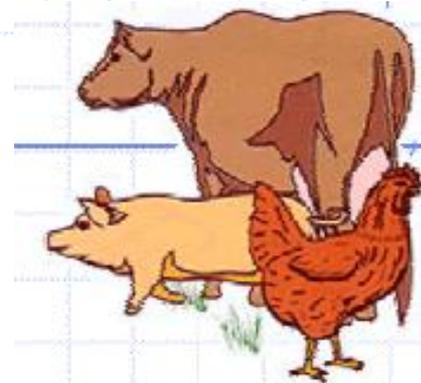
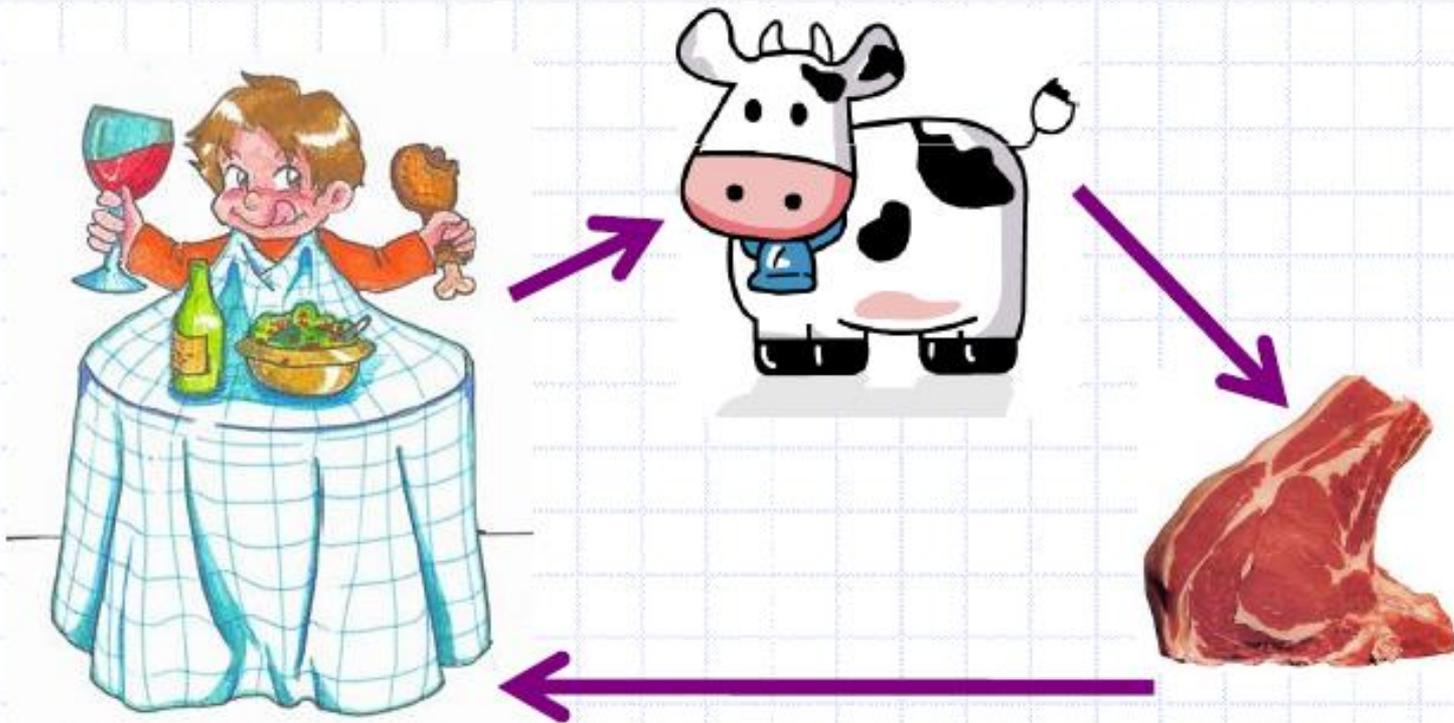


La filiera della carne: dal'allevamento al consumo



Filiera:

insieme delle fasi che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione di un prodotto alimentare (“dal campo alla tavola”).

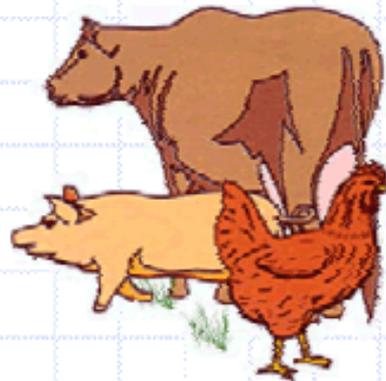


La produzione primaria:

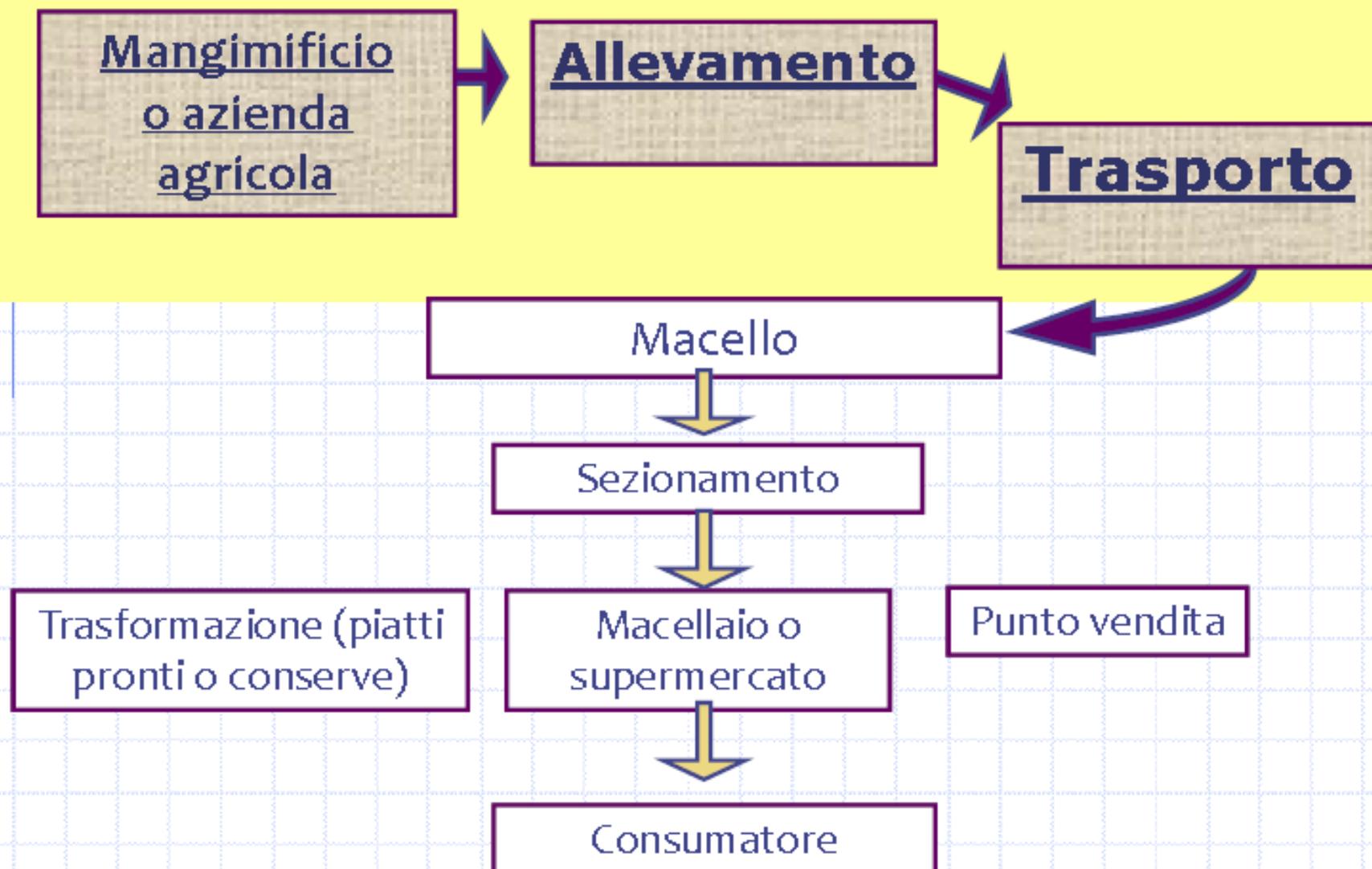


◆ «prodotti primari» : i prodotti della produzione primaria compresi, i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

Quindi nel caso della carne:



Le fasi della filiera carne:



L'allevamento nella storia

- Ha inizio con lo stanziamento delle popolazioni nomadi (es. Bovino-Asia - 6000 a.C.)

- Importanza economica non solo alimentare (animali fonte di energia e di forza lavoro)



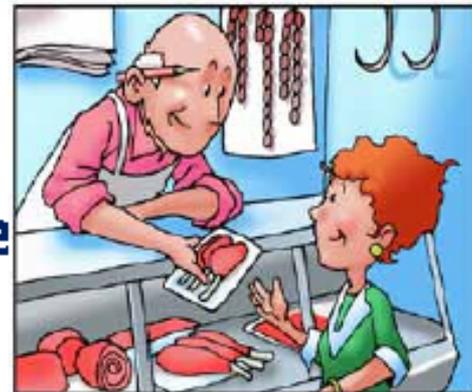
- Concime organico

- A carattere familiare e con pochi capi

L'allevamento oggi

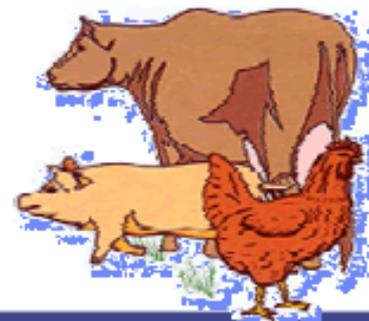
Richiesta di carne in aumento:

- alla vigilia del primo conflitto mondiale se ne consumavano meno di **10 kg pro-capite** anno
- oggi, intorno ai **25 kg pro-capite** anno



Industrializzazione dell'allevamento

- **aumento** del **numero di capi** per azienda rispetto al passato (es. polli)
- Su scala globale, le **produzioni suina e avicola** costituiscono i settori zootecnici a più alta crescita e industrializzazione



L'allevamento è una voce rilevante del "sistema Italia" in termini:



◆ **Economici:** è una voce rilevante dell'agricoltura e quindi dell'economia italiana.



◆ **Sanitari:** zoonosi e malattie animali

Registrazione ed identificazione animali:

Obbligatoria per:

1) Bovini (D.P.R. 437 19/10/2000)

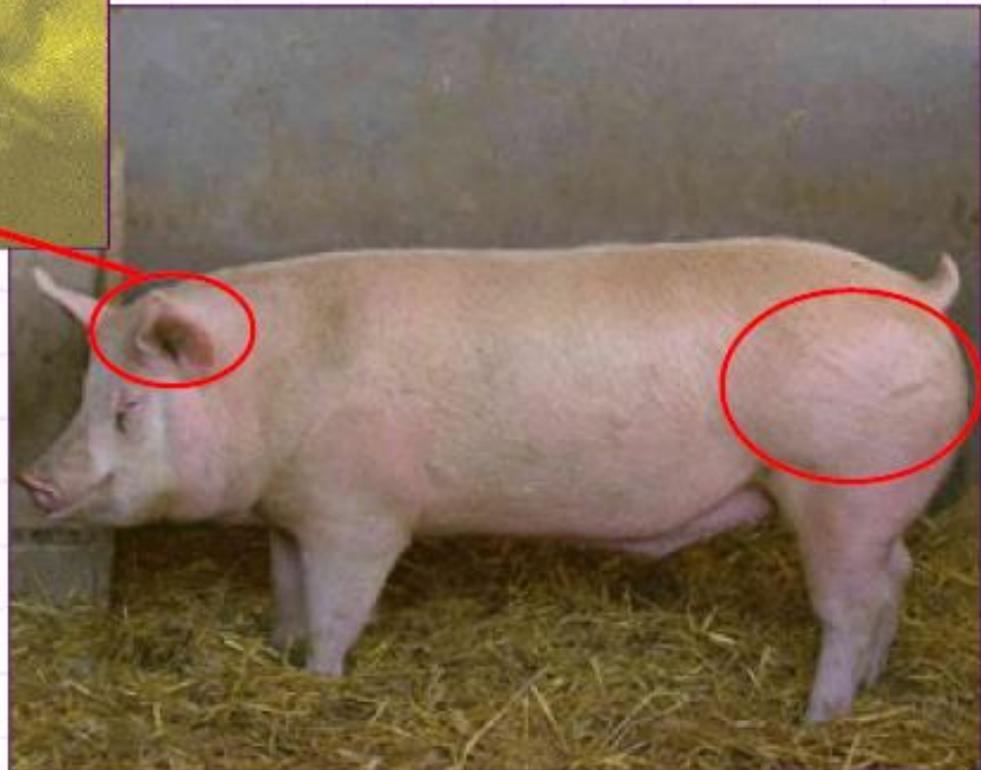
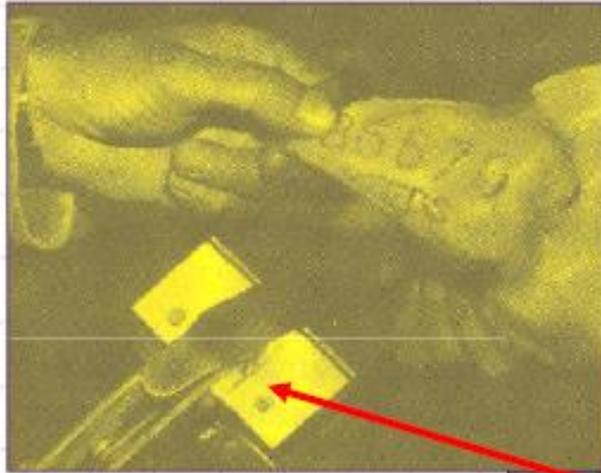
Marche auricolari

su entrambe le orecchie con un codice alfanumerico rilasciato su richiesta del detentore, dalla ASL.

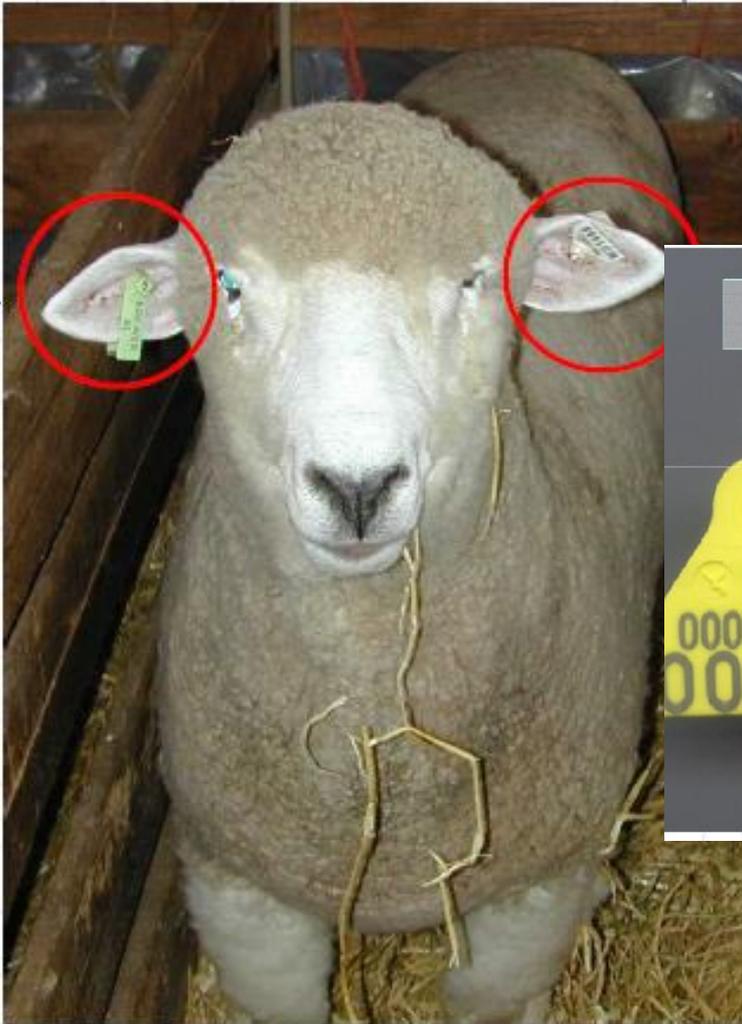


Suini (D.P.R. 317 30/04/1996)

Tatuaggio sull'orecchio sinistro o, in alternativa, sulla parte esterna delle cosce



ovicaprini



MARCHE AURICOLARI PER OVINI E CAPRINI



14 ÷ 40 mm

17 ÷ 40 mm

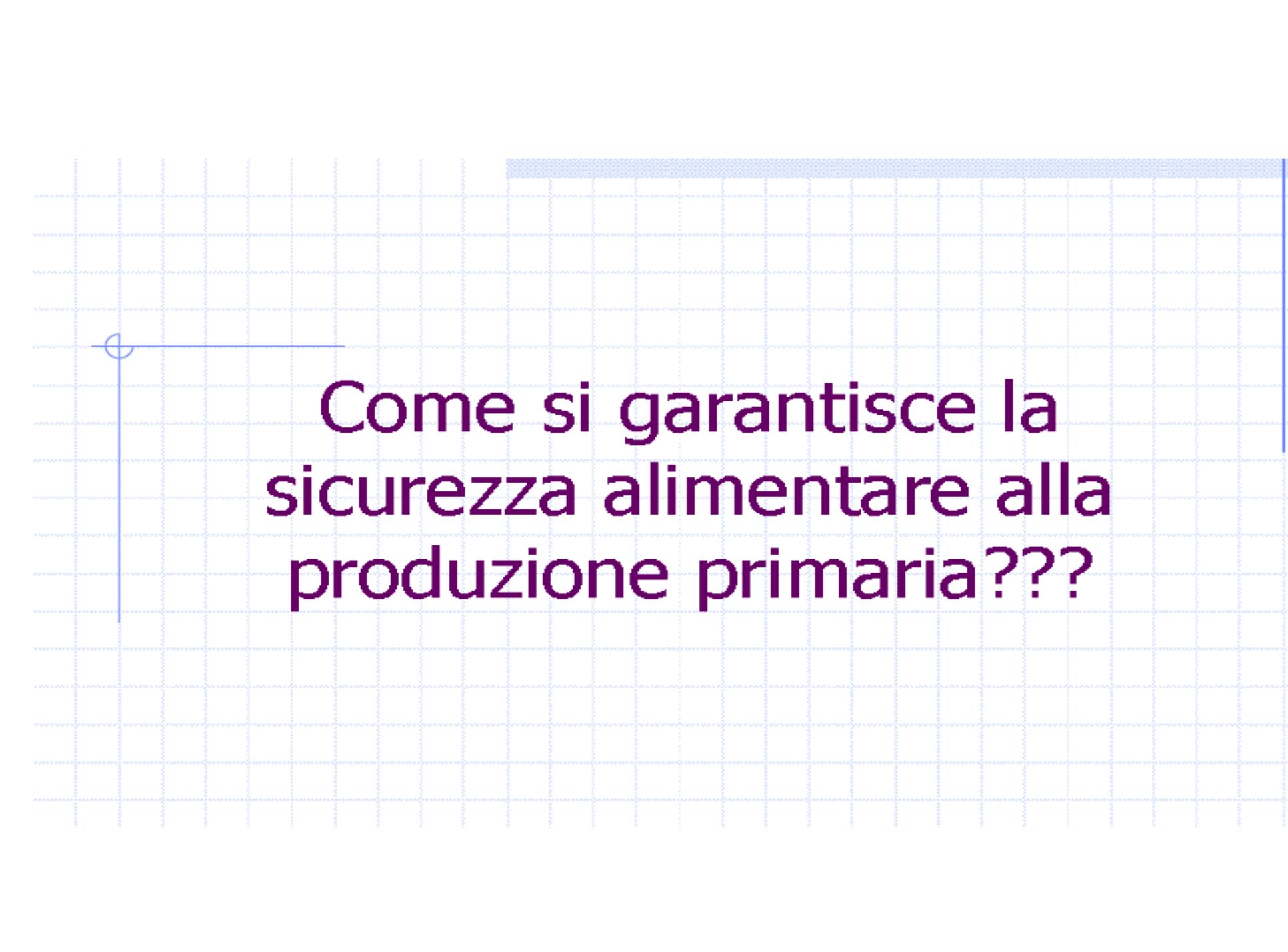
...quindi:

**AZIENDE
REGISTRATE
alla ASL**

**REGISTRO
aziendale
CAPI E
TRATTAMENTI**

**CAPI
REGISTRATI
alla ASL**

**ASL:
inserisce i dati in banche dati nazionali
delle aziende e dei capi, effettua controlli
in allevamento per verificare
che tutto sia conforme**



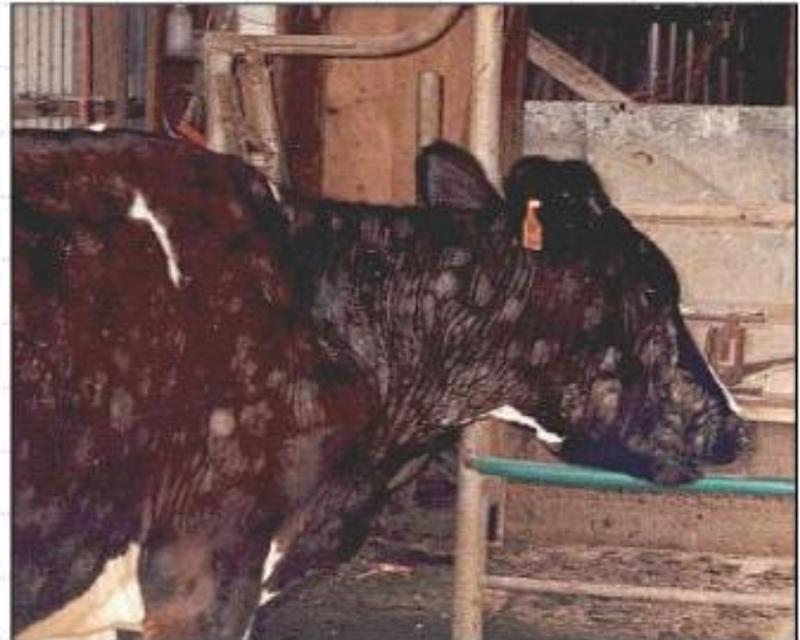
**Come si garantisce la
sicurezza alimentare alla
produzione primaria???**

Verificando e controllando:

1. Lo stato sanitario del bestiame
2. L'alimentazione del bestiame (PNAA)
3. La somministrazione di farmaci (PNR)
4. Il Benessere animale

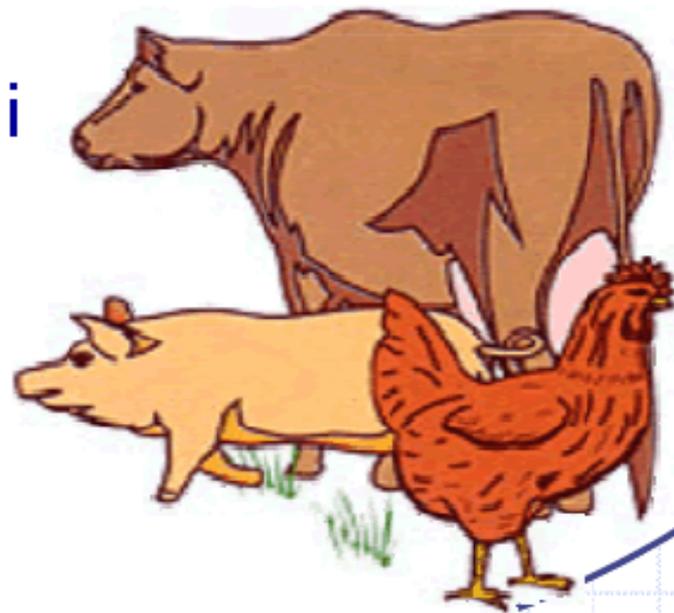
Stato sanitario del bestiame

Piani di controllo per:
malattie non a carattere zoonosico ma che possono
influire sulla qualità igienico sanitaria della carne.



Controllo malattie a carattere zoonosico quali:

- Brucellosi (+++latte;---carne)
- Tbc
- Salmonellosi
- BSE
- ecc.



2) L'alimentazione del bestiame

◆ **Qualità igienico-sanitaria**

Presenza negli alimenti di **residui** di sostanze chimiche
(es. Diossina)

Presenza negli alimenti di **agenti patogeni** (es. BSE;
Salmonellosi)



Controlli: PNAA



3) Il farmaco

Importanti ripercussioni sulla **qualità igienico-sanitaria**

Registro del farmaco validato dal servizio
veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio;

in esso sono annotate le seguenti informazioni:

- ◆ numero progressivo della ricetta di riferimento;
- ◆ natura del trattamento;
- ◆ denominazione del medicinale veterinario;
- ◆ data di inizio e fine trattamento;
- ◆ identificazione degli animali trattati;
- ◆ data prima della quale gli animali trattati non possono essere inviati allo stabilimento di macellazione.

4) Il benessere animale

Benessere animale: è lo stato di un animale rispetto al suo ambiente. I fallimenti e le difficoltà nel rapportarsi al proprio ambiente sono indicatori di scarso benessere.

Ridotto accrescimento
> sensibilità alle malattie
Aumento della mortalità in azienda ecc.

Il trasporto al macello

Regolamento 1/2005: *“Nessuno è autorizzato a trasportare o a far trasportare animali in condizioni tali da esporli a lesioni o a sofferenze inutili”.*



Il modello 4 :

- ◆ Deve sempre essere compilato in almeno 4 copie:
 - 1) una per l'azienda di spedizione;
 - 2) una per il servizio veterinario della A.S.L. di partenza;
 - 3) una per l'azienda di arrivo;
 - 4) una per il servizio veterinario della A.S.L. di arrivo

Il mod. 4 è di colore

rosa se il capo è spostato da un'**allevamento**

verde se è spostato da una **stalla di sosta**

giallo se è spostato da una **fiera o mercato.**

Il modello 4

B) DICHIARAZIONE PER IL MACELLO

Dichiara inoltre che gli animali destinati alla macellazione

- 1- non sono stati trattati o alimentati con sostanze di cui è vietato l'impiego
- 2- nei 90 giorni precedenti la data odierna dalla nascita
 - a) NON SONO STATI SONO STATI sottoposti a trattamento con le seguenti sostanze di cui all'art.6, comma 1, del D.lgs. 27.01.1992, n. 118.....
 - b) NON SONO STATI SONO STATI sottoposti a trattamento con i seguenti alimenti medicamentosi.....
 - c) NON SONO STATI SONO STATI sottoposti a trattamento con le seguenti specialità medicinali.....
- 3- Sono stati osservati i previsti tempi di sospensione per i trattamenti con prodotti di cui sopra, al punto n°2.
 dichiara inoltre di allegare copia dell'elenco del trattamento recante firma del veterinario o dei veterinari prescrittori come previsto dal D.L.vo 118 del 27/01/1992 e dal D.M. 28/5/9

la destinazione (parte C)

E) ATTESTAZIONI SANITARIE

Il sottoscritto dichiara di aver visitato gli animali di cui sopra con esito FAVOREVOLE in data...../...../.....

Attesta (*) che dagli atti di questo ufficio, l'azienda di provenienza è sotto controllo ufficiale con la seguente qualifica sanitaria e che gli animali sopraindicati sono stati sottoposti con esito negativo alle prove diagnostiche per:

malattia	Data controllo capi	Data controllo allevamento	Qualifica allevamento

(*) tale dichiarazione ha validità 15 giorni, rinnovabile ai sensi di legge.

Gli animali suindicati sono stati immunizzati contro..... in data...../...../.....

- Osservazioni Prescrizioni Vincolo Sanitario

Data ____/____/____ il Veterinario Ufficiale _____

Il passaporto dei bovini

- ◆ Il passaporto (D.P.R. 19 ottobre 2000, n.437) viene rilasciato dalle ASL dopo l'iscrizione dei capi in anagrafe nazionale ed accompagna tutti i movimenti dell'animale
- ◆ Viene accompagnato dal modello 4

		SERVIZIO VETERINARIO - DOCUMENTO DI IDENTIFICAZIONE INDIVIDUALE PER LA SPECIE BOVINA		0429824/02 	
REGIONE _____		AZIENDA U.S.L. _____		CODICE A BARRE (matricola dell'animale)	
CODICE AZIENDALE ⁽¹⁾					
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Codice progetto ⁽²⁾	
Codice progetto ⁽²⁾		<input type="text"/>			
Detentore (Cognome e Nome) _____		Cod. fiscale _____			
Proprietario (Cognome e Nome) _____		Cod. fiscale _____			
ESTREMI IDENTIFICATIVI DELL'ANIMALE					
Marca auricolare: <input type="text"/>	<input type="text"/>		Sesso (M / F) <input type="checkbox"/>	Data di nascita _____	
Razza _____	Marca della madre ⁽³⁾ _____		Embryo transfer <input type="checkbox"/>		
Marca precedente ⁽⁴⁾ _____	Codice paese d'origine _____		Data ingresso in stalla _____		Data di rilascio _____
CODICE A BARRE (razza, sesso e data di nascita)					
<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>	
		Timbro		Firma DEL VETERINARIO RESPONSABILE	

Il detentore degli animali completa all'arrivo il retro del passaporto specificando:

- Codice azienda
- Data ingresso in stalla



PASSAGGI DI DETENZIONE DELL'ANIMALE

Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Identificativo fiscale allevamento _____	1
Data ingresso in stalla ____/____/____	Firma del detentore _____	
Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Identificativo fiscale allevamento _____	2
Data ingresso in stalla ____/____/____	Firma del detentore _____	
Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Identificativo fiscale allevamento _____	3
Data ingresso in stalla ____/____/____	Firma del detentore _____	
Codice Aziendale di destinazione: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Identificativo fiscale allevamento _____	4
Data ingresso in stalla ____/____/____	Firma del detentore _____	

Istituto Nazionale per lo Studio e l'Informazione Zooprofilattica - Roma, marzo 2008 - 10

(1) Bovino Maschio intero richiesto a premio

(2) Bovino Maschio castrato richiesto a premio prima domanda

(3) Bovino Maschio castrato richiesto a premio seconda domanda

(1) Azienda di nascita (o di prima importazione)

(2) Da compilare a cura del responsabile del progetto a cui l'animale partecipa.

(3) Obbligatorio per gli animali identificati dopo il 01.01.1998.

(4) Da compilare per gli animali importati dai Paesi Terzi e gli animali identificati prima del 01.01.1998 e successivamente rintracciati.

(5) Da compilare per gli animali maschi per i quali è stata fatta richiesta di premio consuntivo.

(6) Cancellare la dizione non corretta.

ATTESTAZIONE DI MACELLAZIONE O DECESSO

Animale macellato/deceduto ⁽⁶⁾ in data ____/____/____

presso _____

Codice mattatoio _____

Comune _____ Prov. _____

Il certificato sanitario dei volatili (DPR 495/1997)

Servizio competente: n. [2]:

I. Identificazione degli animali

Specie animale:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

Codice di identificazione dell'allevamento

Indirizzo dell'azienda di provenienza

.....

III. Destinazione degli animali

Tali animali sono trasportati verso il seguente macello:

.....

con i seguenti mezzi di trasporto:

IV. Attestato

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, attesta che gli animali sopra designati sono stati oggetto di un'ispezione ante mortem nell'azienda summenzionata il alle ore e sono stati riconosciuti sani.

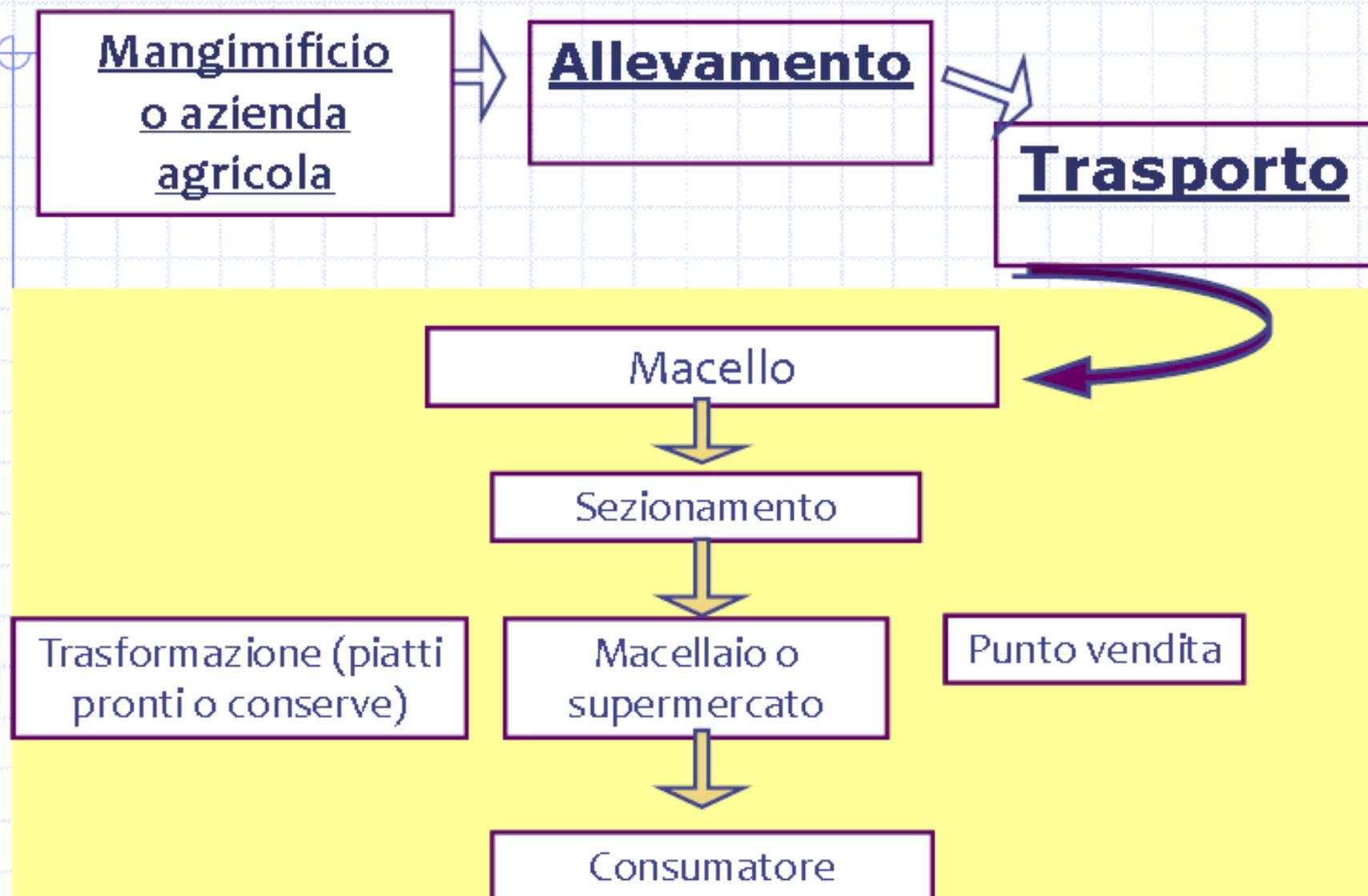
Fatto a il

.....
(Firma del veterinario ufficiale)

[1] Durata di validità del certificato: 72 ore.

[2] Facoltativo.

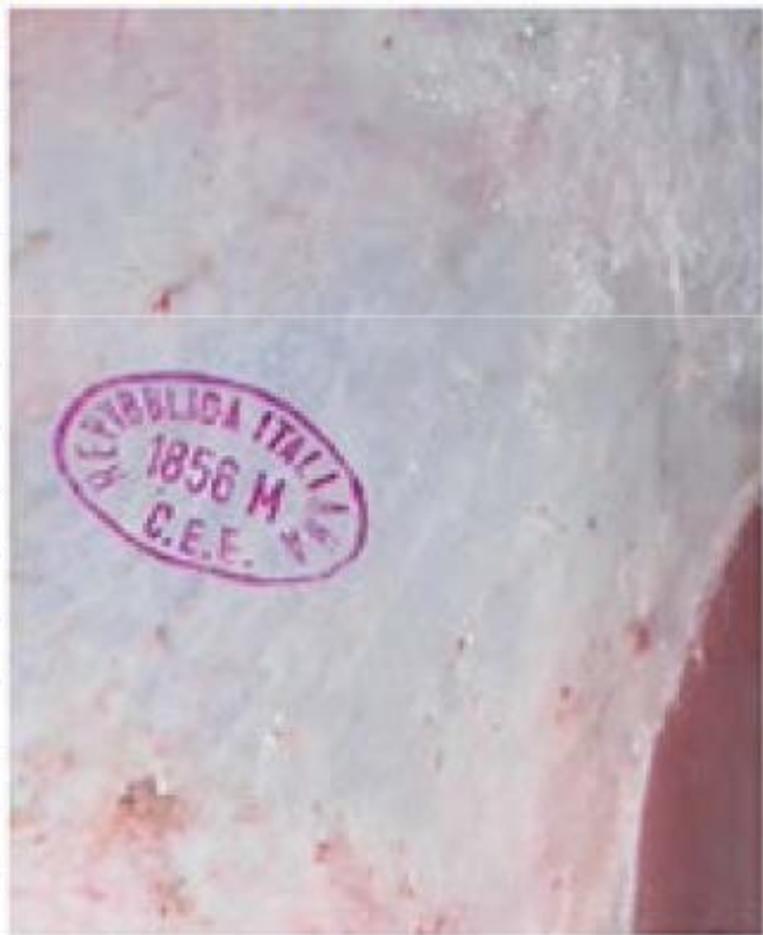
Le fasi della filiera carne:



LA MACELLAZIONE

- E' l'insieme delle operazioni attraverso le quali, dopo l'arrivo degli animali al macello si ottengono carni destinate al consumo umano
- Avviene in strutture apposite, **sotto il controllo del servizio veterinario delle ASL**, che accerta lo stato di salute degli animali prima dell'abbattimento e la qualità igienico-sanitaria della carne.

- ◆ Gli stabilimenti per la macellazione devono essere registrati all'autorità competente (ASL) che rilascia un timbro identificativo da apporre sulle carni in uscita dallo stabilimento

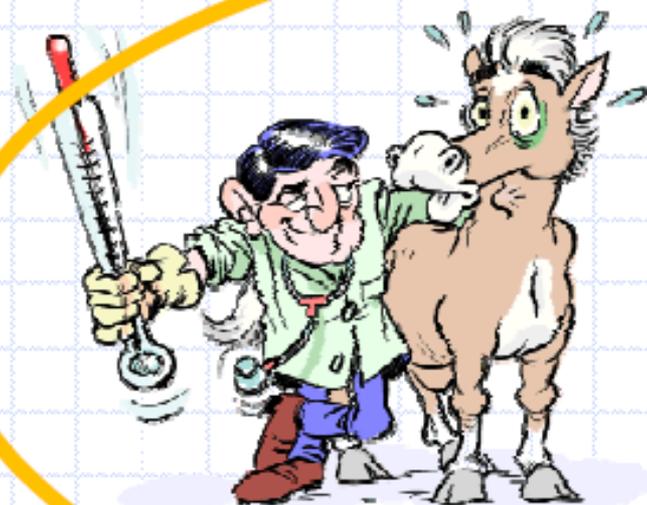


Visita ispettiva ante-mortem

ispezione visiva di tutti gli animali prima della macellazione entro 24 h dall'arrivo al macello e meno di 24 h prima della macellazione vengono sottoposti a visita sanitaria per verificarne lo stato di benessere e salute



◆ Se gli animali vengono scartati dall'OSA o dall'assistente.



©SanMedia.IT

◆ esame clinico
accurato di tutti
gli animali

Visita ispettiva ante-mortem non necessaria se:

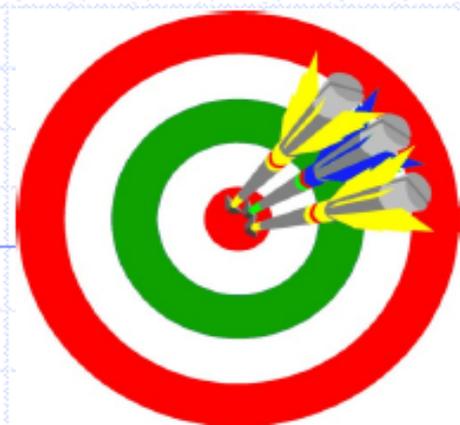
- 1. macellazione d'emergenza** fuori dal macello o di selvaggina cacciata



dichiarazione di accompagn.
carcassa rilasciata dal veterinario
che ha effettuato il controllo
sanitario in azienda

- 2. suini domestici, pollame, selvaggina d'allevamento:**
su decisione dell'A C, ispezione ante mortem in azienda

Visita ispettiva post-mortem



L'Obiettivo è rilevare:

- 1. Malattie** di significato sanitario pubblico per le persone e gli animali;
- 2. Contaminazioni**
- 3. Lesioni importanti per il benessere animale**

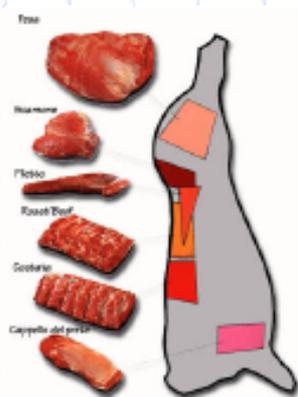
Cosa si fa??????

1. **Palpazione** ed **incisione** degli organi;
2. **Esame visivo** delle superfici della carcassa
3. **Prove di laboratorio** se previste o necessarie !!!

Dagli impianti di macellazione le mezzene (es. bovino) o l'intera carcassa (es. pollo) giungono:

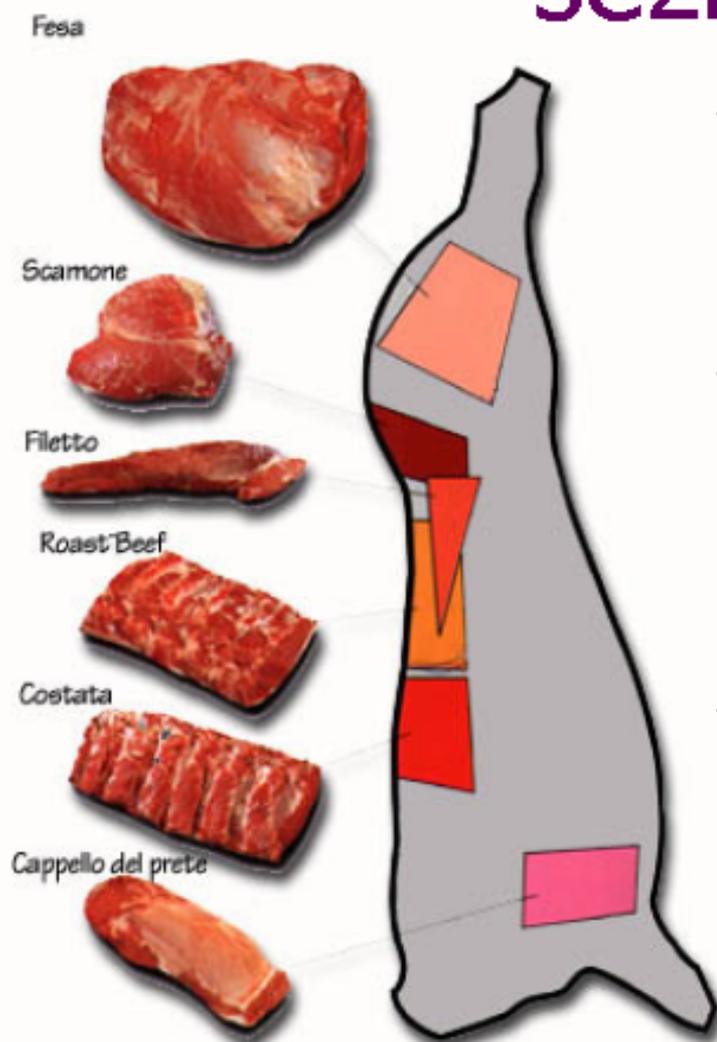


1) alla **distibuzione**
(per es. macellaio)



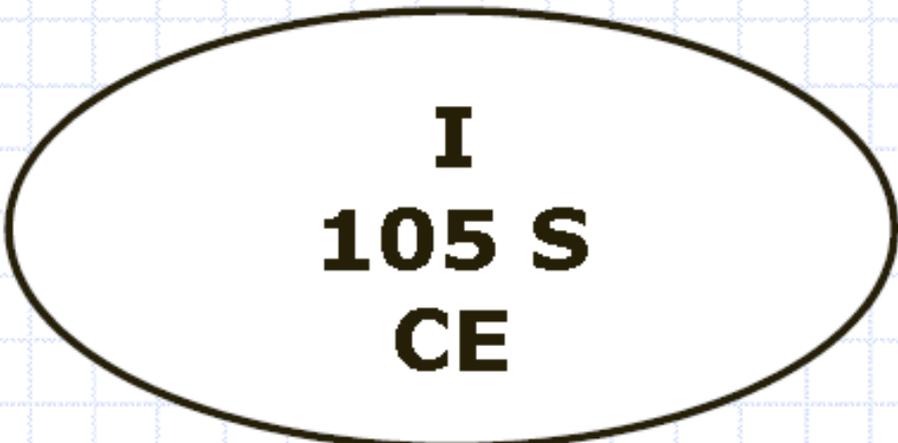
2) in **stabilimenti per**
il sezionamento

Gli stabilimenti di sezionamento



- stabilimenti per il sezionamento: porzionatura in pezzi più piccoli.
- I tagli possono variare notevolmente per tipologia e dimensioni (a volte confezionati sottovuoto).
- Obbligo di documentare la provenienza di ogni materia prima utilizzata e di rendere identificabili tutti i prodotti ottenuti

- ◆ Gli stabilimenti per il sezionamento devono essere registrati all'autorità competente (ASL) che rilascia un timbro identificativo da apporre sulle etichette delle carni in uscita dallo stabilimento



**I
105 S
CE**

La trasformazione



◆ I tagli ottenuti nei laboratori di sezionamento possono essere venduti :

1. ai commercianti (ristoranti, macellai)
2. ad ulteriori aziende per la lavorazione nelle quali, mediante processi tecnologici estremamente diversificati, si otterranno 2 tipi di prodotti

- 1) Prodotti a base di carne** (superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca come da Reg. CE 853/2004) : **se hanno subito un trattamento di stagionatura, affumicatura, cottura ecc (es salami, mortadella ecc)**

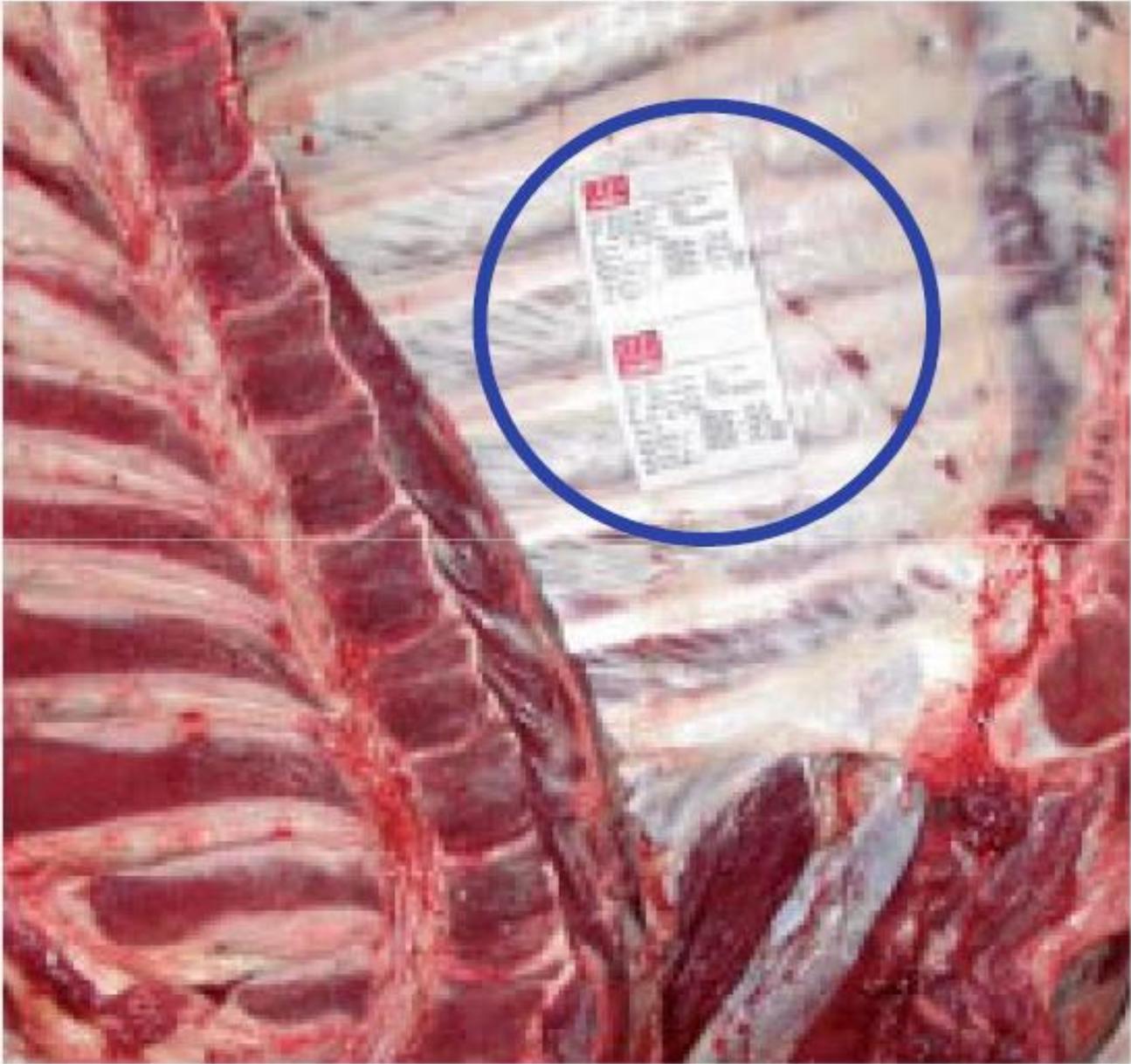


- 2) Preparazioni a base di carne** (superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca come da Reg. CE 853/2004) : **di solito hanno subito solo l'aggiunta di condimenti ed additivi (carni macinate, hamburger, spiedini di carne ecc.)**



La tracciabilità della carne e derivati

- ◆ **Documenti di accompagnamento** dei capi durante gli spostamenti
- ◆ Le informazioni sugli animali o sul lotto di animali (es volatili) **devono accompagnare la carcassa e le parti della stessa (organi) durante la macellazione**



- ◆ I bolli degli stabilimenti di macellazione e sezionamento devono essere riportati in etichetta





***Grazie per
l'attenzione!***