



Comunicato stampa

L'Azienda Agricola Torre d'en Roca, pioniera nell'ottenimento della certificazione AENOR Latte Caseina A2

- La Granja Torre d'en Roca è un laboratorio artigianale caseario con oltre 100 anni di tradizione casearia che insieme alla fattoria El Soler de n'Hug hanno selezionato naturalmente la mandria che genera esclusivamente Latte Caseina A2.
- [Numerosi studi](#) suggeriscono che il latte A2 è più digeribile.
- Presentata alla Fiera Lactium di Vic la prima certificazione AENOR Latte Caseina A2 a garanzia della tracciabilità del prodotto.

24 aprile 2023. Il latte contiene diversi tipi di proteine, una delle quali è la beta caseina. La beta caseina del latte A2 , è uno la cui proteina beta caseina è del tipo genetico A2, una caratteristica che è associata alla natura delle vacche da cui è ottenuta. Originariamente, più di 10.000 anni fa, la genetica delle vacche conteneva la proteina Beta Caseina A2/A2. Un'ulteriore evoluzione ha fatto sì che le vacche producessero anche A1. Secondo recenti studi, la proteina beta caseina A2 conferisce una migliore digeribilità al latte, così come ai prodotti in cui è presente. Con l'obiettivo di ricercare un attributo differenziante e dare valore aggiunto al latte fresco, la famiglia Bosch [dell'Azienda Agricola Torre d'en Roca](#), gli allevatori e gli artigiani caseari che producono con il marchio La Torre, hanno optato per la certificazione [AENOR](#) di Latte Beta Caseina A2.

Il progetto ha richiesto circa due anni di lavoro congiunto con la Granja El Soler de n'Hug per selezionare naturalmente la mandria, cioè senza interferenze sulla genetica dell'animale, e convertirla esclusivamente in A2. E allo stesso tempo rispettare i requisiti del sistema di certificazione AENOR che garantisce che il latte A2 sia ottenuto naturalmente in azienda, nonché la sua tracciabilità lungo tutta la filiera,



offrendo al consumatore latte e prodotti lattiero-caseari realizzati con latte Beta Caseina A2 con un chiaro valore differenziale.

Per la concessione di questo certificato, tra le altre questioni, il team di audit AENOR valuta nell'azienda agricola che i processi di selezione del bestiame vengono eseguiti correttamente, ovvero viene eseguita l'analisi genetica dei bovini per verificare che il loro latte sia di tipo A2. Allo stesso modo, durante il processo di audit, vengono prelevati campioni di latte, che vengono analizzati dal laboratorio AENOR per determinare che il prodotto è latte A2 al 100%.

Gli aspetti che più hanno motivato La Torre ad avviare la sua conversione al latte A2 sono stati la preoccupazione per il ricambio generazionale del settore primario e la necessità di incentivare i consumi dei prodotti realizzati nel nostro territorio.

Il certificato AENOR Latte A2 è stato consegnato a Josep María Boch Lladó, manager di Granja Torre d'en Roca, da Ángel Luis Sánchez, direttore di Agri-food, Consumption and Distribution di AENOR, nell'ambito di una tavola rotonda tenutasi presso la Fiera Lactium di Vic.

Nelle parole di Josep Maria Bosch, manager di La Torre, "dobbiamo cercare opzioni innovative, di qualità e a valore aggiunto che consentano ai giovani di essere introdotti nel settore e che possano contribuire con tutta la loro formazione, motivazione e conoscenza tecnologica per rafforzare il settore e renderlo competitivo in questo mercato maturo come quello lattiero-caseario. E allo stesso tempo, dare ricchezza al nostro territorio e offrire il miglior prodotto possibile valorizzando il cibo locale e il consumo a KMO".

Da parte sua, Ángel Luis Sánchez Cerón, direttore di Agroalimentare, Consumo e Distribuzione di AENOR, ha sottolineato che questa certificazione disponibile per l'intero settore lattiero-caseario "è uno strumento prezioso che rafforza e valorizza i processi di innovazione degli allevamenti, facendo conoscere al consumatore sia i benefici derivati dal latte A2 che la natura naturale del processo, e con la garanzia di essere sottoposti a valutazione e controllo periodici lungo tutta la catena del valore".

Durante la prima settimana di maggio è possibile trovare il latte fresco A2 del marchio La Torre in molti negozi di alimentari locali in Catalogna e verrà ampliata anche la gamma di prodotti lattiero-caseari a base di latte A2, come il latte fresco con cacao o diverse referenze di kefir aromatizzato.



Informazioni su AENOR

AENOR contribuisce alla trasformazione della società creando fiducia tra le organizzazioni e le persone, attraverso servizi di valutazione della conformità (certificazione, ispezione e test), formazione e informazione. È il principale organismo di certificazione in Spagna e più di 87.000 centri di lavoro nel mondo possiedono uno dei certificati di AENOR in settori quali la gestione della qualità, la sostenibilità, la verifica delle informazioni non finanziarie, il benessere degli animali, la salute e la sicurezza sul lavoro, la digitalizzazione e la conformità.

Tra i vantaggi competitivi differenziali di AENOR vi sono la maggiore riconoscibilità del marchio tra le aziende (B2B) e i consumatori (B2C); la presenza di personale proprio, che le consente di gestire le conoscenze accumulate a beneficio dei propri clienti; l'innovazione nella risoluzione di nuovi gap di competitività grazie alla vicinanza alle fonti di conoscenza; la capillarità geografica e settoriale.

AENOR è un'entità globale, presente in 90 Paesi. In Spagna, ha 19 uffici in tutte le Comunità Autonome con propri revisori e una presenza permanente in altri 14 Paesi, principalmente in America Latina e in Europa.

Granja Torre d'en Roca Granja Torre d'en Roca è un'azienda lattiero-casearia con oltre 100 anni di tradizione casearia situata a Sallent (Barcellona).

L'azienda è gestita dai fratelli Bosch, la terza generazione della famiglia. Il caseificio è specializzato in latte fresco pastorizzato, yogurt, kefir e un'ampia varietà di dessert prodotti in modo artigianale e a bagnomaria con il marchio La Torre. I prodotti lattiero-caseari si trovano in più di 1000 negozi locali in Catalogna.

La Torre collabora con la fattoria El Soler de n'Hug, dove si trova la mandria di mucche selezionate esclusivamente con la proteina betacaseina. Granja Torre d'en Roca fa parte del gruppo Agrofresc, che assume le funzioni logistiche e di marketing con l'altro partner, la fattoria El Canadell, specializzata nella produzione di mató e formaggio.

Para más información:

AENOR

Marta Santos

Responsable de Relaciones con los Medios

Tel.: 609 01 55 26

msantos@aenor.com

GRANJA TORRE D'EN ROCA

Anna Rubia García

Departamento de Comunicación

Tel. 620 869 289

marketing@agrofresc.com

Síguenos en:

