

INGEGNERIA ALIMENTARE

Anno 17 - numero 92 - Marzo 2020

Bimestrale di aggiornamento su tecnologie e processi di trasformazione e di commercializzazione delle carni

*le carni***FOCUS**

La #DopEconomy supera
16,2 miliardi di euro, +6,0% in un anno

MARKETING

Russia: continuano i programmi
di sostituzione dell'import

SICUREZZA ALIMENTARE

Approcci innovativi nella gestione
epidemiologica delle malattie
a trasmissione alimentare

ATTUALITÀ

Si ferma la corsa per l'export dei salumi



www.dyana.it

Hamburgatrice
Planus



Tagliacotolette
Nexus 245 ES

FOOD LINE



Tagliafettine Sectormatic



Tritacarne Atlanta 120L



Affettatrice salumi Milano



Produttore di ghiaccio in scaglie K

OTTENERE SUBITO CIÒ CHE SI DESIDERA

IDEE, ESPERIENZA E
TECNICA PER TAGLIARE
IL VOSTRO TEMPO
E I VOSTRI COSTI

La CRM offre ai propri clienti una linea completa, composta da sistemi, macchine e servizi specializzati per il taglio e la trasformazione di carni, salumi e pesce, in grado di soddisfare al meglio tutte le problematiche della grande distribuzione e dei centri lavoro.

Una food line capace di tagliare i Vostri prodotti e soprattutto i Vostri costi di produzione con progetti personalizzati sulle specifiche esigenze individuali. Servizio post vendita su tutto il territorio nazionale.

CRM s.r.l.

Costruzioni Revisioni Meccaniche - Macchine industriali per lavorazione Carni, Salumi e Pesce
via Leonardo Da Vinci, 62 - 23878 Verderio Superiore (Lecco) Tel. (+39) 0399515456 Fax (+39) 0399515461
www.crmmeatmachine.com - crm@crmmeatmachine.com



Insaccatrice continua sottovuoto F7

L'F7 è una macchina compatta ideale per l'artigiano e il piccolo salumificio.

Costruzione robusta completamente in acciaio inossidabile. Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.

L'effetto congiunto della pompa sottovuoto da 20m³, dell'alimentatore e del contro-alimentatore nella campana, assicurano un insaccato compatto e privo di aria anche in prodotti duri e a bassa temperatura.

Possibilità di installare, anche successivamente all'acquisto, un dispositivo caricatore idraulico per vagonetti da lt. 90. Tramoggia di carico da lt. 90 o 160.

Protezioni antinfortunistiche assicurate da sensori controllati da una centralina elettronica di massima sicurezza.

Macchina conforme alle direttive comunitarie.



Omet Foodtech - Produttività Imbattibile

- Perfetta per piccola e media imprese
- Attorcigliatore opzionale di rapido montaggio, senza uso di utensili
- Interfaccia Touch-Screen semplice e intuitiva



Precisa e delicata nella lavorazione del prodotto grazie al gruppo pompa d'insacco a (8 o 12) palette in acciaio ad alta resistenza.



Omet
FOODTECH

Via Pancole 18 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 9817777

info@omet-foodtech.it - www.omet-foodtech.it

MOVIIPLUS 4.0

SIRINGATURA, THE NEXT

NUOVO



reddot award 2019
winner industrial design

Signature
EDITION



- Connettività totale 4.0: Siringatura del futuro
- Sistema di siringatura autoregolato: precisione
- Tecnologia SPRAYPLUS®: distribuzione della salamoia senza eguali
- Aumento dei Cicli operativi: Aumento della Produttività
- Disegno pratico e igienico: *Signature Edition*

www.metalquimia.com



Tecnologie ed
Imballaggi
per l'Industria
Alimentare



INGEGNERIA ALIMENTARE

le carni

DIRETTORE RESPONSABILE

Cristina Filetti

DIRETTORE COMMERCIALE:
Luca Codato - codato@ecod.it
REDAZIONE:
Maristella Pastura - m.pastura@ecod.it

Elvira Anelli - Marina Caccialanza

redazione@ecod.it
GRAFICA E IMPAGINAZIONE:
Sabrina Zampini - grafica@ecod.it

Il contenuto della rivista non può essere riprodotto, salvo espressa autorizzazione.

Gli autori sono responsabili delle opinioni espresse negli articoli e delle relative bibliografie.

ABBONAMENTI

1 anno / 6 numeri

Italia Euro 43,00 - Estero Euro 95,00

Per info: abbonamenti@ecod.it

Inviare i dati completi per il recapito della rivista a abbonamenti@ecod.it prima di effettuare il pagamento.

L'abbonamento può essere sottoscritto in qualsiasi giorno dell'anno e vale per i 6 numeri successivi.

STAMPA:

Eurgraf sas

Autorizzazione alla pubblicazione - Tribunale di Milano n. 536 del 19/07/2004.

Poste italiane spa - sped. in A. P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Varese

Vi informiamo che siamo in possesso dei vostri dati aziendali "non sensibili" e che questi vengono trattati nel pieno rispetto della Legge 675/96 attraverso l'utilizzo di supporti informatici e cartacei, con osservanza di ogni misura cautelativa della sicurezza e riservatezza dei dati, per la creazione e gestione di una mailing list da utilizzare per ciò che riguarda strettamente l'invio della rivista. Per esercitare i diritti previsti dalla Legge n. 675/96, gli interessati potranno rivolgersi al responsabile trattamento dati Luca Codato presso sede S. Vittore Olona.



Seguici su
Facebook

Rivista Ingegneria Alimentare


Ecod Srl Unipersonale
Sede Legale:

V.le Rimembranze 6 - 20020 Lainate MI

Redazione - Abbonamenti - Pubblicità:

Via Don Riva 38 - 20028 San Vittore Olona MI

Tel. 0331 518056 - Fax 0331 424780

info@ecod.it - www.ecod.it

ASSOCIATO A:

A.N.E.S.

 ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA


- 7 **EDITORIALE**
- 8 **NEWS**
- 16 **ATTUALITÀ:** Si ferma la corsa per l'export dei salumi
- 17 **ATTUALITÀ:** Stupore per la chiusura di Taiwan a carni e salumi italiani
- 18 **FOCUS:** La #DopEconomy supera 16,2 miliardi di euro, +6,0% in un anno
- 24 **SOSTENIBILITÀ:** Valore e sostenibilità della carne e dei salumi italiani - Terza parte
- 28 **MARKETING:** Non aumentano i dazi USA per l'agroalimentare italiano
- 29 **MARKETING:** Russia: continuano i programmi di sostituzione dell'import
- 32 **AZIENDE E INFORMATICA**
- 34 **CHIEDETELO A...**
- 36 **SICUREZZA ALIMENTARE:** Approcci innovativi nella gestione epidemiologica delle malattie a trasmissione alimentare
- 38 **SICUREZZA ALIMENTARE:** Rapporto sulle zoonosi nell'Unione europea



Accoppiata vincente



LEGATRICE PER SALUMI FRT-MF-400-G

La legatrice per salumi FRT-MF-400-G sostituisce la ben conosciuta "Mosca" e presenta varie opzioni di lavoro, così da poter legare qualsiasi tipologia di prodotto alimentare.

Il piano di lavoro permette di imbragare e imbrigliare prodotti fino ad una lunghezza massima di 43 cm

Sistema di legatura a croce: con un solo nodo è in grado di effettuare una croce. Ideale per salumi di piccolo taglio, cotecchini e arrostiti.

Sistema di legatura a spirale: costruisce una spirale su salumi, carni di medio taglio con nodo finale.



LEGACCIATORI TB-04-100

La legacciatori TB-04-100 è in continua evoluzione ed è in grado di legare qualsiasi tipo di prodotto fino ad un \varnothing 80 utilizzando sia budello sintetico che naturale.

Esegue due diversi tipi di legatura con spago in continuo, sia con che senza spazio tra i due prodotti.

Costruisce un'asola o su ogni prodotto o a numero programmabile da 1 a 99.

È compatibile con qualsiasi insaccatrice con o senza porzionatore.



Tecno Brianza propone dal 1981 prodotti fabbricati da persone e partners che con passione ed impegno collaborano per garantire la qualità del prodotto e la sua continua evoluzione per soddisfare le vostre esigenze.

Il controllo dei processi produttivi è fondamentale per offrirvi continuità, affidabilità e consulenza, senza mai dimenticare l'importanza della tradizione.

Distributori Ufficiali per l'Italia



STEINBERG

BRIANZA
TECNO Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981



www.tecnobrianza.it

Posticipata al 23 e 24 ottobre la prima edizione di MEATY

OLTRE!

Sul numero scorso di Ingegneria Alimentare abbiamo dato ampio spazio alla presentazione della nuova fiera MEATY dedicata alle tecnologie e all'ingredientistica per la trasformazione delle carni e del pesce, in un'ottica innovativa pur nel rispetto della miglior tradizione made in Italy.

La prima edizione avrebbe dovuto svolgersi nel prossimo mese di maggio, nei giorni 15 e 16 presso i padiglioni di BolognaFiere.

Purtroppo i recenti sviluppi del Covid-19 e le implicazioni ad esso connesse ci hanno costretto a posticipare la data di MEATY al 23 e 24 ottobre, sempre nel quartiere fieristico di Bologna. Uno spostamento temporale obbligatorio preso nel rispetto di coloro che sono impegnati nell'evento, espositori, visitatori e staff tecnico-organizzativo.

Vogliamo ringraziare le aziende che, anche in questa critica situazione, ci hanno dato fiducia ed hanno mantenuto la loro adesione come espositori alla fiera, nella consapevolezza che tutto possa risolversi in tempi accettabili. Come il passato ci ha più volte insegnato, siamo infatti certi che da un momento di difficoltà in cui tutti siamo chiamati ad uno stand by forzato possano nascere nuove opportunità di business per tutto il nostro settore.

Per quanto ci riguarda, manteniamo costante il nostro impegno nella nostra attività, sia in termini editoriali che di organizzazione di eventi lavorando in smart working. Siamo convinti infatti che la fiera MEATY, essendo quest'anno l'unica dedicata alla tecnologia per la lavorazione della carne, possa diventare uno dei momenti ideali per dare corso alla ripartenza, guardando al futuro con grande fiducia e rinnovata voglia di fare.

L'editore

Presentato l'Atlante Qualivita che accoglie DOP e IGP italiane

Per la prima volta Treccani accoglie la cultura delle Indicazioni Geografiche e dei prodotti tipici italiani all'interno del corpus delle sue opere con la pubblicazione della decima edizione dell'Atlante Qualivita, il primo e unico volume a livello europeo dedicato alle produzioni certificate. Un riferimento "enciclopedico" realizzato da Fondazione Qualivita, in collaborazione con OriGIn Italia e Federdoc, per affermare il ruolo delle filiere italiane di qualità come elemento della cultura nazionale, a fianco di un inestimabile valore economico

per il Paese. L'Atlante Qualivita si pone come sintesi profonda di una ricchezza variegata grazie a 860 schede prodotte, suddivise in tre sezioni: prodotti agroalimentari (299 schede), prodotti vitivinicoli (526 schede) e bevande spiritose (35 schede realizzate

in collaborazione con Assodistil), che descrivono dettagliatamente ognuna delle eccellenze italiane tutelate come Indicazione Geografica, attraverso informazioni su metodo di lavorazione, storia, normative, caratteristiche nutrizionali e organolettiche

dei prodotti stessi. Un rinnovato strumento di conoscenza destinato agli italiani, da sempre predisposti ad essere consumatori consapevoli e attenti ai concetti di autenticità ed origine.

Quello delle Indicazioni Geografiche italiane è un patrimonio inestimabile che emerge anche dalle indagini realizzate da Ismea e Qualivita che hanno mappato oltre 600 risorse culturali - beni architettonici e artistici fino alle opere letterarie - più di 200 eventi incentrati e 150 itinerari tutti intimamente legati alle produzioni DOP Igp.



LIFE Beef Carbon: 2° meeting internazionale di progetto

Allevatori e ricercatori di Francia, Spagna, Irlanda e Italia si sono incontrati nello scorso mese di ottobre per il secondo "3 Days International Meeting" del progetto Life Beef Carbon. L'evento internazionale, organizzato dal CREA, con il suo centro di Zootecnia e Acquacoltura di Lodi e da Asprocarne Piemonte, è articolato in un seminario iniziale e in una serie di visite tecniche presso aziende innovative piemontesi coinvolte nel progetto.

Durante l'evento è stato fatto il punto della situazione sull'avanzamento del progetto, cui partecipano circa 80 allevatori dei 4 paesi coinvolti provenienti da zone d'Europa molto diverse fra loro: dalla conformazione morfologica e climatica, alle differenti tecniche di lavorazione del terreno e colture impiegate, ai diversi sistemi produttivi. Un incontro tecnico ha favorito la discussione e dato concretezza alle discussioni teoriche.

L'obiettivo principale del progetto è quello di promuovere modalità di produzione della carne bovina a bassa impronta di carbonio, riducendo le emissioni di gas serra, mantenendo al contempo la competitività economica dell'azienda. I paesi europei produttori di carne coinvolti rappresentano un campione totale di 2.000 aziende di carne bovina sotto osservazione. In base alle stime ottenute, infatti, ridurre nelle aziende campione l'impronta di carbonio del 15% nei prossimi 10 anni, significa un abbattimento delle emissioni di anidride carbonica pari a 120.000 tonnellate. Il progetto è finanziato dall'Unione Europea attraverso il programma LIFE14 CCM/FR/001125.

L'ente coordinatore del progetto è il francese Institute de l'Elevage (IDELE), mentre gli istituti dei Paesi partecipanti al progetto sono il TEAGASC per l'Irlanda e l'Asociación Española de Productores de Vacuno de Carne (ASOPROVAC) per la Spagna.

Il Crea coordina le attività del progetto in Italia, indicando quali sono le strategie utilizzabili dagli allevatori per ridurre le emissioni, valutando l'impatto ambientale, in particolare il riscaldamento globale, dell'allevamento di bovini da carne e la riduzione che consegue all'applicazione delle strategie di mitigazione e l'effetto sul bilancio aziendale dell'efficacia di queste strategie.

Prosciutto di San Daniele Dop aggiorna le regole

Il Consorzio di tutela del prosciutto di San Daniele ha recentemente presentato il nuovo e aggiornato Disciplinare di produzione della Dop, a garanzia della tutela del marchio e del consumatore.

Un risultato frutto di un lungo iter di confronto e di un tavolo di lavoro interprofessionale avviato dal Consorzio con tutti i soggetti che compongono la filiera. Il nuovo testo del Disciplinare è stato rivisitato sia sul fronte degli aspetti scientifici che in alcune fasi del processo produttivo, senza tralasciare le regole legate al benessere dell'animale, le modalità di etichettatura e la regolamentazione dell'utilizzo del logo consortile.

Nuova è l'introduzione nel Disciplinare di un peso massimo di 17,5 kg e di un peso minimo di 12,5 kg per le cosce fresche impiegate nella preparazione del Prosciutto di San Daniele. Nuovo è il limite fissato per il peso del prosciutto stagionato (massimo 12,5 kg, minimo 8,3 kg). Aggiornato anche il periodo di stagionatura che passa da 12 mesi a 400 giorni, mentre è stato ristretto il range del contenuto di sale (non in-

feriore a 4,3% e non superiore a 6%). Il nuovo Disciplinare esplicita con maggiore chiarezza le caratteristiche genetiche dei suini ammessi alla Dop con indicazione delle liste di tipi genetici idonei e non idonei; è stata introdotta inoltre una banca dati genetica stilata direttamente dal MIPAAF per una più efficace azione di controllo con finalità antifrode e anticontraffazione. Per la conformità delle cosce destinate al San Daniele si è introdotto ex-novo il parametro del peso della singola carcassa di ogni suino abbattuto, da 110,1 kg a 168 kg, rispetto a quello della carcassa valutata a "peso morto" e a partita, al macello. Infine l'alimentazione dei suini allevati seguendo una dieta a base vegetale e ricca di cereali nobili, ma anche nell'incremento delle quantità di cereali e soia, utili al miglioramento della salute degli animali.

Il prosciutto di San Daniele Dop rappresenta un fatturato di 330 milioni di euro con una produzione che sfiora i 2,8 milioni di prosciutti nel 2018. La filiera produttiva conta 3.927 allevamenti, 116 macelli e 31 stabilimenti.

Tech partner



IL VOSTRO PRODOTTO, LA NOSTRA MISSION

Techpartner è il tuo partner di fiducia per la realizzazione di salumi e prodotti a base di carne.

Techpartner ti offre tutto da un'unica fonte:

Soluzioni tecnologiche e miglior servizio nel campo dell'emulsione, sgrossatura, macinazione, siringatura, clippatura, legatura e affumicatura.

Clips, laccetti e spago e una vasta selezione di budelli naturali, collagenici, celluloseici e plastici.

Contattaci! Non vediamo l'ora di poter soddisfare le tue esigenze.

Ci puoi raggiungere su contact@techpartnersrl.it

Techpartner S.r.l. • Via per Castelnuovo Rangone 200 • 41126 Portile (MO) • Tel.: +39 059 460012 • www.techpartnersrl.com

Distributore Esclusivo per l'Italia di:



L'Oscar Green all'allevamento umbro di bisonti

A ricevere il premio nazionale promosso da Coldiretti Giovani Impresa è stato Massimiliano Gatti grazie alle caratteristiche innovative della sua azienda agricola. Gatti ha fondato a Panicale (Perugia) il primo allevamento allo stato brado in Italia di bisonti (Bison Bison). Un animale eccezionale, sia per la qualità della carne che per le caratteristiche della pelle più resistenti del 40% rispetto a quelle di vacca non-

chè made in Italy.

La giuria dell'Oscar Green ha riconosciuto nell'allevamento umbro di bisonti la capacità di "creare una cultura d'impresa esemplare, riuscendo a incanalare creatività, originalità e grande abilità progettuale". Gatti ha trionfato nella categoria Impresa4.terra. Merito della completezza del prodotto: "Del bisonte non si butta via niente, dall'impiego in cucina, alla pelle, alla lana".

European Green Deal, ovvero strategia Farm to Fork

La presidente della Commissione europea Ursula von Der Leyen ha presentato il primo piano europeo sul clima European Green Deal, cosiddetto Green New Deal, cosiddetto patto climatico tra gli Stati membri che ha l'obiettivo di azzerare le emissioni entro il 2050 e ridurle fino al 55 per cento entro il 2030.

Per quanto riguarda il mondo dell'agricoltura e della zootecnia l'idea contenuta nel piano è quella di promuovere una

strategia Farm to Fork in modo da accorciare le filiere e ridurre ulteriormente l'impatto dell'attività agricola. La strategia "dal produttore al consumatore" sarà presentata nella primavera 2020 dalla Commissione con l'obiettivo di contribuire a creare un'economia circolare che vada nella direzione di ridurre gli sprechi, aumentare l'efficienza dei sistemi produttivi e rendere più sostenibile la produzione e il trasporto dei prodotti alimentari.

Stime 2020 per il mercato avicolo globale

Le prospettive per il mercato avicolo globale nel 2020 sembrano essere più positive rispetto ai risultati del 2019, quando i mercati hanno sofferto di un eccesso di offerta relativa.

I flussi commerciali saranno positivi per i prezzi dei tagli minori, sebbene saranno soggetti ad una crescente volatilità. A favorire la ripresa sarà l'aumento dei prezzi delle carni bovine, il principale sostituto del pollame fresco.

Diversi sono gli ulteriori fattori 'jolly' che potrebbero avere un impatto sui mercati nel 2020, tra cui la Brexit, il rischio in corso di influenza aviaria, la volatilità dei prezzi dei mangimi (lo scenario di base indica una crescita limitata) e potenziali crisi commerciali. Il rovescio della medaglia è che il mercato globale del pollo intero e della carne di petto resteranno sotto pressione e avranno un rialzo dei prezzi limitato. La peste suina africana (ASF) spingerà sempre più l'espansione del pollo in Asia nel 2020. Ciò contribuirà a colmare il divario nei mercati proteici locali interessati dalla febbre suina, ma solleva anche preoccupazioni circa l'eccesso di offerta futura. La forte crescita dell'offerta locale – da parte di aziende avicole e allevatori di suini che investono nell'allevamento di pollame – e l'aumento delle importazioni faranno aumentare l'offerta. Ciò comporterà probabilmente una volatilità dei prezzi locali nel 2020, mentre i mercati globali saranno altamente volatili nel corso del 2020 a causa della crescita dell'offerta nei mercati interessati dalla febbre suina africana, dall'aumento della disponibilità di tagli minori dopo l'ingresso della Russia e dell'Ucraina nei mercati globali e della riapertura delle esportazioni statunitensi di pollame in Cina.



L'Uzbekistan favorisce lo sviluppo dell'allevamento

Negli ultimi due anni sono stati creati in Uzbekistan il Comitato statale per lo sviluppo veterinario e zootecnico, l'Agenzia Chorvanasl, le agenzie per lo sviluppo dell'orticoltura e dell'allevamento in serra, e per lo sviluppo della viticoltura. Durante un recente incontro sono state discusse le attività in corso di realizzazione nel settore zootecnico e i piani per il futuro.

Nel 2019, 1.603 miliardi di som sono stati assegnati allo svilup-

po dell'allevamento, 332 miliardi di som di prestiti agevolati sono stati erogati per favorire lo sviluppo dell'allevamento di pollame. Il numero di piccoli bovini è aumentato di 550 mila capi. La leadership del Paese centrasiano ritiene utile fornire alla popolazione carne e prodotti lattiero-caseari a prezzi accessibili.

Sono state prese in considerazione le criticità legate alla creazione di un sistema efficiente

di fornitura di mangimi. Oggi, la domanda di mangimi è soddisfatta per circa il 35% dalle produzioni domestiche; nel caso del settore avicolo circa l'85% dei mangimi è di origine estera. Attualmente sono attivi 486 progetti per l'allevamento di bestiame. Circa 182 mila bovini sono allevati nei pascoli con una superficie complessiva di 1 milione di ettari nei distretti di Takhtakupir, Kungrad, Kegeyli e Muynak nel Karakalpakstan; nel

periodo 2019-2021 sono previsti interventi per organizzare 270 allevamenti di bovini e 260 aziende lattiero-caseari. Ogni stalla potrà avere una capacità di 300-500 capi. Per elevare i livelli produttivi il Ministero delle Finanze, il Ministero dell'Economia e dell'Industria hanno ricevuto l'incarico di sviluppare, sulla base dell'esperienza straniera, un sistema di sovvenzioni delle spese relative all'allevamento di razze pregiate.



adv:BIAGINI.org

www.frigoimpianti.it



progettazione e realizzazione:

- > Asciugature e Stagionature
- > Camere bianche
- > Celle frigorifere
- > Scongeli
- > Condizionamento
- > Tunnel di pastorizzazione e surgelazione



Cala l'allevamento di suini in Germania

Il numero di allevamenti di suini in Germania è diminuito di oltre un terzo (35%) tra il 2010 e il 2019 (da 33.400 a circa 21.600). Come riportato dall'Ufficio federale di statistica (Destatis) in occasione della Grüne Woche di Berlino, questo calo è superiore alla media a fronte di una diminuzione generale del numero totale di aziende agricole in Germania.

Tra il 2010 e il 2016, anno dell'ultima indagine sulle strutture agricole, il numero totale di aziende agricole è sceso da poco meno di 300.000 a circa 275.000. Ciò corrisponde a un calo di circa l'8%. La popolazione suina totale è diminuita del 2%

tra il 2010 e il 2019 per un totale di circa 26 milioni di animali. Questo decremento, noto anche come "Höfesterben" - in italiano "morte della fattoria" - colpisce soprattutto le fattorie più piccole. Nel 2010 erano ancora attive 4.200 aziende agricole con mandrie di meno di 100 maiali. Quasi nove anni dopo il numero è sceso a 1.700 - meno del 60%. Il cambiamento dell'agricoltura verso le grandi aziende agricole è particolarmente evidente nell'esempio degli allevamenti di suini. Più grandi sono le fattorie, più alte sono le loro possibilità di sopravvivenza. Il numero di allevamenti con un numero di suini compreso tra 500 e 999 è



diminuito del 32% tra il 2010 e il 2019, mentre quelli con allevamenti tra 1.000 e 1.999 capi sono diminuiti solo dell'8%. D'altro canto, il numero di grandi aziende con 2.000 o più suini è passa-

to da 2.000 aziende alla fine del 2010 a 2.700 a metà del 2019, con un aumento del 35%. Il numero delle aziende più grandi (5.000 o più suini) è aumentato del 67%, passando da 300 a 500.

AMR Efsa e Ecdc tendenze positive nel settore animale

Il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) hanno pubblicato un nuovo rapporto sulla resistenza antimicrobica nelle infezioni zoonotiche. Nel sito Anmvi, al riguardo, si legge che gli ultimi dati riferiti alle persone, agli animali e agli alimenti indicano una grande percentuale di batteri della *Salmonella* multiresistente (resistente a tre o più antimicrobici). Nell'uomo, la resistenza è comune in alcuni tipi di *Salmonella*. La resistenza alle alte concentrazioni di ciprofloxacina è aumentata complessivamente dall'1,7% (2016) al 4,6% (2018). Per *Campylobacter*, 16 Paesi su 19 riportano percentuali molto alte o estremamente elevate di resistenza alla ciprofloxacina. Alte proporzioni di resistenza alla ciprofloxacina sono riportate anche nei batteri *Salmonella* ed *E. coli* del pollame. ECDC e EFSA rimarcano che la ciprofloxacina è una classe di antimicrobici classificata come CIA (Critically Important Antimicrobials), di fondamentale importanza per l'uso

nell'uomo. Se i fluorochinoloni perdono la loro efficacia, l'impatto sulla salute umana potrebbe essere significativo.

Resta bassa invece la resistenza combinata (resistenza simultanea a due Cia): nella *Salmonella* ai fluorochinoloni e alle cefalosporine di terza generazione; nel *Campylobacter* ai fluorochinoloni e macrolidi. Sporadici i casi di infezione da *Salmonella* umana con resistenza ai carbapenemi. Nell'uomo, resta incoraggiante il declino generale della resistenza all'ampicillina e alle tetracicline nella *Salmonella Typhimurium*, una tendenza già osservata nel 2013-2018.

Nel periodo 2014-2018, quasi il 25% degli Stati Membri ha visto aumentare l'indicatore di sensibilità a tutti gli antimicrobici in *E. coli*. Si tratta di un dato positivo poiché significa che i trattamenti con antimicrobici possono avere maggiori possibilità di successo. Nello stesso periodo, il 40% dei Paesi ha visto ridurre sia β -lattamasi (ESBL) che AmpC. Inoltre, la resistenza alla colistina non è stata rilevata nei polli da carne, tacchini e carne di pollo.

Stop a tre macelli canadesi per analisi scorrette

L'agenzia nazionale per la sicurezza alimentare CFIA-Canadian Food Inspection Agency ha revocato la licenza a tre stabilimenti: la loro responsabilità sarebbe stata di aver fornito dati falsi sui risultati di laboratorio per individuare l'eventuale presenza del batterio *Escherichia coli*. Le tre società sono finite nel mirino di CFIA dopo segnalazioni relative alla possibile presenza di *Escherichia Coli* in quantità superiori a quelle consentite dalla legge in alcuni loro prodotti. Il dato era in contrasto con i risultati forniti dalle aziende, motivo per il quale a settembre l'agenzia ha avviato un'indagine. Nel frattempo, ha sospeso l'attività delle aziende "per garantire la sicurezza dei consumatori in quanto durante l'indagine sarebbe stato rinvenuto il ceppo O157:H7 in vari prodotti a base di carne bovina".

La decisione ha colpito le aziende Ryding-Regency, Canadian Select Meats e The Beef Boutique. Il provvedimento con effetto immediato impedisce ai tre macelli di macellare animali la cui carne è destinata al consumo o alla preparazione di prodotti a base di carne da esportare.

Export Bielorussia di carne

Secondo i risultati del 2019, le esportazioni della Bielorussia di carne e dei sottoprodotti della carne commestibile sono diminuite del 5,7%, per un valore di \$ 784,1 milioni. L'export di formaggio e ricotta invece è ammontato a \$ 995,6 milioni (con un incremento del 22,7%), di burro a \$ 376,9 milioni (con un aumento del 6,6%), di latte e panna condensati ed essiccati a \$ 451,5 milioni (con un aumento 11,7%), di latte e panna non condensati a \$ 178,2 milioni (con un aumento dello 0,8%), di yogurt e kefir a \$ 182 milioni (con un aumento del 15,2%). In generale, le esportazioni di prodotti agricoli e alimentari dalla Bielorussia nel 2019 sono ammontate a \$ 5,5 miliardi (un aumento del 4,5% rispetto al 2018).



Risco RS 260 e RS 261: un nuovo concetto di attorcigliatura industriale

I nuovi sistemi Risco RS 260 e RS 261 rappresentano la perfetta soluzione per automatizzare, in modo completo e dinamico, la produzione di salsicce in budello naturale, collagene o artificiale.

Nel sistema RS 260 l'insaccatrice Risco alimenta il meccanismo di attorcigliatura in modo costante, delicato ed efficiente. Quando il budello finisce, il tubo di insacco si muove velocemente di lato, permettendo un carico veloce del nuovo stick da parte dell'operatore.

Il sistema RS 261 si caratterizza per una doppia testa di attorcigliatura che permette un notevole

incremento della produzione e la riduzione di tempi di inutilizzo. Mentre il primo conetto è in lavoro, l'operatore prepara il secondo conetto di insacco in stand-by, senza interrompere il ciclo produttivo.

Caratteristiche principali:

- Prodotti di lunghezza e peso identici
- Significativa riduzione di tempi improduttivi
- Riduzione della rottura del budello
- Elevata flessibilità produttiva
- Salsicce ben definite, dall'aspetto eccellente



Partner in your success

Risco SpA

36016 Thiene (VI) Italy | Via della Statistica, 2 | Tel. +39 0445 385.911 | Fax +39 0445 385.900 | risco@risco.it

Velati acquisisce know-how e marchio VVS

Riceviamo e pubblichiamo il comunicato che annuncia all'acquisizione da parte di Velati Srl del marchio e del know-how dell'azienda VVS.

E' un periodo "particolare" per tutto il mondo, ma nonostante questo vogliamo, e dobbiamo, essere ottimisti e fiduciosi verso il futuro. In Velati® dal 1867 crediamo nella tecnologia, nell'innovazione e nel loro sviluppo continuo.

Seguendo questa filosofia, annunciamo con orgoglio che in

data 04/03/2020 è stato raggiunto un accordo con la società V.V.S. di Visconti s.r.l., sciolta e posta in liquidazione volontaria in data 14 febbraio 2020.

Marchio e know-how VVS non andranno persi, ma affiancheranno quello di Velati con l'ambizioso intento di ampliare ulteriormente la gamma delle soluzioni offerte. Stiamo già collaborando attivamente al fine di dare continuità al lavoro fin qui svolto da VVS e

darvi la sicurezza di un riscontro sempre presente e attento.

In particolare, Marco Visconti sarà di supporto ai nostri tecnici ed ai nostri commerciali in modo da fornire un punto di riferimento tangibile."

Da più di 150 anni Velati opera nel settore della carne con una specializzazione particolarmente elevata nella costruzione di macchine per salami, mortadella e wurstel.

Oltre al settore della carne, nell'ultimo decennio l'azienda si è introdotta in altri settori con macchine per produzione di vegetali e sughi, linee e i macchinari per farmaceutico e chimico, comparto dolciario, pet food.

VVS è nata nel 1930 con l'affilatura e costruzione di stampi e lame per allargare successivamente la sua operatività nella costruzione di impianti per la produzione di insaccati.

Inalca, nuova piattaforma distributiva in Russia

Una nuova piattaforma logistico-distributiva è stata inaugurata in Russia da Inalca (Gruppo Cremonini) tramite la controllata MARR Russia.

Il nuovo complesso industriale di Mosca costituisce uno delle più grandi e moderne piattaforme di distribuzione per lo stoccaggio, la commercializzazione e la distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione fuori casa (hotel, ristoranti e catene di ristorazione) della Federazione Russa.

Su una superficie coperta di circa 19.000 mq comprendente tre aree per la gestione dei prodotti surgelati e congelati (carne, pesce, verdure), freschi (carne, formaggi e salumi) e secchi (pasta, olio, conserve di pomodoro, ecc.). La capacità di stoccaggio è 33.000 posti pallets.

La nuova piattaforma si aggiunge alle altre presenti nella Federazione Russa di San Pietroburgo, Ekaterinburg, Novosibirsk, Samara, Rostov sul Don, e alle due in Kazakistan (Almaty e Nursultan).

USA nel 2019 macellati più bovini e ovicaprini

Secondo i dati forniti dallo United States Department of Agriculture, nel 2019 si è macellato di più. Negli USA sono stati trattati 31,69 milioni di bovini adulti, 552.000 vitelli e 1,923 milioni di ovicaprini. In tutti e tre i casi si tratta di numeri in aumento su base annua (periodo primo gennaio, 14 dicembre).

I bovini adulti macellati sono cresciuti dell'1,1% su base annua; si registra la stessa variazione percentuale di crescita per i vitelli. Dei bovini macellati, il 49,6% sono stati manzi, il 29,5% vitelle, il 19,3% vacche e l'1,5% tori.

Gli ovicaprini macellati si sono incrementati dello 0,7% su base annua.

Il codice sensoriale carne

Stop a confusione e pressapochismo. Un codice sensoriale riguardante la carne ora insegna a distinguere da soli le caratteristiche della carne e a capire se è di qualità. Obiettivo del Centro Studi Assaggiatori e Narratori del gusto è quello di aiutare a chiedere consapevolmente, nel momento dell'acquisto, una fettina o una bistecca senza poi domandarsi successivamente se la carne acquistata è di cattiva qualità o è stato sbagliato il modo di cucinarla.

La pubblicazione - si legge in una nota Ansa - è stata redatta da Manuela Violoni e

Gian Paolo Braceschi in seguito a corsi e ricerche svolte con il movimento di assaggiatori specializzati dell'Istituto italiano assaggiatori carne - De Gustibus Carnis in un momento in cui, affermano

gli autori, "c'è massima confusione sulla qualità del prodotto e su come distinguerlo".

Secondo i dati 2018 dell'Osservatorio Permanente sul Consumo Carni (elaborato su dati Ismea) promosso da Agriumbria, il consumo medio annuo in Italia di carne è tra i più bassi in Europa con 79 kg pro capite. Il 45% dei consumatori

però privilegia la carne proveniente da allevamenti italiani, il 29% sceglie carni locali, e il 20% quella con marchio Dop, Igp o con altre certificazioni di origine.

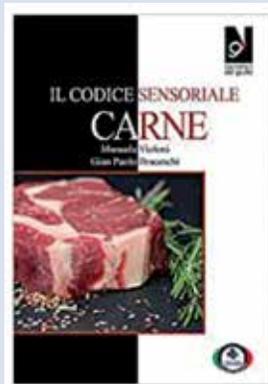
Un recente censimento della Cia-Agricoltori Italiani, negli allevamenti prevale la razza Piemontese (oltre 315.000 capi). A seguire razza Charolaise (oltre 15.000 capi), razza Limousine (oltre 65.000 capi), razza Podolica (oltre 35.000 capi), razza Marchigiana (oltre 52.000 capi), razza Chianina (oltre 46.000 capi),

razza Romagnola (oltre 12.000 capi), razza Maremmana (11.000 capi).

"Il codice sensoriale" è il titolo di una serie di monografie di concezione innovativa in cui il sapere non è trasmesso a blocchi che ogni utente deve poi assemblare per giungere alla conoscenza, ma è condensato in para-

grafi, per quanto possibile leggeri, a senso compiuto.

Tra i capitoli in sommario: Decifrare il codice sensoriale delle carni, Facciamo chiarezza sulla qualità: erogata, attesa o percepita, C'è carne e carne, La procedura di valutazione in 5 mosse, Mappa sensoriale della carne cruda e cotta, Il cervello e gli organi di senso e tanto altro.





CSB-SYSTEM



Quanto ne sa il vostro software di carne?

Il nostro davvero tanto.

Processi specifici di settore, integrazione di macchine e impianti, monitoraggio e reporting, rintracciabilità, ottimizzazione ricette, gestione qualità e molto altro. CSB-System è il software aziendale per il settore Carne.

La soluzione completa comprende ERP, FACTORY ERP e MES e include già le Best Practice aziendali.

Seguiteci sul nostro canale youtube!
Un modo semplice ed efficace per conoscere le nostre soluzioni e i nostri tanti casi di successo

Siete curiosi di sapere esattamente perchè i leader del settore si affidano al CSB-System?

Dati Istat elaborati da Assica sui primi 9 mesi 2019

Si ferma la corsa per l'export dei salumi

Tuttavia nel periodo in esame hanno chiuso sostanzialmente stabili le esportazioni di salumi italiani

Secundo i dati ISTAT, rielaborati da ASSICA, nel periodo gennaio-settembre gli invii di prodotti della nostra salumeria hanno raggiunto quota 133.991 ton (+0,3%) per un fatturato di 1.134 milioni di euro (-0,1%).

Sulla performance complessiva del settore ha pesato l'importante aumento dei prezzi della materia prima sia estera sia nazionale, che dall'inizio del 2019 ha fatto aumentare vertiginosamente i costi di produzione, e il deterioramento del clima politico internazionale, in particolare del commercio.

Nel corso dei nove mesi hanno mostrato un arretramento anche le importazioni: -4,5% in quantità per 36.368 ton ma +2,9% in valore per 152,5 milioni di euro.

Il saldo commerciale del settore ha registrato una contrazione del -0,5% per 982 milioni di euro. Le esportazioni del comparto, in termini di fatturato, hanno mostrato un passo più lento rispetto all'insieme dell'industria alimentare (+5,9%) e a quello del Paese (+1,9%). Crescono i mercati extra UE, in particolare gli USA. Otti-



mo risultato dei salami, bene mortadella, in ripresa le pancette.

Dai numeri dei primi nove mesi arrivano segnali poco confortanti per il settore in quan-

to si registriamo dei segni meno che, vista la situazione globale, non andranno certo a migliorare. L'allarme sulla crisi della materia prima - dicono in Assica - lanciato alle Istituzioni lo scorso 26 novembre, è stato sicuramente ascoltato, ma le nostre aziende sono ancora in sofferenza e soprattutto non vedono grandi prospettive sul fronte dell'export, che da anni rappresenta per loro la principale fonte di ossigeno, visto il mercato interno stagnante.

Gli USA sono il mercato che fra i Paesi terzi ha mostrato la performance migliore: un fatto, questo, che ci rende particolarmente vulnerabili rispetto alle decisioni dell'amministrazione Trump in merito ad una loro revisione. La misura di maggiorazione del 25% dei dazi ad valorem, adottata lo scorso 18 ottobre, ha già riguardato tra i prodotti della salumeria quelli che erano i più performanti: salami e mortadel-



le (mortadella 35,8% e +50,9% - salami +51% e +55,5). La revisione dei dazi dello scorso 15 febbraio non ha peggiorato la situazione, ma non ha cancellato il danno già prodotto e ha lasciato sul tavolo la possibilità che con il prossimo carosello possano essere colpite altre eccellenze della salumeria italiana. Sono a rischio importanti quote di quello che rimane uno dei mercati più importanti e con il maggiore potenziale per le esportazioni italiane di salumi.

Paesi Unione Europea

Gennaio-settembre 2019 in flessione per le esportazioni di salumi verso la UE. Nei primi nove mesi dell'anno, infatti, le spedizioni di salumi verso i nostri partner comunitari hanno evidenziato un -0,8% in quantità per 106.148 tonnellate e un -1,3% in valore per oltre 876 milioni di euro.

All'interno del mercato unico sono apparse in lieve calo le spedizioni verso la Francia (-0,1% per 25.863 ton e -0,7% per 207,9 mln di euro).

Il Paese è risultato il nostro primo partner commerciale con riferimento ai volumi inviati, pur rimanendo al secondo posto, dietro alla Germania, per fatturato. Contrazione anche dell'export verso la Germania: -1,2% per 25.200 ton e -3,2% per 235,8 mln di euro.

Segno positivo, ma solo con riferimento alle quantità, per le spedizioni verso il Regno Unito, che hanno chiuso il periodo con un +2,3% per 12.039 ton ma un -2,8% in valore per 119,6 mln di euro.

Lievemente positiva, ma solo con riferimento alle quantità la performance delle spedizioni verso la Spagna che ha visto gli arrivi dei nostri salumi salire a quota 4.987 ton (+0,3%) per un valore di 23,3 milioni di euro, in calo del -1,7% rispetto allo stesso periodo 2018.

Trend negativo anche per le spedizioni verso l'Austria (-10% per 5887 ton e -9,1% per 48,1 mln di euro).

Buone notizie sono arrivate dal Belgio (+6,4% per 6.447 ton e +4,3% per 65,2 mln di euro),



dalla Grecia (+3,2% e +4,9%) e dai Paesi Bassi (+7,6% e +13,5%).

I dati sono antecedenti allo scoppio dell'epidemia di Coronavirus in Italia. ■

Comunicato di Assica

Stupore per la chiusura di Taiwan a carni e salumi italiani

Riportiamo integralmente la nota dell'Associazione Industriali delle carni e dei Salumi datata 20 febbraio

Sconcerto e stupore da parte di Assica nell'apprendere che le autorità di Taiwan hanno rimosso l'Italia dalla lista dei Paesi indenni da Peste suina africana, motivando la decisione con un peggioramento delle condizioni veterinarie della Sardegna. "Si tratta di una netta chiusura per l'export della nostra salumeria e delle carni suine verso Taiwan - ha dichiarato il direttore di Assica Davide Calderone".

Come si apprende da una precisazione delle autorità di Taiwan, il provvedimento "non è legato alla decisione di Roma sulle restrizioni dei voli da e per Taipei sui timori di contagio del coronavirus, ma è una mera misura precauzionale per evitare il rischio veterinario di introdu-

zione della PSA sull'isola". Rischio che, secondo Taipei, sarebbe oggi ancora più alto a causa dell'incremento del fenomeno in Sardegna.

"Non comprendiamo il timore di Taiwan - prosegue Davide Calderone - nei confronti della situazione veterinaria in Sardegna: la Regione negli ultimi anni, con il supporto del Ministero della Salute e della Commissione Europea ha condotto un ottimo lavoro verso l'eradicazione totale della PSA che mai come oggi appare prossima."

Una decisione che giunge dunque largamente inaspettata, specie considerando che Taiwan è un mercato di recente apertura per l'export di tutte le produzioni suinicole nazionali.

"Abbiamo festeggiato solo due anni fa l'apertura del mercato all'esportazione di carni suine

e salumi italiane. Un'apertura che è stata frutto di una lunga negoziazione durata oltre cinque anni, con ben due missioni in Italia da parte degli ispettori del Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine Food and Drug Administration (BAPHIQ). Un obiettivo che è stato fortemente voluto anche dal Ministero della Salute italiano, dall'Agenzia ICE di Taipei e dalla Commissione europea. Istituzioni che oggi vogliamo ringraziare per tutto il lavoro fin qui profuso, insieme alle rappresentanze diplomatiche italiane, e per essersi già prontamente attivate per il superamento di questa chiusura, che giunge ad aggravare la già difficile situazione di mercato e internazionale in cui versa il settore suinicolo italiano - ha dichiarato Nicola Levoni, Presidente di Assica." ■

Rapporto Ismea Qualivita 2019

La #DopEconomy supera 16,2 miliardi di euro, +6,0% in un anno

DOP e IGP rappresentano il 20% del valore agroalimentare nazionale e supera i 7 miliardi di euro alla produzione - L'export per la prima volta va oltre 9 miliardi con valore triplicato dal 2008



La #DopEconomy italiana si conferma driver fondamentale e indiscusso dei distretti agroalimentari del nostro Paese. Lo certifica il XVII Rapporto Ismea-Qualivita che nella sua analisi sui dati produttivi 2018 registra una ulteriore crescita che si inserisce nel trend degli ultimi dieci anni per il settore Food e Wine DOP IGP, con un valore alla produzione delle oltre 800 Indicazioni Geografiche che per la prima volta supera i 16,2 miliardi di euro (+6,0% in un anno) e con l'export che scavalca la soglia dei 9 miliardi di euro (+2,5%), grazie al lavoro di oltre 180.000 operatori e l'impegno dei 285 Consorzi di tutela riconosciuti.

#DopEconomy - Il peso nell'economia agricola italiana

Il valore di 16,2 miliardi di euro della produzione certificata DOP e IGP agroalimentare

e vinicola nel 2018 mette a segno un +6,0% rispetto all'anno precedente e conferma un trend di crescita ininterrotto negli ultimi dieci anni per il comparto. Un incremento di un miliardo in un solo anno del valore alla produzione per il Food e Wine DOP IGP italiano, con la #DopEconomy che arriva a fornire un contributo del 20% al fatturato complessivo del settore agroalimentare nazionale. Crescita trainata dalle performance del comparto vino (+7,9% valore alla produzione dell'imbottigliato), ma ottima è anche la tendenza dell'agroalimentare (+3,8% valore alla produzione).

Export DOP IGP - Ruolo guida per il made in Italy di qualità

Le DOP e IGP agroalimentari e vitivinicole consolidano il loro ruolo guida della qualità agroalimentare "made in Italy" all'estero, con un export di settore che per la prima volta

raggiunge e supera i 9 miliardi di euro nel 2018. Una crescita che vale il +2,5% in un anno, mantenendo stabile la quota del 21% nell'export agroalimentare italiano. Il contributo maggiore a questo risultato è fornito dal comparto dei vini con un valore di oltre 5,4 miliardi mentre più stabile è il valore delle DOP e IGP agroalimentari che si attesta sui 3,6 miliardi per un +1,2% annuo.

Impatto territoriale - Valore diffuso fra piccole realtà e grandi distretti

L'analisi degli impatti economici territoriali elaborata nel Rapporto Ismea-Qualivita 2019, mostra come tutte le province in Italia hanno una ricaduta economica dovuta alle filiere IG agroalimentari e/o vitivinicole, un sistema che caratterizza tutto il Paese anche se la

I PRIMI 15 PRODOTTI DOP E IGP PER VALORE ALLA PRODUZIONE

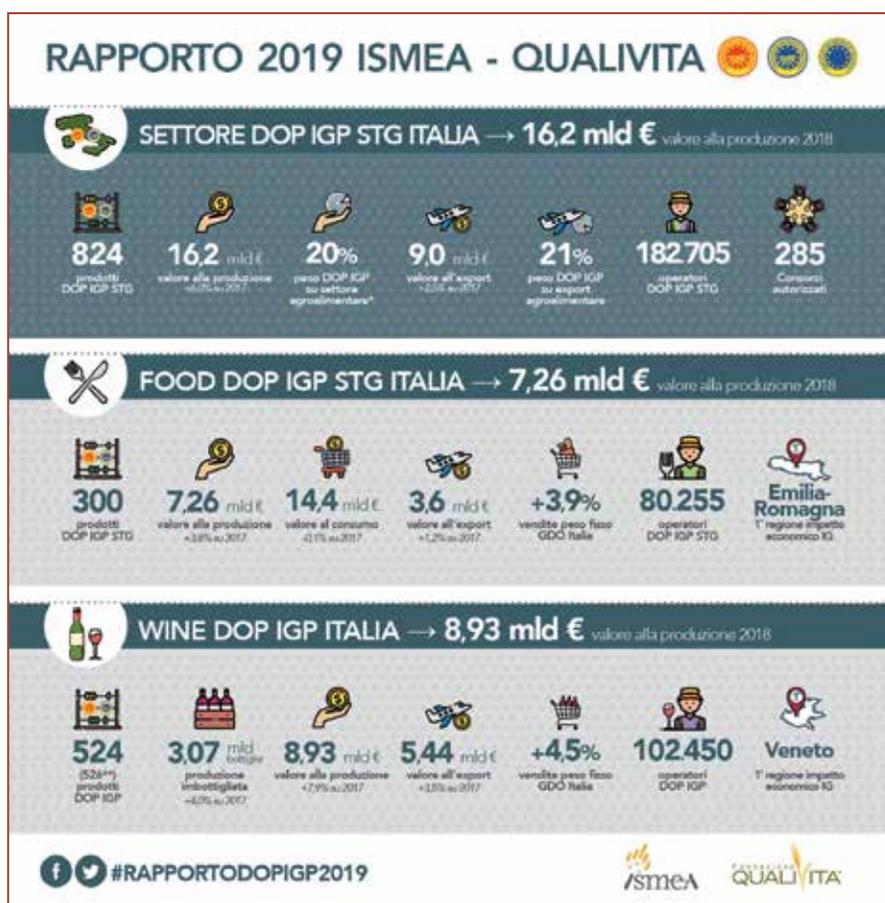


PRODOTTI FOOD	VAL.2017 (mil. €)	VAL.2018 (mil. €)	VAR. 18/17
1° Parmigiano Reggiano DOP	1.343	1.434	+6,8%
2° Grana Padano DOP	1.293	1.277	-1,2%
3° Prosciutto di Parma DOP	850	824	-3,0%
4° Mozzarella di Bufala Campana DOP	391	410	+4,9%
5° Aceto Balsamico di Modena IGP	390	363	-7,0%
6° Gorgonzola DOP	323	332	+2,8%
7° Prosciutto di San Daniele DOP	304	307	+1,1%
8° Mortadella Bologna IGP	304	296	-2,6%
9° Pecorino Romano DOP	155	234	+50,4%
10° Bresaola della Valtellina IGP	225	232	+3,1%
11° Pasta di Gragnano IGP	115	186	+62,4%
12° Mela Alto Adige IGP	88	114	+29,2%
13° Speck Alto Adige IGP	109	109	+0,3%
14° Asiago DOP	98	100	+2,3%
15° Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP	45	48	+6,9%



PRODOTTI WINE	VAL.2017 (mil. € - sfuso)	VAL.2018 (mil. € - sfuso)	VAR. 18/17
1° Prosecco DOP	631	702	+11,3%
2° Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOP	184	188	+2,2%
3° Delle Venezie DOP	21	146	+601%
4° Asti DOP	107	111	+4,0%
5° Chianti DOP	81	99	+22,1%
6° Amarone della Valpolicella DOP	103	97	-5,7%
7° Alto Adige DOP	100	96	-3,9%
8° Terre Siciliane IGP	107	94	-12,1%
9° Veneto IGP	79	92	+16,4%
10° Sicilia DOP	31	85	+176%
11° Valpolicella Ripasso DOP	86	84	-2,2%
12° Chianti Classico DOP	98	69	-29,0%
13° Emilia IGP	42	68	+62,3%
14° Barolo DOP	89	68	-23,8%
15° Toscano IGP	45	66	+45,3%

* valore vino sfuso



concentrazione del valore è forte in alcune realtà: le prime quattro regioni per impatto economico si trovano al Nord Italia e concentrano il 65% del valore produttivo IG e le prime cinque province superano la metà del valore complessivo generato a livello nazionale dalle filiere Food e Wine DOP IGP. Si

contano cinque regioni sopra 1 miliardo € di valore generato dalle IG.

Food DOP IGP STG - Oltre 7 miliardi con export +218% dal 2008

Nuovo record per l'agroalimentare italiano

DOP IGP STG che nel 2018 raggiunge i 7,26 miliardi di euro di valore alla produzione e cresce del +3,8% rispetto al già positivo 2017, con un trend del +43% dal 2008. Il valore al consumo pari a 14,4 miliardi di euro conferma il risultato dell'anno precedente, mentre continua la crescita sul fronte export che per il comparto Food IG raggiunge i 3,6 miliardi di euro per un +1,2% su base annua con le esportazioni agroalimentari DOP IGP che dal 2008 hanno registrato ogni anno una crescita in valore (+218% in totale). Un terzo delle esportazioni in valore è verso Paesi Extra UE (33%), mentre i mercati principali si confermano Germania (20%), USA (18%) e Francia (15%).

DOP IGP STG nel mondo - Oltre un prodotto su quattro è italiano

A fine 2019 l'Italia conferma il primato mondiale per numero di prodotti certificati con 824 DOP, IGP, STG nei comparti Food e Wine su 3.071 totali: oltre un prodotto su quattro registrato come DOP, IGP, STG nel mondo è italiano. Nel 2019 sono state registrate 32 nuove IG nel mondo, 24 Food (fra cui l'Olio di Puglia IGP in Italia) e 8 Wine (fra cui il Nizza DOP in Italia), con i numeri maggiori in Spagna (+7), Croazia (+4), Regno Unito, Italia, Francia, Grecia, Austria, Romania (+2). Nel 2019 l'Italia raggiunge la soglia dei 300 prodotti Food DOP, IGP, STG: anche questo un primato mondiale (il secondo Paese è la Francia con 251 prodotti Food IG). ■

Andamento di carne e prodotti carnei

Scorporando i valori per tipologia di prodotto il Rapporto 2019 Ismea-Qualivita evidenzia i formaggi quali prodotti leader con 4,1 mld €, ma è soddisfacente anche

il valore al consumo dei Salumi IG che registrano una crescita di +2,9%.

Prodotti a base di carne - Crescono produzione e valore al consumo con lieve calo delle

esportazioni.

Il comparto dei prodotti a base di carne DOP IGP vale 2,0 miliardi di euro alla produzione (-1,1% su base annua) e 4,8 miliardi al consumo (+2,9%), con una produzione certificata di 204 mila tonnellate in crescita del +2,5%.

Lieve calo per l'export a -1,9% per un valore di 569 milioni. Emilia-Romagna regina indiscussa del comparto, con Parma che traina (896 mln €), seguita nella classifica provinciale da Udine (309 mln €), Sondrio (232 mln €) e Bolzano (109 mln €). Nella "top ten" dei prodotti per valore, buone crescite soprattutto per il Prosciutto di Norcia IGP, la Coppa di Parma IGP e il Prosciutto Toscano DOP.



PRODOTTI A BASE DI CARNE: crescono produzione e valore al consumo, lieve calo export



2,0 mld € valore alla produzione

4.018 operatori DOP IGP

Parma prima provincia

Il comparto dei prodotti a base di carne DOP IGP vale 2,0 miliardi di euro alla produzione (-1,1% su base annua) e 4,8 miliardi al consumo (+2,9%), con una produzione certificata di 204 mila tonnellate in crescita del +2,5%. Lieve calo per l'export a -1,9% per un valore di 569 milioni.

Emilia-Romagna regina indiscussa del comparto, con Parma che traina (896 mln €), seguita nella classifica provinciale da Udine (309 mln €), Sondrio (232 mln €) e Bolzano (109 mln €). Al Prosciutto di Parma DOP (824 mln €), seguono il Prosciutto di San Daniele DOP (307 mln €) e la Mortadella Bologna IGP (296 mln €). Nella "top ten" dei prodotti per valore, buone crescite soprattutto per il Prosciutto di Norcia IGP, la Coppa di Parma IGP e il Prosciutto Toscano DOP.



CARNI FRESCHE: in aumento operatori e produzioni, bene carni bovine e suine



Produzione oltre le **14mila tonnellate** per le carni fresche certificate DOP IGP per un valore all'origine di **91 milioni** di euro (+2,8% su base annua) e di **195 milioni** al consumo (-0,9%). La **Sardegna** è la prima regione per valore generato dalle filiere IG con 26,8 milioni di euro, seguita da **Toscana** (18,9 mln €), **Lazio** (11,7 mln €), **Marche** (9,6 mln €) e **Umbria** (9,4 mln €). Il **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** è la produzione principale il cui valore alla produzione sfiora i 48 milioni di euro, cui segue l'**Agnello di Sardegna IGP** (26,8 mln €), l'**Abbacchio Romano IGP** (9,8 mln €), l'**Agnello del Centro Italia IGP** (4,5 mln €) e la **Cinta Senese DOP** (2,4 mln €).

Al Prosciutto di Parma DOP (824 mln €), seguono il Prosciutto di San Daniele DOP (307 mln €) e la Mortadella Bologna IGP (296 mln €). Nella "top ten" dei prodotti per valore, buone crescite soprattutto per il Prosciutto di Norcia IGP, la Coppa di Parma IGP e il Prosciutto Toscano DOP.

Carni fresche - In aumento operatori e produzioni, buon andamento delle carni bovine

e suine.

Produzione oltre le 14mila tonnellate per le carni fresche certificate DOP IGP per un valore all'origine di 91 milioni di euro (+2,8% su base annua) e di 195 milioni al consumo (-0,9%).

La Sardegna è la prima regione per valore generato dalle filiere IG con 26,8 milioni di euro, seguita da Toscana (18,9 mln €), Lazio

(11,7 mln €), Marche (9,6 mln €) e Umbria (9,4 mln €).

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è la produzione principale il cui valore alla produzione sfiora i 48 milioni di euro, cui segue l'Agnello di Sardegna IGP (26,8 mln), l'Abbacchio Romano IGP (9,8 mln €), l'Agnello del Centro Italia IGP (4,5 mln €) e la Cinta Senese DOP (2,4 mln €). ■

Regioni: impatto economico Food and Wine

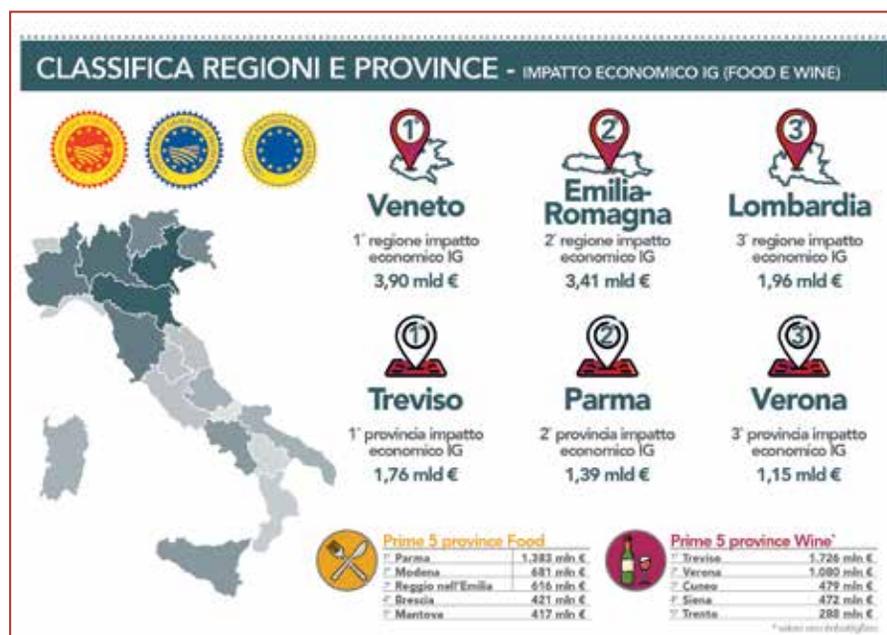
Tutte le province in Italia hanno una ricaduta economica dovuta alle filiere DOP IGP Food e/o Wine, in un sistema che caratterizza tutto il Paese e genera un valore diffuso fra piccole realtà produttive e

grandi distretti, anche se la concentrazione del valore è forte in alcune aree. In cinque regioni su venti si supera 1 miliardo di euro di valore alla produzione generato dalle IG: Veneto (3,90 mld €), Emilia-Romagna (3,41

mld €), Lombardia (1,96 mld €), Piemonte (1,23 mld €), Toscana (1,11 mld €).

Le prime quattro regioni per impatto si trovano al Nord Italia e concentrano il 65% del valore produttivo IG, mentre le prime cinque province superano la metà del valore complessivo generato a livello nazionale dalle filiere Food e Wine DOP IGP: Treviso (1.763 mln €), Parma (1.389 mln €), Verona (1.155 mln €), Modena (782 mln €), Cuneo (686 mln €).

Si registrano crescite importanti in cinque regioni, con un incremento superiore ai 100 milioni di euro in un solo anno: in Veneto (+294 mln €), Puglia (+142 mln €) e Sicilia (+104 mln €) – trainate in particolare dagli ottimi risultati nel comparto vino – e in Campania (+105 mln €) e Sardegna (+100 mln €) – soprattutto grazie al trend positivo nel settore agroalimentare. Fra le province crescite importanti si evidenziano a Treviso (+160 mln €), Napoli (+76 mln €), Trapani (+49 mln €), Taranto (+41 mln €), Sassari (+41 mln €), Verona (+40 mln €) e Brescia (+34 mln €). ■





***Colture microbiche
"Made in Italy"
per la difesa del nostro
patrimonio agroalimentare***

Bioagro S.r.l., società fondata nel 1995, offre una vasta gamma di prodotti per le industrie dei salumi, dei formaggi, per l'enologia, per i prodotti da forno, per i vegetali fermentati e per la conservazione dei prodotti ittici.

Grande prestigio tra le più importanti aziende alimentari italiane

Forte **attenzione alle piccole produzioni locali**

Colture "confezionate su misura" in esclusiva per i propri clienti

Consulenza tecnica nella scelta delle soluzioni produttive migliori

COLTURE PER SALUMI DI ALTA QUALITÀ 

Una gamma di fermenti che può soddisfare le diverse esigenze del cliente in termini di qualità organolettica, di velocità di acidificazione e di sicurezza sanitaria

Colture starter autoctone per salumi dal timbro dolce, legati alla tradizione italiana



BIOAGRO S.r.l.
INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI

Via S. Gaetano, 76 – 36016 THIENE (VI)
Tel. 0445 380793 – Fax 0445 376483
www.bioagro.it – e-mail: bioagro@bioagro.it



www.velati.com



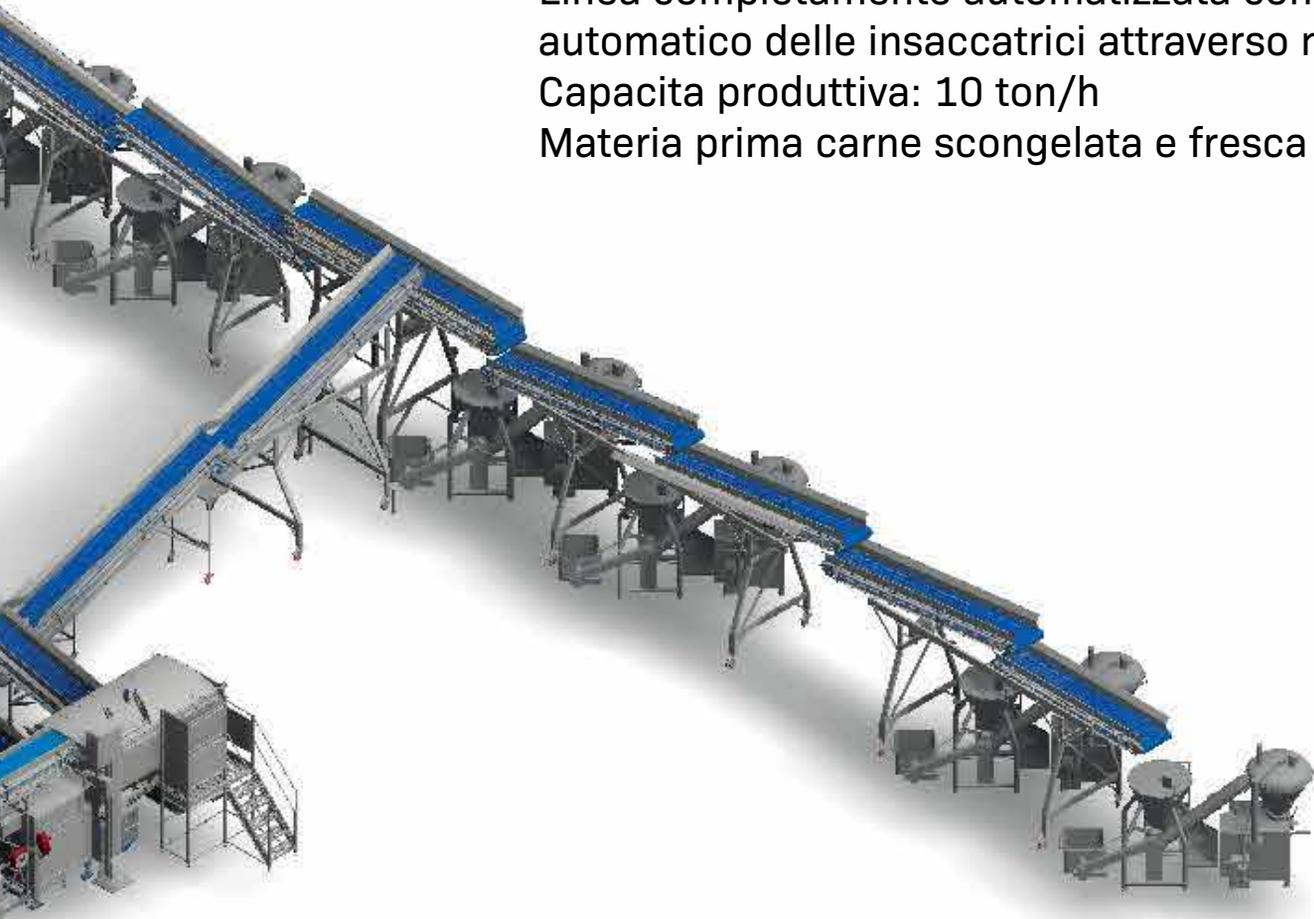
ALWAYS TAILOR MADE

Linea lavorazione salami

Linea completamente automatizzata con carico automatico delle insaccatrici attraverso nastri

Capacità produttiva: 10 ton/h

Materia prima carne scongelata e fresca



Salami Processing Line

Fully automated production line complete of loading by the transporting belts to the fillers

Production capacity: 10 ton/h

Defrost and fresh raw material

Interventi al Meat Summit – Terza parte



Valore e sostenibilità della carne e dei salumi italiani

Maristella Pastura

Continuiamo la pubblicazione degli interventi al primo Meat Summit organizzato da Mark Up svoltosi in ottobre a Milano sotto il titolo “Valore e sostenibilità della carne e dei salumi italiani”.

Nel corso della prima tavola rotonda del pomeriggio, alcuni addetti ai lavori hanno dato risposta ad una serie di interrogativi riguardanti la posizione degli allevatori rispetto alle nuove sensibilità “etiche” e alla necessità di ar-

ginare le tante fake news circolanti nei diversi mezzi di comunicazione. Pubblichiamo di seguito la relazione di Carlo Angelo Sgoifo Rossi dell’Università di Milano. ■

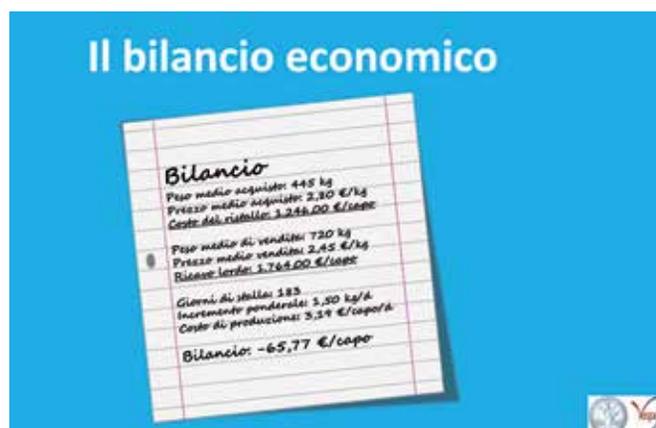
Intervento di Carlo Angelo Sgoifo Rossi al Meat Summit

La produzione di carne: nuovi orientamenti

Docente dell’Università Statale di Milano (Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare), il professore ha approfondito gli aspetti più salienti relativi al settore del bovino da carne

Al di là degli spunti interessanti emersi nelle relazioni e negli interventi precedenti, vorrei evidenziare i trend nel settore del bovino da carne di cui si parla quotidianamente. Innanzitutto va sottolineato il grosso problema di riuscire a fare comunicazione corretta direttamente al cittadino-consumatore: i miei complimenti vanno a Carni Sostenibili perché l’iniziativa è riuscita a superare le varie barriere arrivando appunto al cittadino-consumatore. È impressionante come il trend di rivalutazione della carne abbia effettivamente

coinciso con questa informazione corretta che ha chiarito tanti dubbi che riguardavano la qualità e la sicurezza, sia per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie, ma anche per quelle dietetico-nutrizionali. Infine Carni Sostenibili ha fatto un lavoro enorme anche per quanto riguarda la sostenibilità dando risalto alla clessidra ambientale. Ad oggi ciò che viene riconosciuto come qualità – dopo che si sono chiariti gli aspetti di qualità nutrizionale, igienico-sanitaria e anche sensoriale – sembra semplicemente l’origine: nato,



allevato, macellato IT, ovvero sul territorio nazionale. Mi occupo di bovini da carne, ed i riferimenti saranno verso quel settore, ma tutto può essere traslato anche agli altri comparti del nostro comparto zootecnico. Per quanto riguarda la sicurezza, l’argomento più dibattuto è l’antibiotico mentre per la sostenibilità ci si focalizza sul benessere e l’ambiente temi già ampiamente trattati dai relatori precedenti.

Benessere animale - Posso affermare che per quanto attiene

alla gestione del benessere animale, rispetto all’Italia non ho trovato eguali in altri Paesi europei. Per quanto riguarda il settore bovino della carne, ad oggi, non esiste un allevamento che non sia stato valutato secondo il sistema creato da CREnBA-Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale chiamato Classyfarm con un punteggio specifico e indicazioni su quali sono gli aspetti che devono essere migliorati. Quindi bisogna cercare di dare una risposta anche a questo nuovo concetto di



qualità legato al territorio, che si aggancia poi alla sostenibilità, al benessere, perché gli animali che sono nati e allevati nelle nostre realtà produttive subiscono minore stress e sono più sani.

Ad oggi noi siamo in Europa il diciassettesimo Paese per patrimonio bovino, e faccio sempre riferimento alle realtà di allevamento che producono animali da ingrassare, ad esempio le vacche nutrici: abbiamo un patrimonio di 350 mila capi che è pari al 17% della popolazione di bovini presenti nel nostro Paese. Se non abbiamo le vacche nutrici diventa un problema avere l'animale IT: quindi, anche in questo caso, c'è necessità di un progetto organizzato, forte, sostenuto economicamente, premiato, qualificato e divulgato adeguatamente, che porti ad un aumento di questi ristalli italiani.

Antibiotico - È un discorso delicato, non si sa da dove provengono i dati, ma il sistema di valutazione, che può essere sbagliato, è però univoco per tutte le diverse specie. L'argomentazione negativa circa l'antibiotico non è sbagliata nei casi in cui viene utilizzato per far fronte a un'incapacità, a carenze strutturali o gestionali. L'antibiotico però è sempre stato utilizzato per far star meglio l'animale: sulla base di un presunto rischio sanitario si procedeva ad un trattamento di antibiotico profilassi (più correttamente metafilassi), ovvero si interveniva per prevenire un rischio maggiore quando un gruppo di animali manifestava da un punto di vista clinico uno stato di malessere.

Oggi il mercato indica il quantitativo di milligrammi per chilogrammo di carne o peso vivo che vengono utilizzati, ma occorre fare effettivamente qualcosa a questo proposito in quanto i numeri differiscono. I milligrammi di PCU - Population Corrected Unit - unità di misura mg/Pcu, ovvero milligrammi di principio

attivo venduti per unità di bestiame - che vengono attribuiti all'Italia sfiorano i 300. In riferimento all'allevamento bovino da carne, i valori variano da 190, dove si attua un intervento di antibiotico profilassi o metafilassi per evitare il rischio sanitario, fino a valori inesistenti.

L'antibiotic free non è un qual-

cosa di qualificante perché su un gruppo di bovini, suini o avicoli sui quali è stata fatta la scelta violentemente dispendiosa di eliminare gli interventi di antibiotico profilassi, c'è effettivamente una percentuale altissima di animali che non si ammalano, quindi sono antibiotic free, ma non è detto che quell'allevamento sia qua-

lificato per la sua gestione ed attenzione al benessere animale. Si tratta di andare a vedere i milligrammi di antibiotico utilizzati perché solo in questo caso si può dire che l'allevamento è davvero attento al benessere animale ed alle esigenze dei consumatori. Siccome si è precedentemente parlato di etica, mi domando:

AWD/ROMA/SP/11

Fratelli Pagani
dal 1909 s.p.a.

PRESENTA

L'ARTE
del
BUON
SAPORE

DA 110 ANNI CREIAMO L'EMOZIONE DEL MADE IN ITALY
OFFRENDO AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI NATURALMENTE SANI.
SUPPORTIAMO I NOSTRI CLIENTI CON SOLUZIONI TAILOR-MADE
CON L'OBIETTIVO DI GARANTIRE RISULTATI DI ALTA QUALITÀ.

www.fratellipagani.it

110
years of success

Fratelli Pagani S.p.A.
Via Ennio, 20 - 20137 Milano - Italia
Tel. 02 5456785 (R.A.) - Fax 02 55191476
fpagani@fratellipagani.it

I Nostri Marchi

Pagani Chef
Cerneto
BIOLOGICO

Antibiotici nel sistema produttivo italiano della carne bovina

	Razza	Sexo	IPMG (kg/ha)	Mortalità (%)	Morbilità (%)	MSU (%)	mg/PCU (mg/kg liv)
Ristalli Francesi - Sempre An. Pro. (IM+OS)	Lim	♂	1,38	1,59	28,05	0,36	187,78
Ristalli Francesi - An. Pro. o necessità	Ch	♂	1,52	1,06	19,98	1,08	10,83
Ristalli Francesi - An. Pro. o necessità	Ch	♀	1,13	0,47	16,26	0,96	10,93
Ristalli Francesi - An. Pro. in casi estremi	Ch	♂	1,54	0,55	16,15	0,96	6,80
Ristalli Italiani - An. Pro. in casi estremi	Inc	♂	1,17	1,41	4,61	0,95	4,54
Linea vacca-vitello - No An. Pro.	Lim	♂	1,24	9,4	88,9	0,85	12,84
Linea vacca-vitello - No An. Pro.	Lim	♀	1,25	5	12,5	0,55	3,09
Linea vacca-vitello - No An. Pro.	Piem	♂	1,16	2,7	37	0,6	3,49
Linea vacca-vitello - No An. Pro.	Piem	♀	1,13	8,7	17,89	0,8	0,69

qual è l'approccio etico nei confronti di animali che sono stati discriminati per qualcosa che non dipendeva da loro, ovvero di animali che sono stati scelti per essere un sostentamento umano e che ora non possono più essere un alimento per l'uomo?

precedenti ovvero nell'allevamento di origine o durante la fase di movimentazione e trasporto nei centri di raccolta. Purtroppo nel settore dell'allevamento bovino da carne, ma non solo, spesso e volentieri non si riesce a conoscere quali sono le prati-

ulteriore costo che si somma a quello relativo al benessere, al rispetto dell'ambiente e a tutti i costi economici che un prodotto destinato al consumo umano deve sopportare.

La differenza enorme per quanto riguarda il settore del bovino, rispetto a quello suino, è che non è un momento in cui viene voglia di fare investimenti. Un allevatore oggi perde 67 euro a capo quindi, anche nell'ottica di avere premi da parte della Comunità europea pari a 62 euro, perde sempre 5 euro a capo a fronte di un lavoro notevole. Gli allevatori devono far fronte ad un aumento dei costi rispetto ad un bilancio che non è positivo. Di qui l'importanza del lavoro delle Associazioni e di avere un progetto e un appoggio importante da parte del governo: l'agricoltura e l'allevamento rappresentano infatti una voce

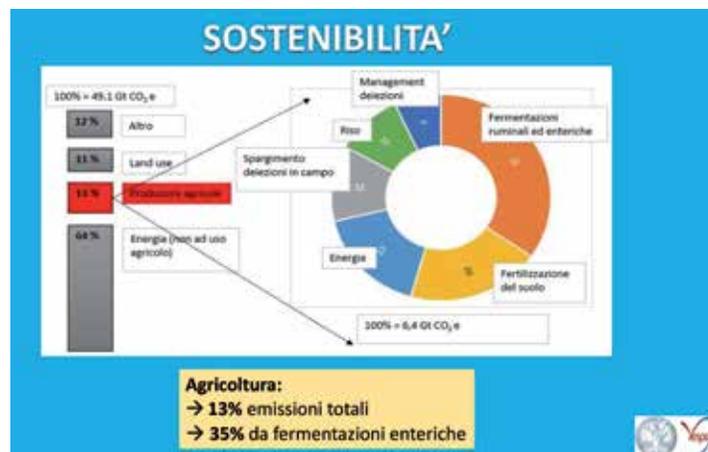
importante del nostro PIL ed incidono in modo sostanzioso sull'occupazione. Oggi le aziende stanno chiudendo o vengono decentrate: vogliamo togliere quella bellissima capacità e tradizione di cui disponiamo perché non possiamo sostenere i costi di produzione? Qualcosa deve essere certamente fatto!

Sostenibilità - L'allevamento protetto va portato avanti in maniera corretta perché anche lì l'animale è felice come in quello estensivo: in Italia la stragrande maggioranza degli allevatori lo sta facendo e quelli che non lo fanno saranno destinati ad eliminarsi da soli. Oggi abbiamo un sistema per poter valutare l'impatto ambientale secondo una norma internazionale. Il nostro settore potrà mettere in evidenza i miglioramenti ottenuti e i loro risultati che, se non portano a vendere un certificato, possono essere comunque trasferiti al consumatore. Grazie al cielo esistono già aziende che indicano in etichetta alcuni dati come il consumo di litri d'acqua etc. Il consumatore deve ricevere informazioni corrette circa la sostenibilità, l'antibiotico, il benessere, la qualità del prodotto. Dobbiamo veramente essere coesi ed uniti per dare una risposta netta e forte, non soltanto rispetto alle fake news, ma anche riguardo alle informazioni non corrette che vengono convogliate al consumatore. ■



Che rispetto etico c'è per questo animale che non ha scelto di ammalarsi? L'animale non è in grado di curarsi, quindi il suo benessere equivale a prendersi cura di lui in maniera adeguata, ben quantificata e qualificata. Ciò può essere fatto attraverso la ricetta elettronica e la responsabilità lungo tutta la filiera e possiamo andare a definire gli allevamenti in base alla quantità di antibiotici utilizzata. Non da ultimo mi sono domandato: come mai si utilizzava l'antibiotico negli animali? Il decesso di una vitellina può dipendere o all'incapacità dell'allevatore o a ciò che le è successo nelle fasi

che zootecniche e le attività che vengono svolte nell'allevamento di origine e nei centri di raccolta. Questi fattori sono estremamente predisponenti al rischio sanitario per cui la buona prassi per tutelare l'animale è quella di attuare l'antibiotico profilassi che, se non viene più fatta per assecondare le richieste del consumatore, ha un costo violento. Abbiamo messo a confronto animali sottoposti ad antibiotico profilassi per prevenzione del rischio sull'effettiva presenza di un pericolo anche manifesto: se si esclude questo approccio, l'allevatore ha una diminuzione di introito dai 15 ai 25 euro. Un



Jarvis, qualità certa, anzi certificata



capinella

Una nuova generazione di storditori e cartucce universali

Sicuri che i sistemi a cui vi affidate siano certificati?

Quelli di Jarvis lo sono.

Le nuove certificazioni CE assicurano che le cartucce e le pistole per l'abbattimento Jarvis lavorino nel pieno rispetto del regolamento CE 1099/2009 per il benessere animale.

La gamma delle cartucce Jarvis certificata C.I.P., è pienamente compatibile con i modelli di altre marche attualmente sul mercato.

Il nostro centro di Assistenza tecnica è qualificato per riparazioni ed emissione test di conformità degli abbattibuoie di tutte le marche.

Jarvis è una certezza di qualità ed assistenza tecnica.

Jarvis è certificata.



PTB
992

PTB
993

2017 EC
Type-examination Certificate
issued by PTB Braunschweig / D

Scampato pericolo per salami e mortadelle made in Italy

Non aumentano i dazi USA per l'agroalimentare italiano

Il timore di un inasprimento dei dazi USA all'importazione per i prodotti DOP ed IGP è svanito.

Nella lista dell'Ustr-United States Trade Representative, che indica i prodotti soggetti a dazi, non compare infatti l'agroalimentare italiano.

“Un ulteriore aumento dei dazi oltre il 25% del valore applicato ad ottobre sarebbe stato un duro colpo per tutta la filiera produttiva delle DOP ed IGP - ha affermato Cesare Baldrighi, presidente di Origin Italia Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche - così come per gli importatori e gli stessi consumatori statunitensi che ricercano nei nostri prodotti distintività e specificità. In più occasioni - aggiunge - abbiamo espresso l'auspicio e la convinzione che solo un efficace lavoro delle istituzioni sia italiane che europee sarebbe stato utile alla nostra causa e l'importante risultato ottenuto ci conferma di aver ben riposto la nostra fiducia”.

È stato scongiurato il rischio di far subire alle eccellenze made in Italy danni economici ir-

reparabili, merito soprattutto dell'impegno e del lavoro fatto dalle Istituzioni sia nazionali che comunitarie.

Scampato pericolo, in particolare, per alcuni salumi made in Italy. Tra i prodotti colpiti dal dazio aggiuntivo del 25% ad valorem, infatti, figuravano i salami e le mortadelle, mentre non erano previsti dazi aggiuntivi per i prosciutti crudi stagionati (né in osso né disossati), gli speck e i prosciutti cotti. Gli USA rappresentano il secondo mercato per i salumi italiani con ben circa 10 mila tonnellate di prodotto, che vale oltre 116 milioni di euro, stando ai dati del 2018. I salumi hanno un dazio molto basso, 0,8 cent/KG: se fosse passato l'aumento, ogni spedizione sarebbe stata gravata da una tariffa pari ad un quarto dell'intero valore del prodotto esportato. Nel primo semestre 2019 l'export verso gli USA è risultato positivo: +11,7% per 5.063 tonnellate e +7,3% per 57,2 milioni di euro. I salami hanno riguardato 417 tonnellate (+98,7%) per un controvalore di 4,4 milioni di euro (+106%) mentre le mortadelle hanno riguardato 381 tonnellate

(+22,7%) per 2,3 milioni di euro (+34,1%).

“La situazione è rimasta ferma al quadro in vigore dall'ottobre scorso - si legge nel comunicato del presidente di Federalimentare Ivano Vacondio - con circa mezzo miliardo di export alimentare italiano colpito da imposizioni daziarie ad valorem del 25% su 4,5 miliardi di export di settore stimato a consuntivo 2019...Tuttavia i nostri prodotti hanno tenuto e di questo dobbiamo ringraziare il know how dei nostri imprenditori”. Ma per il presidente di Federalimentare le preoccupazioni restano: secondo le recenti performance produttive, il settore si trova con un mercato interno stagnante e legato mani e piedi alla spinta dell'export. In particolare, proprio alla capacità di assorbimento di un mercato ricco e promettente come quello USA.

Anche il Consorzio Parmigiano Reggiano ha contribuito a mantenere coeso e compatto il mondo delle Dop rendendosi promotore di una cordata, insieme al Ministero delle Politiche Agricole e al Parlamento Europeo. Per il Parmigiano Reggiano il mercato americano rappresenta il secondo mercato estero, con ben 10 mila tonnellate di prodotto esportato ogni anno ed enormi capacità di crescita.

Anche in questo caso, sottolineiamo che dati e commenti sono precedenti al verificarsi del contagio di Coronavirus in Italia. ■



vo: +11,7% per 5.063 tonnellate e +7,3% per 57,2 milioni di euro. I salami hanno riguardato 417 tonnellate (+98,7%) per un controvalore di 4,4 milioni di euro (+106%) mentre le mortadelle hanno riguardato 381 tonnellate

Anche la carne bovina dal colosso USA Walmart

Il colosso statunitense della distribuzione Walmart ha inaugurato il suo primo stabilimento di confezionamento nel settore della carne bovina. Il laboratorio sorge a Thomasville, in Georgia, a 20 miglia dal confine con la Florida ed è previsto che tratti carne di Angus proveniente dai produttori della zona. In questo modo Walmart compie un ulteriore passo verso il completamento della filiera per seguire la produzione di carne dall'allevamento allo scaffale.

Scott Neal, vicepresidente senior Meat di

Walmart US, ha specificato la decisione di entrare nel comparto delle carni poiché la tracciabilità e la trasparenza diventano sempre più importanti per i clienti. È stato così creato un sistema che consente di offrire qualità e valore garantiti.

“Con l'adesione di alcune delle migliori aziende del settore alla catena di fornitura, Walmart sarà in grado di fornire ai clienti una qualità senza precedenti garantendo trasparenza lungo tutta la catena di approvvigionamento.” ■



Prevista dal Cremlino l'estensione fino al 2024

Russia: continuano i programmi di sostituzione dell'import

Dal 2014 sono stati prodotti in loco quasi mille tipi di articoli che hanno sostituito quelli in precedenza importati - Gli effetti maggiori sull'agroalimentare e sulla metalmeccanica

Il Governo russo propone di estendere fino al 2024 lo sviluppo dei programmi di sostituzione delle importazioni per le merci interessate dalle sanzioni anti-russe e dal conseguente embargo russo. In Russia sono attualmente in corso di attuazione 23 programmi di sostituzione delle importazioni, inizialmente istituiti fino al 2020.

Il Ministero dell'Industria e del Commercio propone di estendere questi programmi fino al 2024, sincronizzandoli con altri progetti nazionali. I piani di sostituzione delle importazioni, così come il progetto nazionale di sviluppo delle esportazioni, hanno un obiettivo finale comune: aumentare la competitività globale dei prodotti russi", ha dichiarato ai giornalisti il vice ministro ad interim dell'Industria e del Commercio, Vasilij Osmakov.

Il programma per lo sviluppo accelerato della produzione di prodotti e beni a sostituzione degli analoghi importati è stato lanciato in Russia nel 2014 in risposta alle sanzioni anti-russe dei Paesi occidentali ed ha avuto i suoi effetti maggiori nell'industria agroalimentare e in quella metalmeccanica.

Nella maggior parte delle industrie manifatturiere, la quota dei prodotti nazionali dovrebbe superare il 70% entro il 2024. Dall'inizio del programma di sostituzione delle importazioni, sono stati prodotti quasi mille tipi di articoli che in precedenza venivano acquistati interamente all'estero. Il volume totale degli investimenti attratti dalle imprese è pari a circa 2.000 miliardi di rubli.

Nell'ambito del processo di sostituzione delle importazioni, molti produttori europei, soprattutto italiani, hanno avviato la produzione di beni industriali, di consumo e alimentari direttamente in Russia.

Il successo nello sviluppo di questi programmi ha portato le sanzioni anti-russe in secondo piano nella valutazione dei principali rischi per le filiali russe delle banche estere.



Nonostante la crescita del reddito reale della popolazione, alcune banche estere, in particolare la Société Générale (che possiede la banca russa "Rosbank") considerano la debole domanda dei consumatori nel 2020 tra i rischi per gli istituti di credito nel mercato russo al dettaglio.

Secondo i dati della Banca Centrale Russa, al 1° ottobre del 2019, in Russia vi erano 137 istituti di credito con partecipazione non residente. Il loro numero si è ridotto del 40% dall'inizio del 2015.

Tra i più importanti istituti di credito per il sistema bancario russo da molti anni vi è Banca

CREAgritrend i numeri sul terzo trimestre 2019

Agroalimentare: giù investimenti, su fatturato, industria e import-export

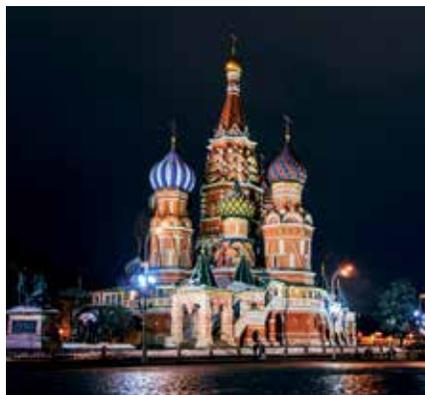
La fotografia scattata nel III trimestre del 2019 da CREAgritrend, il bollettino trimestrale messo a punto dal CREA, con il suo Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia, conferma un'ulteriore fase di ristagno dell'attività economica generale, rispetto al trimestre precedente.

I dati evidenziano, infatti, una diminuzione del valore aggiunto (-2% rispetto al trimestre precedente e del -4,2% rispetto allo stesso trimestre nel 2018) e degli investimenti fissi lordi (-0,2%). Aumenta invece l'occupazione, registrando un +2,3% di ore lavorate e +1,6% di unità di lavoro.

L'indice del fatturato dell'industria alimentare e delle bevande cresce (rispettivamente +3,7% e + 10%), trainato dal mercato estero. Le esportazioni agroalimentari, pari a circa 10,77 miliardi di euro, registrano, rispetto allo stesso periodo del 2018, un aumento del 6%, mentre le importazioni crescono del 4,5%. In aumento i flussi verso gli USA (+19,4%), Spagna e Danimarca. I settori merceologici maggiormente dinamici sono i derivati dei cereali e i prodotti lattiero-caseari, entrambi con un tasso di crescita superiore al 10% e delle bevande, leggermente al di sotto del 10%.

Sulla base dei dati raccolti su twitter, emerge, in ogni caso, un clima di fiducia nel settore agricolo con il 58,1% dei giudizi "positivo e molto positivo" sulle condizioni del settore e sulle politiche attuate (+2,1% rispetto al trimestre precedente). ■

Intesa Russia, l'Istituto di credito universale, che da molti anni offre una gamma completa di servizi bancari per clienti privati e imprese. Le principali linee di business di Banca Intesa interessano il credito alle imprese (anche piccole e medie imprese), e in particolare: prestiti, scoperti di conto corrente, rifinanziamento, leasing di autoveicoli, macchinari e attrezzature speciali, servizi di payroll, depositi, mutui aziendali, servizi di liquidazione e di cassa. Non è facile per le banche occidentali lavorare in Russia, tuttavia il Paese rimane interessante per le filiali delle banche estere, in quanto i tassi sono elevati e consentono così un buon margine di guadagno.



Allevamento e produzione di carne

Secondo uno studio condotto da Rosselkhozbank, l'allevamento del bestiame è un settore particolarmente redditizio in Russia ed ha visto una crescita nel 2019 dal 42 al 45%. Gli esperti ritengono che tale tendenza sia da ascrivere al maggiore consumo di manzo tra i consumatori e al relativo aumento degli ordini da parte del settore della ristorazione. Nel dicembre del 2019 il presidente Vladimir Putin aveva fatto notare che se il tasso di crescita generale dell'economia russa era stato dell'1,3%, il settore dell'allevamento

di bestiame aveva registrato una performance ben maggiore, attestandosi intorno al 4,1%. Il Rosselkhozbank, dal canto suo, ha reso noto che due aziende russe produttrici di carne di manzo hanno ottenuto la certificazione all'esportazione dei loro prodotti in Cina la cui autorizzazione è partita dal 17 gennaio 2020.

Nel periodo dicembre 2018 – novembre 2019 è stato registrato un aumento del 77,9% delle vendite di bistecche di manzo con un aumento dei profitti del 53,4%. Le vendite di manzo in generale, nello stesso periodo, sono cresciute del 5%. Le bistecche di manzo sono tra i prodotti di macelleria più cari, ma nel 2019 il loro prezzo al chilo è sceso del 14%, con un valore medio di 1199 rubli: il

principale motivo della crescente popolarità delle bistecche di manzo è dovuto all'influenza delle numerose steak-house aperte negli ultimi anni in Russia, che hanno reso noto questo prodotto su larga scala.

Nel periodo 2009-2019, il consumo di carne di tacchino in Russia è raddoppiato e ha raggiunto un livello medio di 2 chilogrammi pro capite all'anno. I consumatori russi stanno sostituendo la tradizionale carne di manzo e di maiale con carne di tacchino. Il tasso di crescita medio annuo della produzione di tacchino in 10 anni è stato del 25%. Si tratta del tasso di crescita più alto al mondo. Tra il 2014 e il 2018, il consumo di carne di tacchino in Russia è aumentato del 60%, passando da 165.700 a 265.300 tonnellate.

Più in generale, nel 2019 la produzione di carne e pollame nella Federazione Russa è ammontata a 15,2 milioni di tonnellate, mentre la produzione di latte a 31,3 milioni di tonnellate. Nel 2020 il ministero dell'Agricoltura prevede un leggero aumento della produzione di questi due prodotti. Il ministro dell'Agricoltura Dmitry Patrushev ha dichiarato, tra l'altro, che nel 2019 sono stati raccolti circa 14 milioni di tonnellate di verdure, il migliore risultato degli ultimi anni che si affianca al record del raccolto lordo di frutti e bacche, che è stato pari a 3,5 milioni di tonnellate. ■

Le prospettive per l'export nel 2020

Per la carne brasiliana prevista una crescita

La crescita media delle esportazioni di carne brasiliana dell'ultimo decennio è stata del 2,4% annuo, rimanendo inferiore alla crescita media annua del PIL mondiale intorno al 3,5% nello stesso periodo. Tra i fattori che aiutano a spiegare questa modesta crescita dopo la crisi del 2009, possiamo citare l'aumento della produzione di carne da parte della Russia, la concorrenza con l'Australia e gli USA, l'acquisizione di imprese produttrici in altri Paesi da parte dei grandi produttori brasiliani, e l'operazione Carne Fraca che ha contribuito all'affermazione di altre abitudini di consumo nella popolazione.

Riguardo alle destinazioni delle esportazioni di carni brasiliane,

l'Asia (la Cina in special modo) ha preso il posto della Russia e dell'Europa mentre i volumi destinati al Medio Oriente, Africa e America sono restati relativamente stabili. Nel frattempo la domanda interna brasiliana si è ridotta in reazione all'aumento dei prezzi che si è riflesso sul mercato interno nel 2019 in diretta relazione alla peste suina in Cina e all'aumento dell'export verso il Paese asiatico.

Secondo le stime dell'Associazione brasiliana dei frigoriferi (Abrafrigo), le esportazioni di carni bovine brasiliane registreranno un record nel 2020 e cresceranno di almeno il 10% in volume e entrate. Nel 2019, la crescita è stata del 13% rispetto all'anno precedente in volume,

con 1.856 milioni di tonnellate, e del 16% in fatturato per un totale di 7.575 miliardi di dollari. Secondo Abrafrigo, la crescita dell'anno scorso è la conseguenza di una maggiore domanda cinese. Nel 2019 il Paese asiatico ha importato dal Brasile un totale di 837.580 tonnellate di carne bovina, 120 mila tonnellate in più rispetto al 2018, e ha pagato i migliori prezzi sul mercato internazionale per il prodotto brasiliano - in media 4.511 dollari USA a tonnellata, aumentando il fatturato del settore a \$ 3,77 miliardi. Gli acquisti cinesi sono arrivati a rappresentare il 44,1% del volume di carni bovine esportate dal Brasile e circa il 50% delle entrate.

Nell'elenco dei maggiori importatori di carne brasiliana del 2019, il secondo posto è occupato dall'Egitto, seguito da Cile, Emirati Arabi Uniti e Russia.

Per quanto riguarda le esportazioni, San Paolo è stato lo stato che ha esportato maggiormente il prodotto all'estero (21,9%), seguito da Mato Grosso (19,7%) e Goiás (13,7%). Per il 2020, Abrafrigo crede nel mantenimento di condizioni favorevoli per il commercio brasiliano anche a causa della competitività dei prezzi del Paese e la continuità degli acquisti cinesi.

I dati riportati sono stati resi noti nella seconda metà di febbraio e non tengono conto delle problematiche relative al Covid-19. ■

Creato l'omonimo Consorzio
"Sigillo italiano" per carne di qualità

Si chiama "Sigillo italiano" e intende garantire ai consumatori tracciabilità, salubrità, una produzione nel rispetto delle normative e degli animali, utilizzando i disciplinari di qualità Dop e Igp anche per la produzione e la vendita di carne fresca. Il sigillo del Consorzio Sigillo Italiano, marchio riconosciuto dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ha da poco debuttato nella grande distribuzione al momento in Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, con la collaborazione con i supermercati 'Il Gigante'. Il Consorzio sottolinea che sugli scaffali basterà individuare i prodotti con il marchio Consorzio Sigillo Italiano riconoscibile per una grande Q con al centro l'Italia, cerchiata dal tricolore della nostra bandiera. Il brand vuole aiutare i consumatori a riconoscere le produzioni di qualità e l'origine della carne degli allevatori italiani che hanno ideato il marchio e costituito un Consorzio per la sua promozione. Il nuovo bollino si appoggia

sulla nuova sigla S.Q.N.Z. (Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica), che si aggiunge alle produzioni riconosciute dalla Commissione Europea, D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta). Sono nati così i Disciplinari di Produzione del "Vitellone e della Scottona ai cereali", del "Fassone di Razza Piemontese", del "Bovino Podolico al Pascolo", dell'"Uovo + Qualità ai cereali".

Un Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, Il Consorzio Sigillo Italiano ha riconosciuto il Consorzio con funzioni di rappresentanza di tutti gli operatori che certificheranno le produzioni zootecniche di qualità superiore. Sul sito del Consorzio si legge: "Parola d'ordine di ogni nostro allevatore: benessere animale. Bovini, suini, polli, conigli e tutti gli animali che vengono allevati dall'uomo per produrre buon cibo sono per natura prede e non predatori, hanno quindi bisogno di vi-

vere in ambienti protetti e di poter disporre di tutte le comodità. Poter contare su acqua pulita per abbeverarsi in ogni momento e su un'alimentazione continua a base di cereali e prodotti di alta qualità; vivere in stalle protette dalle intemperie con un clima interno controllato d'estate e d'inverno; ricevere l'attenzione dell'allevatore e i controlli di veterinari qualificati..." Ed ancora: "Il vero e primo garante del benessere animale è infatti sempre l'allevatore, il quale sa perfettamente che per ogni animale allevato anche la più piccola forma di stress può rappresentare un fattore negativo per la buona riuscita del percorso di crescita... tutti gli allevatori inseriti nel Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica sono disponibili, in un'ottica di piena trasparenza, ad aprire e far visitare i loro allevamenti ai consumatori mostrando loro anche il sistema di certificazione del benessere animale, gestito dal C.Re.N.B.A. (Centro Referenza Nazionale Benessere Animale)." ■

ASCIUGATOI
STAGIONATURE. AFFUMICATOI
PER SALAMI E PROSCIUTTI

CAMERE BIANCHE

SCONGELI

SW ACQUISIZIONE
DATI CON MICROPROCESSORE

CONDIZIONAMENTO SALE DI PROCESSO

STUFE PER MORTADELLE E PRODOTTI COTTI

FRIGOMECCANICA

**METTI AL CENTRO
IL CONTROLLO DELLA QUALITA'**

RICERCA, ESPERIENZA E SERIETA' DAL 1962

PARMA
Scegli la nostra tecnologia senza mai compromettere l'ENERGIA
E-GAS
DISTRIBUZIONE

Studio Guidotti

FRIGOMECCANICA S.p.A.
 Via Provinciale 19 • 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy
 Tel. +39 0521 835666 • Fax +39 0521 834070
 info@frigomeccanica.it • www.frigomeccanica.it
 f Frigomeccanica S.p.A. in Frigomeccanica S.p.A.

Soluzioni IT nel settore della lavorazione della carne

Pianificare la produzione per maggiore flessibilità e minori costi

Le migliori sono quelle direttamente integrate nel software ERP - La proposta di CSB-System specifica per il settore alimentare



Keyvisual CSB Racks

La giornata lavorativa di un produttore di alimenti può diventare all'improvviso frenetica: quale ordine deve essere preparato per primo? Ci sono sufficienti materie prime in magazzino?

Quanto tempo ancora saranno in funzione le linee di confezionamento? Sono sopraggiunti nel frattempo degli ordini a cui va assegnata la massima priorità?

L'esperienza insegna che sarebbe meglio pianificare piuttosto che farsi prendere dalla frenesia. Ma l'efficacia della pianificazione dipende fortemente dai metodi e dagli strumenti utilizzati. Gli strumenti tradizionali hanno difficoltà a compensare gli effetti di spostamenti improvvisi degli ordini di produzione o tempi di inattività non pianificati di

macchine e impianti; i sistemi di pianificazione e controllo della produzione basati sull'IT, invece, sono più precisi e flessibili.

Il modulo Process Planning System (PPS) del CSB-System

Nel CSB-System, software gestionale completo, modulare e specifico per il settore alimentare, il modulo PPS è una componente integrante del sistema e, tenendo conto delle capacità e delle risorse umane e materiali presenti, consente oltre alla pianificazione dei processi di produzione su diversi scenari temporali, anche una gestione ottimale di impianti, macchinari e personale.

Pianificazione a lungo termine

Sulla base dei dati di vendita storici o reali, il

cosiddetto "trend di periodo", e del corrispondente utilizzo delle capacità produttive, la pianificazione a lungo termine prevede che sia elaborato un piano di produzione a livello mensile o annuale. I moduli di Business Intelligence (BI) del CSB-System rappresentano in questo contesto uno strumento in più a supporto della pianificazione, che si completa con i valori di budget e la conseguente pianificazione della liquidità.

Pianificazione a medio termine

Dalla pianificazione a lungo termine si ricavano i valori per la pianificazione a medio termine. Tenendo conto degli scostamenti tra quanto pianificato e quanto realmente prodotto, i calcoli per le previsioni sono continuamente aggiustati con i dati effettivi



Operatore al CSB-linecontrol

al fine di assicurare una pianificazione esatta su base settimanale. A questo proposito il PPS equilibra costantemente le capacità pianificate sulla base di quelle disponibili e ne elabora un piano di produzione e di avanzamento. Il CSB mette a disposizione statistiche per la visualizzazione dei fabbisogni in termini di materiali, personale e macchine per i periodi considerati.

Pianificazione a breve termine

La pianificazione a breve termine tiene conto dei risultati di entrambi i precedenti livelli di pianificazione e si integra con i dati operativi derivati dal CSB-System. Gli ordini di acquisto, i dati di magazzino, gli ordini di vendita e le eventuali promozioni vengono così consultati on-line. L'intero piano di produzione è visualizzato in uno schedatore grafico con modalità interattiva. Con l'utilizzo di queste funzioni, si crea dunque il piano di produzione, che è costantemente verificato nel sistema, in costante dialogo con il responsabile della pianificazione. Quest'ultimo riesce così ad elaborare un piano di impiego di persone e macchinari orientato al fabbisogno e alle capacità e che tiene conto di distinte base, restrizioni e procedure. Ciò garantisce la necessaria freschezza del prodotto, un utilizzo ottimale delle macchine, una maggiore velocità di produzione e un'alta capacità di consegna. Anche eventuali carenze o eccedenze e ritardi nella produzione sono resi

rapidamente visibili, affinché i responsabili di produzione possano prendere le giuste contromisure in tempo utile.

Il processo di Sezionamento per le aziende del settore carne

Vale la pena sottolineare che nelle aziende di lavorazione carne vi sono due tipi di processo di produzione da pianificare: uno è il processo di sezionamento e l'altro il processo di produzione con distinte basi. La completa integrazione di questi processi rende possibile una pianificazione che tiene conto dei dati provenienti da tutti i reparti aziendali coinvolti, con l'obiettivo di una maggior trasparenza nel confronto tra preventivo e consuntivo della resa di materie prime e processi. Grazie all'inserimento nella pianificazione di tutti i dati relativi alle disponibilità, l'utente ottiene automaticamente un piano dettagliato di scomposizione che, partendo dal fabbisogno, determina i valori teorici per gli ordini di sezionamento e quindi ottimizza le giacenze di magazzino. Grazie al *Rilevamento Dati Aziendali* e la *Presenza Mobile Dati*, tutti i dati sono rilevati direttamente nel punto in cui si generano. Nei programmi *Entrata Processo di Scomposizione* ed *Uscita Processo di Scomposizione* sono predisposte online le quantità effettive, per l'ordine di volta in volta associato, senza doppi inserimenti e perdite di tempo. Per analizzare lo scostamento rese

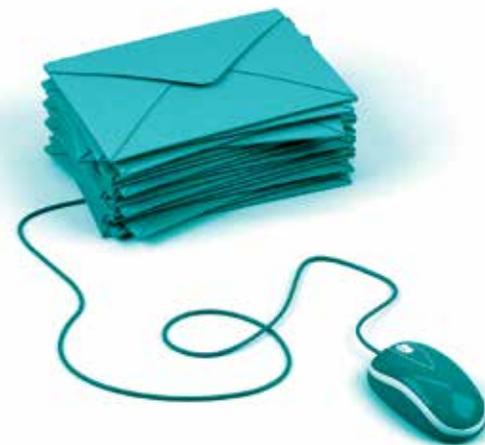
per partita si esegue alla fine un calcolo, riferito all'ordine, per la valorizzazione degli articoli risultanti dalla scomposizione sulla base di un confronto preventivo/consuntivo. Un confronto esteso all'ordine è possibile tramite l'analisi delle partite e rappresenta anche la base per l'ottimizzazione, il cui obiettivo è una pianificazione migliorata ed orientata al fabbisogno dell'uscita del processo di scomposizione.

È andato tutto come previsto?

Il piano di produzione perfetto, però, non esiste perché la vita reale è un'altra: festività, offerte speciali, addirittura le condizioni meteorologiche possono avere un impatto enorme sulle vendite e quindi indirettamente sulla pianificazione della produzione. Quindi è bene che il software sia uno strumento flessibile che includa sì i dati storici, ma consenta allo stesso tempo di modificare gli ordini di produzione. Il tutto secondo livelli di autorizzazioni per utenti, definiti dalla direzione aziendale. Con uno strumento di pianificazione altamente flessibile come il CSB-System diventa molto più semplice pianificare, organizzare e controllare in modo ottimale tutte le risorse produttive come personale, macchine e materie prime, anche in condizioni difficili causate dall'andamento incerto degli ordini e dall'ampia varietà di prodotti. ■

Referente: A.Muehlberger

Chiedetelo a...



La rubrica "Chiedetelo a..." è uno spazio attraverso il quale i nostri lettori (ma anche la redazione stessa) possono avere risposte ad argomenti di diversa natura.

Le domande devono essere inviate all'indirizzo email redazione@ecod.it

I quesiti proposti saranno evasi da persone competenti negli specifici settori.

Al supermercato trovo diverse offerte di prosciutto cotto, mi aiutate a capire cosa significano veramente i termini "Alta qualità" e "Scelto"?

Nonostante come italiani ci vantiamo di saper produrre i migliori prodotti di salumeria al mondo e pure abbiamo una lunga lista di Dop e Igp nel settore delle carni fresche e trasformate, non ci eravamo mai posti il problema di tutelare la qualità dei nostri prodotti privi di riferimenti territoriali, come il prosciutto cotto, il prosciutto crudo italiano e il salame, con criteri oggettivi che ne esaltassero la particolarità. Il rischio era che per effetto della globalizzazione, i prodotti italiani potessero rimanere senza tutele, dovendosi confrontare con una concorrenza internazionale che avrebbe potuto portare in Italia prodotti di qualità scadente non paragonabili a quelli nazionali.

È per questo che ASSICA (l'Associazione dei produttori) e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, decisero di definire i requisiti di qualità e i metodi di produzione di tre prodotti importanti della salumeria italiana, che sono poi stati oggetto di uno specifico Decreto del Ministero delle Attività Produttive.

Il DM del 21.09.2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti della salumeria", successivamente modificato con DM del 26.05.2016 per adeguarlo ai requisiti dei nuovi regolamenti comunitari sull'informazione ai consumatori, ha specificato quelli che sono i requisiti necessari per denominare il prosciutto cotto (e altri prodotti della salumeria).

Innanzitutto la denominazione di vendita di "prosciutto cotto" indica solo il prodotto ottenuto esclusivamente da carne di coscia della specie suina. Dal 2006 pertanto non è più possibile chiamare prosciutto cotto altri parti meno nobili come la spalla cotta, anche quando utilizzata in un toast.



Il disciplinare identifica tre fasce di qualità di Prosciutto cotto:

- il "prosciutto cotto",
- il "prosciutto cotto scelto",
- il "prosciutto cotto di Alta Qualità".

Quest'ultima dicitura garantisce un'alta selezione di materie prime, l'utilizzo di rigorosi processi di lavorazione e pochi e precisi ingredienti.

L'elemento che determina l'appartenenza a ciascuna delle tre fasce indicate dal Decreto è il livello di umidità, calcolato sul prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD). Il valore di UPSD si ricava facendo un'analisi centesimale mediante la formula: $[Umidità \% / (100 - Grasso \% - F)] \times 100$ e per F si intende: $100 - (umidità \% + proteine \% + grasso \% + ceneri \%)$.

Si tratta di un parametro tecnico che deve essere certificato dalle aziende, che non compare sulla confezione, dove basta la denominazione per qualificarlo nelle rispettive qualità.

Così più il prosciutto è umido, minore è la sua qualità, pertanto è stato stabilito che:

- a) il prosciutto cotto di Alta Qualità, deve avere $UPSD \leq 76,50$
- b) il prosciutto cotto Scelto, $UPSD \leq 79,50$
- c) il prosciutto cotto, $UPSD \leq 82,00$

Il D.M. 21 settembre 2005 e il successivo D.M. 16 maggio 2016, hanno lo scopo di tutelare

il consumatore nell'acquisto di alcuni prodotti di salumeria, consentendogli, in base alla denominazione, di capire immediatamente la percentuale degli ingredienti usati e quindi il rapporto qualità/prezzo.

Per le due nuove denominazioni di "prosciutto cotto Scelto" e "prosciutto cotto di Alta qualità" si sono stabilite, nel contempo, le modalità di produzione e gli ingredienti da utilizzare. Nella sezione mediana del prodotto devono essere riconoscibili e "chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino".

Nel prosciutto cotto di Alta Qualità, che identifica il prosciutto cotto migliore, non possono essere aggiunte sostanze come amidi, fecole, proteine del latte, proteine di soia e gelatine alimentari, né possono essere impiegati polifosfati o il glutammato monosodico. Questo vale anche per un cotto porzionato/affettato a libero servizio. In tutti i prosciutti però si richiede l'impiego come conservante del nitrito di sodio o di potassio, per la principale azione inibente della crescita del *Clostridium botulinum*. E laddove si decida di non utilizzare l'additivo come previsto dai regolamenti comunitari, si deve necessariamente riportare la presenza di conservanti naturali di origine vegetale. Diventa evidente che un prosciutto cotto senza la dichiarazione di conservanti non può essere denominato come tale ma con un nome generico di prodotto cotto. Infine si rammenta che, se nell'elenco degli ingredienti viene dichiarata anche l'acqua, vuol dire che nel prodotto supera il 5% e questo, quindi, depona a svantaggio della qualità del salume.

Che cosa significa "Etichetta pulita"

Sento spesso parlare di prodotti con etichetta pulita (o clean label), ma non ho chiaro cosa voglia dire e penso talvolta che una lista ingredienti troppo corta nasconda qualcosa. Potete chiarire il concetto?

Le etichette "naturali" e pulite sono le tendenze chiave di questi ultimi anni, esigenze guidate dai consumatori e dai rivenditori. Vogliamo mangiare prodotti che siano i più naturali possibili ma al tempo stesso vogliamo essere sicuri che il cibo che mangiamo è sicuro. I due termini si possono conciliare? Le etichette che dichiarano una lista di ingredienti corta e l'assenza di ingredienti artificiali sono veritiere? Oppure celano quello che non si vuole far vedere?

Tralasciando tutte le formule che dichiarano l'assenza di qualcosa ("senza zuccheri", "senza grassi idrogenati", "senza lattosio", "senza glutine", "senza coloranti", ecc.), le aspettative dei consumatori per una "etichetta pulita" si basano principalmente su tre condizioni:

- senza additivi: intesi a rimuovere o sostituire gli additivi alimentari, ritenuti tutti (a torto) di sintesi chimica e per questo potenzialmente dannosi per la salute;
- semplice elenco degli ingredienti: scegliere ingredienti riconoscibili che non suonino come chimici o artificiali;
- elaborazione minima: processare alimenti utilizzando tecniche tradizionali che non sono state comprese dai consumatori e non percepite come artificiali.

Tuttavia il termine "etichetta pulita" o "clean label" risalta in modo differente tra i consumatori e a livello globale le statistiche ci dicono che oltre un terzo non ha ben chiaro che cosa significhi. La maggior parte di coloro che riconoscono il termine "etichetta pulita", lo pensa in modo ambiguo come un indicatore di un prodotto privo di ingredienti e additivi artificiali, e per questo naturale.

Questa confusione o limitata comprensione del consumatore è utilizzata nell'industria più diffusamente come un claim di marketing, tant'è che sia in Europa che in America, le agenzie governative hanno cercato di fornire indicazioni sul corretto utilizzo dei termini. Non esiste però al momento una definizione legale o normativa per intendere cosa significhi "etichetta pulita". Tuttavia, nonostante i criteri di valutazione siano molto vaghi, anche le "clean label" devono rispondere ai regolamenti comunitari in materia di etichettatura. Perciò se vengono fatte dichiarazioni per un'etichetta pulita, queste devono essere veritiere e non fuorvianti.

A tutela dei consumatori italiani sono in vigore tanto il Codice del Consumo quanto l'insieme di norme comunitarie sugli alimenti che vietano di fatto agli operatori alimentari di veicolare messaggi pubblicitari che possono indurre in errore il consumatore medio sulle caratteristiche di un alimento. I controlli però non sono una cosa scontata e spesso sono difficili da fare, arrivando a sanzionare con molto ritardo un comportamento al limite della legalità che magari sfrutta le ambiguità della legge o le sue mancanze, dando modo a molte aziende di utilizzare l'etichetta clean label in modo da ingannare il consumatore meno esperto. Il rischio infatti per chi è poco informato è che una presentazione dell'alimento privo di un qualcosa ("senza conservanti", "senza aromi artificiali", "senza coloranti", ecc.) che evoca genuinità, diventi una pratica commerciale scorretta, soprattutto se l'intera categoria di quella classe di prodotti non può fare a meno di essere giustificata con la presenza di determinati additivi o ingredienti. Ci deve essere allora maggior consapevolezza da parte dell'industria, che non basta dire di cosa è privo un alimento elaborato, ma occorre un approccio più intelligente: mentre

* L'impiego di ingredienti che apportano nitrati, nitriti o entrambi in modo da ottenere effetto conservante, si configura come impiego di additivi alimentari e non consente di vantare l'assenza di conservanti. Sulla base di quanto disposto dalla Commissione europea nella nota del 12 gennaio 2007 "Utilizzo di estratto di spinaci ad alto contenuto di nitrato nei prodotti a base di carne", tale pratica si configura come utilizzo deliberato di additivo alimentare, qualora l'estratto di spinaci o di altri vegetali sia utilizzato con lo scopo tecnologico finalizzato alla conservazione del prodotto finito.



promuove la rimozione di aromi e additivi artificiali come impegno per un'etichetta pulita, deve fornire un messaggio veritiero che si focalizza sui benefici, specie se la legge impone dei vincoli.

È il caso dei nitriti (E249-E250) come conservanti che la legge impone nei prodotti di sa-

lumeria (soprattutto cotta) al fine di garantire la salubrità e la sicurezza dei prodotti presenti sul mercato. Sfruttando le proprietà di determinati succhi vegetali (spinacio, lattuga, carote, barbabietole) di contenere naturalmente nitriti e nitrati (precursori dei nitriti) è possibile non utilizzare i conservanti di origine chimica e non indicare i corrispondenti numeri E, riportando però le diciture che il prodotto contiene conservanti* di origine naturale e nella lista

ingredienti specificare alla voce "aromi" che contiene "aromi naturali di origine vegetale".

L'etichetta clean label non deve indicare l'assenza di determinati ingredienti (per es. aromi, additivi), dove gli stessi sono presenti nel prodotto, anche se solo in tracce. Inoltre, se l'impiego di alcuni additivi (per es. conservanti o coloranti) è vietato per legge

in determinate categorie di alimenti, non è consentito utilizzare il claim "senza coloranti" o "senza conservanti", poiché tutti gli alimenti analoghi sono privi – perché devono esserlo – di tali additivi. Allo stesso modo, laddove la legge impone di usare dei conservanti, non si può dire che il prodotto è "senza additivi" perché non si impiegano sostanze identificate con il numero "E", ma si deve

giustificare la presenza di conservanti di altra natura, specificando comunque l'origine vegetale e naturale.

L'esigenza di una informazione sempre più corretta e trasparente si coniuga con i comportamenti di consumo che vedono crescere una maggiore consapevolezza e responsabilità negli acquisti, privilegiando quei prodotti dove il fattore etico e sostenibile dell'intera filiera diventa una scelta vincente. Tuttavia bisogna accettare dei compromessi che non sono di poco conto: da un lato essere disponibili a pagare maggiormente un prodotto più naturale, dall'altro (ciò vale soprattutto per gli addetti marketing di aziende e GD/GDO) di accettare che un prodotto possa avere una shelf life inferiore.

Siamo disposti ad accettare questo compromesso?

Approcci innovativi nella gestione epidemiologica delle malattie a trasmissione alimentare

**Angela Mucciolo, **Claudio Mucciolo*

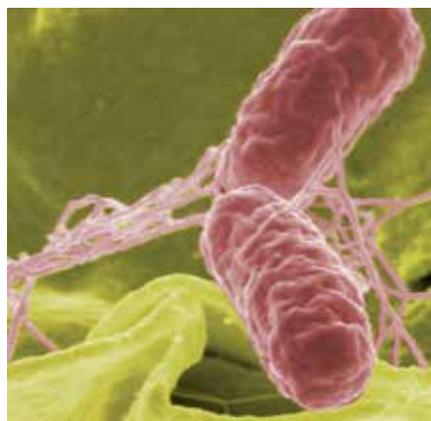
**Dottore in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali*

***ASL di Salerno, Dipartimento di Prevenzione Area Sud – Servizio Igiene Alimenti di O. A.*

Introduzione

La sicurezza alimentare è supportata da un robusto apparato normativo nell'Unione Europea che va sotto il nome di pacchetto igiene. Questo apparato normativo si basa sul principio fondamentale che i protagonisti primari della sicurezza degli alimenti sono i produttori (OSA), i quali mettono in atto le misure atte a produrre, con garanzie adeguate, alimenti sicuri, basandosi fondamentalmente sul sistema HACCP. I sistemi e le attività messe in atto dai produttori sono oggetto dei controlli ufficiali, altro componente fondamentale del sistema complessivo di sicurezza alimentare nell'Unione. Complessivamente questo sistema ha la funzione di ridurre ad un grado accettabile i livelli di contaminanti (pericoli biologici, chimici e fisici) negli alimenti posti sul mercato, con la finalità ultima di avere livelli sufficientemente bassi di rischio associato al consumo degli alimenti stessi.

Le attività svolte per la sicurezza degli alimenti dagli OSA e dalle autorità competenti che



eseguono i controlli ufficiali si traducono e vengono solitamente misurate in termini di output operativi generalmente ben definiti quali le azioni previste dai sistemi HACCP, le ispezioni, gli audit e le prove di laboratorio. Tuttavia il raggiungimento di livelli sufficientemente bassi di rischio associato al consumo degli alimenti non può essere misurato e quindi documentato attraverso la misura degli output operativi di OSA e controllori ufficiali. Infatti, la verifica del livello di rischio come danno di salute nella popolazione umana non può essere rilevata altro che attraverso rilievi sanitari nella popolazione,

nel caso specifico della malattie a trasmissione alimentare (MTA), attraverso la misura dell'incidenza di queste malattie. Senza il monitoraggio delle MTA, i sistemi di sicurezza alimentare non hanno un adeguato riscontro dell'efficacia della loro azione, pertanto è necessario registrare e analizzare il feedback epidemiologico che deriva dall'attività diagnostica medica delle MTA come misura di outcome dei sistemi di sicurezza alimentare. Mentre con output ci si riferisce alle azioni tecniche dirette (ad es. una ispezione o un esame di laboratorio), per outcome si intende l'effetto finale nella popolazione di interes-



se delle azioni svolte; per un sistema sanitario, l'outcome è il miglioramento del livello di salute della popolazione. Questa transizione da una impostazione basata sugli output operativi degli attori del sistema a quella basata sull'outcome sanitario dell'operato del sistema è uno dei vantaggi fondamentali della integrazione medico-veterinaria (one-health) in cui i dati epidemiologici medici informano i sistemi di prevenzione veterinari.

Discussione

Nell'Unione Europea la sorveglianza delle MTA è stata riconosciuta come funzionale alla sicurezza alimentare da lungo tempo (Dir. 2003/99CE). Per lo stesso motivo, ogni anno vengono raccolti nell'Unione i dati di malattia, dei focolai di infezione e di contaminazione alimentare relativamente ai maggiori agenti di MTA, con la produzione del report annuale congiunto tra ECD ed EFSA sulle zoonosi. In particolare, vengono raccolte le evidenze sui veicoli alimentari delle MTA e i livelli di contaminazione dei serbatoi animali. Accanto a questa motivazione fondamentale, in anni più recenti è stata anche riconosciuta l'importanza della sorveglianza accurata delle MTA in chiave di rilevazione precoce di situazioni di potenziale crisi (gravi focolai). Questo ha portato alla recente promulgazione della Dec. 2019/300 della Commissione del 19/2/2019 che istituisce un piano generale

per la gestione delle crisi in sicurezza alimentare.

Una ragione fondamentale alla base di questa recente rinnovata attenzione per sistemi di sorveglianza delle MTA risiede nell'evoluzi-



zione tecnologica costituita dall'avvento di metodi di tipizzazione batterica che negli ultimi 3-5 anni hanno consentito di identificare e confermare focolai di infezione e di riferirli alle loro fonti alimentari e animali con una accuratezza prima impensabile. Una adeguata sorveglianza delle MTA associata e questa migliorata capacità di associare MTA e loro fonti di infezione rende possibile una accurata attribuzione del carico di malattia nella popolazione ai diversi serbatoi animali. La disponibilità di informazioni affidabili in materia di attribuzione delle fonti dovrebbe costituire un riferimento primario per definire le priorità di intervento nei serbatoi animali degli agenti di MTA.

Sulla base di questi presupposti, in alcune regioni (per es. Emilia-Romagna) viene condotta dal 2012 una sorveglianza della salmonellosi e della Listeriosi (dal 2017) umana integrata con le attività di prevenzione veterinaria. La sorveglianza è basata sulla tipizzazione molecolare dei ceppi batterici isolati dai casi umani e dagli alimenti e animali della regione. Le finalità della sorveglianza sono l'identificazione dei focolai di infezione e l'identificazione delle fonti di infezione. Il sistema insiste su un territorio con circa 4,5 milioni di abitanti, 0,5 milioni di bovini, 1,25 milioni di suini e 28 milioni di avicoli. L'organizzazione comprende 8 laboratori ospedalieri, un laboratorio di riferimento regionale presso IZSLER a Parma e il sistema di laboratori veterinari di IZSLER. Due sono i fattori chiave del sistema: la genotipizzazione sistematica di tutti gli isolati, medici e veterinari e operare in tempo reale.

In questi anni tale sistema ha consentito di chiarire che la distribuzione dei casi umani di salmonellosi tra i diversi sierotipi di Salmonella è profondamente diversa dalla situazione media europea. Mentre nell'Unione è prevalente l'infezione da *S. Enteritidis* (circa il 60% dei casi), in Emilia-Romagna è prevalente l'infezione da *S. Tiphymurium*, soprattutto nella sua variante monofasica (50-60% dei casi). Questa diversa distribuzione dei casi umani, confrontata con la situazione nelle popolazioni animali, ha consentito di stimare l'attribuzione delle infezioni umane per circa il 70% al suino, per il 25% agli avicoli e per il 5% al bovino. Dal 2012 ad oggi, circa 30 focolai di salmonellosi sono stati identificati grazie alla tipizzazione.

È stata fatta una valutazione specifica del valore aggiunto dimostrato nel periodo dalle tipizzazioni avanzate (metodi molecolari – Whole Genome Sequencing in particolare). È emerso da alcuni casi di studio analizzati che grazie alla genotipizzazione è effettivamente



possibile definire meglio l'ampiezza e la durata dei focolai, a volte anche di anni. Questo comporta una migliore comprensione delle dinamiche di infezione tra settore animale e popolazione umana consentendo di adottare misure di prevenzione più efficaci, come è stato il caso per il settore uova in regione. Inoltre è stato mostrato come integrando autocontrolli e controlli ufficiali in una unica sorveglianza molecolare si possa acquisire un

potenziale preventivo delle infezioni umane molto elevato, in forza della accuratezza dei metodi di tipizzazione oggi disponibili.

Conclusioni

Vi è una rinnovata attenzione alla sorveglianza molecolare dei patogeni alimentari nell'Unione Europea. Questo è soprattutto la conseguenza di avanzamenti tecnologici recenti che rendono possibile la tracciabilità

dei patogeni con una accuratezza prima impensabile. La sorveglianza molecolare ha già dimostrato il suo potenziale preventivo sia in termini di migliore attribuzione delle infezioni alle loro fonti animali, sia rispetto alla capacità di identificare focolai infettivi. I sistemi di sicurezza alimentare devono rapidamente fare propria questa potenzialità integrandola nelle proprie prassi operative. Questo richiede una inevitabile evoluzione culturale. ■

Gli autori sono responsabili delle opinioni espresse negli articoli e delle relative bibliografie

Tossinfezioni alimentari

Rapporto sulle zoonosi nell'Unione europea

Il rapporto annuale sulle zoonosi e sugli agenti zoonotici pubblicato a dicembre 2019 e curato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) fornisce una panoramica sulle attività di monitoraggio portate avanti in 36 Paesi europei (28 Stati membri UE e 8 non-membri) ed evidenza nel 2018 un generale andamento in linea con l'anno precedente per le infezioni da *Campylobacter* spp. (246.571 casi) che risulta ancora la prima infezione gastrointestinale registrata in Europa, e per le infezioni da *Salmonella* spp., seconda zoonosi con 91.857 casi.

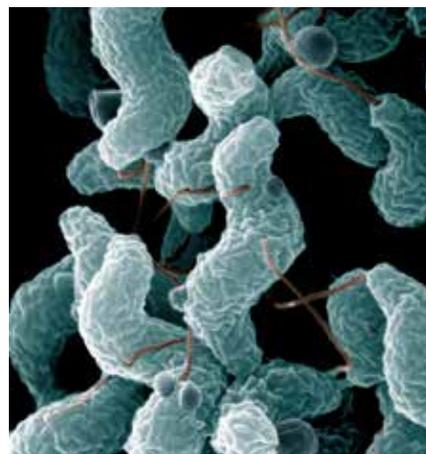
In Italia il numero dei casi di *Salmonella* spp. e *Campylobacter* spp. isolati da uomo per l'anno 2018, forniti dalla rete di sorveglianza Enter-Net, sono rispettivamente 3.656 e 1.356, evidenziando un lieve incremento rispetto agli anni precedenti.

Nel 2018, in Europa, si sono verificati 5.146 focolai epidemici di origine alimentare che hanno coinvolto 48.365 persone; rispetto la 2017 si è riscontrato un leggero aumento nel numero di persone coinvolte, (+2.897), nelle ospedalizzazioni (4.588 ricoverati, +1%) e nei decessi (40 decessi, +21%). Il 13% dei focolai si è verificato in ambito familiare (23% considerando solo quelli per cui

l'informazione era disponibile).

Il principale agente causale di focolai epidemici è stata, anche nel 2018, la *Salmonella* responsabile di 1 focolaio su 3. La maggioranza dei focolai di salmonellosi (67%) è stata registrata in soli tre Paesi, Slovacchia, Polonia e Spagna. Nei casi di salmonellosi l'origine dell'infezione era legata soprattutto al consumo di uova. È da sottolineare comunque che il quadro eziologico dei focolai trasmessi da alimenti si presentava molto variegato nei diversi Stati membri. Infatti in alcuni Stati gli episodi epidemici erano principalmente associati a infezione da norovirus, *Campylobacter*, *Trichinella*, enterotossine batteriche ed *Escherichia coli* produttore di Shiga-tossina (STEC). Anche nel 2018 la maggioranza dei focolai epidemici si è verificata nell'ambiente domestico mentre il contesto che ha determinato il maggior numero di casi epidemici era quello legato ai ristoranti, pub, bar, hotel e altre forme di catering.

L'*Escherichia coli* produttore di Shiga tossina (STEC), è risultata la terza causa più comune di zoonosi di origine alimentare con 8161 casi segnalati nel 2018. In Italia la sorveglianza delle infezioni da STEC è prevalentemente attuata attraverso il Registro Italiano della Sindrome Emolitico Uremica e il numero di casi registrati nel 2018 non ha subito particolare variazioni.



Il trend relativo ai casi di listeriosi in UE risulta in costante aumento nell'ultimo decennio e anche l'andamento dei casi registrati in Italia risulta sovrapponibile. Alla listeriosi sono collegati, tra le malattie zoonotiche, la maggior parte dei ricoveri ospedalieri (il 97%) e dei decessi (229) registrati nel 2018.

In Italia nel 2018, l'andamento delle principali malattie a trasmissione alimentare si è mantenuto, in generale, simile al 2017.

Considerando che molte malattie di origine alimentare possono essere prevenute migliorando le misure igieniche durante la produzione, conservazione, manipolazione e preparazione degli alimenti, è importante aumentare la sensibilizzazione dei consumatori sulla pericolosità di queste patologie e sulla necessità di attuare accorgimenti corretti nella manipolazione e preparazione degli alimenti.

Il nuovo titolo del report sottolinea la visione "One health" portata avanti sulle zoonosi da EFSA e ECDC. ■



QUANDO L'ESPERIENZA FA SEMPRE LA DIFFERENZA

LINEE PER SALSICCE ED
INSACCATI PORZIONATI ED
ATTORCIGLIATI

PRECISE, FLESSIBILI ED
EFFICIENTI.

- Per tutti i tipi di budello e calibri: naturale, collagenico ed artificiale
- Adatte alle piccole, medie e grandi capacità produttive

Per maggiori informazioni vai
alla pagina

[https://handtmann.it/myproduct/
attorcigliatura-porzionatura-e-
appendimento-convenzionale/](https://handtmann.it/myproduct/attorcigliatura-porzionatura-e-appendimento-convenzionale/)

Non improvvisare! Parti subito col
piede giusto! Chiedi un prova senza
impegno e senza oneri!
Handtmann, da sempre la migliore
qualità al servizio delle tue esigenze.

handtmann
Idee per il futuro.

INNOVAZIONE PER L'INDUSTRIA DELLE CARNI
PRIMA EDIZIONE - BOLOGNAFIERE

23-24
OTTOBRE 2020

**NUOVE
DATE**

MEATY

INNOVAZIONE PER L'INDUSTRIA DELLE CARNI

PERCHÈ MEATY

E' un'iniziativa, ideata da Ecod, per creare sinergie vincenti tra le industrie che producono l'eccellenza italiana nel settore carni e pesce e i loro fornitori di tecnologie ed ingredientistica, in un quartiere fieristico moderno e razionale come quello di Bologna.

TECNOLOGIA PER PRODURRE NELLA TRADIZIONE
GIORNATE DEDICATE AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Per info: Tel. +39 0331518056 - www.meaty.eu
comunicazione@ecod.it (espositori) - info@meaty.eu (visitatori)

ecod
CASA EDITRICE

Segreteria organizzativa Ecod Srl
Via Don Riva, 38 - 20028 S. Vittore Olona (MI) - Italy
Tel. +39 0331 518056 - www.ecod.it

Promosso da

**Bologna
Fiere**