IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Via libera Ue alla Igp per la carne piemontese

E' stato finalmente ottenuto il riconoscimento I.G.P. per la carne di "Vitelloni Piemontesi della coscia" fortemente sostenuto dagli allevatori della Coldiretti da quando è partito l'iter nel 2009. Lo rende noto la Coldiretti stessa nel sottolineare l'importanza della tutela comunitaria avvenuta con la pubblicazione della domanda di registrazione nella Gazzetta Ufficiale UE serie C del 23 dicembre 2016. "Per la più importante razza bovina da carne italiana per consistenza numerica si aprono ora straordinarie occasioni di valorizzazione e di tutela", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "il riconoscimento di uno straordinario patrimonio del Made in Italy le cui qualità sono conosciute ed apprezzate in tutto il mondo è stato ottenuto grazie all' impegno della Regione, del Ministero delle Politiche Agricole e della Commissione Europea".

Non viene dunque solo difesa una tradizione alimentare unica come la vera "battuta al coltello" ma anche tutelato un patrimonio unico del Made in Italy dal punto di vista della biodiversità, dell'ambiente e dell'economia con la razza bovina piemontese che conta oltre 350 mila capi con 6 mila le aziende impegnate nell'allevamento, sia tradizionale sia legato al pascolamento in alpeggio garantendo, così, il presidio delle montagne e dei territori svantaggiati. Annualmente sono impiegati oltre 15 mila addetti per un fatturato che, per il solo allevamento, vale oltre 500 milioni di Euro e per l'intera filiera, comprendente la logistica, il trasporto, la mangimistica, la macellazione ed il sezionamento, raggiunge il miliardo e 30 milioni di Euro.

L'allevamento della Piemontese ha una presenza centenaria, rilevata per la prima volta nel 1886 nel comune di Guarene, in provincia di Cuneo. Il carattere «della coscia» che contraddistingue questi soggetti dipende dall'azione di uno specifico gene che in virtù di tale mutazione specifica non è più in grado di esercitare la sua funzione regolatrice sulla produzione di miostatina, determinando così uno straordinario sviluppo muscolare, particolarmente visibile sui quarti posteriori dei «Vitelloni Piemontesi della coscia», che condiziona positivamente le caratteristiche organolettiche della carne più apprezzate dai consumatori, il ridottissimo contenuto in lipidi, l'elevato contenuto in proteine, il colore dal rosato al rosso chiaro brillante.

L'Indicazione Geografica Protetta «Vitelloni Piemontesi della coscia» è riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico o figli di genitori entrambi iscritti al Libro Genealogico, di età superiore a 12 mesi, allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione che riguarda nella regione Piemonte le province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino ed alcuni comuni della provincia di Biella, di Novara, di Vercelli mentre in Liguria sono interessati alcuni comuni della provincia di Savona e di Imperia

La carne sarà riconoscibile dall'etichetta che contiene la denominazione «Vitelloni Piemontesi della coscia», il logo della denominazione, la dicitura «Indicazione Geografica Protetta» anche abbreviata I.G.P. e il simbolo dell'Unione europea. In etichetta dovrà essere riportata la denominazione di vendita «bovino adulto» prevista dalla normativa nazionale vigente.