

# **DISCIPLINARE DEL PRESIDIO SLOW FOOD CAPRA OROBICA**

## **Disciplinare dell'allevamento e della carne**

### **Articolo 1 – Nome del prodotto**

La denominazione oggetto del presente disciplinare di produzione è “*Capra orobica*”.

### **Articolo 2 – Zona geografica**

L'area di allevamento e trasformazione ricade nel territorio delle Orobie occidentali che comprende i seguenti comuni:

- Valsassina, Val Varrone, Val Desio e Riviera in provincia di Lecco;
- Val Brembana, Val Imagna, Valgoglio, Ardesio, Fiumenero, Valbondione in provincia di Bergamo;
- Gerola alta, Pedesina, Rasura, Rogolo, Andalo, Delebio, Piantedo, Cosio Valtellino, Morbegno, Bema, Albaredo per San Marco, Tartano, Talamona, Forcola, Albosaggia, Caiolo, Cedrasco, Colorina, Faedo Valtellino, Fusine in provincia di Sondrio.

Tuttavia la zona geografica di allevamento e trasformazione è estesa nei seguenti comuni limitrofi delle Orobie Occidentali, in Valtellina, in provincia di Sondrio:

- Ardenno, Berbenno, Buglio, Castione, Cerlino, Cino, Civo, Dasio, Dubino, Mantello, Mello, Traona, Valmasino, San Pietro, Postalesio.

### **Articolo 3 – Riferimenti storici**

La capra orobica è di origine sconosciuta. Secondo alcune testimonianze orali deriva da caprini introdotti da carbonai meridionali ed in seguito meticciati con caprini alpini locali. Secondo altre fonti si tratta di una popolazione autoctona con analogie con l'alpina comune. L'area primaria di origine pare sia la Val Gerola ed è forse per questo motivo che la capra orobica è detta anche capra Valgerola. L'areale di diffusione coincide con le Alpi Orobie Occidentali che si trovano nelle province lombarde di Bergamo, Lecco e Sondrio. L'isolamento geografico a cui sono stati sottoposti questi caprini, in seguito al generale abbandono delle attività pastorali, sembra essere il motore propulsivo di una così forte diversificazione rispetto a popolazioni caprine circosvicine. La forma particolare delle corna potrebbe essere stata influenzata da scelte allevatorie oppure dall'introduzione di caprini alloctoni, come precedentemente ipotizzato.

La capra orobica è documentata nell'iconografia almeno a partire dal XVI secolo. Un gruppo di capre con i tipici caratteri morfologici attuali dell'orobica è raffigurato in una litografia dei primi anni del XIX secolo in cui è ritratto un capraio con i suoi animali in prossimità della Porta Orientale (attuale Porta Venezia) di Milano. Cesare Cantù nel 1858 osservava come in Valsassina fosse attivo il commercio del formaggio (compreso quello caprino): “I valligiani preparano nelle loro baite (cascine) le robiole e gli stracchini caprini di cui fanno grande esportazione”.

Nelle Orobie occidentali vi erano tradizioni ben attestate di produzione di formaggi caprini e ovis. Il declino della produzione di formaggi caprini va spiegato non solo con l'orientamento sempre più accentuato tra XVI e XIX secolo verso l'allevamento bovino e con la “guerra alle capre” scatenata, all'inizio dello stesso secolo. Oggi di questi esemplari in via di estinzione oggi ne sono rimasti poco più di 2000 e per tutelare questa specie nel 2015 è nata l'associazione capra orobica composta da allevatori della Valsassina, Valtellina e Bergamasca.

### **Articolo 4 – Descrizione della razza**

L'orobica è una razza rustica in grado di adattarsi a vivere in ambienti molto difficili. Le sue caratteristiche sono definite dalle norme tecniche di selezione fissate dal Libro Genealogico attivato nel 1993 e dal Registro Anagrafico.

La taglia è media e ben proporzionata: l'altezza al garrese media è nei maschi di 79 cm e nelle femmine di 73 cm, il peso medio è nei maschi di 80 kg e nelle femmine di 65 kg. Il profilo frontonasale è leggermente camuso o rettilineo e la testa è proporzionata, leggera, tendenzialmente fine. La barba fluente nei maschi è spesso presente anche nelle femmine e il collo è mediamente lungo e fine con presenza o meno di tette. Le orecchie, non molto lunghe, sono erette, portate obliquamente in avanti e mai pendenti. Le corna sono imponenti nei maschi e molto lunghe anche nelle femmine: sono di sezione appiattita con lieve torsione elicoidale, incurvate lateralmente alla base e verso l'alto all'apice. Il torace e l'addome sono ben sviluppati, la groppa è larga e lievemente spiovente, gli arti sono forti e corretti. Il mantello è caratterizzato da notevole lunghezza del pelo che è tendenzialmente uniforme sebbene i peli di lunghezza massima coprano la groppa e le cosce. Si riconoscono diverse varietà di mantello:

- il farinel è di colore grigio, beige, beige con riflessi violacei, bianco crema;
- il marin è pezzato con prevalenza di nero o grigio nel posteriore e del bianco crema nell'anteriore, ed è caratterizzato da due striature di colore nero o grigio (frisature) su entrambi i lati della testa;
- il nigru è nero focato;
- il camosch è scuro con peli mescolati bianchi, neri, rossi nelle diverse tonalità e più scuri sulla testa.

L'orobica è una razza a duplice attitudine, da latte e da carne. L'apparato mammario è ben sviluppato, ben attaccato, di forma globosa o piriforme, con capezzoli tendenzialmente grossi, di forma conica, talvolta non distinti dalla mammella. La produzione di latte è di 300-400 litri per una lattazione che dura 160- 190 giorni. La produzione media è di 218 litri per le primipare e di 329 litri per le pluripare con un tenore medio di proteine di 2,87% e una percentuale media di grasso di 3%.

### **Articolo 5 – Tipologia di allevamento**

Gli animali devono essere allevati allo stato semibrado. Il pascolo è garantito per almeno sette mesi l'anno, in particolare nel periodo primaverile-autunnale, con possibilità di utilizzare i pascoli di alpeggio in estate. Nei restanti mesi dell'anno, se le condizioni atmosferiche non consentono il pascolamento, è ammesso l'allevamento stabulare. Durante il periodo stallino le capre devono avere accesso all'esterno.

L'allevamento dei capi deve rispettare le condizioni minime di igiene all'interno dei locali di ricovero e devono essere messe in atto tutte le pratiche volte a favorire il benessere degli animali allevati. Le strutture e i ricoveri devono essere opportunamente dimensionati in modo da garantire lo spazio minimo di 2 mq per capo ed il pavimento degli ambienti deve essere pieno (truciolo, paglia o altro materiale per lettiera) e non grigliato.

### **Articolo 6 – Alimentazione**

L'alimentazione deve basarsi fondamentalmente sulla pratica del pascolo.

In caso non fosse possibile il pascolamento, almeno il 70% della razione giornaliera deve essere costituita da foraggi freschi o secchi (da prati o erbai polifiti).

I fieni devono essere di produzione aziendale, locale o al massimo regionale. Nel periodo stallino è consentita la complementazione cereali (fiocchi semplici e composti) prodotti sul territorio regionale ed elementi proteici quali pisello, fave e girasole, ma la dose giornaliera non deve essere superiore a 200 grammi per capo. Sono somministrati anche sali minerali.

Non è possibile somministrare la paglia come alimento dei capi e non sono ammessi: mangimi, urea, insilati di mais e di erba, scarti di lavorazione industriale e alimenti di origine animale. Anche se non è richiesta la certificazione OGM free degli alimenti, gli animali non possono essere alimentati con organismi geneticamente modificati (OGM). Inoltre, gli OGM non possono essere presenti in allevamento, anche se legati ad altre produzioni aziendali.

E' vietato l'impiego di qualsiasi sostanza di origine sintetica che favorisca la crescita e la produzione, che stimoli l'appetito o che alteri il normale sviluppo dell'animale.

L'allevamento dei capretti deve garantire un'alimentazione con latte non ricostituito fino allo svezzamento minimo di 45 giorni. E' ammesso l'allattamento artificiale in caso di morte o malattia della madre e in comprovati casi di scarsa lattazione.

#### **Articolo 7 – Trattamenti**

In caso di interventi terapeutici deve essere data preferenza a prodotti fitoterapici e omeopatici. Gli antibiotici o i medicinali veterinari allopatrici devono essere utilizzati esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per la salute degli animali e per evitarne sofferenze e disagi.

Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati. Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali e l'utilizzazione del latte deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito sulla confezione del farmaco o, qualora non sia specificato, almeno di 48 ore.

E' vietato somministrare sostanze destinate a stimolare la crescita, la riproduzione nonché sostanze ormonali destinate a controllare la riproduzione e a sincronizzare i calori.

Non è ammessa la cauterizzazione dell'abbozzo corneale e il taglio delle corna avviene eventualmente solo in caso di comprovata necessità.

#### **Articolo 8 – Identificazione degli animali**

I capi allevati devono appartenere al Libro Genealogico della razza capra orobica.

Per garantire la rintracciabilità dei soggetti, gli animali devono essere identificati nel rispetto della normativa vigente.

#### **Articolo 9 – Macellazione e categorie di vendita**

La macellazione ed il sezionamento della carne del Presidio Slow Food capra orobica deve avvenire in strutture autorizzate dall'ASL collocate all'interno dell'areale descritto nell'articolo 2 "Zona geografica" del presente disciplinare.

Le categorie di vendita sono:

- CAPRETTO DA LATTE per i soggetti di età 2–3 mesi e del peso di 10-20 kg. La macellazione avviene in primavera.
- CAPRETTONE per i soggetti di età di 6-7 mesi e del peso di 35-40 kg. La macellazione avviene dopo il periodo di alpeggio.
- ADULTO per i soggetti a fine carriera (di 9-10 anni) e del peso di circa 50 kg

#### **Art.10 Trasformati**

Sono allegati al presente disciplinare: Allegato 1 (latticini) e Allegato 2 (salumi)

### **Articolo 11 – Trasporto delle carni**

Nel caso di trasporto assieme ad altri prodotti, le carni del Presidio devono essere adeguatamente separate ed identificate.

### **Articolo 12 – Etichettatura e confezionamento**

Il prodotti rispondenti ai requisiti del presente documento, dovranno essere commercializzati con l'etichetta narrante, al fine di offrire ai consumatori la massima trasparenza circa le pratiche produttive seguite.

I produttori devono ridurre al minimo indispensabile l'impiego di imballaggi, privilegiando ogni volta che è possibile l'uso di materiali riciclabili, biodegradabili e compostabili.

### **Articolo 12 – Tracciabilità**

I produttori devono rispettare le norme in vigore in merito alla tracciabilità e rintracciabilità e prevedere un piano di autocontrollo igienico sanitario in rispetto delle normative in vigore.

Al termine di ogni campagna produttiva i produttori sono tenuti a comunicare al Referente dei produttori e al Responsabile Slow Food del Presidio il numero dei capi allevati e macellati, il peso vivo medio del singolo capo, la resa alla macellazione, la quantità di carne commercializzata sottovuoto e a macellerie convenzionate (indicando quali sono), la quantità prodotta e venduta di ciascun trasformato e infine il prezzo medio di vendita.

### **Articolo 13 – Controlli**

Per quanto riguarda le modalità di controllo, oltre all'autocertificazione svolta grazie allo strumento dell'etichettatura narrante, è prevista l'implementazione del sistema di certificazione partecipata, oltre alle verifiche previste dal regolamento dei Presidi Slow Food.

*I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il disciplinare di allevamento del Presidio Slow Food capra orobica e di condividere e accettare interamente il contenuto.*

*Lenna ( Bg ) 10-03-2021*

*Quarteroni Ferdinando ,Figoni Giovanni ,Colombo Martino e Marioli Sonia.*