



In Europe we care for Beef:

**Carne bovina prodotta in Europa
sostenibile e di qualità**



Filiera bovina: al MASAF il traguardo del progetto #EUCAREBEEF. Tracciabilità e sostenibilità le bussole per il futuro del settore

Si è concluso a Roma il progetto cofinanziato dall'UE "In Europe We care for Beef" con l'evento al Ministero dell'Agricoltura che ha riunito vertici della zootecnia nazionale ed esperti. Qualità certificata, sostenibilità e tracciabilità, le risposte concrete alle sfide dei mercati internazionali e ai nuovi modelli di consumo.

DI JULIA MILLER

Roma. Si è tenuto a Roma, presso la Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), l'evento di chiusura del progetto europeo "In Europe We Care for Beef" (#EUCAREBEEF). Il convegno "Tracciabilità e sicurezza alimentare: le nuove sfide per la filiera bovina italiana ed europea", ha riunito vertici della zootecnia nazionale, esperti scientifici e rappresentanti istituzionali per analizzare i risultati del biennio 2024-2026 dedicato alla promozione dell'eccellenza e della trasparenza della carne bovina certificata attraverso il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).

LA SFIDA GLOBALE DEL COMPARTO

Il progetto, promosso da A.O.P. Italia Zootecnica con il Consorzio Sigillo Italiano, ha centrato l'obiettivo di informare i consumatori sugli elevati standard degli allevamenti di bovini da carne. I dati presentati oggi

confermano la solidità del comparto: ad oggi i bovini allevati secondo il sistema SQNZ sono 700.034, pari al 49,7% del totale nazionale, alimentando una filiera che genera un valore commerciale complessivo superiore a 2 miliardi di euro.

Tuttavia, nonostante l'Italia sia il terzo produttore europeo di carne bovina, il settore affronta sfide complesse, come la dipendenza dall'estero per il ristallo — che incide per oltre 1,5 miliardi di euro — e, a breve, la concorrenza internazionale dei Paesi del Mercosur.

La strategia emersa dal convegno punta sulla qualità certificata e la tracciabilità per intercettare i consumatori attenti all'etica e all'ambiente. Sostenibilità certificata: il modello SQNZ. Il cuore della risposta italiana risiede nel marchio collettivo del Consorzio Sigillo Italiano, che consente di riconoscere facilmente i prodotti ottenuti secondo disciplinari di certificazione, rigorosi, approvati dal Ministero e dalla Commissione europea.

Durante l'evento è stato celebrato il successo del nuovo standard "Allevamenti Sostenibili", un disciplinare di certificazione pubblico, unico in Italia e in Europa e perfettamente in linea con la strategia Farm to Fork. Questo modello, a pieno regime,

impone requisiti stringenti, tra cui una valutazione del benessere animale secondo il sistema Classyfarm con un punteggio minimo del 70%, il monitoraggio dei consumi idrici ed energetici, l'utilizzo dei reflui per la concimazione naturale e il calcolo del Ciclo di Vita (LCA) del prodotto. La dieta dei capi rimane esclusivamente vegetale, basata sui cereali e priva di grassi animali aggiunti, con spazi vitali minimi di 4 mq per capo, al fine di favorire i movimenti naturali.

I TRAGUARDI DEL PROGETTO "IN EUROPE WE CARE FOR BEEF"

Il bilancio del programma biennale è estremamente positivo: la partecipazione a 11 fiere internazionali (tra cui Gustus a Napoli, Beer&Food Attraction a Rimini, Tuttofood a Milano, Sana Food a Bologna, Marca a Bologna e le tappe francesi di Lyon, Rennes e Clermont-Ferrand) ha consolidato la presenza sul campo.



EUR CARE BEEF; L'intervento di Alessandro De Rocco, Presidente AZOVE, presso il Ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare.



EU CARE BEEF: I protagonisti durante una manifestazione fieristica per la promozione del progetto "IN EUROPE WE CARE FOR BEEF"

Il progetto ha coinvolto oltre 500 chef e studenti degli istituti alberghieri in diverse tappe italiane ed europee (Venezia, Roma, Napoli, Vico Equense, Lione, Nizza e Parigi), e ha realizzato 42 giornate promozionali nella Grande Distribuzione Organizzata in Lombardia, Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Il successo di #EUCAREBEEF è passato anche attraverso una comunicazione capillare che ha registrato oltre 30 milioni di visualizzazioni sui social e 42.392 accessi al sito ufficiale, aperto ad inizio progetto. La campagna media ha incluso spot su canali televisivi nazionali come Mediaset, oltre a emittenti radiofoniche di primo piano e la pubblicazione di oltre 90 news tra articoli su riviste specializzate e generaliste e interviste TV. Da rilevare che lo spot ideato per il progetto #EUCAREBEEF, ha vinto il 2° premio a livello nazionale al concorso Media Key Venice Award, dedicato alla comunicazione Food & Beverage. Questi strumenti hanno aumentato significativamente la riconoscibilità del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, grazie anche al marchio collettivo del Consorzio Sigillo Italiano e la consapevolezza verso prodotti d'eccellenza come il Vitellone e la Scottona allevati ai cereali e il Fassone di Razza Piemontese. Questi prodotti, caratterizzati da elevati livelli di tenerezza e succosità, rappresentano l'esempio tangibile di come l'Europa, e l'Italia in particolare, abbiano a cuore la qualità certificata, il benessere animale e la sicurezza alimentare dei consumatori.

Alessandro De Rocco, Presidente di AOP Italia Zootecnica, e Franco Martini, Presidente del Consorzio Sigillo Italiano, hanno evidenziato come i disciplinari SQNZ assicurino una rintracciabilità totale e condizioni di allevamento che eliminano ogni causa di stress, garantendo un prodotto sano e di alta qualità organolettica. «Intervenire oggi al MASAF rappresenta un momento di grande responsabilità. Non presentiamo soltanto la conclusione di un progetto, ma il risultato di un percorso strategico costruito per rafforzare il comparto e offrire una scelta politica chiara per la zootecnica italiana ed europea. - ha dichiarato Alessandro De Rocco - L'iniziativa "In Europe We Care for Beef" ha messo a sistema quattro pilastri fondamentali: filiera organizzata, certificazione pubblica SQNZ, comunicazione strutturata e dialogo diretto con la GDO e i consumatori. In un mercato instabile, condizionato da variabili geopolitiche, non possiamo limitarci a chiusure ideologiche; dobbiamo governare il cambiamento

rendendo il nostro modello competitivo. La filiera certificata è un'infrastruttura di fiducia, un sistema pubblico fondato su disciplinari ministeriali e controlli di terza parte che garantisce solidità e trasparenza. Chiediamo che questo modello venga assunto come riferimento strategico nazionale per lo sviluppo delle produzioni certificate».

INTERVENTO DEL SOTTOSGREGARIO SEN. PATRIZIO GIACOMO LA PIETRA

Il Sottosegretario Sen. Patrizio Giacomo La Pietra ha concluso i lavori apprezzando il lavoro svolto da AOP Italia Zootecnica, perfettamente in linea con il Piano di Settore per la Zootecnica Bovina da Carne che mira a valorizzare la carne prodotta in Italia, attualmente scesa al 39%. Secondo il Senatore La Pietra, il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica e il marchio collettivo del Consorzio Sigillo Italiano, potranno fare la differenza nel comunicare la carne di qualità certificata ai consumatori, potendola anche distinguere da quella d'importazione che, all'apertura del Mercosur, verrà commercializzata anche nel nostro Paese. «Il nostro sistema dei controlli, i disciplinari approvati e la professionalità degli allevatori - ha ribadito Senatore La Pietra - sono gli strumenti chiave per ricostruire il patto di fiducia con i cittadini e contrastare la disinformazione con dati scientifici su benessere, riduzione degli impatti ambientali e sicurezza alimentare. A questo si aggiunge lo sforzo finanziario per sostenere e rafforzare la filiera zootecnica con 300 milioni di € del "coltiva Italia" per la linea vacca - vitello».

IN EUROPE WE CARE FOR BEEF, UN IMPEGNO EUROPEO PER LA CARNE DI QUALITÀ CERTIFICATA

Il progetto In Europe We Care for Beef, promosso da A.O.P. Italia Zootecnica e finanziato dalla Commissione europea, ha come obiettivo la promozione della carne bovina di alta qualità prodotta in Italia, incoraggiando al contempo un consumo più consapevole e sostenibile. L'iniziativa mira a informare il pubblico sui rigorosi standard seguiti dagli allevatori italiani conformi al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica (SQNZ). La carne bovina promossa all'interno di questo progetto proviene infatti da allevamenti che rispettano elevati



EU CARE BEEF; Francesco Lollobrigida, Ministro Agricoltura e Sovranità Alimentare, partner importante nel progetto co-finanziato dall'Unione Europea.

ti standard in termini di benessere animale, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale, offrendo un prodotto d'eccellenza, sicuro e tracciabile in ogni fase della filiera. Punto cardine del progetto è il rafforzamento della riconoscibilità del marchio collettivo Consorzio Sigillo Italiano, per comunicare la qualità certificata con i Disciplinari SQNZ ai consumatori. La filiera italiana si distingue in particolare per i suoi standard di allevamento, basati su alimentazione e cure reali che conferisce alla carne maggiore tenerezza e qualità organolettica. L'Associazione di Organizzazioni Produttori (A.O.P.) ITALIA ZOOTECNICA, riconosciuta dal Ministero dell'agricoltura nel 2019, riunisce il 90% delle Organizzazioni di Produttori (O.P.) e delle Associazioni di Produttori, rappresentando oltre il 72% della zootecnica bovina da carne in Italia. Il suo compito è quello di coordinare le attività delle O.P. associate, promuovendo servizi per migliorare la qualità e valorizzare le produzioni certificate. L'A.O.P. rappresenta gli interessi delle Organizzazioni e Associazioni aderenti verso le istituzioni nazionali ed europee. Sostiene le attività commerciali delle associate ed elabora studi di settore allo scopo. L'Associazione partecipa a progetti e ricerche su metodi di produzione sostenibili e promuove la formazione e l'innovazione tecnologica nel settore zootecnico, sostenendo l'adozione di standard di qualità, di certificazione e promozione dei prodotti. Per maggiori info: www.eucarebeef.eu



EU CARE BEEF; Un progetto per la filiera bovina italiana, che ha riscosso grande successo in diverse iniziative promozionali, tra le quali MARCA; TUTTOFOOD; BBQ EXPO BUTCHER SHOW; SOMMET DE L'ELEVAGE e SIRHA LYON.