



## Ethical Cheese - Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale

All'interno delle attività del Gruppo Operativo per l'Innovazione [Ethical Cheese](#) era prevista da parte da parte della Fondazione CRPA in stretta collaborazione con Montanari & Grizza, capofila del progetto, l'individuazione di uno standard sul quale base il protocollo *Ethical Cheese*. Lo standard individuato è quello di Red Tractor, già descritto nella [newsletter n. 1](#).

Sulla base di questo standard sono state realizzate le seguenti attività:

- stesura del protocollo Ethical Cheese di M&G, completo della descrizione dei requisiti;
- stesura degli strumenti di verifica del benessere, ossia le checklist di rilievo in allevamento e il programma di verifica conformità/non conformità al protocollo;
- sopralluoghi nei 13 allevamenti con compilazione delle apposite checklist;
- inserimento dei dati raccolti con le checklist nell'apposito programma e verifica della conformità/non conformità di ciascun allevamento al protocollo Ethical Cheese;
- stesura per ciascun allevamento di una scheda relativa con i punti critici individuati e i possibili interventi migliorativi necessari per risolverli;
- verifica della sostenibilità economica ed ambientale degli interventi migliorativi.

Di seguito, vengono descritti i principali punti critici individuati sui quali sarà necessario intervenire per adeguarsi al protocollo *Ethical Cheese*:

- illuminazione artificiale migliorabile all'interno dei ricoveri di stabulazione delle bovine;

- gestione del colostro migliorabile in termini di quantità somministrata (77% degli allevamenti) e di presenza di procedure scritte riviste almeno ogni anno (77% degli allevamenti). Nel 54% dei casi sono presenti entrambe le problematiche;
- superficie di riposo e/o di stabulazione insufficiente rispetto a quanto richiesto dal protocollo. Il 100% degli allevamenti ha almeno una categoria bovina (vacche in lattazione o in asciutta, manze o vitelli) con superficie insufficiente, mentre il 77% ne ha almeno due. Di seguito, viene riportato il numero percentuale di allevamenti con questa criticità suddiviso per categoria bovina: 84,6% per le vacche in lattazione, 38,5% per le vacche in asciutta, 23,1% per le manze e 15,4% per i vitelli;
- insufficiente quantitativi di paglia in zona di riposo. Il 69% degli allevamenti ha almeno una categoria bovina (vacche in lattazione o in asciutta, manze o vitelli) con questa problematica;
- impianto di raffrescamento assente o insufficiente nel 46% degli allevamenti per almeno una delle due categorie di vacche (in lattazione e in asciutta). Nel 38% degli allevamenti interessa entrambe le categorie;
- box individuali per vitelli di dimensioni insufficienti nel 23% degli allevamenti;
- lotta alle mosche e ai roditori migliorabile rispettivamente nel 65 e 46% degli allevamenti. Nel 38% degli allevamenti sono presenti entrambe le problematiche;
- accesso degli automezzi per carico bovini vivi o morti rispetto alla zone di stabulazione al di sotto dei 20 m nel 69% degli allevamenti.

Inoltre, occorre considerare che rispetto allo standard altri due punti critici su quali intervenire in ogni allevamento con un maggiore impegno di manodopera riguardano i rilievi diretti sugli animali da eseguire in autocontrollo e la compilazione raccolta di una serie di documenti da conservare in allevamento.

**Si vuole specificare che si tratta di criticità legate all'applicazione del protocollo Ethical Cheese (basato su standard Red Tractor), molto più restrittivo di quanto richiesto dalla valutazione eseguita con metodologia Classyfarm per livelli soglia utilizzati e/o per aggiunta di requisiti.**

Per informazioni: <https://www.fondazionecrpa.it/prodotto/goi-ethical-cheese/>

Sito capofila: <https://www.montanari-gruzza.it/>

Contatto: [a.gastaldo@crpa.it](mailto:a.gastaldo@crpa.it)

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a. Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: produttività e sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali. Progetto Ethical Cheese: Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale.