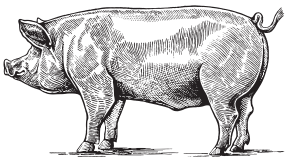

ITALICO ★

№ 1
news
settembre 2017

Avviata la fase pilota, *audit* gratuiti per gli allevatori

Iniziata a novembre 2016, la prima fase di attuazione del progetto ITALICO "Il Maiale nato e allevato in Italia nella filiera del San Daniele" ha interessato un campione selezionato di 17 allevamenti. In questi primi rilevamenti è stata testata la prassi operativa concordata tra i soggetti, ed è stato possibile osservare le modalità di rilevamento dati nella pratica. I primi risultati si sono rivelati positivi e non si sono evidenziate criticità particolari.

In virtù della convenzione sottoscritta tra il Consorzio del prosciutto di San Daniele e l'IZSLER, e con il patrocinio del Ministero della Salute, è stato esteso ad alcuni allevamenti della filiera del prosciutto di San Daniele DOP e che hanno aderito ad ITALICO il progetto sperimentale BIO.FA.BEN.MA. (acronimo di Biosicurezza, Farmaco, Benessere, Macello). Il progetto coinvolge circa 170 allevamenti e si concluderà nel 2017. Le modalità di rilevamento ed elaborazione dei dati messe a punto dall'IZSLER negli ultimi anni rappresentano il migliore strumento attualmente disponibile nel nostro Paese per la valutazione degli allevamenti di suini. Il sistema fornisce informazioni dettagliate sull'utilizzo dei farmaci ed assegna un punteggio in scala da 1 a 100 per ciascun ambito analizzato: biosicurezza 1, 2 e benessere animale.

L'adesione al progetto ITALICO da parte degli allevatori così come l'attività di audit sono gratuite (ad oggi oltre 120 siti produttivi). Già avviato sugli allevamenti della fase pilota sarà ora esteso a tutti gli altri fornitori, per i quali è stato recentemente approvato l'accesso al progetto BIO.FA.BEN. MA. da parte del Ministero della Salute.

I rilevamenti sono volontari e mirano a rilevare lo stato delle strutture e delle pratiche di allevamento in modo veritiero. Nell'interesse di tutte le parti i tecnici dell'IZSLER cercano di completare il rilevamento nel minor tempo possibile – da 1 a 3 ore a seconda della tipologia di allevamento. È indispensabile la completa collaborazione dell'allevatore e la condivisione del registro dei trattamenti, del registro di carico/scarico animali e di alcuni dati produttivi – i dati raccolti sono strettamente riservati. Nell'eventualità in cui sia riscontrata riluttanza alla condivisione di dati veritieri ed accurati l'allevamento dovrà essere escluso dalla fornitura di ITALICO.

Visione del Consorzio

39.941 ton cosce fresche
2,7 milioni prosciutti San Daniele dop
335 milioni € giro d'affari
31 produttori consorziati
20 milioni confezioni preaffettato

Il consorzio del Prosciutto di San Daniele, da sempre impegnato a garanzia della qualità grazie al disciplinare di produzione, condivide l'attenzione al benessere animale e all'utilizzo responsabile dei farmaci in allevamento.

Obiettivo: rinnovare la filiera suina verso standard più elevati.

Tendenze di consumo della carne suina

Si parla spesso di un rapido declino dei consumi della carne e di una crisi del settore suinicolo. Ma quanto c'è da preoccuparsi? Quali sono le possibilità di tutela della produzione suinicola?

Secondo uno studio condotto da ASSOCARNI tra il 2010 e il 2015 il consumo annuo pro capite di carne suina in Italia ha registrato il minimo storico nel 2015 con 36,2 Kg/anno contro un massimo di 40,8 Kg/anno nel 2010. Il rapporto Eurispes 2016 indica che il 7,6% degli italiani segue una dieta vegana o vegetariana.

Negli ultimi anni sono nate o hanno acquistato risalto alcune filiere prima poco diffuse. Le vendite dei "prodotti certificati da agricoltura biologica" nel canale iper+super sono cresciute da 411 milioni di € nel 2008 a 1,27 miliardi di € nel 2016. Conad ha lanciato nel 2016 il marchio "Verso natura" nelle declinazioni biologico, ecologico, vegetariano ed equosolidale. Anche i discount si interessano al biologico: Lidl e MD hanno creato recentemente linee con nuovi marchi bio. Coop ha annunciato che estenderà la certificazione "allevato senza uso di antibiotici" anche alla filiera suina, per la quale ha già attuato il "NO OGM". Esselunga dichiara di stare sviluppando filiere con elevato standard di benessere anche per i suini.

Fioccano gli esempi tra le aziende italiane che investono sul biologico, tra cui Granarolo, Saclà, Rigoni di Asiago e Cantine Ferrari. Al di fuori dell'Italia l'interesse al bio è evidente: nel 2017 Amazon acquisisce i supermercati bio Whole Foods per 13,7 miliardi di $.

Sono sempre di più le star di Hollywood che seguono una dieta vegana, da Jennifer Lopez a Liam Hemsworth. Di pochi giorni fa è la notizia dell'hamburger vegetale al sapore di carne finanziato dai miliardari della Silicon Valley, la neozelandese Sunfed Meats già commercia la "carne di pollo senza carne".

Si registra una crescita dell'attenzione dei consumatori verso i temi del benessere animale e dell'utilizzo responsabile dei farmaci in allevamento. La direzione in cui si sta muovendo il mercato è evidente, i leader della produzione e distribuzione alimentare investono su questi aspetti, consci che nella situazione attuale di stallo dei consumi sia necessario soddisfare le nuove esigenze dei consumatori.

Il comparto produttivo suinicolo italiano, già schiacciato dalla concorrenza europea a basso costo di carni fresche da suini leggeri, può trovare un punto di forza nella differenziazione e nella certificazione di nuove filiere. Gli aspetti che possono fungere da discriminante appaiono essere l'italianità e la tracciabilità delle carni, un'attenzione al benessere animale superiore agli standard europei e l'utilizzo responsabile degli antibiotici in allevamento.