

Le Performance Carne

Solitamente quando si parla di Performance carne in questa relazione vengono presentati i dati relativi al centro genetico. Da quest'anno è possibile disporre di informazioni relative a soggetti di razza Pezzata Rossa Italiana che sono stati forniti dai macelli INALCA e AZOVE.

In particolare AZOVE ha inviato ad ANAPRI i dati dei torelli allevati presso il centro genetico e macellati nelle loro strutture (tabella 5). La resa media del 55.7% è assolutamente soddisfacente in considerazione che trattasi di una razza a duplice attitudine. La tabella 6 riporta i dati di macellazione (Europ, ingrassamento, peso medio), di vacche a fine carriera avvenuta presso INALCA nel 2014 e 2015. Al di là dei dati presentati, ciò che è degno di nota è il fatto che questo tipo di informazione se adeguatamente registrata per ogni soggetto può essere utile ai fini di una possibile valutazione genetica per la carne utilizzando i dati che già di routine vengono rilevati nei macelli. I 179 vitelloni macellati presso AZOVE hanno ricevuto le seguenti classificazioni per EUROP e stato di ingrassamento: 8 O2, 2 O3, 105 R2, 19 R3, 23 U2 e 22 U3.

Tabella 5: Dati medi vitelloni P.R.I. allevati al centro genetico e macellati da AZOVE.

N°Tori	Peso V.	Peso M. (caldo)	Resa %	Età mac. (gg)	Permanenza (gg)
179	680.2	378.8	55.7	561	487

Tabella 6: Ripartizione tra le varie categorie EUROP e di stato di ingrassamento delle vacche P.R.I. macellate presso gli stabilimenti INALCA nel 2014 e 2015.

Europ	Ingras.	2014		2015	
		Num. soggetti	Peso medio	Num. Soggetti	Peso medio
O	2	78	311.4	424	305.8
O	3	44	336.5	270	333.5
O	4	0	/	25	372.6
P	2	63	274.9	224	265.4
P	3	10	292.8	76	300.8
P	4	1	327.0	2	314.0
R	2	21	335.4	111	340.4
R	3	42	372.7	291	372.5
R	4	8	436.9	38	401.2
U	2	0	/	1	386.0
U	3	1	422.0	6	427.0
U	4	1	523.0	1	490.0
Media		269	322.7	1469	324.5