



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO

Assessorato Agricoltura,
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475903572 PIF RL005

1	TITOLO DEL PROGETTO	Progetto pilota per il miglioramento della qualità della carne bovina attraverso l'ottimizzazione della filiera "Polo Carni Qualità di Rieti"	
2	REDATTORE DEL TESTO	Dott.Agr.Mario Ravalli; Dott.ssa Miriam Iacurto (CREA-PCM)	
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TELEFONO TIPO DI PARTNER	CONSORZIO POLO CARNI QUALITA' DI RIETI SOC. COOPERATIVA Via Salaria km 143,200, Fraz. Grisciano, 02011 Accumoli RI c/o Cooperativa Agricola Zootechnica Grisciano coopgrisciano@libero.it agrasrl@pec.it - ravallim@tiscali.it 0746-80626 Consorzio produttori agricoli
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME INDIRIZZO E-MAIL TELEFONO TIPO DI PARTNER	CREA-PCM Via Salaria 31, 00015, Monterotondo (RM) Miriam.iacurto@crea.gov.it 06 90090211 Ente di Ricerca

5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	<p>L'obiettivo principale del progetto è stato finalizzato a fornire indicazioni volte al miglioramento e alla standardizzazione della qualità della carne, sia a livello di produzione che in fase di lavorazione e trasformazione, proveniente dagli animali per lo più allevati al pascolo presso aziende aderenti al progetto che, per la maggior parte, fanno capo al Consorzio Alte Valli.</p> <p>Il progetto, utilizzando conoscenze scientifiche del CRA-PCM che ha condotto studi sia sulla shelf-life della carne (Iacurto et al., 2001), sia sulle tecniche di intenerimento della carne nella fase di macellazione (Failla et al., 2006), ha avuto l'obiettivo di trasferire nella realtà reatina tecniche innovative di miglioramento della qualità della carne per incrementare il grado di gradimento dei consumatori e contemporaneamente aumentare il valore aggiunto del prodotto a favore degli allevatori. Infatti la carne prodotta nel reatino con sistemi estensivi o semi-estensivi era per lo più scura e non tenera e necessitava pertanto di un miglioramento del processo di produzione, lavorazione e trasformazione.</p> <p>Al fine di evitare questo ostacolo, il CRA-PCM ha messo a punto un sistema di integrazione al pascolo (Gigli et al., 1997; Iacurto et al., 2000; Iacurto et al. 2003; Iacurto et al., 2005) che ha dato buoni risultati sulle <i>performances</i> di animali di razze rustiche.</p>
6	ABSTRACT	<p>La prima parte del progetto ha riguardato il monitoraggio delle aziende dove è risultato: 1) obsolescenza delle strutture e non adeguamento alle nuove direttive del benessere animale; questo genera problemi in termini di gestione sanitaria della mandria. 2) Poca diversificazione alimentare fra la produzione di vitelli/e e vitelloni e formulazioni spesso carenti in quota proteica; 3) buona produzione del prodotto "scottona". In base a queste risultanze si sono previste due soluzioni: 1) creare una stalla di ingrasso cooperativa dove tutti i soci conferiscono animali, mano d'opera ed alimenti; questo permetterebbe di abbassare i costi di produzione e standardizzare il prodotto finale, il tutto nel rispetto delle nuove leggi sul benessere animale. 2) Prevedere una stalla di sosta, sempre di tipo cooperativo, dove mettere gli animali da ingrassare e venderli a lotti uniformi nel mercato degli ingrassatori del Nord-Italia.</p> <p>Successivamente si è analizzata la qualità produttiva della carcassa e della carne. Sono state individuate 3 tipologie di produzione: 1) Vitellone: soggetto maschio di età superiore ai 18 mesi di vita; 2) Vacca: soggetto femmina che ha partorito almeno una volta; 3) Fidella: è un marchio locale con il quale vengono descritti soggetti femmine che non hanno ancora ancora figliato, sono animali di età inferiore ai 15 mesi. E' comunque stato possibile affermare in conclusione che sono stati registrati dei valori di qualità piuttosto omogenei.</p>

6	ABSTRACT	<p>Al macello è stata rilevata la qualità della carne alla fine della catena di macellazione: nello specifico è stato rilevato il pH e il colore; valori che normalmente vengono rilevati alla dissezione in un laboratorio appositamente costituito. Inoltre sono stati prelevati campioni di carne su cui sono state eseguite le analisi in laboratorio ed il Panel test presso il laboratorio del CRPA di Reggio Emilia in modo di mettere a punto un'equazione specifica per gli animali degli allevatori aderenti al progetto. Infine è stato stilato un protocollo di produzione ma solo per la categoria Vitellone e Vitellone leggero in quanto sono risultate a variabilità più bassa.</p> <p>I protocollo disciplinare di produzione verrà pubblicato nel sito della cooperativa di Grisciano www.grisciano.it nella tendina "i nostri prodotti/certificazioni".</p> <p>Il progetto, inoltre, ha inteso verificare oltre ai vantaggi del miglioramento qualitativo del prodotto anche gli effetti derivanti dall'introduzione di <i>“un'azione meccanica d'intenerimento del prodotto”</i> che rappresenta uno dei fattori principali volto ad incoraggiare il consumatore nell'acquisto della carne. Questa azione meccanica è stata effettuata tramite l'inteneritrice FOMACO Mod. 32 sc. con vasca di raccolta e filtraggio salamoia dotata di 32 coltelli a 4 lame, che sono intervenuti in maniera diretta sul processo di frollatura diminuendo drasticamente i tempi di maturazione della carne</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Carne bovina
8	PERIODO DI PROGETTO	<p>INIZIO 16 luglio 2010</p> <p>FINE 9 giugno 2015</p>
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Il programma di miglioramento ha previsto in una prima fase la stesura di un disciplinare di produzione che indicasse gli elementi fondamentali atti a definire una corretta tecnica di alimentazione degli animali e il conseguente miglioramento delle condizioni tecnico gestionali e soprattutto igienico sanitario delle aziende. Nella fase iniziale del progetto, pertanto, sono stati monitorati gli allevamenti dei produttori aderenti al programma di miglioramento al fine di rilevarne le condizioni alimentari e gestionali seguiti per l'accrescimento del bestiame. In questa stessa fase e allo scopo di individuare stock di prodotto omogeneo da immettere sul mercato è stato svolto il monitoraggio sulle condizioni di macellazione e dei sistemi adottati nei processi di trasformazione presso il macello comunale di Rieti, Il laboratorio di trasformazione e i punti vendita.</p> <p>Il monitoraggio ha riguardato anche gli animali a marchio IGP (Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale) in modo di iniziare ad avere un data set da utilizzare nel Disciplinare di Produzione per risalire all'azienda di provenienza ed inserire l'allevatore nel circuito per il quale gli verrà data l'assistenza necessaria a migliorare il management aziendale.</p> <p>Infatti nella pratica convenzionale di allevamento, i vitelloni di razze rustiche e loro incroci, nella zona di Rieti, vengono allevati prevalentemente al pascolo fino all'età di 9-10 mesi e poi messi in stalla con alimentazione a base di fieno e concentrato fino alla macellazione. Il progetto, inoltre, ha inteso verificare gli effetti derivanti dall'introduzione di <i>“un'azione meccanica d'intenerimento del prodotto”</i> che rappresenta uno dei fattori principali volto ad incoraggiare il consumatore nell'acquisto della carne. A tale scopo sono state</p>

		<p>utilizzate due macchine dedicate (inteneritrice/siringatrice Fomaco) che operano in connessione tra loro.</p> <p>Il prodotto è stato sottoposto a due distinti processi di lavorazione: frollatura e intenerimento. Tali processi sono stati effettuati con lo scopo di verificare, attraverso il consumer test, il gradimento della qualità della carne da parte del consumatore compreso il grado di tenerezza . La frollatura e l'intenerimento, infatti, influenzano in maniera diretta una delle caratteristiche principali della carne e cioè la tenerezza: uno dei fattori principali che determinano l'acquisto della carne.</p> <p>Dalle mezzene sono state ottenute:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiorentine: sottoposte a qualche giorno di frollatura prima della vendita; - tagli anatomici destinati a polpa per straccetti e carne per spezzato: sottoposti ad intenerimento meccanico. <p>La frollatura è un processo che avviene dopo la macellazione e che permette alle mezzene, dopo un periodo che va da 7 a 21 giorni di conservazione in cella frigo, di conferire il giusto grado di tenerezza al muscolo e di avere le caratteristiche ideali per quanto riguarda l'aroma, il gusto ed il profumo. Lo stazionamento in cella frigo comporta una immobilizzazione del capitale e dei cali di peso delle mezzene. Per questo è stato eseguito anche il processo di intenerimento meccanico che è intervenuto in maniera diretta sul processo di frollatura diminuendo drasticamente i tempi di maturazione della carne. Il procedimento è stato semplicissimo: a seguito del disossamento , i vari tagli sono stati fatti transitare attraverso la macchina, dotate di speciali lame che hanno rotto le fibre muscolari in tensione, provocandone un notevole ammorbidimento, senza lasciare traccia alcuna nella carne. L'ausilio dell'inteneritrice ha permesso di diminuire in modo considerevole i tempi del processo di intenerimento tramite frollatura, evitando che i muscoli della carne si contraessero in seguito alle basse temperature della cella frigo, eliminando di conseguenza i cali peso, aumentando la capacità delle fibre della carne di trattenere la necessaria quantità di liquidi (acqua e sangue). Si è proceduto infatti ad analizzare con l'azione del "Consumer Test" la qualità della carne a fine processo per vedere come viene percepita dal consumatore sia sul banco del punto vendita che a tavola ed è risultato che la carne risultava essere succosa e saporita</p> <p>Inoltre aspetto molto importante è che con l'ausilio dell'inteneritrice si possono rendere tagli più teneri ed è possibile aumentare il valore commerciale di alcuni tagli che attualmente hanno scarso mercato.</p>
--	--	--

10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Prevalentemente provincia di Rieti
11	SITO WEB	www.grisciano.it
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	http://www.informatorezootecnico.it/miglioramento-della-qualita-della-carne-bovina-rieti-il-progetto/
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	<p>Il progetto si colloca nel contesto della crisi della zootecnia bovina da carne della regione Lazio che ha visto nell'ultimo ventennio il progressivo ridimensionamento del patrimonio bovino da carne.</p> <p>La provincia di Rieti per le sue caratteristiche ambientali rappresenta uno dei territori laziali maggiormente vocati all'allevamento estensivo e semi-estensivo. Tuttavia l'allevamento in questa provincia si caratterizza per la produzione di vitelli da ristallo che vengono venduti all'età di sei mesi ad ingrassatori delle regioni del centro-nord trasferendo gran parte del potenziale valore aggiunto a quegli allevatori . Per questi motivi il progetto ha cercato di migliorare le caratteristiche qualitative della carne prodotta per incentivare la realizzazione di centri d'ingrasso nel territorio d'origine.</p>
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	