



Filiera corta
sostenibile delle
carni da suini
allevati all'aperto

Il GOi Salcasa

Paolo Ferrari, CRPA scpa

Webinar
7 dicembre 2023
ore 14



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".



Stato dell'arte (1)



- Valorizzazione razze autoctone e terreni marginali, boschi cedui, prati e pascoli per la produzione di carni e salumi di alta qualità
- Fattori ambientali (clima, predazione, parassiti, contatti con fauna selvatica) su cui l'allevatore ha un controllo limitato, richiedono dotazioni e competenze gestionali per garantire salute, benessere animale e produttività
- Per i consumatori maggiore sostenibilità dell'allevamento all'aperto, rispetto all'intensivo, con riferimento a: rusticità, rapporto con la natura, maggiore spazio per i suini, pavimentazioni idonee e possibilità di accesso all'aperto

Stato dell'arte (2)

- Linee guida regionali per la gestione e il controllo sanitario dell'allevamento di suini all'aperto - criteri di biosicurezza (2008)
- Peste Suina Africana: Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione (Ministero della salute, 2020-2023)
- Decreto 28 giugno 2022 Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini (Ministero della salute)
- Linee guida - Uso prudente degli antimicrobici nell'allevamento suino (2018)



Obiettivi del Piano d'innovazione

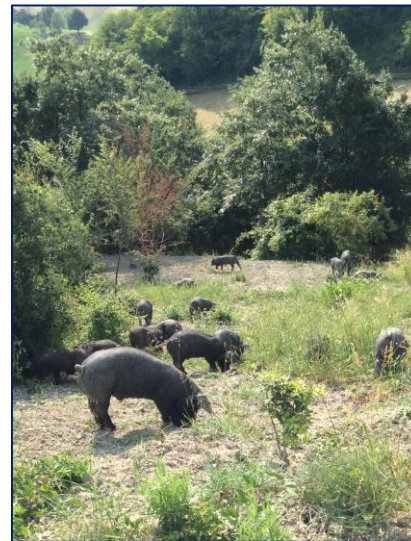
- Analizzare la sostenibilità etica, sociale, ambientale ed economica degli allevamenti suinicoli all'aperto
- Valutare fattibilità e costi/benefici di un sistema di tracciabilità individuale dei suini e dei prodotti che ne derivano, per ottimizzare la gestione zootecnica e la trasformazione delle carni e veicolare al consumatore informazioni relative al processo produttivo e alle caratteristiche del prodotto
- Ridurre l'uso di antibiotici nella produzione suinicola attraverso il miglioramento delle condizioni di biosicurezza e l'uso responsabile e mirato del farmaco

Partner

- CRPA
- FCSR
- Dinamica
- SWIVET research
- SUIVET
- Ibridabrada
- Azienda Borghi
- Podere La Musiara
- Azienda Cà Lumaco



Centro Ricerche Produzioni Animali



Salcasa - 7 dicembre 2023

Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all'aperto



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Azione 1 – Studi preliminari



- Indagine sui fabbisogni d'innovazione degli allevamenti suini all'aperto
- Indagine sulle soluzioni tecnologiche per il riconoscimento individuale dei suini
- Indagine sulle soluzioni tecnologiche per il tracciamento delle carni e dei salumi durante le fasi di trasformazione, lavorazione, stoccaggio, conservazione, confezionamento e commercializzazione



Azione 2 - Sostenibilità



- Analisi della sostenibilità etica, sociale, ambientale ed economica degli allevamenti suinicoli all'aperto
- Analisi dell'Impronta del Carbonio (Carbon Print) per kg di carne fresca (lombo) e di prodotto trasformato (prosciutto) nei due impianti di macellazione e trasformazione di Ibridabrada e Cà Lumaco

Salcasa - 7 dicembre 2023

Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all'aperto



Azione 3 - Gestione sanitaria

- Verifica dell'uso di antibiotico (DDDAit)
- Verifica condizioni di biosicurezza (<https://biocheck.ugent.be/en>)
- Stesura di rapporti aziendali con indicazione dei punti critici e raccomandazioni per interventi migliorativi
- Rilievo delle lesioni patologiche al macello



Azione 4 - Gestione zootecnica

- Analisi delle prestazioni di accrescimento di due tipi genetici presso l'azienda Borghi nelle fasi di magronaggio e finissaggio finale
- Analisi dell'efficienza e dei costi/benefici del sistema di riconoscimento individuale dei suini e di monitoraggio delle prestazioni di accrescimento



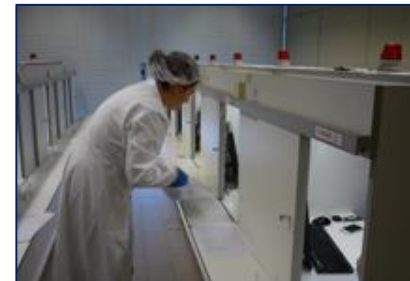
Azione 5 – Tracciabilità delle carni



- Monitoraggio della tracciabilità del processo di macellazione (lavorazione) e refrigerazione/frollatura delle carni (conservazione) per la produzione di carne suina fresca (lombo) presso il macello di Ibridabrada
- Monitoraggio della tracciabilità del processo di produzione (trasformazione) e stagionatura (stoccaggio) dei salumi (prosciutto) presso il salumificio dell'azienda Cà Lumaco



Azione 6 – Qualità delle carni



- Analisi dei dati di macellazione riferiti a due diversi tipi genetici ottenuti da razze suine autoctone: peso vivo, peso morto, resa di macellazione, % di carne magra della carcassa, resa in tagli magri e grassi, pH, colore, perdita per sgocciolamento (drip loss) e perdita per cottura (cooking loss), analisi grasso di copertura
- Analisi sensoriale della carne fresca dei due tipi genetici di cui sono stati rilevati i dati di macellazione per caratterizzazione e valutazione di accettabilità da parte del consumatore con definizione del profilo sensoriale del lombo

Azione 7 - Gradimento del consumatore



- Indagine a questionario sulle potenzialità di successo dei salumi ottenuti da allevamenti suinicoli sostenibili all'aperto
- Indagine qualitativa sulle attese e opinioni dei consumatori (focus group) e dei test di gradimento (consumer test) sulle diverse tipologie di lombi prese in esame
- Consumer test sui lombi di due diversi tipi genetici per valutare il livello di gradimento delle carni da parte del consumatore e quanto l'informazione fornita al momento dell'acquisto/consumo possa influenzarne il gradimento

Azione Divulgazione

- Logo + template ppt + pagina web goi.crpa.it + news + presentazione multimediale di sintesi dei risultati
- Contenuti per tecnici/stampa su canale Twitter di CRPA
- Newsletter (5)
- Articoli su riviste tecnico/divulgative (3)
- Manuale delle buone pratiche per l'allevamento suinicolo sostenibile all'aperto
- Scheda PEI in inglese
- Video clip sottotitolato in inglese
- Seminario via webinar
- Comunicato stampa
- Convegno conclusivo

Salcasa - 7 dicembre 2023

Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all'aperto



Azione Formazione e consulenza

- Corso di formazione “ Filiera suinicola sostenibile da allevamenti all’aperto ”, a cura di Dinamica
- Consulenza “Assistenza tecnica per il controllo e il miglioramento dello stato sanitario dei suini e l’uso prudente e responsabile degli antibiotici, finalizzati a migliorare la sostenibilità di allevamenti suinicoli all’aperto” per le aziende agricole partner, a cura di SUIVET



Salcasa - 7 dicembre 2023

Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all’aperto



Il Gruppo Operativo SALCASA

Grazie per l'attenzione!

Filiera corta
sostenibile delle
carni da suini
allevati all'aperto

Webinar
7 dicembre 2023
ore 14



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".

