

## Tracciabilità di filiera dei suini di razza Romagnola

Regione

Emilia-Romagna

Comparto/Prodotto

Zootecnia - suini » Da allevamento

Zootecnia - suini » Da macello -carni fresche per il consumo

Zootecnia - suini » Da macello -carni fresche per l'industria

Anno di realizzazione

2017

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Benessere animale

Tipo di innovazione

Di processo

Organizzativa

Fase processo produttivo

Organizzazione di filiera

Prima trasformazione

Produzione agricola

Servizi

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Diminuzione dei costi di produzione

Incremento della redditività

### Azienda Agricola Ca' Lumaco



Indirizzo

Via Mazzoni 740,

41059 Zocca MO

Italia

L'azienda agricola Cà Lumaco si trova a Montetortore, piccola frazione del comune di Zocca, nella fascia appenninica fra Modena e Bologna. L'attività a cui ci dedichiamo è l'allevamento brado di suini di razza "Mora Romagnola" per ricavarne prodotti biologici. L'azienda è nata nel 2001, con la volontà di unire alla nostra esperienza nella lavorazione delle carni suine, tramandata di padre in figlio da ben tre generazioni, l'allevamento degli animali, così da garantire qualità e sicurezza. A tal fine è stato possibile sfruttare il podere di famiglia, ricco di querce, graminacee e castagni, ideale per lasciare i suini liberi di pascolare. In particolare abbiamo scelto di dedicarci all'allevamento di una razza di suini dalle carni particolarmente pregiate: la "Mora Romagnola". Nel 2002 l'azienda ha ottenuto la certificazione ICEA di produzione agricola biologica in regime di controllo CE.

L'azienda si sviluppa su un vasto territorio, in gran parte formato da zona boschiva dove i suini pascolano liberamente, cibandosi di ghiande, castagne, radici, tuberi, graminacee, e di tutto ciò che offre loro il terreno. La dieta degli animali viene inoltre integrata con orzo, fava e mais da agricoltura biologica, prodotti direttamente in azienda. L'allevamento è a ciclo chiuso. La fecondazione è rigorosamente naturale e la riproduzione avviene all'aperto in tutti i periodi dell'anno.



### Origine dell'idea innovativa

L'idea nasce dalla necessità rafforzare i rapporti tra i diversi soggetti della filiera produttiva contribuendo a dare maggiori garanzie e stabilità agli imprenditori agricoli locali. Il progetto ha puntato su una razza suina, la Mora Romagnola.

Questa razza è un suino che, nella prima metà del Novecento, abitava in numeri consistenti la Romagna, nelle zone di montagna che si estendono fino alla Toscana e alle Marche, per poi disperdersi a poco a poco, lasciando il terreno a razze, per lo più inglesi, più adatte all'allevamento intensivo e industriale. Come altre razze rustiche della nostra penisola è caduta ai margini della produzione e nel dimenticatoio dei sapori, tanto da arrivare ad essere considerato un animale in via d'estinzione.

L'obiettivo è stato quello di realizzare un sistema di tracciabilità affidabile ed efficace, basato sull'identificazione elettronica di ogni singolo capo, a partire dall'allevamento e proseguendo fino alla macellazione e alle successive lavorazioni delle carni.

### Descrizione innovazione

Per identificare in maniera univoca i singoli animali si è ricorsi ad una tecnologia elettronica: in pratica ogni capo è dotato di un microchip contenente un codice che riporta tutte le informazioni legate al percorso in vita ed ai successivi step produttivi. Inoltre, dato che la Mora Romagnola è considerata in via di estinzione, l'identificazione individuale risulta fondamentale per sapere il numero degli animali rimasti e stabilire programmi di ripopolamento, evitando la consanguineità.

L'allevamento ed il macello sono una buona fonte di informazione in relazione alle patologie degli animali e alla produzione della carne; se a tutto ciò si associa un sistema efficiente di individuazione e una buona trasmissione dei dati, diventa possibile conoscere in qualunque momento la situazione di ciascun animale, incrementando la garanzia sanitaria del prodotto finale.

I mezzi impiegati per identificare l'animale, devono rispondere ad alcuni requisiti di base: debbono essere indelebili, facili da applicare, difficili da falsificare». L'identificazione tramite tag RFID (Radio Frequency Identification) risponde perfettamente a queste caratteristiche.

Entrando nel dettaglio, il cuore del sistema è costituito da una banca dati, dove gli attori della filiera possono depositare le informazioni in loro possesso, creando una piattaforma web che consente ad ogni operatore di sfruttare al meglio i dati presenti. Il progetto ha previsto l'installazione di un tag ad ogni animale nel momento dell'applicazione della marca auricolare all'orecchio. Da questo momento in poi l'animale è identificabile non solo grazie al numero scritto in chiaro sulla marca auricolare, ma anche in modo automatico grazie ad alcuni lettori portatili (bastoni) oppure a gate fissi dove, facendolo transitare, il suino viene riconosciuto.

Il sistema monitora anche la macellazione. Tutti i dati acquisiti sono inseriti nella banca dati e determinano la storia dell'animale: nascita, eventuali vaccinazioni e/o trattamenti sanitari, curve di accrescimento, ecc., sino al conferimento al macello. Il sistema continua ad operare anche durante la macellazione, fase in cui diventa molto complesso mantenere la tracciabilità delle varie parti dell'animale. Al riguardo, il progetto ha previsto la realizzazione di un'associazione tag animale/tag dei due ganci ai quali l'animale è appeso: in tal modo, da questo momento in poi saranno proprio i tag posti nei ganci a consentire l'identificazione automatica del capo. La continua associazione dei tag prosegue nelle varie fasi di lavorazione, compresa quella dalla bilancia aerea alle bilancelle: ciò consente all'operatore, tramite l'utilizzo di un terminale portatile, di conoscere l'animale i cui tagli di carne sono posti sulla bilancella stessa.

Questo sistema garantisce quindi la tracciabilità completa dei prodotti; inoltre per i prosciutti si procede ad un'identificazione singola con un transponder, al fine di poterli monitorare in modo automatico, generando così lo scarico del magazzino e la bolla di consegna dal macello allo stagionatore, riportante i dati di identità di ogni singolo prosciutto e/o spalla.

Gli altri prodotti sono identificati attraverso un'etichetta con un codice a barre "bidimensionale" in grado di contenere molti dati dell'animale senza dovere necessariamente accedere al data base. Ad esempio, grazie a questo sistema il consumatore finale, dotato di un cellulare di ultima generazione, potrà "leggere" l'etichetta con tutta la storia legata al salume acquistato. Allo stesso modo potrà sapere quando il prodotto arriva nel punto vendita: il computer del negozio si collegherà alla banca dati e, in modo analogo agli attori della filiera che l'hanno preceduto (allevatore, macellatore, stagionatore), potrà accedere ai dati presenti, riportandoli, in modo analogo a quanto viene fatto per i prodotti bovini, sullo scontrino consegnato al consumatore.





### Benefici dell'Innovazione

La realizzazione di un sistema di tracciabilità di questo tipo si collega perfettamente agli obiettivi di filiera cui afferisce il progetto, che sono: il rafforzamento dell'integrazione fra i diversi soggetti operanti nella filiera, il miglioramento delle condizioni di lavoro in tutto il ciclo produttivo e del benessere animale, l'incremento del valore aggiunto creato in ogni fase e, infine, la valorizzazione dei prodotti finiti, ossia i salumi biologici di suini di Mora Romagnola allevati allo stato brado.

### Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

L'innovazione è assolutamente trasferibile a tutte le aziende suinicole che hanno voglia di innovarsi

---