



COMUNICATO STAMPA

4 dicembre 2025

Il pollame altoatesino ottiene il Marchio di Qualità Alto Adige – Rigorosi standard per il benessere degli animali e la provenienza

Con l'inserimento della carne di pollame nella categoria "Carne con Marchio di Qualità Alto Adige", l'Alto Adige stabilisce nuovi parametri per la produzione regionale di carne.

Da luglio del 2025 polli da carne, tacchini, oche, anatre e quaglie possono fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige. Severe normative di recente introduzione garantiscono provenienza regionale, condizioni di allevamento adeguate alla specie, alimentazione priva di OGM e massima trasparenza dal maso alla macellazione.

Nel 2025 il Marchio di Qualità Alto Adige festeggia il suo ventesimo anniversario e si amplia includendo una nuova categoria di prodotti: la carne avicola. Per la prima volta in Alto Adige sono stati definiti criteri qualitativi dettagliati e severi per l'allevamento di polli da carne, tacchini, oche, anatre e quaglie. L'obiettivo è offrire ai consumatori e alle attività ristorative carne avicola di alta qualità, di comprovata origine altoatesina e prodotta secondo elevati standard di benessere degli animali.

NORMATIVE SEVERE PER L'ALLEVAMENTO E LA PROVENIENZA

Per potersi fregiare del Marchio di Qualità Alto Adige, la carne avicola deve provenire da animali allevati e macellati in Alto Adige. L'allevamento deve avvenire nel rispetto di condizioni rigorosamente stabilite: strutture idonee alle esigenze della specie, abbondante luce naturale, accesso libero a un'area all'aperto, numero massimo di capi per superficie e un periodo minimo di permanenza nell'azienda agricola. Per la prima volta vengono stabilite le metrature minime per lo spazio all'aperto, al fine di soddisfare il naturale bisogno di movimento degli animali. Lo strame deve essere asciutto e sostituito regolarmente.

Vige inoltre il divieto assoluto di somministrazione preventiva di antibiotici, di trattamenti ormonali e di sostanze per incrementare le rese produttive. Qualora in un'azienda agricola vengano allevate specie avicole diverse, è obbligatoria una netta separazione degli spazi – una misura aggiuntiva a tutela sia della salute degli animali sia della sicurezza dei prodotti alimentari.

"Le nuove linee guida per il pollame con il Marchio di Qualità Alto Adige rispecchiano

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



perfettamente la strada che noi produttori abbiamo intrapreso già da anni: allevamento conforme alle esigenze della specie, ampi spazi, libero accesso a un'area all'aperto e totale trasparenza. Per noi è fondamentale che i consumatori sappiano che il pollame altoatesino viene allevato nel rispetto dei più severi standard di benessere degli animali – e che per noi la qualità non è solo una promessa, ma una prassi quotidiana”, afferma Josef Kerschbaumer, allevatore avicolo dell'Öbersthof a Velturno.

“Il Marchio di Qualità Alto Adige è sinonimo di qualità certificata e provenienza garantita. Per noi è un passo importante per promuovere in modo più efficace la carne avicola dell'Alto Adige e sviluppare nuovi sbocchi commerciali”, aggiunge David Frank, coordinatore del Marchio di Qualità Alto Adige di IDM Alto Adige.

Daniel Gasser, presidente dell'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Altoatesini, esprime la sua soddisfazione per l'attribuzione del Marchio di Qualità Alto Adige anche al pollame: “Con la produzione di pollame certificato rafforziamo l'agricoltura regionale e confermiamo, ancora una volta, che è possibile produrre alimenti di alta qualità interamente in Alto Adige. Filiere corte, standard rigorosi e una provenienza tracciabile: è questo che i consumatori chiedono oggi. I nostri agricoltori garantiscono il benessere degli animali, una qualità elevata e un'agricoltura sostenibile, radicata nel territorio e attenta al domani”.

MANGIMI PRIVI DI OGM E VANTAGGI CONCRETI PER I CONSUMATORI

Tutti gli animali vengono alimentati esclusivamente con mangimi privi di organismi geneticamente modificati. In aggiunta, viene disposta la distribuzione libera di cereali direttamente nello stame. Costituisce una novità anche la somministrazione obbligatoria di grit, ovvero piccoli sassolini o minerali essenziali per la digestione, il metabolismo e lo sviluppo osseo.

La carne di pollame con il Marchio di Qualità Alto Adige è magra, ricca di proteine e facilmente digeribile. Si integra alla perfezione in un regime alimentare moderno e attento, garantendo benefici evidenti alle attività ristorative: qualità premium certificata, provenienza tracciabile e un valore aggiunto locale sostenibile che si presta a una comunicazione efficace.

“Vogliamo garantire la massima qualità e una gestione sostenibile, per questo adottiamo metodi biologici e l'allevamento brado rispettoso del benessere degli animali”, spiega Hubert Rienzner del maso Hintersteurerhof ad Aica, nel comune di Naz-Sciaves.

Klaus Kofler, presidente dell'associazione dei macellai altoatesini di Ivh.apa, così riassume: “Per le macellerie altoatesine il marchio di qualità rappresenta un enorme valore aggiunto. Ora possiamo offrire ai nostri clienti pollame che non solo conquista per il gusto, ma rispetta anche i più alti standard di benessere degli animali e tracciabilità della provenienza. Ed è proprio questa affidabilità a fare la differenza”.



Lo chef stellato Herbert Hintner concorda: “Nella ristorazione di alto livello, l’origine degli ingredienti non è un trend passeggero, ma un imprescindibile criterio di qualità. Il pollame con il Marchio di Qualità Alto Adige ci garantisce di lavorare con un prodotto che coniuga origine regionale, trasparenza, maestria artigianale ed eccellenza del gusto. È in perfetta sintonia con una cucina genuina, semplice e radicata nel territorio – ed è proprio questo che i nostri ospiti cercano oggi”.

Il pollame con il Marchio di Qualità Alto Adige attualmente si può trovare in quattro macellerie: Meatery (Valdaora), Genuss Gruber (Prato allo Stelvio), Günther Zelger (Ora) e Holzner (Lana). Il maso Öbersthof a Velturno, il maso Hintersteuerhof ad Aica (Naz-Sciaves) e il maso Noaf a Verano sono le prime aziende agricole ad aver ottenuto il Marchio di Qualità Alto Adige.

QUALITÀ GARANTITA DA STANDARD ELEVATISSIMI

Il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce la provenienza e la qualità dei prodotti autorizzati a utilizzarlo, offrendo a consumatori, commercio e ristorazione un punto di riferimento affidabile nell’acquisto di alimenti regionali prodotti nel rispetto dei massimi standard di benessere degli animali e di alta qualità. Nel 2025, anno del suo ventesimo anniversario, il Marchio di Qualità Alto Adige comprende un’ampia gamma di prodotti regionali, includendo per la prima volta anche il pollame.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.qualitaaltoadige.com