



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Mangiare informati

SICUREZZA ALIMENTARE



qualità
verificata



SCILIGERN
ALLEVAMENTO NATURALE

Mangiare **INFORMATI**

SALUTE E NUTRIZIONE

AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ

TAGLI ANATOMICI DEL BOVINO

BENESSERE ANIMALE

SICUREZZA ALIMENTARE

focus

**CONSIGLI PER UN
CONSUMO PERFETTO**



Susanna Bramante, laureata con lode in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Pisa, nel 2007 ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della libera professione di Dottore Agronomo e Forestale.

Durante la sua formazione universitaria ha acquisito conoscenze e maturato numerose esperienze riguardanti l'ispezione degli alimenti di origine animale, con particolare attenzione agli aspetti microbiologici e genetici, la tracciabilità di filiera e le certificazioni di qualità. Autrice e coautrice di 11 pubblicazioni scientifiche, ha esperienza di insegnamento di Biotecnologie Genetiche e Biologia sia a livello universitario che privato.

SICUREZZA ALIMENTARE

Il consumo equilibrato e sostenibile è già realtà

La carne bovina italiana si contraddistingue non solo per la sua qualità ma anche per la sicurezza alimentare ai massimi livelli, garantita ogni anno da migliaia di controlli sistematici su tutta la filiera zootecnica, a cominciare dalle terre dove vengono coltivati gli alimenti destinati agli animali fino a ciò che arriva sulla tavola del consumatore. La filiera della carne bovina vanta un sistema di tracciabilità e rintracciabilità all'avanguardia, così che tutto venga identificato e registrato ad ogni livello di produzione "dal campo alla tavola", in modo da avere la possibilità di sapere esattamente cosa accade in ogni fase e di ricostruire tutto il percorso produttivo in qualsiasi momento.

Una rete articolata di analisi ed ispezioni viene messa a punto dagli organi ufficiali, organizzando un sistema integrato di attività e controlli che garantisce la qualità del prodotto e tutela la salute del consumatore. In particolare le carni a marchio QV "Qualità Verificata" si distinguono per il numero elevato di controlli scrupolosi e maniacali che non lasciano niente al caso, che fanno sì che la qualità si veda, si senta e si riconosca. Le numerose certificazioni garantiscono la massima cura dei dettagli, come la certificazione di rintracciabilità di filiera, grazie alla quale si può ricostruire la storia del prodotto, dalle fasi di allevamento alla nutrizione degli animali, dai trattamenti sanitari alle procedure di macellazione e sezionamento, fino alla vendita. La Qualità Verificata assicura che le carni bovine siano ottenute con un'alimentazione a base di cereali, senza cortisonici e nel pieno rispetto del benessere degli animali, ad ulteriore garanzia di genuinità e sicurezza. Vediamo perché il marchio QV fa la differenza.



Sicurezza alimentare dal campo alla tavola

La carne che arriva nel nostro piatto è totalmente tracciabile a garanzia della sua provenienza e qualità: a partire dalla produzione dei mangimi, con controlli sulla qualità dei foraggi e analisi delle materie prime utilizzate, procedendo verso ciò che avviene in allevamento, come il rispetto delle norme in materia di benessere animale, delle terapie veterinarie e il controllo di tutta la documentazione di accompagnamento. Il rispetto delle buone pratiche zootecniche è requisito basilare e punto di partenza affinché tutto proceda per il meglio, come la selezione genetica delle razze ai fini del miglioramento e massimizzazione delle

performance produttive, ed il rispetto dei requisiti strutturali delle stalle che devono assicurare il benessere animale e garantire il soddisfacimento di tutti i suoi bisogni vitali. Anche nelle fasi successive di trasporto, macellazione e distribuzione, tutto viene verificato e ispezionato, come l'idoneità e la pulizia dei mezzi di trasporto e dei locali di lavorazione, il rispetto della catena del freddo, le condizioni sanitarie degli animali, le corrette procedure in termini di benessere, con prelievi e analisi sulle carni per il controllo dell'igiene del prodotto, per assicurare l'assenza di trattamenti non consentiti e di residui, e garantire così il rispetto dei parametri igienico-sanitari e la sicurezza del consumatore.

Tutti gli animali vengono identificati e la gestione e il controllo della parte documentale e la verifica dell'etichettatura sono fondamentali per garantire la tracciabilità. I controlli veterinari ufficiali si basano sul rispetto di un'articolata normativa di settore, svolti da funzionari pubblici che si avvalgono di laboratori di analisi di alta competenza, ossia gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali presenti su tutto il territorio nazionale, applicando il bollo sanitario sulle carni come sigillo di garanzia se il controllo viene superato con esito positivo. Anche organi di polizia giudiziaria, come i NAS, le varie Autorità deputate alla repressione frodi e la Polizia Stradale, si vanno ad aggiungere alla complessa rete di controlli, rendendo il sistema italiano uno dei più severi e rigidi. Tutto il sistema sanitario italiano è infatti uno dei più strutturati a livello mondiale, con ben 4.500 veterinari ufficiali coinvolti, così che qualità e sicurezza non solo in Italia ma in tutta Europa siano uno dei capisaldi normativi dell'Unione Europea. Le aziende, dal canto loro, sono obbligate a svolgere attività di autocontrollo, documentando e mettendo tutto a disposizione delle autorità ufficiali di controllo in ogni momento.

Tracciabilità ed etichettatura

Il settore della carne bovina è stato il primo a dotarsi di un sistema di identificazione, tracciabilità ed etichettatura all'avanguardia, così che tutto sia sempre riconoscibile e rintracciabile lungo ogni fase della filiera. Ogni singolo capo allevato viene accompagnato da un vero e proprio "passaporto" per la sua identificazione, con marche auricolari individuali e tutte le informazioni sugli animali e sull'allevamento sono contenute in un'anagrafe bovina nazionale. Questo sistema complesso assicura la trasparenza delle informazioni che vengono comunicate al consumatore attraverso l'etichetta, in modo che sia a conoscenza di tutte le caratteristiche del prodotto, come la data di nascita dell'animale, la sua origine e provenienza, e le modalità di allevamento. Oltre a costituire una garanzia di qualità per il consumatore, questo sistema è importante anche dal punto di vista sanitario, per ritirare tempestivamente dal mercato eventuali prodotti non conformi, nel raro caso ci si accorga di qualcosa che non va. Il Regolamento (CE) 1760/2000 dell'Unione Europea disciplina l'etichettatura delle carni bovine in modo che sia identica su ogni confezione, riportando obbligatoriamente il codice che identifichi l'animale a cui appartiene quella carne, l'allevamento di provenienza, oltre al paese di nascita, macellazione e sezionamento.



Ci sono poi anche informazioni facoltative che il produttore ha tutto l'interesse di far conoscere e comunicare al consumatore per distinguere la propria carne dalle altre, come il sistema di allevamento, l'alimentazione particolare, il benessere animale più elevato, la razza pregiata e il periodo di frollatura della carne più lungo. Il MIPAAFT (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo) a tal proposito deve approvare un disciplinare e sottoporre a controlli da parte di organismi accreditati per verificare la veridicità delle informazioni riportate in etichetta, similmente a quanto accade per i prodotti biologici, DOP o IGP, sempre allo scopo di tutelare la qualità e la trasparenza verso il consumatore.

Le carni a marchio QV "Qualità Verificata"

si distinguono per il numero elevato di controlli scrupolosi e maniacali che non lasciano niente al caso, che fanno sì che la qualità si veda, si senta e si riconosca





Gli ormoni sono vietati in tutta Europa e in Italia da oltre 50 anni per i bovini e dal 1981 per le altre specie, mentre gli antibiotici possono essere utilizzati solamente a scopo terapeutico, quando l'animale si ammala, per evitargli inutili sofferenze, come succede con i nostri animali d'affezione. Quando si sente dire che "la carne è piena di ormoni e antibiotici", siamo di fronte ad un'affermazione completamente falsa, che dimostra quanto sia poco conosciuta la rigidità e l'eccellenza del sistema zootecnico italiano. La posizione dell'Italia e di tutta Europa a tal proposito è tra le più severe e rigorose,

specialmente oggi che il mondo deve fare i conti con il problema dell'antibiotico-resistenza. Dal 2006 infatti in Italia è vietata la somministrazione degli antibiotici a scopo preventivo e su tutta la mandria, ma possono essere impiegati solamente per curare il singolo animale quando mostra segnali di malattia. È responsabilità del medico veterinario effettuare la diagnosi e prescrivere la terapia, scegliendo accuratamente il principio attivo e i cicli di trattamento, dopo aver accertato che la malattia è di natura batterica e non virale.

**La carne
italiana
non contiene
ormoni e
antibiotici**

Ogni molecola ha il suo tempo di sospensione, cioè un periodo di tempo che bisogna aspettare prima di macellare l'animale, così che il farmaco venga completamente metabolizzato e smaltito, e non ne resti più alcuna traccia nella carne che mangiamo. Si parla a questo proposito di MRL (Limite Massimo Residuale), cioè la concentrazione massima di residui di un determinato farmaco ammessa nella carne: per ogni molecola farmacologica i tempi di sospensione sono studiati in modo che l'alimento arrivi al consumatore con residui nettamente al di sotto degli MRL consentiti. Insieme agli MRL troviamo anche l'ADI (Quantità Giornaliera Accettabile), cioè la quantità di una

sostanza che può essere ingerita ogni giorno per tutta la vita senza alcun effetto sulla salute umana: nello stabilire questi limiti le leggi considerano quantità anche 100 volte inferiori a quelle sicure per l'uomo, cioè se le ricerche hanno stabilito 100 come limite di sicurezza per l'uomo, la legge fissa un limite di 1 come residuo accettabile. Quindi, questi residui, se presenti, sono minimi e non hanno alcun affetto sulla salute, nemmeno se fossero ingeriti ogni giorno, per cui le carni sono assolutamente sicure e prive di rischi. Per far fronte al problema globale dell'antibiotico-resistenza la zootecnia è il settore che più si è impegnato nella riduzione dell'impiego degli antibiotici negli allevamenti, raggiungendo risultati concreti. Secondo il rapporto dell'Agenzia Europea del Farmaco (EMA), che monitora attentamente le vendite degli antibiotici ad uso veterinario in tutti i Paesi Europei, riportando i risultati in dati pubblici ed accessibili a tutti (progetto ESVAC di monitoraggio comunitario), a partire dal 2011 la zootecnia italiana ha ridotto l'uso degli antimicrobici del 73%, con obiettivi di ulteriore riduzione del 30% entro il 2020.

Nel settore bovino le più grandi aziende si stanno impegnando per raggiungere questi obiettivi, con previsioni di riduzione fino al 2020 di oltre il 28%. Italia ed Unione Europea si stanno dando da fare attraverso il principio "One Health", cioè un approccio integrato che considera imprescindibili i legami tra salute degli animali, sanità dei prodotti e salute dell'uomo: un'unica salute dunque, quella dell'uomo, a cui va garantita longevità e alta qualità della vita, e quella degli animali, a cui va garantito parimenti benessere e salute. Questa strategia europea per la prevenzione di ogni rischio prevede di aumentare la consapevolezza e unire le forze, con la continua formazione dei veterinari e degli allevatori sulle buone pratiche di utilizzo dei farmaci, attraverso l'applicazione di misure di biosicurezza per prevenire la diffusione di malattie infettive e l'adozione estesa di pratiche vaccinali preventive che riducono se non annullano totalmente l'impiego dei farmaci, oltre alla sempre maggiore attenzione alle condizioni di benessere degli animali, così da evitare o ridurre al minimo l'intervento con trattamenti farmacologici.

All'efficacia dei controlli va a sommarsi anche la rintracciabilità, cioè la possibilità di ricostruire a ritroso tutto il percorso di un alimento dalla tavola fino alla sua produzione agricola a monte. Grazie all'introduzione da aprile 2019 della ricetta elettronica in tutti gli allevamenti italiani viene garantita la tracciabilità del farmaco, dando un quadro preciso dei farmaci utilizzati per curare gli animali, distinguere finalmente quelli impiegati per gli animali da reddito da quelli per gli animali domestici da compagnia e sapere qual è il reale coinvolgimento degli allevamenti nel fenomeno dell'antibiotico-resistenza. Alcune incongruenze emerse dal rapporto ESVAC sui dati in Italia inducono infatti a ritenere che i numeri reali di consumo negli allevamenti siano notevolmente più bassi rispetto a quelli degli antibiotici venduti: la ricetta elettronica contribuirà finalmente a fare chiarezza, soprattutto in merito al fatto che il settore zootecnico oggi viene accusato di essere uno dei comparti dove c'è un uso eccessivo di antibiotici. Anche il sistema ClassyFarm, finalizzato alla categorizzazione dell'allevamento in base al rischio, suggerendo su

base volontaria a tutti gli allevamenti un modello di autocontrollo guidato dal veterinario aziendale per facilitare e migliorare la collaborazione ed il dialogo tra gli allevatori e le autorità competenti per individuare eventuali aree di miglioramento, elevare il livello di sicurezza e la qualità dei prodotti, renderà la farmacovigilanza e l'analisi del rischio sanitario più efficienti. La semplificazione burocratica è un altro vantaggio della ricetta in formato digitale: infatti in precedenza il veterinario era tenuto a scrivere la ricetta in quattro copie, una per l'allevatore, una per l'archivio in allevamento, una per l'archivio del medico veterinario e una per l'Asl di competenza. Con la ricetta elettronica tutto questo sistema viene reso più semplice e con una possibilità di controllo più preciso e puntuale. Verrà così creata una banca dati nazionale, uno strumento efficace che fornirà dati certi ed affidabili sui reali consumi di farmaci veterinari nel nostro Paese, migliorando i sistemi di controllo a tutti i livelli della filiera e programmando obiettivi di riduzione ai fini della lotta all'antibiotico-resistenza, fenomeno che non riguarda solo gli allevamenti, ma soprattutto la medicina umana,

dove l'abuso o un uso sbagliato e "fai da te" degli antibiotici è ancora troppo diffuso. Infatti, a causa di una scarsa cultura sanitaria, molti usano gli antibiotici inutilmente per curare raffreddori e influenze, oppure iniziano un ciclo senza terminarlo o usano di propria iniziativa pastiglie di antibiotico avanzate da cure precedenti senza consultare il medico: tutti comportamenti sbagliati che aggravano il fenomeno. Se per gli antibiotici è in atto tutta una serie di innovazioni per elevare il livello di sicurezza e qualità dei prodotti della filiera agroalimentare, diverso è il discorso degli ormoni, che sono completamente vietati in Europa. La crescita più rapida degli animali di oggi rispetto al passato è dovuta infatti alla selezione genetica e all'incrocio con razze ad accrescimento veloce, così da ottenere molta carne pronta in pochi mesi, grazie alla ricerca volta a migliorare le performance produttive degli animali, selezionando le razze più forti, che convertono meglio il mangime e si ammalano meno. In America queste sostanze invece possono ancora essere utilizzate, ma per entrare in Italia le carni devono comunque sottostare alle severe leggi europee e italiane.



L risultati più recenti del Piano Nazionale di Controllo dei Residui (PNR) confermano l'efficacia e la funzionalità del sistema di controllo italiano, in quanto la conformità è stata trovata nel 99,91% dei campioni prelevati, dimostrando il rispetto delle norme e l'assenza di residui di farmaci e di sostanze vietate nelle nostre carni. L'Italia si distingue per avere il numero e la frequenza più alti di controlli in tutta Europa, effettuando da solo più verifiche di tutti gli altri Paesi europei messi insieme, con metodi di analisi avanzati e sempre in continuo aggiornamento. Il sistema italiano è dunque uno dei più virtuosi dove vige la tolleranza zero, raggiungendo eccellenti standard di qualità e sicurezza.





**Il marchio
QV fa la
differenza**



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020.
Organismo responsabile dell'informazione: **COOPERATIVA ZOOTECNICA SCALIGERA SAC**
Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR e Foreste