 60-70 giorni di vita per gli agnelli e i capretti. Ad eccezione degli agnelli e dei capretti "da latte" alimentati cioè esclusivamente con latte materno che sono normalmente macellati a 40/45 giorni.
Per i bovini le carni oggetto di Presidio devono provenire da capi macellati a un minimo di 14 mesi.

La macellazione deve avvenire all'interno della zona di produzione, in macelli pubblici o privati riconosciuti e controllati dalle autorità competenti.
Per evitare o ridurre al minimo lo stress dell'animale occorre prevedere un trasporto adeguato e una sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di strumenti cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi e la promiscuità di animali provenienti da allevamenti diversi sia nel viaggio che durante la sosta.

2 https://www.fondazioneslowfood.com/wp-content/uploads/2017/11/ITA_linee_guida_carne.pdf

È importante adottare sistemi di tracciabilità volontaria che riportino in etichetta tutte le informazioni necessarie al consumatore per una completa tracciabilità di tutte le fasi di allevamento e lavorazione.

Per eventuali insaccati delle carni dei Presìdi si fa riferimento a quanto indicato nelle linee guida della filiera dei salumi[3].

Le conserve dovranno contenere quale ingrediente caratterizzante la carne della razza oggetto di presidio (percentuale minima 65%).

Oltre alla carne, per l'elaborazione delle conserve e dei prodotti trasformati devono essere utilizzati esclusivamente ingredienti naturali di elevata qualità.
È vietato l'utilizzo di ingredienti liofilizzati, aromi sintetici, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui: edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti.

Devono essere rispettate tutte le norme in vigore nel paese di produzione in merito alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità del prodotto.

3 https://www.fondazioneslowfood.com/it/approfondimenti-it/salumi-e-trasformati/

Financed by the European Union

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food;
EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.