

## Valorizzazione delle partite di suino al macello sulla base del benessere animale e della qualità di carcassa

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Valbenqua

Tematica

Benessere animale

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Zootecnia - suini

Localizzazione

ITH53 - Reggio nell'Emilia

ITH54 - Modena

Costo totale

€206.183,58

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Sito web

[https://cover.crupa.it/nqcontent.cfm?a\\_id=21302](https://cover.crupa.it/nqcontent.cfm?a_id=21302)

[&tt=t\\_bt\\_app1\\_www&aa=valbenqua](https://cover.crupa.it/nqcontent.cfm?a_id=21302&tt=t_bt_app1_www&aa=valbenqua)

Stato del progetto

completato



### Obiettivi

Obiettivo del progetto è la valorizzazione del suino nato, allevato e macellato in Italia. In macello, verrà definito un sistema di pagamento basato sul benessere di allevamento e sulla base di indici di qualità della carcassa quali l'omogeneità del peso di lotto, la resa dei tagli principali e la qualità del prosciutto.

Nell'azienda agricola sarà messo a disposizione un sistema di controllo microclimatico e al momento della macellazione un foglio di calcolo per la valorizzazione dei lotti.

Il primo consentirà ai siti di organizzarsi nel modo migliore per garantire condizioni di benessere per gli animali. Il secondo sarà un utile sistema per l'introduzione di un sistema di pagamento di qualità.

### Attività

Il progetto prevede una prima attività in allevamento dove verranno installati gli strumenti di misurazione dei parametri legati al benessere animale, quali: gas nocivi, luce, umidità, temperatura.

Relativamente al macello sarà messo a punto un sistema di misurazione della qualità delle partite conferite con l'obiettivo di valorizzare la carne del suino nazionale, nato, allevato e macellato in Italia.

## Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Gran Suino Italiano Organizzazione Interprofessionale	Via del Monte, 10 40126 Bologna BO Italia	051 253880	
Partner	C.R.P.A. S.p.A.	V.le Timavo 42/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522 436999	info@crpa.it
Partner	DINAMICA s.c.a r.l.	Via Bigari 3 40128 Bologna BO Italia	051 360747	info@dinamica-fp.it
Partner	O.P.A.S. Società Cooperativa Agricola	Via Guastalla, 21/A 41012 Carpi MO Italia	059 638611	segreteria.opas@coopgsp.it
Partner	Societa' Agricola Suingras Di Fontanesi Lorenzo E C. S.s.	Via Ganetico, 1 41016 Novi di Modena MO Italia	059 670440	fontanesi.lorenzo@gmail.com

## Innovazioni

### Descrizione

Verificare in allevamento le più idonee procedure di autocontrollo per gli aspetti riguardanti il controllo ambientale e i materiali per esplorazione e manipolazione.

Verificare in allevamento la validità di un sistema informatico per la verifica delle procedure di autocontrollo di supporto per l'assegnazione dei possibili premi qualità legati al benessere animale.

Verificare in macello un modello di pagamento a qualità sulla base di indici definiti, quali: omogeneità della partita conferita, resa in lombo, resa in coscia, difettosità della coscia. Questo rappresenta una forte innovazione di processo finalizzato alla promozione della qualità DOP.

Verificare la possibilità di definire range ottimali all'interno dei quali dovranno muoversi le carcasse, in peso, oltre quelli di resa dei due tagli più nobili della carcassa.

Verificare la possibilità di utilizzare queste informazioni per promuovere la carne di suino nazionale.