

L'indicazione d'origine e le nuove sfide dell'allevatore

Cristini, Anas: «Le scelte future sono da affrontare essendo consapevoli che la differenziazione qualitativa è la chiave per mantenere la redditività»

di **Alessandro Calliman***

Il 18 marzo scorso si è svolto un incontro organizzato dall'Associazione provinciale allevatori di Treviso dal tema "Indicazione dell'origine in etichetta e politiche di differenziazione qualitativa" al quale ha partecipato in qualità di relatore il presidente Anas Andrea Cristini. Riportiamo una sintesi dell'intervento.

La genesi del provvedimento

La tanto attesa etichettatura delle carni suine ha visto nel 2011 una tappa fondamentale con il Regolamento Ue 1169/2011 che mette le basi

dell'identificazione di origine. Il percorso intrapreso dalla Commissione europea ha visto nel 2013 l'emanazione del Regolamento Ue 1337/2013 che ha chiarito il criterio per l'identificazione del Paese per gli animali che hanno trascorso il periodo di allevamento in più Paesi e l'identificazione delle carni utilizzate come ingrediente, incluse le carni suine destinate alla trasformazione con la Relazione della Commissione del 17/12/2013.

La Risoluzione del Parlamento europeo del 6 febbraio 2014 ha stravolto totalmente il lavoro della Commissione, invitandola a perseguire un criterio diverso, già di fatto percorso per le carni bovine.

Il presidente Cristini ha relazione sulla modifica dell'equazione che correla la lettura dello spessore del lardo dor-

sale della carcassa e la percentuale di carne magra.

Col Regolamento Ue 1169/2011 si rende obbligatoria l'indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza per le carni di animali della specie suina, ovina, caprina e avicola fresche, refrigerate e congelate. Tale norma si applica fatti salvi i requisiti di etichettatura richiesti dai Regolamenti sulle dop, igp, stg.

Si definiscono due scadenze normative fondamentali:

-13 dicembre 2013: la Commissione doveva definire i criteri da adottare per identificare le carni utilizzate come ingrediente dei prodotti trasformati

-13 dicembre 2014: la Commissione dovrà definire i criteri da adottare i prodotti a base di un unico ingrediente e per gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento.



Andrea Cristini, presidente di Anas, durante l'incontro a Treviso.

Le disposizioni del Regolamento comunitario si applicheranno dal 1° aprile 2015

Regolamento UE 1337/2013

La Commissione nel 2013 licenzia un Regolamento che definisce il criterio di identificazione del Paese di allevamento per quel suino che vede parte del ciclo in più Paesi, criterio riassunto nella tabella 1. Nel caso in cui il suino non abbia trascorso una parte sostanziale della sua vita in un solo Paese tra quelli in cui è stato allevato, la Commissione aveva previsto la dicitura: **“Allevato in:** con la specifica dello stato membro/Paese extra

*Tecnico dell'Apa di Treviso operante nel Programma di assistenza tecnica specialistica nel settore zootecnico

Tab. 1 - Criterio di identificazione del Paese di allevamento per il suino che attraversa il ciclo in più Paesi

Età della macellazione	Stato membro o Paese terzo di allevamento
Più di 6 mesi	Stato membro o Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 4 mesi.
Meno di 6 mesi con almeno 80 kg di peso vivo	Stato membro o Paese terzo in cui il suino è stato allevato dal peso vivo di 30 kg fino alla macellazione.
Meno di 6 mesi con meno 80 kg di peso vivo	Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento.

Ue/ vari stati membri Ue/ vari Paesi extra Ue”; oppure: **“Macellato in:** nome dello Stato membro o Paese terzo di macellazione”.

Nel caso in cui il suino fosse nato, allevato e macellato in un solo Paese, la dicitura: **“Origine:** nome dello Stato membro o Paese terzo”.

La norma aveva previsto delle deroghe per le carni macinate o rifilature e per carni provenienti da Paesi terzi (tabella 2). Sull’etichetta, inoltre, doveva essere riportato il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore e delle informazioni supplementari volontarie relative alla provenienza delle carni.

Dicembre 2013, relazione della Commissione

Dopo l’emanazione del Regolamento Ue 1337/2013 la Commissione ha voluto esaminare tre possibili scenari futuri a seguito dell’etichettatura delle carni suine trasformate.

Scenario 1- etichettatura facoltativa: Si assisterebbe a un minimo impatto sul commercio inter-

nazionale, un trascurabile onere a carico delle pubbliche autorità e dei consumatori a fronte però di un insoddisfacente livello di identificazione, scenario poco apprezzabile dai consumatori.

Scenario 2- etichettatura d’origine obbligatoria: Ue/non Ue oppure Ue/Paese terzo.

La Commissione riteneva che a fronte di una parziale risposta alle esigenze dei consumatori, si sarebbe registrato un aggravio dei costi amministrativi e dell’attività di controllo da parte del controllore pubblico tali da portare a un aumento del prezzo al consumo fino al 25% nonché l’instaurarsi un rapporto commerciale tra operatori Ue verso prevalentemente fornitori Ue.

Scenario 3 - etichettatura d’origine obbligatoria indicante lo Stato membro o il Paese terzo.

A fronte della piena soddisfazione del consumatore, si sarebbe assistito all’aumento del prezzo al consumo addirittura del 50% e l’imposizione di tasse per l’esecuzione dei controlli ufficiali.



Misurazione dello spessore del lardo.

La Risoluzione del 6 febbraio 2014

Nel febbraio scorso il Parlamento europeo boccia in modo clamoroso il percorso intrapreso dalla Commissione invitandola a ritirare il Regolamento 1337/2013 affinché se ne produca una versione che preveda l’indicazione obbligatoria in etichetta del luogo di nascita, di allevamento e di macellazione dell’animale per le carni non trasformate di suini, ovini, caprini e volatili, in conformità della legislazione vigente in materia di etichettatura di origine delle carni bovine e la soppressione delle deroghe previste per le carni macinate e le rifilature.

Il Parlamento ritiene che le informazioni poco chiare in etichetta non consentano al consumatore di distinguere chiaramente e con immediatezza, per esempio, le carni dei suini importati e ingrassati in Italia da quelle ottenute da suini nati e allevati nel nostro Paese.

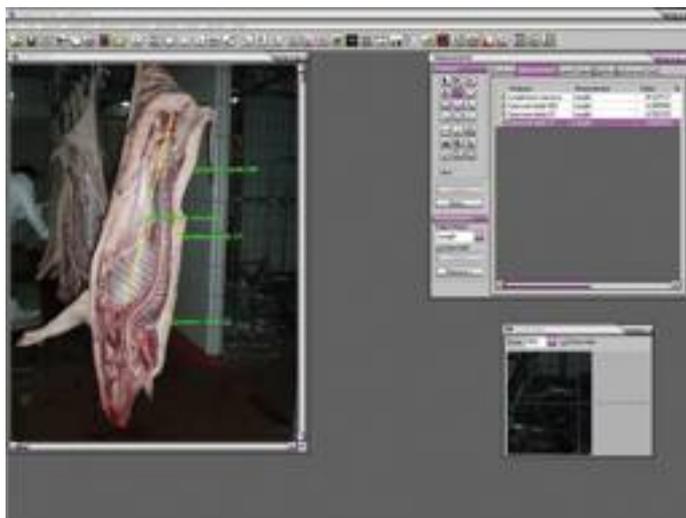
La politica qualitativa e di dif-

ferenziazione della produzione suinicola attuata in Italia con investimenti consistenti, impone una valorizzazione della produzione per la stessa sostenibilità della suinicoltura nazionale.

Un sistema di etichettatura per le carni suine analogo a quello bovino, può contribuire alla valorizzazione della produzione suinicola italiana, oltre che a garantire un’informazione trasparente per il consumatore. Considerando che il nostro Paese importa ogni anno circa 57 milioni di cosce suine per la trasformazione industriale, un sistema di etichettatura che consenta di conoscere la provenienza della materia prima fornirebbe adeguate garanzie al consumatore anche per i prodotti trasformati e contribuirebbe a valorizzare il comparto delle dop italiane.

Carne magra, modifica della equazione di stima

Nel corso del 2012 l’Italia aveva chiesto alla Commissione



Software per la misurazione delle carcasse.

Ue l'aggiornamento delle equazioni di stima del tenore di carne magra. Aveva pertanto incaricato il Crpa di Reggio Emilia dell'elaborazione della nuova equazione in relazione alla sperimentazione eseguita al macello; a fine dicembre il Mipaaf ha inviato la proposta di revisione all'Unione Europea.

A gennaio 2014 viene emanata la Decisione 2014/38/Ue che autorizza i nuovi metodi per la classificazione delle carcasse suine in Italia.

La Commissione ha concesso l'autorizzazione all'impiego dei seguenti metodi di classificazione e delle relative formule per il calcolo del tenore di carne magra:

- 1) Fat-O- Meater II (FOM II);
- 2) AutoFOM III;
- 3) CSB-Image-Meater;
- 4) Metodo manuale ZP.

Inoltre, sono state sostituite le formule per la stima del tenore di carne magra utilizzate per i metodi di classificazione già autorizzati con la Decisione 2001/468/CE:

Tab. 2 - Derghe nella dicitura in etichetta previste per le carni macinate o rifilature e per carni provenienti da Paesi terzi

Origine Ue	Se sono prodotte solo con carni di animali nati, allevati e macellati in più stati membri
Allevato e macellato in: Ue	Se sono prodotte solo con carni di animali allevati e macellati in più stati membri
Allevato e macellato in: non Ue	Se sono prodotte solo con carni importate nell'Ue
Allevato in: non Ue e Macellato in: Ue	Se sono prodotte con carni di animali importati nell'Ue e macellati in uno o più Stati membri
Allevato e macellato in: Ue e non Ue	Se sono prodotte con carni di animali allevati e macellati in uno o più Stati Ue e con carni importate o con carni di animali importati nell'Ue e macellati in uno o più Stati membri

- 5) "Fat-O-Meater I (FOM I)";
- 6) "Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)".

La Decisione permette all'Italia di presentare la carcassa "senza asportare il diaframma e la sugna prima della pesatura e della classificazione", diversamente dagli altri Stati membri.

Verifica taratura e scatola nera

Sempre a gennaio 2014 il Mipaaf invita le strutture di macellazione ad installare i data-

logger (scatole nere), ossia i dispositivi che raccolgono e registrano i dati originari di rilevazione del peso e degli spessori di grasso e carne magra e precisa che, a presto, sarebbero state rese obbligatorie con la revisione del quadro normativo nazionale a seguito dell'applicazione dei contenuti della Decisione 2014/38/Ue.

Viene inoltre sottolineato la necessità che ogni impianto di macellazione si doti di un sistema di verifica di taratura della bilancia, da utilizzare almeno quattro volte nel corso della giornata di macellazione (inizio lavorazione, fine mattinata, ripresa pomeridiana, fine lavorazione).

Conclusioni

Con la nascita del circuito del Prosciutto Crudo dop si è aperto uno scenario economico molto favorevole per la suinicoltura italiana per almeno un decennio.

Successivamente, in un periodo di profonda crisi, in cui la coscia da sola non assicurava

più il sostentamento economico dell'intero suino, con la classificazione delle carcasse si è assistito a un momento di respiro per la suinicoltura italiana a seguito di un aumento di trasparenza nella prima fase della filiera di trasformazione. Ricordiamo che la classificazione in Italia è stata non applicata in deroga per circa 15 anni.

Nel 2013 il 3,7% di cosce di suini del circuito dop erano in classe E; la modifica della equazione porterebbe all'aumento di circa 3-5 punti di carne magra della carcassa, pertanto una maggior presenza di suini in classe E con cosce, di conseguenza, escluse dalla produzione dop. Di fatto di assisterebbe all'uscita immediata alla macellazione di quel 28% di cosce non conformi durante il percorso nella filiera dop rilevate in questi ultimi anni dagli organismi di controllo.

Il minor valore riconosciuto alla macellazione a seguito delle penalizzazioni per le cosce scartate dalla dop porterà sicu-



Sonda intercostale.



ramente a indicare un nuovo percorso per quelle aziende che, in questi ultimi anni, hanno scelto tipi genetici più performanti, migliorati nell'accrescimento in muscolo, che compenserebbero, con i migliori accrescimenti e il minor tempo di occupazione in allevamento, la riduzione del valore alla vendita del suino per il circuito dello smarchiato rispetto a quello dop.

Le aziende che continueranno a seguire il percorso della produzione dop potrebbero assistere, nel breve periodo, all'aumento del valore delle cosce dop a seguito della minor disponibilità; nel lungo periodo si assisterebbe al mantenimento del plusvalore per ef-

fetto di una più marcata differenza organolettica tra la coscia stagionata dop e quella smarchiata nazionale come successo in passato.

La proposta di Anas sarà anche quella di differenziare il premio alla macellazione in funzione della ripartizione delle cosce in classe U, R e O per promuovere una maggior marginalità a fronte di un maggior costo sostenuto nella produzione del suino del circuito dop.

Anas proporrà la proroga dal 1° aprile 2014 ad almeno 1° gennaio 2015 per permettere alle aziende di effettuare le modifiche gestionali necessarie.

La produzione suinicola italia-

na deve pertanto assistere a una differenziazione di produzione attraverso un cambiamento di rotta; dopotutto l'allevatore da riproduzione ha orientato da sempre la scelta del tipo genetico che incontrasse le esigenze dell'ingrassatore, perché a sua volta veniva orientato dalle esigenze dello specifico macellatore, invece dalle esigenze del prosciuttificio dop e dalla capacità di piazzare cosce senza i requisiti della dop nel circuito dello smarchiato.

Rimane pertanto la convinzione che le scelte future saranno da affrontare con la consapevolezza che la differenziazione sarà la chiave per mantenere la redditività dei nostri allevamenti.

Lievito per scrofe e suinetti



**PERCHÉ ALCUNI
SUINETTI HANNO
UNA CODA DIVERSA?**

**> PERCHÉ CON LEVUCELL® SB
I SUINETTI ASSICURANO
UN BUON RITORNO ECONOMICO!**

Levucell® SB
Lievito per scrofe e suinetti

Sì! L'uso di Levucell® SB aumenta i profitti dell'allevatore. Migliorando i parametri tecnici come numero di suinetti svezzati, peso dei suinetti e conversione alimentare. Levucell® SB garantisce al produttore un ottimo ritorno dell'investimento.

LALLEMAND ANIMAL NUTRITION
Tel: +39 335 144 71 05. Email: animalitaly@lallemand.com

www.lallemandanimalnutrition.com

LALLEMAND