DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DELLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA:

"VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Art.1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92 .

Art.2

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.
Piu' precisamente la zona di produzione e' rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forli', Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Art.3

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e' prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di eta' compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve risultare nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro Genealogico del Giovane Bestiame.

Dovrà presentare i relativi contrassegni identificativi previsti dalla normativa vigente in materia di Libri Genealogici.

Art.4

Dalla nascita allo svezzamento, e' consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, stabulazione fissa.

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera o a posta fissa.

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare e' rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, e' permesso l' uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S.) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione e' vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, situati all'interno della zona di produzione; al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuita', sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Al fine di migliorare la tenerezza delle carni, e' consentito l'uso dell'elettrostimolazione sulle carcasse.

Art.5

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero).

Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico.

I parametri qualitativi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH	fra 5.2 e 5.8
- estratto etereo (sul t.q.)	inferiore al 3%
- ceneri (sul t.q.)	inferiore al 2%
- proteine (sul t.q.)	maggiore del 20%
- colesterolo	inferiore a 50 mg/100 g
- rapp. ac. grass. ins./sat.	maggiore di 1,0
- calo a fresco	minore del 3%
- calo alla cottura	minore del 35%

- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq
- grado di durezza (cotto) minore di 2.5 Kg/cmq
- colore (luce diur. 2667K L superiore a 30
C superiore a 20
H compreso fra 2.5 e 4.5.

Art. 6

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno e' costituito dal logo riportato nell'allegato 1) del presente disciplinare e recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il logo ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante - la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il tipo genetico (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il marchio deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P.

La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):
- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi)
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi)
- 3) girello (semitendinoso)
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto)
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio)
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile)
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio)
- 8) lombata (lunghissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale)
- 9) costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunghissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste)
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome)
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste)
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali)
- 13) reale (intercostale, gran dorsale)
- 14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, traverso spinoso, atloide del piccolo

complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo)
- 15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi)
- 16) girello di spalla (sopraspinoso e brachiocefalico)
- 17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo)
- 18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

Il marchio deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

La carne e' posta in vendita al taglio o confezionata.

La vendita al taglio puo' avvenire anche in punti vendita appositamente convenzionati i quali, dietro l'impegno sottoscritto a vendere esclusivamente carne di bovino timbrata con il marchio della Indicazione Geografica Protetta, vengono sottoposti ad ulteriori controlli e possono pertanto pubblicizzare tale condizione.

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, e' posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento puo' avvenire solo in laboratori abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del marchio della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Art.7

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali il quale puo' avvalersi ai fini del controllo sulla produzione ed il commercio della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" di un organismo appositamente autorizzato.

"VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

- Elementi relativi alle tradizioni locali e al legame con l'ambiente naturale di origine.

IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

Origine del nome

La terminologia "toro bianco dell'Italia centrale" compare per la prima volta in Giunio Moderato Columella nell'opera De re rustica del I secolo d.C., con sicuro riferimento ai maestosi candidi esemplari dell'etrusca Chianina.

Questo nome puo' essere considerato la prima traccia, l'embrione da cui si e' originata nei secoli la terminologia attuale, estesa a comprendere anche altre due razze bovine autoctone: la Marchigiana e la Romagnola..

E' infatti ampiamente riscontrabile in bibliografia l'uso del termine "Razze Bianche dell'Italia centrale" o "dell' Appennino" con riferimento a soggetti di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola.

L'affermarsi di una terminologia comune e' giustificata dalle profonde affinita' e similitudini di queste razze, dipendenti dall'origine filogenetica comune e dalla sostanziale omogeneita' dell'areale tipico di allevamento.

In particolare, Marchigiana e Romagnola sono entrambe di ceppo podolico, discendendo dal Bos Taurus Primigenius; inoltre la Chianina e la Romagnola hanno entrambe concorso, attraverso l'utilizzo in incrocio, al miglioramento del bovino Marchigiano.

Tutte e tre presentano significative caratteristiche morfologiche comuni: la pigmentazione apicale nera (comprendente cute, musello, lingua e palato, punta delle corna, fiocco della coda, pisciolare, fondo dello scroto, mucose anali e vulvari, zoccoli), il mantello bianco che si presenta fromentino alla nascita e nei primi tre mesi di vita, la struttura somatica affine.

Si assomigliano anche nelle prestazioni produttive, in particolare nella precocita' (espressa dall'eta' tipica di macellazione, che si colloca tra i 16 e i 20 mesi), nelle caratteristiche di accrescimento (quasi due chili al giorno nei migliori soggetti), nella resa al macello (62-64%), nella eccellente qualita' delle carni (magre, sapide e a basso contenuto di colesterolo).

Tutte e tre presentano inoltre grandi capacita' di adattamento ed una estrema facilita' di parto, fattori che hanno favorito la loro diffusione in tutti i paesi del mondo.

Chianina, Marchigiana e Romagnola hanno inoltre una storia "agricola" comune avendo conosciuto l'apice del loro sviluppo durante l'epoca della mezzadria. Si sono quindi formate nella tipica azienda mezzadrile collinare dell'Italia centrale, dove sono state prima utilizzate per il lavoro dei campi e poi, a partire dalla meta' del 1800, avviate alla selezione come razze specializzate da carne.

Con fondate ragioni quindi, si e' giunti nei secoli a considerare queste tre razze quasi come un unico "tipo" animale, fino a coniare col termine di Vitellone Bianco dell'Appennino centrale un nome collettivo entrato nella tradizione e nell'uso comune.

Chianina, Marchigiana e Romagnola, nella loro profonda somiglianza mantengono comunque la loro tipica individualita' che viene descritta nelle pagine seguenti e negli standard di razza contenuti nel Disciplinare del Libro Genealogico allegato alla presente relazione.

LA CHIANINA

Origini e storia

Razza antichissima di origine umbro-etrusca, la Chianina e' allevata da oltre 22 secoli nella media valle del Tevere e nella Val di Chiana.

Molti reperti archeologici testimoniano la sua secolare presenza nell' Italia centrale. Tra questi il piu' famoso e' "il seminatore di Arezzo", bronzetto etrusco del 400 a.C. che raffigura buoi dalle caratteristiche assimilabili ai Chianini di un tempo.

Con l'espansione di Roma e la sottomissione all'impero delle ricche citta' dell'Etruria, la Chianina fa la sua comparsa nelle opere negli autori latini: la ritroviamo in particolare nel "De Re Rustica" di Columella e nelle Bucoliche e Georgiche di Publio Virgilio Marone.

Oltre che in letteratura, ne troviamo tracce in reperti artistici: l'Ara romana di Asciano (I^ secolo d.C.) ed altri famosi monumenti ci tramandano raffigurazioni di bovini alti e candidi, provenienti dall'Umbria e dalla Val di Chiana, destinati per la bellezza e la maestosita' ai sacrifici, ma gia' allora molto apprezzati per la bonta' delle carni.

Con il tramonto dell'Impero Romano, l'impaludamento della Val di Chiana e la terribile epidemia di peste bovina dell'anno mille si ebbe la decadenza dell'agricoltura e della razza Chianina, di cui si perdono le tracce anche nell'arte e nella letteratura.

Occorre aspettare la bonifica della Val di Chiana (1816-1840) per assistere alla rinascita della razza e riscoprirla nelle arti figurative e letterarie; Giovanni Fattori che operava nell'Ottocento nella Maremma toscana dedico' alla Chianina alcune delle sue opere piu' famose.

In questo secolo ebbe inizio il miglioramento della razza, per iniziativa di privati, mancando a quell'epoca qualsiasi struttura tecnica ed organizzativa pubblica. La scelta dei riproduttori era compiuta su basi morfologiche e sulle genealogie desunte dal registro bestiame aziendale che costituiva un vero e proprio Libro Genealogico dell'allevamento. Pur se empirica, tale selezione ottenne buoni risultati e gia' antecedentemente alla prima guerra mondiale la Chianina aveva fama di ottima razza a duplice attitudine (carne e lavoro).

In questo momento la razza riceve anche attestazioni di stima da parte di illustri studiosi come il Rutimeuer ed il grande Charles Darwin, che ebbe modo di osservare alcuni esemplari donati da re Vittorio Emanuele II al Giardino Zoologico di Londra.
Nel diciannovesimo secolo, dunque, la Chianina risorge e la sua storia si lega indissolubilmente con quella dell'agricoltura dell'Italia centrale.

Raggiunge l'apice dello sviluppo con la mezzadria, antica e tipica forma di conduzione della azienda agricola dell'Italia centrale.

Nei primi decenni del '900 la sua fama e' tale da suscitare anche interesse all'estero: viene esportata in Nord e Sud America, Australia e Canada, dove dara' ottimi risultati sia in purezza sia in incrocio con razze locali.

Nel 1932 inizio' la vera e propria azione di miglioramento ispirata allo schema del Prof. Giuliani, Direttore dell'Istituto Zootecnico dell'Universita' di Firenze, che sperimentato in due grandi fattorie della provincia di Siena, fu successivamente adottato dal Ministero dell'agricoltura.

La crisi postbellica dell'istituto mezzadrile, le profonde trasformazioni strutturali che attraversarono l'agricoltura negli anni '50 determinarono pero' un nuovo periodo di difficolta' per la razza ed una conseguente contrazione degli allevamenti.

A partire dal 1960, la selezione, che precedentemente era stata diretta al mantenimento della duplice attitudine, fu decisamente indirizzata verso la produzione di carne.

Dal 1961, con la costituzione dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne, l'attivita' selettiva e' affidata all'ANABIC che detiene il Libro Genealogico della razza.

Attualmente la consistenza della popolazione e' di circa 125.000 capi; di questi 30.000 sono iscritti al Libro Genealogico Nazionale.

Diffusione

Gli allevamenti di Chianina sono concentrati nelle provincie di Arezzo, Firenze, Prato, Siena, Grosseto, Livorno, Pisa, Perugia, Terni, Rieti e Viterbo, che costituiscono l'area "storica" di diffusione della razza. A queste si sono aggiunte recentemente nuove province in Lombardia ed in Sardegna.

La capacita' di adattamento e le ottime prestazioni sia in purezza che in incrocio, hanno determinato il successo e la fama della razza all'estero: la Chianina e' ormai presente in tutti i continenti, particolarmente in America, Australia e Nuova Zelanda, dove ha contribuito a migliorare sostanzialmente le popolazioni bovine locali.

Caratteri etnici

Il mantello e' bianco porcellana, con cute ardesia e pigmentazione completamente nera delle aperture naturali. La testa e' leggera con corna brevi; il tronco lungo e cilindrico, con dorso e lombi larghi, groppa ampia e orizzontale, coscia e natica lunghe e convesse. E' famosa per il gigantismo, la capacita' di accrescimenti giornalieri molto elevati, la grande adattabilita' ad ambienti diversi, la eccellente qualita' delle carni (e' nota la prelibatezza della "bistecca fiorentina"). Caratteristica particolarmente preziosa la facilita' di parto, legata alla conformazione tipica definita dolicomorfa.

LA MARCHIGIANA

Origini e Storia

La razza bovina Marchigiana si e' formata nella regione Marche ed appartiene a quel gruppo di razze definite di "ceppo podolico".

Questo aggettivo deriva da Podolia, la regione stepposa situata tra Galizia e Ucraina, in cui si sarebbe originato il Bos primigenius o Uro, precursore dei bovini podolici italiani.

Questi bovini asiatici giunsero in Italia nel IV secolo d.C. al seguito dei Longobardi guidati da Agilulfo. Usati per trainare i carri, erano animali di grande mole, con corna sviluppate e appuntite, dal mantello grigio e dalla pigmentazione nera.

Questi tratti podolici erano ancora chiaramente visibili nei bovini allevati nelle Marche all'inizio del 1800, periodo in cui l'allevamento era nelle mani dei grandi proprietari terrieri. Verso la meta' di questo secolo, grazie alla vendita di consistenti beni demaniali, si afferma e si diffonde il contratto di mezzadria e la figura del mezzadro.

Il colono, diventato comproprietario del bestiame, fa aumentare il capitale bovino dei poderi dando una spinta sostanziale allo sviluppo dell'allevamento.

In questa fase il bestiame viene utilizzato prevalentemente per i lavori agricoli e per la produzione di letame. Bisognera' attendere la meta' del 1800 perche' si presti maggiore attenzione alla produzione di carne.

Al fine di migliorare questa attitudine vennero infatti introdotti tori di razza Chianina utilizzati in incrocio con le bovine locali.

La pratica dell'incrocio ed il successivo meticciamento porto' alla formazione di una varieta' "gentile" a mantello bianco.
Per aumentare ulteriormente la produzione di carne e conservare l'attitudine al lavoro, nel 1910, su questa popolazione locale, fu decisa l'utilizzazione di tori di razza Romagnola.

Usato sulle bovine meticce, il Romagnolo porto' ad un notevole miglioramento della conformazione da carne unitamente a caratteristiche di robustezza e rusticita'.

Pertanto nel 1928 si decise di sospendere ogni forma di incrocio e di procedere, con la selezione genotipica morfo-funzionale, alla fissazione dei caratteri estrinsecati.

Nel 1931 fu istituito il Libro Genealogico della razza, inizialmente affidato agli Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura.

Nel 1961 la selezione fu affidata all'ANABIC, che detiene attualmente il Libro Genealogico.

Oggi la consistenza della razza e' di 155.000 capi, di cui 52.000 iscritti al Libro Genealogico.

Diffusione

La razza Marchigiana e' diffusa nelle Marche, Lazio, Abruzzo e Campania. Le province piu' importanti sono Macerata, Ancona, Pesaro, Ascoli Piceno, Frosinone, Pescara, Chieti, Teramo, Avellino e Benevento. Negli ultimi anni ha raggiunto anche la Sicilia. Al pari della Chianina, ha trovato ampia diffusione all'estero, particolarmente in Canada, Stati Uniti, America Latina e ultimamente in Olanda.

. Caratteri etnici

Bovino di notevole sviluppo somatico, la Marchigiana e' caratterizzata da elevata capacita' di accrescimento e ottima precocita'. Il mantello e' bianco, talvolta con sfumature grige nei maschi; la pigmentazione della cute e delle mucose e' nera. La testa e' leggera con corna brevi. Il tronco e' lungo e cilindrico, con ottimo sviluppo delle masse muscolari, particolarmente nella natica e nella coscia.

Al pari della Chianina, presenta grande facilita' di parto, adattabilita' ai sistemi pascolativi e ottime caratteristiche organolettiche delle carni.

LA ROMAGNOLA

Origini e Storia

La razza Romagnola condivide con la Marchigiana l'origine podolica: infatti una parte delle popolazioni barbare che raggiunsero l'Italia nel IV secolo d.C. pose fine alle migrazioni nelle fertili pianure della Romagna, dove il bovini asiatico trovo' un ambiente favorevole al suo sviluppo. Qui rimase pressoche' immutato fino al XVIII secolo, periodo in cui inizia la selezione verso la duplice attitudine, carne e lavoro.

La vera azione di miglioramento inizia pero' nel 1888 ad opera di Leopoldo Tosi, affittuario della tenuta Torre, di S.Mauro (Forli') allora appartenente ai principi Torlonia. In questa azienda nacquero famosi tori romagnoli, come Medoro ed Eros, che ebbero grande influenza nell'evoluzione della razza.

Grazie alla intelligente azione di selezione, il primitivo tipo podolico comincio' ad assumere le caratteristiche del bovino Romagnolo attuale.

Nel 1900 all'esposizione Internazionale di Parigi la Romagnola vinse il primo premio come migliore razza da carne. Nel 1930 fu istituito il Libro Genealogico, inizialmente affidato agli Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura; la selezione fu comunque diretta verso la duplice attitudine fino agli anni '50, periodo in cui l'attitudine dinamica comincia a perdere importanza in seguito all'avvento della meccanizzazione.

Successivamente il miglioramento sara' indirizzato verso la specializzazione nella produzione di carne.

Fino agli anni '60, al pari della Chianina e della Marchigiana, la razza Romagnola appare profondamente legata al sistema mezzadrile e conosce con la mezzadria il suo massimo sviluppo. Sara' proprio la crisi e la scomparsa di quest'ultima a determinare una sensibile riduzione della consistenza; nelle zone di pianura si diffondera' la frutticoltura industriale, che spinge l'allevamento nelle zone collinari e montane.

Oggi la Romagnola e' allevata sui calanchi appenninici, con diffusione del sistema semibrado cui si e' perfettamente adattata.

Dal 1961 l'attivita' di selezione e' affidata all'ANABIC, che detiene il Libro Genealogico Nazionale.

La popolazione ammonta attualmente a 20.000 capi di cui 15.000 in selezione.

Diffusione

La razza Romagnola e' allevata nelle province di Forli', Rimini, Bologna e Ravenna. All'estero, si e' adattata particolarmente bene in Gran Bretagna e Irlanda. E' presente ed apprezzata come incrociante anche in Canada, Stati Uniti, America Latina, Australia e Nuova Zelanda. Di recente e' stata esportata con successo in Sudafrica.

Caratteri etnici

Il bovino Romagnolo ha mantello bianco, con gradazioni grige nell'anteriore e pigmentazione apicale nera. Presenta un notevole sviluppo somatico ed una conformazione armonica tendente al brachimorfo.

Il tronco si presenta particolarmente sviluppato nei diametri trasversi, con evidenza del treno posteriore in cui coscia e natica hanno muscolatura ampia, convessa e ben discesa. Gli arti brevi e robusti, i piedi forti fanno di questa razza un'ottima pascolatrice.

La capacita' di accrescimento e' notevolissima e, come nella Chianina e nella Marchigiana, puo' raggiungere anche i due chili al giorno. Ottima la resa al macello e pregevolissima la qualita' delle carni.

LA SELEZIONE

Nel 1961 nasce l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne (A.N.A.B.I.C.), con l'obbiettivo di tutelare e sviluppare l'allevamento delle razze autoctone italiane: Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica.

L'ANABIC detiene, sotto la vigilanza del Ministero per le Risorse Agricole, il Libro Genealogico di queste razze e ad essa competono tutte le attivita' connesse con il miglioramento genetico ed il potenziamento delle loro attitudini produttive.

Per le razze specializzate da carne, Chianina, Marchigiana e Romagnola, lo schema di selezione adottato dalla Associazione e' imperniato sulla Prova di Performance svolta presso il Centro Genetico dell'ANABIC: attraverso il Performance Test viene effettuata la valutazione genetica dei riproduttori maschi da destinare alla Inseminazione Artificiale.

Per la linea femminile, la valutazione e la scelta delle fattrici e' basata sui parametri di capacita' materna ed efficienza riproduttiva.

Lo schema di selezione si avvale inoltre di accoppiamenti programmati, del largo impiego della fecondazione artificiale e delle tecniche di trapianto embrionale.

CARATTERISTICHE STRUTTURALI ED IMPORTANZA ECONOMICA DELL' ALLEVAMENTO

Le Razze Bovine Italiane da Carne Chianina, Marchigiana e Romagnola ammontano complessivamente a 300.000 capi.

Di questi, circa 96.000 sono iscritti al Libro Genealogico Nazionale (30.000 per la Chianina, 52.000 per la Marchigiana, 14.000 per la Romagnola) e risultano allevati in 7.000 aziende controllate.

Si tratta in genere di piccoli allevamenti di collina, la cui consistenza media globale e' di circa 14 capi.

La tipologia di allevamento presenta due tipi fondamentali di organizzazione della produzione.

Il primo e' quello del ciclo chiuso con l'ingrasso dei soggetti destinati alla macellazione; esso viene attuato dalle aziende che hanno abbondante disponibilita' foraggera e di granella.

Il secondo tipo, produzione di soli vitelli da ristallo venduti allo svezzamento, e' impiegato dalle aziende con limitate possibilita' di attuare le colture sopracitate.

I capi iscritti al Libro Genealogico sono cosi' distribuiti per Regione:

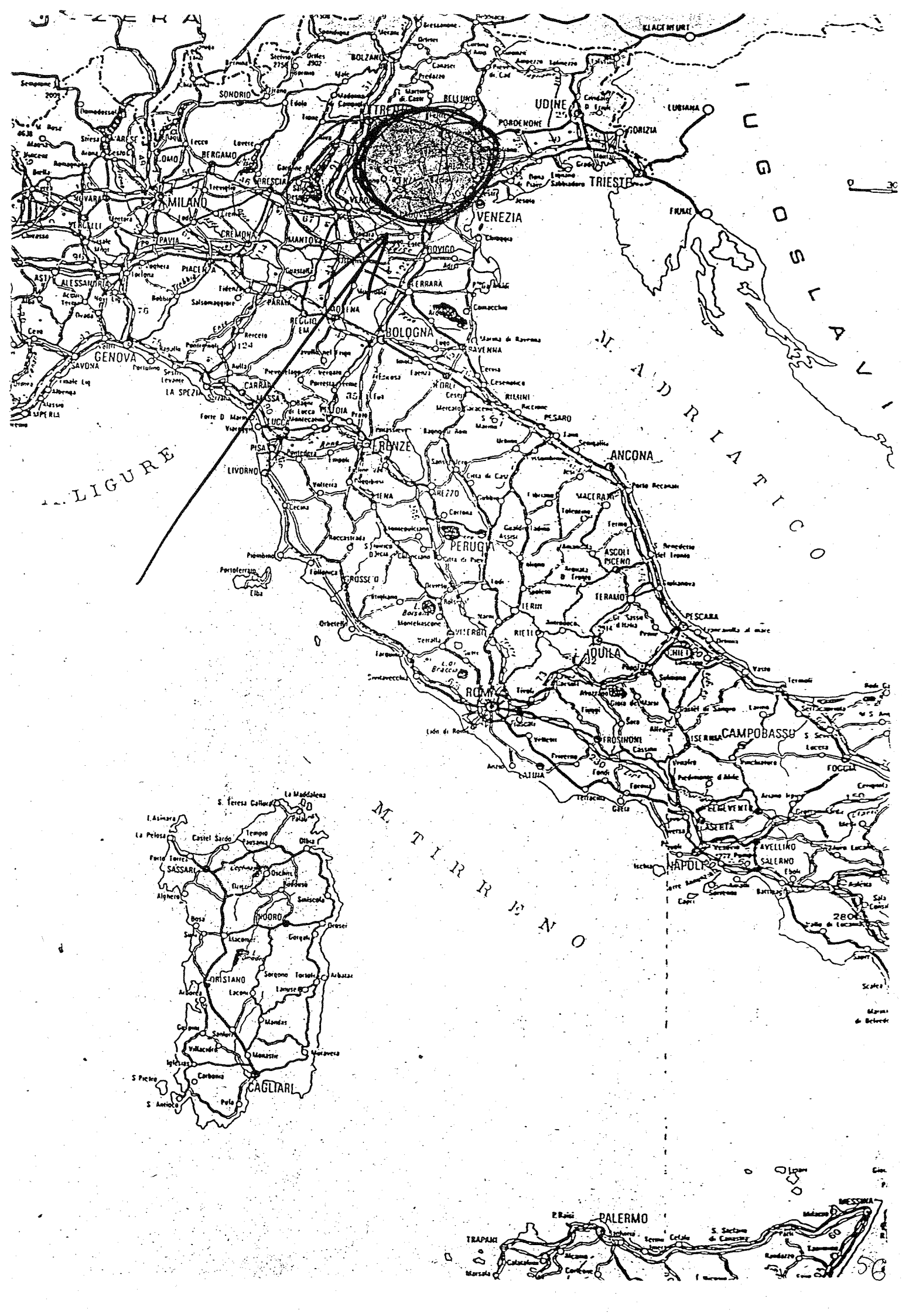
	n° capi	n° vacche	n° aziende
TOSCANA	16 003	7 606	433
LAZIO	4 375	2 370	221
UMBRIA	11 379	5 305	350
EMILIA ROMAGNA	14 002	6 657	995
MARCHE	20 117	10 202	1 735
ABRUZZO	16 476	7 490	1 854
MOLISE	775	376	69
CAMPANIA	12 445	4 846	1 112
TOTALE	95 572	44 852	6 769

Partendo da queste consistenze, e' stato stimato il numero di capi Chianini, Marchigiani e Romagnoli iscritti al Libro Genealogico Nazionale disponibili annualmente per la macellazione.

Il totale complessivo stimato ammonta a 37 343 capi corrispondenti a 112 029 quintali di carne.

Di seguito riportiamo in dettaglio la suddivisione dei totali per regione:

	n. capi da macello	carne in quintali
TOSCANA	6 331	18 993
LAZIO	1 973	5 919
UMBRIA	4 416	13 248
EMILIA ROMAGNA	5 541	16 623
MARCHE	8 501	25 503
ABRUZZO	6 235	18 705
MOLISE	313	939
CAMPANIA	4 033	12 099
TOTALE	37 343	112 029


SVIZZERA
KLAGENFURT
BOLZANO
SONDRIO
BELLUNO
UDINE
LUBIANA
PORDENONE
GORIZIA
TRIESTE
COMO
BERGAMO
BRESCIA
MILANO
VENEZIA
FRIULI
VERCELLI
PAVIA
CREMONA
MANTOVA
ROVIGO
ALESSANDRIA
PIACENZA
FERRARA
GENOVA
SAVONA
PARMA
REGGIO EM.
BOLOGNA
RAVENNA
CARRARA
MASSA
PISTOIA
FORLI
RIMINI
PESARO
LUCCA
FIRENZE
ANCONA
PISA
LIVORNO
AREZZO
MACERATA
PERUGIA
ASCOLI PICENO
GROSSETO
TERAMO
PESCARA
ORBETELLO
VITERBO
RIETI
L'AQUILA
ROMA
FROSINONE
ISERNIA
CAMPOBASSO
FOGGIA
CASERTA
AVELLINO
NAPOLI
SALERNO
SASSARI
NUORO
ORISTANO
CAGLIARI
PALERMO
TRAPANI
MESSINA
M. LIGURE
M. ADRIATICO
M. TIRRENO
0 30
56