

## ALLEVATORI

Un'etichetta  
a garanzia  
della salute  
dei bovini

1 A PAGINA 11

# Per i bovini c'è l'etichetta Certificherà la loro salute

Iniziativa del Consorzio dei produttori per fornire più informazioni sulla carne  
Il presidente: «Per ottenerla, gli allevatori dovranno rispettare 53 parametri»

Il benessere animale arriva in etichetta. Sull'etichetta facoltativa del Consorzio lombardo produttori carne bovina, che dall'inizio di quest'anno può aggiungere questa ulteriore indicazione alla carta d'identità dei capi allevati, più di 100 mila in tutta Italia, 20 mila nel Mantovano.

«Si tratta di una novità appena introdotta - spiega il presidente del consorzio Primo Cortelazzi, titolare di un'azienda zootecnica a Marcaria -. Due nostri veterinari hanno frequentato il corso di abilitazione che consente loro di rilasciare la certificazione sullo stato di benessere dei capi allevati. È un servizio in più che offriamo ai nostri associati: per ottenerla gli allevatori devono rispettare i requisiti previsti da una rigida check list in

53 punti, che comprende i metri quadrati di spazio a disposizione per ogni capo, il numero di abbeveratoi, la pulizia nei box, il numero di operatori in azienda, l'illuminazione delle stalle e il tipo di pavimentazione».

Da sempre l'etichetta del consorzio racconta più di quanto sia obbligatorio per legge: oltre all'origine e al luogo di macellazione, ci sono, ad esempio, il nome dell'allevatore e il metodo di stabulazione. «In questo modo - prosegue Cortelazzi - il consumatore ha una tracciabilità completa e ben visibile della carne che acquista. Il nostro consorzio sta valorizzando al massimo questo aspetto. Così come stiamo prestando sempre maggiore attenzione all'alimentazione

dei capi, priva di grassi di origine animale aggiunti per tutto il periodo di allevamento, come abbiamo ottenuto la possibilità di scrivere in etichetta. E a breve, grazie alla collaborazione con il Consorzio agrario del Nordest, arricchita con mangimi più adatti a stimolare le difese immunitarie».

Qualità e trasparenza pagano: la carne degli allevatori del consorzio, che a Mantova sono 147, sta suscitando l'interesse di chi cucina il cibo per le mense. E crescono i punti vendita, in tutta Italia ma soprattutto al sud, come in Campania, che vogliono metterla a disposizione dei clienti. «L'obiettivo è rendere i nostri produttori sempre più appetibili per la piccola e media distribuzione - conclude Cortelazzi - in

modo da creare opportunità per le nostre aziende medio-piccole, altrimenti costrette a chiudere perché non hanno i numeri per i grandi macelli». Con la collaborazione dei punti vendita bresciani è stato organizzato il dibattito "Carne e vino. Connubio di sapori e valori lombardi", che si terrà oggi alle 18.30 al Museo Mille Miglia di Brescia. L'appuntamento, organizzato dal consorzio con Regione Lombardia, Unioncamere e Coldiretti, prevede un momento di riflessione e degustazione per parlare di trasparenza, qualità e sicurezza alimentare lungo la filiera della carne rossa, e una degustazione finale a cura dei macellai bresciani, «anello di congiunzione tra allevatori e consumatori».

Sabrina Pinardi



Il presidente del Consorzio lombardo produttori carne bovina, Primo Cortelazzi



Peso: 1-1%, 11-34%