



FEASR



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



SCALIGERA  
ALLEVAMENTO NATURALE



# CONSORZIO SIGILLO ITALIANO:

*Solo animali allevati  
con disciplinari  
di produzione  
di alta qualità*

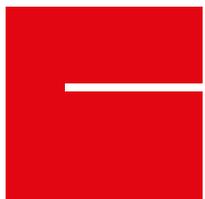


**Veneto**  
The Land of Venice

Italy

[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)

Iniziativa pubblicitaria finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020.  
Organismo responsabile dell'informazione: **COOPERATIVA ZOOTECNICA SCALIGERA SAC**  
Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR e Foreste



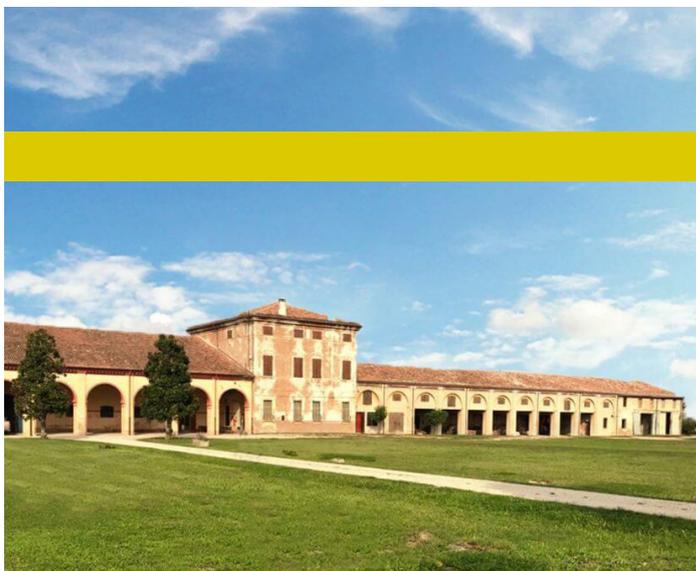
## CONSORZIO SIGILLO ITALIANO:

*solo animali allevati con disciplinari di produzione di alta qualità*

Il *Consorzio Sigillo Italiano* è un brand forte e autorevole che permette ai consumatori di riconoscere le produzioni ottenute rispettando i Disciplinari approvati dal MIPAAFT e dalla Commissione Europea, garantendo così la **qualità** del prodotto venduto.

È stato riconosciuto con *Decreto n. 828 del 28 febbraio 2018 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo (MIPAAFT)* e opera per promuovere le produzioni di qualità e rappresentare i produttori che aderiscono al **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZOO)**.

Il marchio "*Consorzio Sigillo Italiano*", **sinonimo di qualità, trasparenza e sicurezza**, è un valore aggiunto per gli allevatori e per tutta la **filiera produttiva**, controllata e regolamentata dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia.



### COOPERATIVA ZOOTECNICA SCALIGERA

- > **40** allevamenti nelle provincie di Verona, Mantova, Brescia, Vicenza, Rovigo, Padova e Treviso
- > **50** soci
- > **3.000** ettari coltivati
- > **Primo produttore** italiano razza Limousine
- > **40.000** capi/anno prodotti
- > **400** piani di autocontrollo/anno



## ALIMENTAZIONI DIVERSE PER UNA QUALITÀ UNICA

La carne bovina italiana si contraddistingue non solo per la sua qualità ma anche per la sicurezza alimentare ai massimi livelli, garantita ogni anno da migliaia di controlli sistematici su tutta la filiera zootecnica.

La carne che arriva nel nostro piatto è totalmente **tracciabile** a garanzia della sua **provenienza e qualità**: a partire dalla produzione dei mangimi, con controlli sulla *qualità dei foraggi* e **analisi delle materie prime** utilizzate, procedendo verso ciò che avviene in allevamento, come il rispetto delle norme in materia di *benessere animale*, delle *terapie veterinarie* e il controllo di tutta la documentazione di accompagnamento.

Il settore della carne bovina è stato il primo a dotarsi di un **sistema di identificazione, tracciabilità ed etichettatura** all'avanguardia, così che tutto sia sempre riconoscibile e rintracciabile lungo ogni fase della filiera.



## MISSIONE: BENESSERE ANIMALE

La sicurezza alimentare non può prescindere dal rispetto del *benessere degli animali*, importante anche per motivi etici e per migliorare la qualità delle carni.

### Le cinque libertà

C'è più sensibilità oggi da parte del consumatore verso il benessere degli animali negli allevamenti, ma già dagli anni Ottanta questo tema era sentito, al punto tale da essere trattato in modo approfondito dalla normativa comunitaria e nazionale, stabilendo le condizioni minime di benessere da rispettare. In realtà ancora prima, e cioè già dal 1965 sono nati i famosi principi delle *"cinque libertà"* per tutelare il *benessere degli animali*, indicazioni che sono tuttora la base della legislazione internazionale, richiamando i bisogni fondamentali e primari dell'animale, non solo in stalla ma in ogni fase produttiva, come il trasporto fino al termine ultimo dell'abbattimento in macello.

### Si suddividono in:

**1.** La libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione: ad ogni animale deve essere garantito pieno accesso ad acqua fresca e cibo in quantità tali che non avvenga competizione con gli altri animali e modulati in piani alimentari che soddisfino la copertura dei fabbisogni specifici richiesti dal ciclo produttivo, così che ogni individuo resti in piena salute;

**2.** Libertà di avere un ambiente fisico adeguato: ad ogni animale deve essere garantita protezione e riparo, come anche una comoda area di riposo e di pieno movimento;

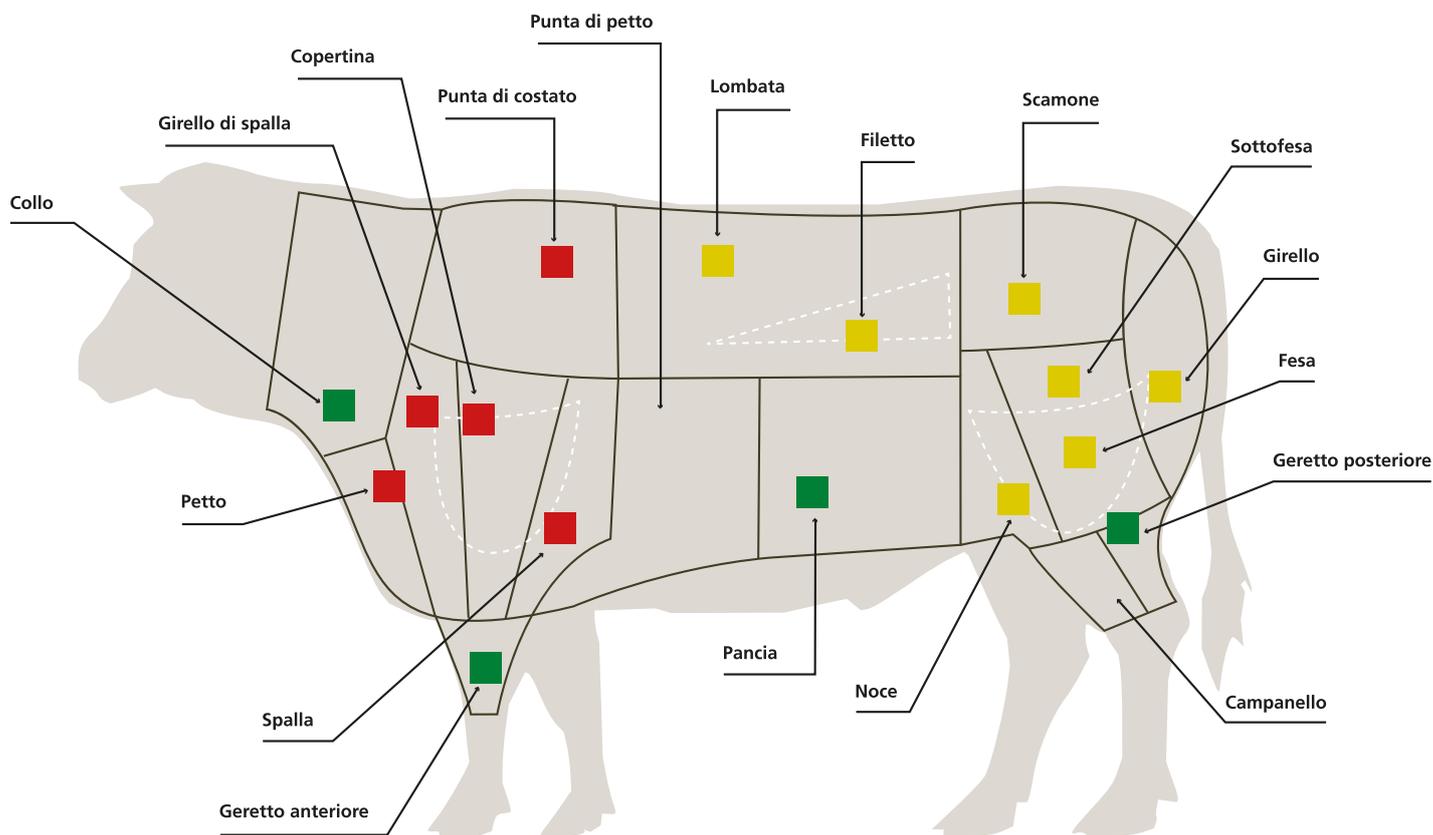
**3.** Libertà dal dolore, dalle ferite e dalle malattie, attraverso la prevenzione, la rapida diagnosi e trattamenti adeguati;

**4.** Libertà di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali: ad ogni animale deve essere garantita libertà di movimento e di poter esprimere al massimo il proprio comportamento di specie, fornendo spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali della propria specie, per evitare la noia, aggressività e comportamenti anomali;

**5.** Libertà dalla paura e dal disagio, assicurando all'animale condizioni e cura che non comportino sofferenza psicologica.

*“Il vero e primo garante del benessere animale è sempre l'allevatore che persegue la strada della qualità”*





■ 1° CATEGORIA   
 ■ 2° CATEGORIA   
 ■ 3° CATEGORIA



## I TAGLI DELLA CARNE BOVINA

È importante conoscere e saper utilizzare tutti i tagli di carne che ci sono a disposizione, per riscoprire il valore e ridare dignità al sacrificio dell'abbattimento dell'animale e valorizzarlo al massimo in ogni sua componente.

I diversi tipi di tagli di carne bovina si dividono in *prima, seconda e terza categoria*, a seconda che facciano parte rispettivamente del quarto posteriore, del quarto anteriore, o delle parti dell'addome e degli arti.

Ogni parte del bovino è in grado di offrire *carni saporite e nutrizionalmente valide*.

*“Consiglio Sigillo Italiano  
 LA VERA GARANZIA  
 DI QUALITÀ”*





## LA CARNE NELLA DIETA MEDITERRANEA

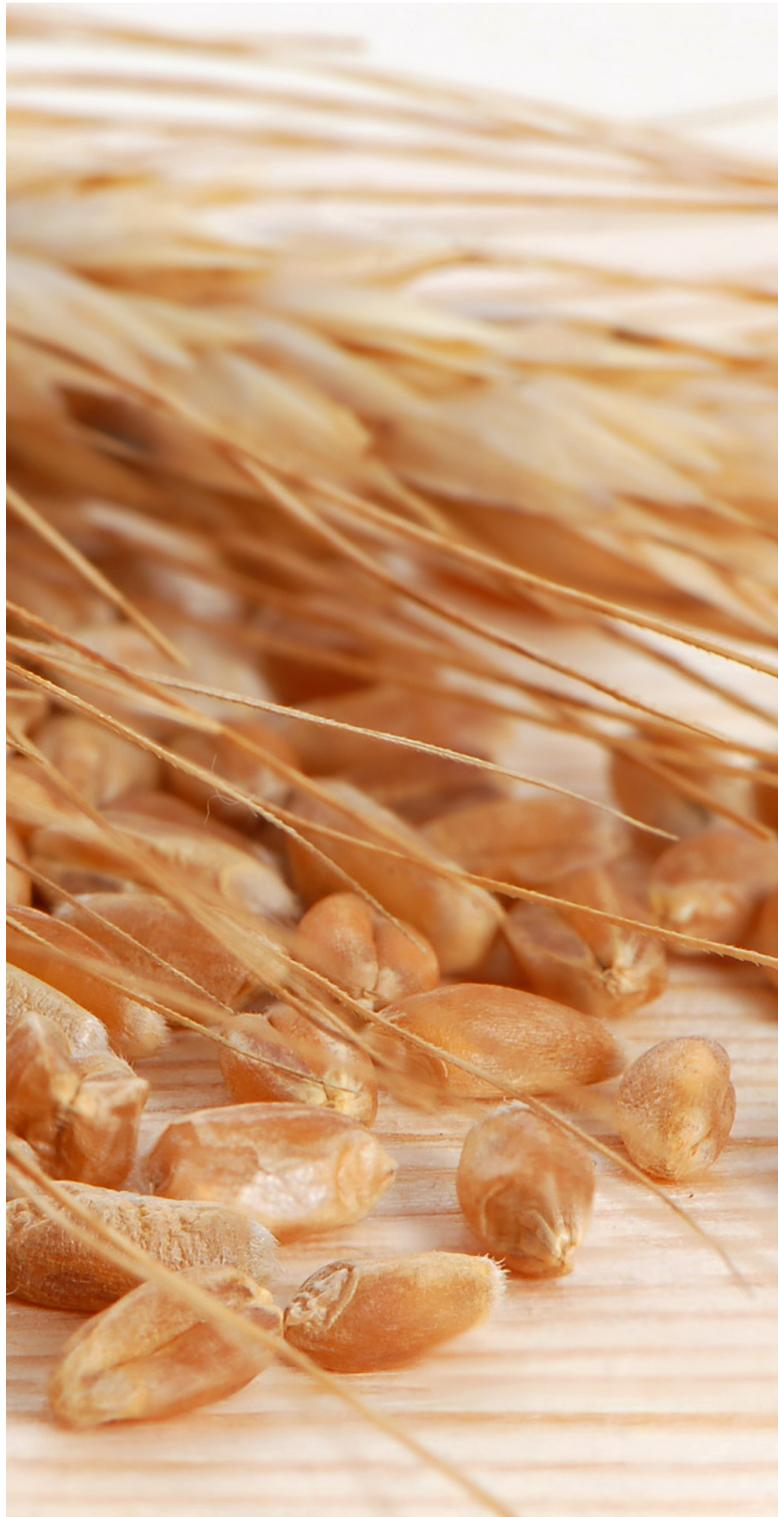
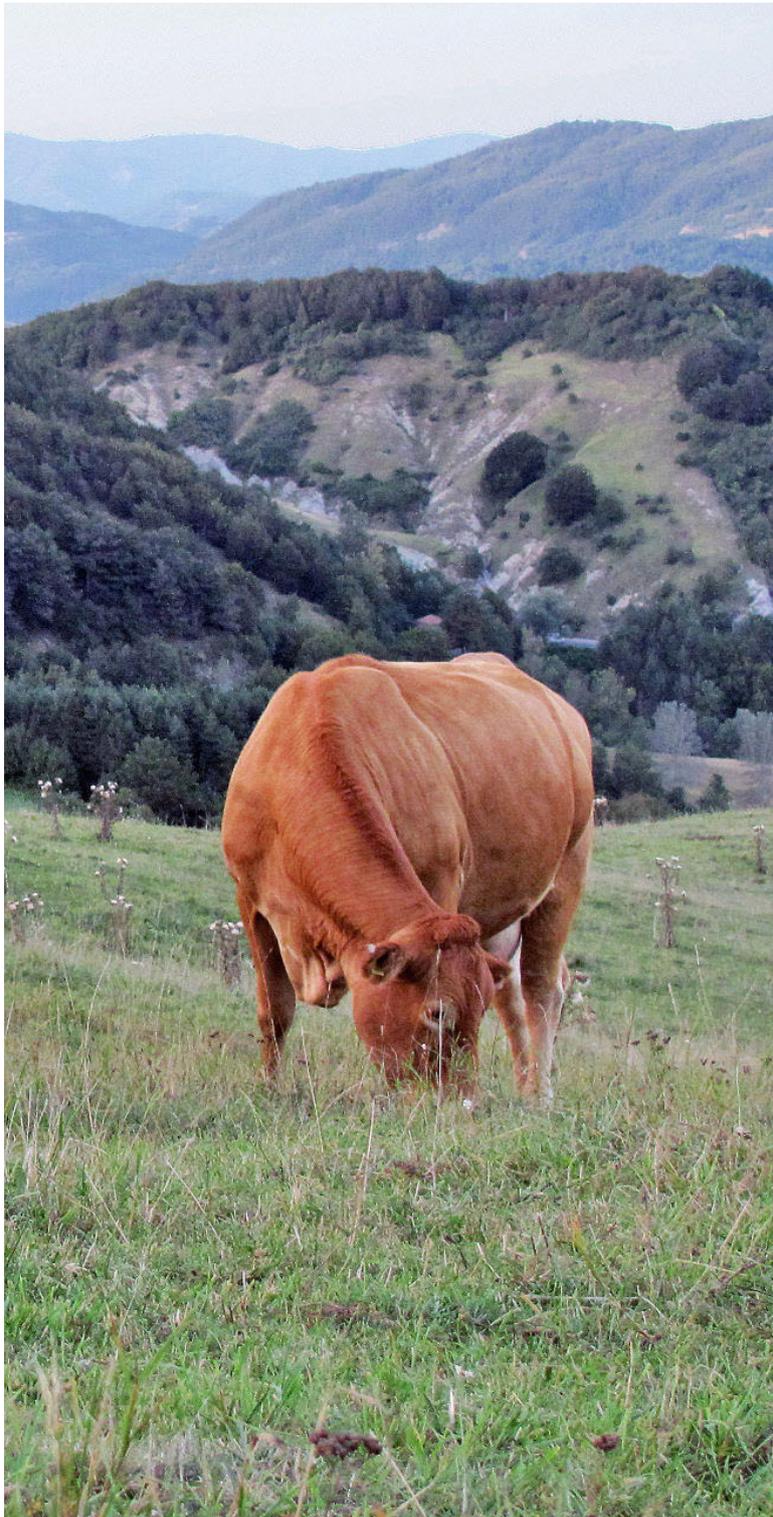
La carne bovina è un alimento prezioso dal valore nutrizionale altissimo, grazie alla sua ricchezza di nutrienti chiave altamente biodisponibili, cioè facilmente assorbibili e utilizzabili dal nostro organismo, come proteine nobili biologicamente utili, vitamine, sali minerali, grassi essenziali e sostanze bioattive benefiche per la salute.

La carne bovina è l'unico alimento che garantisce l'assunzione di tutte le diverse classi di nutrienti contemporaneamente e ad un livello molto alto di biodisponibilità, contribuendo alla copertura dei fabbisogni nutrizionali, specialmente nelle fasce più deboli e a rischio di malnutrizione, come i bambini in crescita, le donne in età fertile e in gravidanza, gli adolescenti, nelle persone con un'attività sportiva di alto livello e negli anziani.



*“Il marchio  
Consorzio Sigillo  
Italiano è una garanzia  
assoluta sull’origine e  
la qualità del prodotto  
venduto*”





## **CONSORZIO SIGILLO ITALIANO**

*Consorzio di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con  
il sistema di qualità nazionale zootecnia sigillo italiano*

### **INDIRIZZO:**

Via I maggio 7 - 35020 Legnaro (PD)  
Telefono: 049 8830675 - Cellulare: 335 1225800  
info@sigilloitaliano.it

**WWW.SIGILLOITALIANO.IT**