

PIANETA CARNE

Publicazione periodica, autorizzazione Tribunale di Padova n. 1418; Direttore Responsabile GIULIANO MARCHESIN
 Redazione in Via Romea - Agripolis 35020 Legnaro (PD); Tel. 0498830675 - Fax 0498839212
 E-mail: info@unicarve.it - sito web: www.unicarve.it



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
 CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Notiziario UNICARVE n. 8 - 2008 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
 D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 - n° 46) art. 1, comma 1, DCB (PD)

Speciale

TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI ZOOTECCNICI

Norme da rispettare (anche per non perdere o ritardare l'arrivo dei contributi)

Dopo la crisi della BSE il mercato alimentare europeo ha subito una profonda trasformazione, causa la sfiducia nata tra consumatori e produttori e gli evidenti limiti legislativi in tema di garanzie igienico - sanitarie degli alimenti. Tutto ciò ha indotto l'Unione Europea a integrare la legislazione esistente relativa alla produzione, commercializzazione, trasformazione e controllo degli alimenti per raggiungere essenzialmente due obiettivi:

- aumentare il grado di sicurezza degli alimenti, regolando tutte le fasi della filiera (dal campo alla tavola);
- identificare e responsabilizzare gli operatori della filiera, dal produttore al consumatore, e identificando i controllori.

Il primo passaggio è stato attuato attraverso la pubblicazione del Regolamento C.E. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. L'Unione Europea in questo caso ha quindi previsto che il consumatore possa essere informato correttamente circa le caratteristiche dei prodotti alimentari e che le autorità sanitarie possano avere sempre in mano informazioni sufficienti per poter intervenire, nel caso si verificassero condizioni per il ritiro immediato dal mercato di determinati prodotti igienicamente non conformi al consumo. Per raggiungere



tale scopo il regolamento ha definito la "RINTRACCIABILITA'" e gli obblighi ad essa connessi in tutte le fasi della filiera. Il Reg. CE 178/2002 si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare. Comprende quindi la produzione primaria», dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica in capo alle aziende agricole e di allevamento. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che, **con sufficiente attendibilità**, consentano di mettere a disposizione delle autorità sanitarie competenti, le informazioni richieste. Per questo è necessario dotarsi di adeguati strumenti, informatici o cartacei (come l'allegato registro) per un'adeguata registrazione dei dati che permettano in sede di controllo di ricostruire (*rintracciare*) la strada di un determinato alimento e a quali animali questo è stato destinato. In definitiva il concetto proposto dal legislatore e che varrà per il futuro è legato alla logica ISO, secondo cui ogni intervento, attività, in sede di controllo deve essere verificata e riconosciuta valida secondo metodi di riscontro oggettivi, ovvero, non sarà più sufficiente la parola!! Per semplificare l'applicazione del regolamento 178/02 possiamo riassumere il tutto nella tabella che riportiamo nella pagina seguente:

OBBLIGHI	Comprende tutti gli operatori della "produzione primaria" ovvero, tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e l'allevamento zootecnico
OBIETTIVI	Consentire la ricostruzione del percorso fatto da un alimento, di un animale destinato alla produzione alimentare
COSA FARE	<ol style="list-style-type: none"> 1. individuare i fornitori delle materie prime <ol style="list-style-type: none"> a) data introduzione / n. lotto b) destinazione / magazzino di stoccaggio c) nominativo del fornitore, sede, provenienza dell'alimento,.. d) natura del prodotto e) trasportatore / targa veicolo f) quantitativo di alimento / mangime 2. data inizio e fine utilizzo alimento / mangime 3. individuazione dei capi / partite a cui è stato somministrato l'alimento (anche attraverso la definizione di "procedure" di alimentazione e schede - razione)



Note tecniche

Il **silomais** è un alimento che rappresenta una buona parte della razione per i bovini da carne delle aziende della Pianura Padana: il contenuto medio si aggira intorno agli 8 kg. di fresco per capo ma vi sono molte realtà in cui la quantità raggiunge i 10 kg. e oltre. E' quindi importante che l'allevatore possa contare sulla qualità e la sanità di questo alimento, ed un mezzo fondamentale a sua disposizione è quello delle **analisi di laboratorio**. L'analisi delle caratteristiche chimiche del **silomais** viene fatta con lo scopo primario di conoscere le qualità nutrizionali del prodotto, per sapere come integrare il foraggio nella razione con gli altri ingredienti energetici o fibrosi, ed anche per avere informazioni sul decorso dei processi di conservazione, tramite la verifica dei parametri relativi al profilo fermentativo. Un esempio della necessità di eseguire frequenti campionamenti del **silomais** viene dal fatto che questo alimento presenta ampie fluttuazioni del contenuto di sostanza secca, dovute alle caratteristiche della pianta alla raccolta, alla modalità di preparazione della trincea, al decorso delle fermentazioni nella fase di conservazione ed infine alle pratiche successive l'apertura del silo. Nella foto sopra, sono riportati i valori di sostanza secca, ottenuti da analisi di campioni prelevati in diversi punti di un fronte di desilamento. Risulta evidente come un **silomais** prelevato lo stesso giorno, dalla stessa trincea possa avere caratteristiche di sostanza secca molto diverse, e questo si traduce in marcate differenze nella composizione delle razioni a

cui tale foraggio è destinato.

UNIFEED

L'analisi delle caratteristiche chimiche delle razioni è il primo strumento per verificare se la composizione della miscelata di ingredienti che arrivano alla mangiatoia degli animali, corrisponde al piano di razionamento. Molti sono i fattori che possono influire su tale composizione, legati alle caratteristiche degli alimenti che costituiscono la miscelata come alle pratiche di preparazione della stessa. Sarebbe quindi importante effettuare analisi con una certa frequenza, per individuare errori e incongruenze e garantire la costanza delle qualità della razione. Un'altra importante funzione che può svolgere l'analisi della razione è quella legata alla verifica del **corretto funzionamento del carro miscelatore**. Attraverso un campionamento effettuato in diversi momenti della distribuzione del carro, e la successiva analisi chimica delle razioni raccolte, è possibile verificare se la miscelazione avviene regolarmente, oppure se le diverse frazioni sono mescolate e distribuite in maniera non omogenea. **Dalle prove effettuate** finora proprio nel corso dei programmi di assistenza tecnica, non è stato raro riscontrare la distribuzione di razioni più fibrose all'inizio e più concentrate verso la fine, segno di una disomogenea miscelazione dei foraggi e degli sfarinati. Un controllo di questo tipo potrebbe evidenziare l'esigenza di distribuire in modo diverso le razioni, magari passando col carro due volte

per la stessa mangiatoia in due momenti diversi.

MATERIE PRIME

Anche l'analisi chimica delle **materie prime** extra aziendali ha importanza nella cura del razionamento degli animali. Gli alimenti proteici ed energetici (farine di mais, soia...), che vanno a costituire la parte concentrata della razione e, quindi, quella che influisce maggiormente sull'accrescimento dell'animale, in genere hanno composizioni note; tuttavia un controllo della composizione chimica è importante per conoscere i reali parametri qualitativi utili in sede di razionamento ma può anche permettere di confermare o meno i valori dichiarati da chi vende il prodotto.

ANALISI FISICHE

L'analisi fisica delle materie prime e delle razioni è un altro valido strumento per il monitoraggio dell'alimentazione degli animali allevati. L'analisi consiste in una semplice setacciatura dei campioni tramite uno strumento standard, con caratteristiche riconosciute a livello internazionale. Esistono infatti nel campo della ricerca scientifica, ma poi anche tradotte in suggerimenti pratici per gli allevatori, diverse indicazioni sulla composizione particellare ideale delle razioni per bovino da carne, specie per quanto riguarda la frazione fibrosa. Le analisi di questo tipo, a livello pratico, possono avere lo scopo di verificare se il trinciato di mais fresco alla raccolta o il silomais dopo conservazione in trincea abbiano la lunghezza di particelle decisa eventualmente al momento del taglio della pianta. Un'altra importante funzione di questo tipo di analisi è la verifica della possibile perdita di struttura dei foraggi inclusi nella razione: attraverso la misura delle caratte-

ristiche fisiche dei foraggi e della razione intera, è possibile verificare se tali alimenti fibrosi conservino le caratteristiche durante le fasi di preparazione della razione. Può succedere, infatti, che il mancato rispetto dell'ordine di caricamento degli alimenti nel carro o tempi troppo lunghi di miscelazione portino ad un eccessivo sminuzzamento degli alimenti che hanno funzione di apporto fibroso, compromettendone le funzioni fisiologiche sull'animale e aumentando il rischio di dismetabolie a livello digestivo.

UNICARVE ha in corso una convenzione con il laboratorio dell'**Università degli Studi di Padova** per le analisi chimiche effettuate con tecnica **NIRS**. L'accordo permette condizioni economiche particolarmente favorevoli agli associati. Le matrici che possono essere analizzate con tale tecnica sono:

- prodotti freschi: unifeed, silomais, erba insilata, medica insilata.
- prodotti secchi: farina di mais, farina di estrazione di soia, mangimi premiscelati, crusca, farina di girasole, granella di mais intera, granella di soia intera, frumento granella intera.

Lo stesso laboratorio esegue anche le analisi fisiche.

Gli esiti delle analisi sono disponibili in un tempo breve (dal giorno stesso a massimo entro una settimana). Per i costi si prega di rivolgersi ai tecnici dell'Unicarve. Gli esiti vengono forniti tramite attestato con alcune note esplicative sulla tecnica e sul significato dei parametri, oltre ad alcuni limiti consigliati. **UNICARVE** ha sottoscritto delle convenzioni anche per le analisi chimiche tradizionali e per le analisi relative alle micotossine; per questo tipo di analisi i tempi sono quelli tecnici dei laboratori ufficiali.

A TUTTE LE AZIENDE ADERENTI AL DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA IT010ET. REVISIONE DEL DISCIPLINARE AVVISO IMPORTANTE!

Art. 3 p. 2 - Nuove procedure operative allevamenti

A seguito della revisione n. 8 del Disciplinare di Etichettatura Unicarve autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in data 23/09/2008, **tutte le aziende aderenti**, oltre a garantire:

- l'acquisto dei mangimi/nuclei da fornitori qualificati Unicarve per il requisito "assenza di grassi animali aggiunti";
- l'archiviazione di documenti di trasporto o le fatture dei mangimi/nuclei e delle materie prime acquistate e i cartellini dei mangimi per ogni partita per un tempo minimo di due anni;

devono anche obbligatoriamente

predisporre e aggiornare un registro di carico-scarico dei mangimi/nuclei ed alimenti acquistati o prodotti in azienda destinati all'alimentazione dei bovini (come da fac-simile di registro allegato al presente numero di Pianeta Carne).

IN ALLEGATO IL REGISTRO AZIENDALE DELLA TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA UNICARVE

SVILUPPO E DIVULGAZIONE IN AZIENDA DI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO DELLA PRODUZIONE ZOOTECNICA.

Unicarve intende continuare ad offrire un supporto all'impresa zootecnica che vuole andare oltre a quanto previsto dalle norme cogenti e che vuole implementare i processi produttivi secondo le basi previste dalle norme ISO, che rappresentano il presupposto per la corretta gestione del "Manuale delle corrette prassi". Scopo del manuale è quello di formalizzare e rendere evidenti le modalità operative e gestionali atte a garantire, a livello di produzione primaria, la sicurezza alimentare e la rintracciabilità del prodotto carne ai sensi dei reg. CE 178/02, 852/04 e 853/04 nonché degli alimenti acquistati o prodotti, somministrati agli animali ai sensi del reg CE 183/05. E' altresì importante che questo documento, almeno per la parte relativa alla tracciabilità degli alimenti, venga adottato e correttamente compilato da ogni azienda zootecnica in quanto oltre a rientrare fra gli elementi della condizionalità, che bisogna rispettare per avere diritto ai premi comunitari, è indispensabile per le aziende iscritte ai disciplinari di etichettatura facoltativa al fine della corresponsione del premio per i capi macellati dopo aver trascorso almeno 7 mesi in stalla (art. 69).

II MANUALE DELLE CORRETTE PRASSI. Il Regolamento CE 183/05 (da cui la DGR 3905 del 13/12/05) integra il precedente regolamento comunitario 178/02 concernente la tracciabilità degli alimenti coinvolgendo di fatto tutti gli operatori della filiera alimentare, a partire dalla produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione). Gli operatori del settore dei mangimi assicurano che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano condotte conformemente alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale con essa compatibile nonché ai dettami della corretta prassi. Essi assicurano in particolare che soddisfino i pertinenti requisiti in materia di igiene stabiliti nel presente regolamento. In particolare nell'alimentazione di animali destinati alla produzione di alimenti gli agricoltori prendono misure e adottano procedure per mantenere al livello più basso ragionevolmente ottenibile il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi. Per questo vengono incoraggiate l'adozione di procedure basate su metodi HACCP anche a livello di aziende primarie, in modo che le stesse siano in grado di dimostrare attraverso registrazioni (**Manuale delle corrette prassi**) l'effettiva applicazione di quanto previsto dalla norma, come da tabella sotto riportata:

Riferimento legislativo	Obblighi per le aziende	Inizio impegno
Reg. CE 98/58 e D.L. 146/2001	*Controllo benessere animale e formazione del personale	1/1/2001 *previsto anche nella condizionalità dal 1/1/2007
Reg. CE 178/2002	Registro della tracciabilità	1/1/2005 previsto anche nella condizionalità dal 1/1/2006
Reg. CE 183/2005 DGR 3905 del 13/12/05	manuale delle corrette prassi	1/1/2009 Rivolgersi a UNICARVE per l'utilizzo del registro

ASSISTENZA TECNICA: I RECAPITI

Sede recapito	Indirizzo	Prov.	Telefono	Frequenza
Sede UNICARVE	Via Romea (Agripolis) Legnaro	PD	049.8830675	TUTTI I GIORNI dalle 9.00 alle 13.00 dalle 14.00 alle 18.00
Presso ufficio COLDIRETTI	Via Crispi 3 Vedelago	TV	0423.400418	Ogni 1° Giovedì del mese Dalle 10.00 alle 13.00
Presso ufficio COLDIRETTI	Via Giorgione 3, Asolo	TV	0422.954440	Ogni 3° Venerdì del mese Dalle 10.00 alle 13.00
Presso Consorzio Agrario Lombardo Veneto	Via Francia 2, Verona	VR	335.7513455	Ogni Lunedì Dalle 10.00 alle 13.00 Pomeriggio su appuntamento
Presso Ufficio CONFAGRICOLTURA	Via Peraro 2, Noventa Vicentina	VI	0444.887419	Ogni 4° Martedì del mese Dalle 10.00 alle 13.00