

Qualità e tracciabilità della carne suina

Seminario

**Suini all'aperto:
tecniche di
allevamento e
qualità delle carni**

Anna Garavaldi- CRPA SCPA -Reggio Emilia

**Webinar
16 maggio 2023
ore 10-12.30**



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. p. A.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali — Progetto "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".



Qualità di un alimento



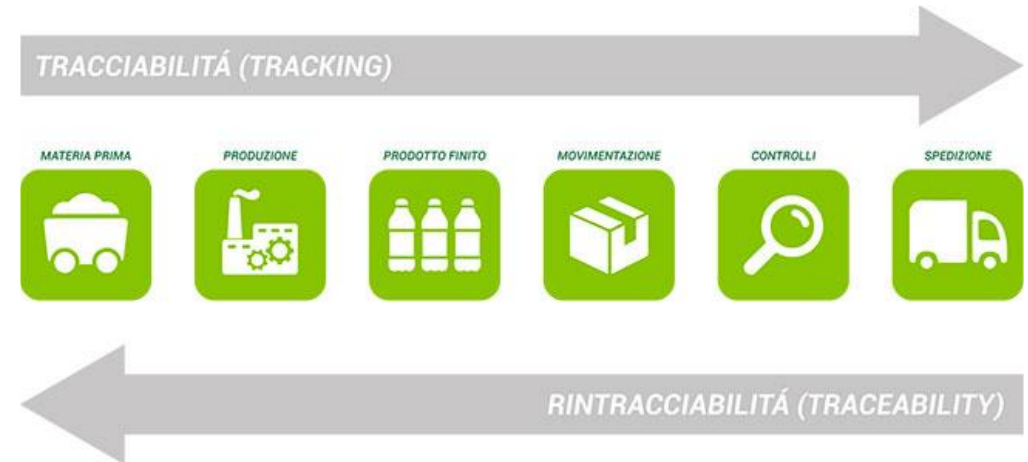
Qualità e tracciabilità

Uno degli aspetti che contribuisce maggiormente alla **qualità** di un prodotto di origine animale è che la **filiera** di produzione sia dotata di un **sistema di tracciabilità**.

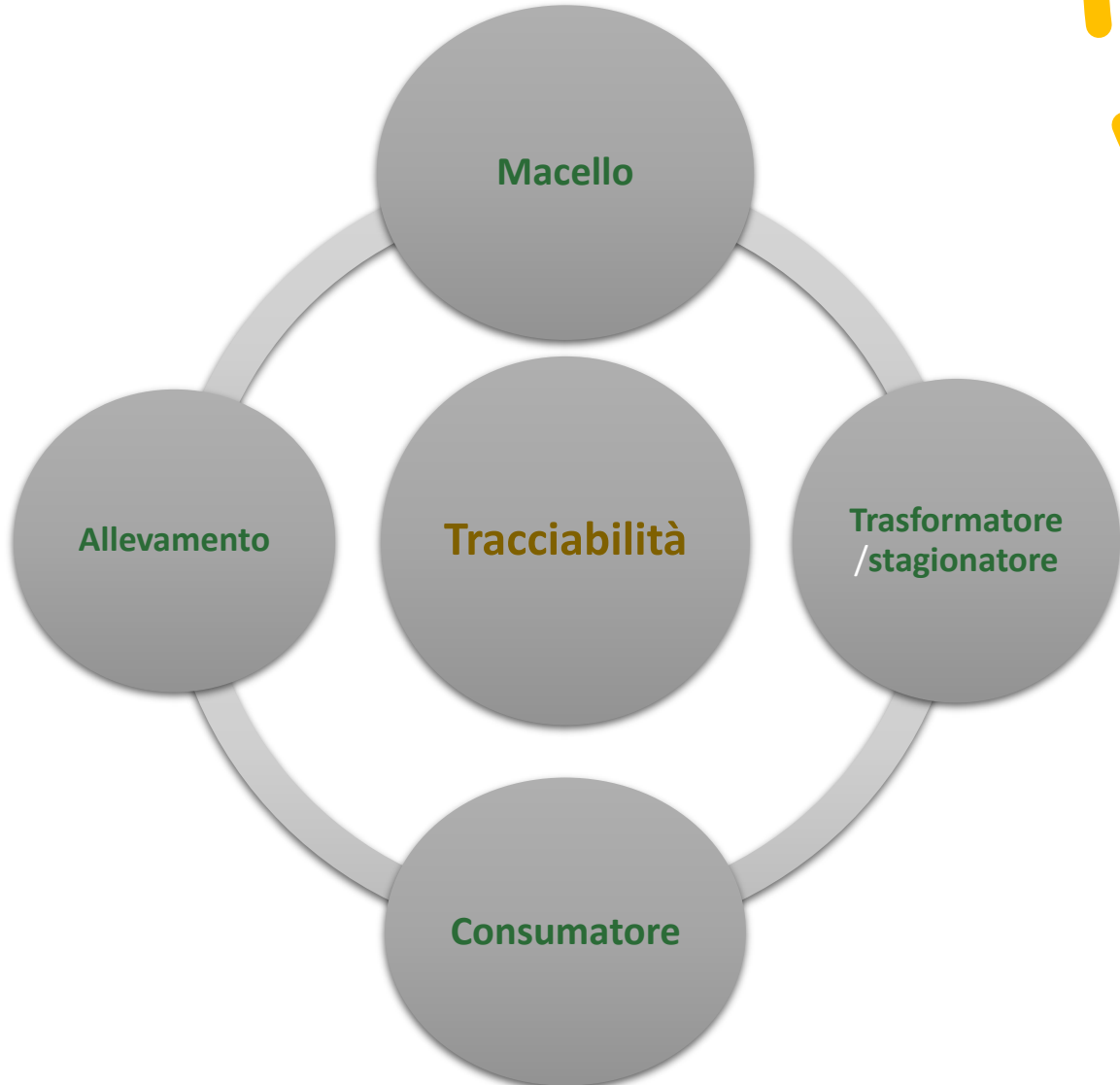


Cosa si intende per tracciabilità

Tracciabilità capacità di seguire e documentare il movimento degli alimenti attraverso determinate fasi di produzione, trasformazione e distribuzione a partire dalla materia prima fino al prodotto finale commercializzato.



Tracciabilità.... Rintracciabilità



Sistema di Rintracciabilità

- **AFFIDABILE** - dobbiamo essere certi delle informazioni che otteniamo
- **RAPIDO** – le informazioni devono essere disponibili rapidamente per rintracciare la merce e ritirarla al più presto possibile in caso di emergenza alimentare
- **PRECISO** – debbo sapere esattamente dove e quanto prodotto ho consegnato



Tracciabilità è fondamentale per la filiera

- Il regolamento EU **178/2002** ha introdotto l'obbligatorietà
- Permette l'individuazione delle **responsabilità** lungo la filiera
- Maggiore accuratezza quindi **minori errori e contenziosi**
- Conoscenza della reale **disponibilità delle scorte** /ottimizzazione i costi di gestione
- **Facilita il ritiro dei prodotti** non idonei in modo rapido ed efficace
- **Fidelizza il consumatore** grazie alla trasparenza data dal maggior numero di informazioni disponibili
- Rende possibile **dimostrare la provenienza** del prodotto in caso di contraffazione

Etichettatura delle carni suine

- DECRETO 21 dicembre 2022. Proroga dei regimi sperimentali dell'indicazione di origine da riportare nell'etichetta degli alimenti, alla luce delle consultazioni in corso di modifica del regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio. (GU n.96 del 24-4-2023).
- È stato prorogato fino al 31 dicembre 2023 il regime sperimentale italiano sull'indicazione in etichetta della provenienza della materia prima per le carni suine trasformate.

Etichettatura delle carni suine

- «**Paese di nascita**: nome del Paese di nascita degli animali”;
- “**Paese di allevamento**: nome del Paese di allevamento degli animali”;
- “**Paese di macellazione**: nome del Paese in cui sono stati macellati gli animali”.

- Qualora l’indicazione dell’origine si riferisca a più di uno Stato, il riferimento al nome del Paese può essere sostituito dai termini “UE”, “extra UE” o “UE o extra UE”, a seconda dei casi.

- Se la carne proviene da suini nati, allevati e macellati nello stesso Paese, l'indicazione dell'origine può apparire nella forma "Origine: nome del Paese".

- Sarà possibile utilizzare la dicitura “**100% italiano**” solo se la carne è proveniente da suini **nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.**

GoiSalcasa...e tracciabilità

Allevamento:

Sistema di tracciabilità con **e-Tag** composto da un chip contenente i dati ed un'antenna;

Un sistema di Lettura che gestisce la comunicazione con l'e-Tag.



GOi Salcasa

GoiSalcasa...e tracciabilità

Macello/trasformazione e vendita:

Gancio identificato con tag RFID
Associazione tag animale - tag di
gancio

Banco di lavorazione carni,
stagionatore identificativo su
bilancelle, fino in etichetta.



GOi Salcasa



Qualità e filiera corta

FILIERA CORTA E I SUOI VANTAGGI

AMBIENTE



- Si riducono i passaggi tra produttore e consumatore;
- Utilizzando packaging minimale o eco-intelligente riducendo così l'inquinamento;
- Riduzione degli sprechi alimentari e delle risorse;
- Favorisce la diffusione capillare degli alimenti biologici;
- Favorisce allevamenti rispettosi del benessere animale.



SOCIALI



- Consente ai consumatori di avere un controllo + diretto, conoscendo da vicino i vari soggetti coinvolti nella filiera;
- Permette di fare acquisti alimentari contando su un canale di distribuzione comodo e trasparente;
- Consente di mettere in atto un principio di equa retribuzione che assicura guadagni adeguati ai produttori, senza tagli sulla qualità del cibo;
- Aumenta la cooperazione e la solidarietà all'interno della catena alimentare.



ECONOMICI



- Permette una maggior reperibilità di cibi freschi, stagionali e di alta qualità;
- Più la filiera è corta più si favorisce lo sviluppo delle economie locali;
- Facilita l'accesso al mercato per i piccoli produttori;
- Margini di profitto più elevati da un numero ridotto di intermediari;
- Consente prezzi + equi per gli agricoltori.



Sezione 1 di 5

Goi Salcasa - Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto

Benvenuto,
la ringraziamo per il contributo che vorrà portare alla nostra indagine compilando il seguente questionario che le richiederà solo 2-3 minuti.

Qualità percepita dai consumatori

- La carne di maiale è attualmente la seconda carne più consumata al mondo (FAO, 2021).
- Il consumo futuro cambierà in base all'emergere di nuove tendenze nell'alimentazione umana (Kanis et al.2003).
- Il consumatore richiede sempre più carne proveniente da allevamenti estensivi applicati anche a razze non altamente produttive cercando un maggior benessere animale(Fruh e al.2014) .



Qualità percepita dai consumatori

- La produzione **biologica riduce l'uso di antibiotici** visto positivamente dai consumatori che sono disposti a pagare di più con marchio benessere animale (Gross e al., 2021)
- Diverse ricerche hanno evidenziato che il gradimento aumenta per le carni in cui è dichiarato il **benessere animale in etichetta**.
- Il consumatore innanzitutto acquista in base alla **percezione visiva**: colore, percentuale di grasso e quantità di sgocciolamento visibile.
- Durante il consumo gli aspetti più importanti sono: l'aroma, la tenerezza e la succosità



Qualità percepita dai consumatori

- L'aroma, la tenerezza e la succosità sono la rappresentazione sensoriale di altri parametri qualitativi tecnologici: pH, capacità di trattenere l'acqua, consistenza.

GOi Salcasa



Seminario

**Suini all'aperto:
tecniche di
allevamento e
qualità delle carni**

Qualità e tracciabilità della carne suina

Grazie per l'attenzione!

Anna Garavaldi – a.garavaldi@crpa.it

**Webinar
16 maggio 2023
ore 10-12.30**



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. p. A.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.
Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali — Progetto "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".

