

Cosa distingue la carne biologica di vitello allevato al pascolo?

La carne biologica di vitello da allevamento di montagna presenta tutte le garanzie del metodo di produzione biologico, inclusa la completa tracciabilità del prodotto, estesa alle fasi di macellazione, sezionamento e vendita.

Ma la qualità della carne biologica è certamente diversa da quella dei vitelli da allevamento convenzionale.

Ad esempio, la carne biologica, non è rosa pallido, ma presenta un bel colore rosso vivo, dovuto ad un più elevato contenuto di ferro; infatti contiene circa il doppio di ematina (> a 40 mg/kg), della carne convenzionale di vitello. Il contenuto di ferro della carne rappresenta un importante componente nutrizionale soprattutto per alcune fasce di consumatori (bambini, donne, anziani).

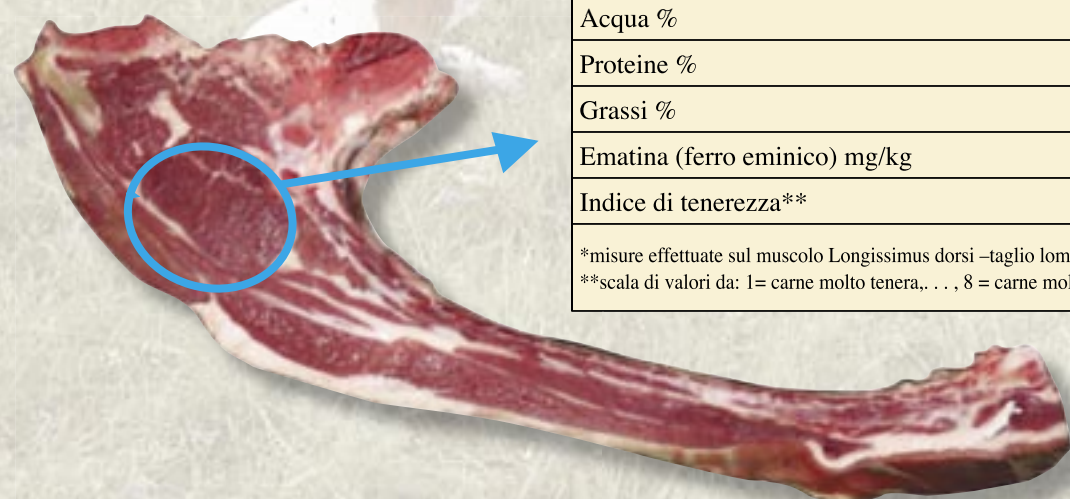
Sebbene sia convinzione abbastanza diffusa, che ad un colore roseo della carne (carne bianca) corrisponda un maggior grado di tenerezza e digeribilità, questo spesso non corrisponde al vero. Infatti, la carne biologica di vitello è tenera anche se più "consistente e strutturata", gustosa, e durante la cottura, rilascia una minore quantità di liquidi rispetto a quella convenzionale.

Anche se il contenuto di grasso è molto variabi-



le (in base al taglio di carne considerato, razza, sesso, stato di ingrassamento) di norma la carne biologica di vitello è molto magra, presentando un contenuto inferiore o uguale di grasso, totale e di infiltrazione, rispetto a quella del vitello convenzionale.

Dati recenti hanno inoltre dimostrato che il grasso degli animali allevati al pascolo, come il vitello biologico, presenta una migliore qualità nutrizionale, in quanto risulta formato da una maggior quantità di acidi grassi polinsaturi a lunga catena.



parametro di qualità della carne*	
Acqua %	73-74
Proteine %	22-23
Grassi %	1,8-2,6
Ematina (ferro eminico) mg/kg	42-45
Indice di tenerezza**	3,5-4,2

*misure effettuate sul muscolo Longissimus dorsi –taglio lombata o controfiletto, di vitelli di razza Pezzata Rossa;
**scala di valori da: 1= carne molto tenera, . . . , 8 = carne molto dura);

Per maggiori informazioni
VenetoAgricoltura
Settore Ricerca e Sperimentazione Agraria e Ittica
Viale dell'Università, 14
35020 Legnaro, PD
ricerca@venetoagricoltura.org

Ringraziamenti
Silvano Cossalter - Veneto Agricoltura - Azienda Pilota e Dimostrativa per la montagna di Villiagio, Sedico (Bl)
Alberto Marangon - Veneto Agricoltura - Laboratorio di analisi sensoriale, Thiene (Vi)
Flaviana Gottardo - Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Scienze Animali, Legnaro (Pd)

Autore
Valerio Bondesan
Veneto Agricoltura - Settore Ricerca e Sperimentazione Agraria e Ittica

Pubblicazione edita da
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare
Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049-8293711 - Fax 049-8293815
e-mail: info@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

Realizzazione Editoriale
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare
Coordinamento Editoriale:
Margherita Monastero, Isabella Lavezzo
Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale
Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049-8293920 - Fax 049-8293909
E-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Finito di stampare presso S.I.T. srl Dosson di Casier (TV)
giugno 2006



VENETO
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

La carne biologica di vitello da allevamento di montagna



Progetto cofinanziato dall'Unione Europea mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.
Iniziativa comunitaria INTERREG III B Spazio Alpino, titolo del progetto "Neprovalter, la rete delle produzioni agricole caratteristiche per la valorizzazione e la conoscenza del territorio alpino".
Codice progetto 002/I/1.2/1-1/15.V25

A project co-financed by the European Union through the European Fund for Regional Development.
A community initiative INTERREG III B Alpine Space, project title "Neprovalter, the network of characteristic agricultural production for exploitation and knowledge of the alpine land".
Project code 002/I/1.2/1-1/15.V25



La carne biologica di vitello è un prodotto innovativo, ma strettamente legato alla tradizione e alla cultura degli allevatori di montagna.

È una carne di alta qualità, dove gli aspetti nutrizionali, sensoriali e di sicurezza del prodotto presentano uno standard elevato, oltre alla garanzia del "metodo di produzione biologico".

Cos'è il metodo di produzione biologico?

Il metodo di produzione biologico per l'agricoltura e l'allevamento degli animali, è definito, nei principi generali, dall'Unione Europea, attraverso specifici Regolamenti (Reg. CE 91/2092 e 99/1804) e da norme nazionali emanate dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (MiPAF). La conformità del processo di produzione, la tracciabilità di filiera e l'etichettatura dei prodotti finali, sono garantiti e certificati da Organismi di Controllo indipendenti, autorizzati a tale scopo dal MiPAF.

Tutti i prodotti vegetali (frutta, verdura, cereali e derivati) o di origine animale (carne, latte, uova ecc.), ottenuti con il metodo di produzione biologico, al momento della vendita sono identificati da uno specifico marchio europeo.



Il vitello da allevamento biologico nasce e cresce in aziende biologiche dove:

- per fertilizzare le colture non si utilizzano concimi chimici di sintesi, ma solo composti organici (es. letame);
- non si utilizzano diserbanti e fitofarmaci chimici;
- non si coltivano piante geneticamente modificate;
- per l'alimentazione degli animali si utilizzano foraggi e cereali biologici, prodotti in larga parte in azienda;
- la salute degli animali è garantita attraverso l'utilizzo di misure di prevenzione e di igiene-veterinaria (es. vaccinazioni, buone condizioni di allevamento, qualità degli alimenti, ecc.);

- in caso di malattia, il veterinario interviene prioritariamente con prodotti omeopatici e fitoterapici (contenenti estratti vegetali) e, solo successivamente, con i farmaci convenzionali, e comunque, mai con trattamenti preventivi o di massa;
- viene assicurato un buon stato di benessere degli animali, riducendo la densità di allevamento e permettendo sempre l'accesso a spazi all'aperto, o al pascolo quando le condizioni climatiche lo consentono.

Come viene allevato il vitello nelle aziende biologiche di montagna?

Per questo tipo di allevamento vengono utilizzate vacche di razze a duplice attitudine, carne-latte come la Pezzata Rossa, o specializzate per la carne. Nella stagione dei parti le vacche sono alimentate primariamente con erba di pascolo e, quando necessario, con fieno di prato polifita; di norma non si utilizzano mangimi, ma solo una integrazione con sali minerali.

I vitelli nascono principalmente a primavera, in stalla o nei pascoli di fondovalle (aprile-maggio), ed iniziano subito ad alimentarsi con il latte materno. L'alimentazione del vitello biologico si basa principalmente sul latte naturale della madre, e solo dopo qualche mese, inizia liberamente ad assumere anche piccole quantità di erba. Dopo il terzo mese di età la quantità di foraggio ingerita aumenta, e si può integrare la razione anche con piccole quantità di cereali (mais o orzo).

I vitelli allevati al pascolo presentano, generalmente, un ottimo stato sanitario; sono robusti e con un buon sviluppo scheletrico, grazie all'alimentazione lattea ricca di calcio, vitamina D e

all'esposizione ai raggi solari. Molto rare sono le patologie respiratorie o intestinali, frequenti invece nei vitelli allevati in modo intensivo, e questo permette di limitare al massimo la necessità di interventi terapeutici con farmaci veterinari.

Alla macellazione, all'età di 6-7 mesi, il vitello ha un peso vivo di 240-280 kg o superiore, a seconda della razza, del sesso, dell'andamento stagionale (che influenza la produzione di erba del pascolo e quindi la produzione di latte delle vacche), e dell'eventuale integrazione alimentare con cereali.

