

L'INDUSTRIA DELLE **CARNI** E DEI **SALUMI**

Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n°46) art.1, comma 1, DCB Milano € 1,81

PSA: SARDEGNA RICONOSCIUTA INDENNE DAL VIRUS DOPO OLTRE 40 ANNI

**Aromi
Ingredienti
Additivi**

SPECIALE

/ G7 ITALIA

ASSICA partecipa al dibattito di Generazione Cibo

/ ECONOMIA

Export primo semestre 2024: buona crescita, ma la PSA penalizza la performance

/ EUROPA

Relazione del dialogo strategico sul futuro dell'Agricoltura UE

03.

ECONOMIA

Export primo semestre 2024: buona crescita, ma la PSA penalizza la performance dei Paesi terzi e pesa sulle prospettive del settore

06.

ATTUALITÀ

PSA: Sardegna riconosciuta indenne dal virus dopo oltre 40 anni



08.

ATTUALITÀ

G7 Agricoltura: ASSICA al dibattito di Generazione Cibo

08.

G7 Agricoltura: Federalimentare al convegno inaugurale



10.

Assemblea Assocarni: un appello per la filiera bovina e ovina

12.

Positiva la partecipazione di ISIT a "Divinazione Expo" in occasione del G7 Agricoltura



14.

EUROPA

Relazione del dialogo strategico sul futuro dell'Agricoltura UE

15.

NOTIZIE BREVI

Massimiliano Giansanti eletto Presidente del COPA a Bruxelles

16.

NORMATIVA

Meat sounding in Francia

18.

EXPORT

Cina e Russia, un nuovo asse commerciale

SOMMARIO
**Aromi
Ingredienti
Additivi
SPECIALE**

22.

Recupero di proteine da essudati di processo di prodotti a base di carne

24.

Gli ingredienti specialistici per il settore alimentare

26.

Valutazione della presenza di Nitriti (E249-250) e Nitrati (E251-252) nei prodotti a base di carne

31

Impiego di sostanze naturali a elevato potere antiossidante per la produzione di salami senza aggiunta di nitriti e nitrati: Valutazioni preliminari

34

Alcune considerazioni a margine del tema "additivi alimentari"

36.

EVENTI

I salumi italiani parlano inglese e fanno innamorare il Regno Unito



37.

RICETTE D'AUTORE

Involcini di Bresaola con hummus di cannellini

38.

PRODOTTI TUTELATI

Esiste lo spuntino perfetto?



38.

Sono aperte le iscrizioni al concorso nazionale di cucina indetto dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

39.

INTERVISTE IMPOSSIBILI

Norcino, mestiere solo maschile?

DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)
assicaservice@assicaservice.it
www.assica.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Davide Calderone

COORDINAMENTO REDAZIONALE

Tiziana Formisano

REDAZIONE

Andrea Aiolfi
Giada Battaglia
Loredana Biscione
Silvia Bucci
Augusto Cosimi
Giovanni Facchini
Laura Falasconi
Cristiano Costantino Loddo
Monica Malavasi
Fabio Onano
Giovannibattista Pallavicini

Francesca Senna
Michele Spangaro
Stefania Turco

REGISTRATO PRESSO

il Tribunale di Milano
in data 24 gennaio 1951
con n. 2242

Chiuso in tipografia il
15 Ottobre 2024

**GESTIONE EDITORIALE,
COMMERCIALE E
AMMINISTRATIVA**

QUINE SRL

Quine
EMPOWERING MINDS

REDAZIONE

Chiara Scelsi e Diletta Gaggia
redazione.food@quine.it

DIRETTORE COMMERCIALE

Costantino Cialfi
c.cialfi@lswr.it
Tel. 3466705086

TRAFFICO

Ornella Foletti
ornella.foletti@quine.it

**GRAFICA
E IMPAGINAZIONE**

Life sh.p.k.

PRODUZIONE

Antonio Iovene
a.iovene@lswr.it

STAMPA

Stampa Graphiti S.r.l.
Pero (MI)

IMMAGINI

Shutterstock



OTTOBRE 2024 N°9

ASSICA
Associazione Industriali
delle Carni e dei Salumi

EXPORT PRIMO SEMESTRE

2024: BUONA CRESCITA, MA LA PSA PENALIZZA LA PERFORMANCE DEI PAESI TERZI E PESA SULLE PROSPETTIVE DEL SETTORE

/ LAURA FALASCONI

Crescita significativa per le esportazioni di salumi nel primo semestre 2024. Secondo i primi dati rilasciati da ISTAT, nel periodo gennaio-giugno 2024 le spedizioni dei prodotti del comparto hanno raggiunto quota **111.684 ton (+12,7%), per un valore di 1.123,0 milioni di euro (+10,1%)**.

Un risultato indubbiamente importante, sul quale, però, incombono molte ombre: alcune legate al teso contesto internazionale e ai suoi numerosi rischi, altre, quelle che più minacciano da vicino la crescita, dovute alle difficoltà che il settore sta attraversando, in particolare l'elevato costo della materia prima e la presenza della Peste suina africana (PSA).

La PSA ha rappresentato e rappresenta, infatti, l'ostacolo più significativo per le esportazioni, a causa della preclusione di importanti mercati come quello cinese e dell'esistenza di molte misure restrittive nei confronti delle importazioni di salumi italiani, come nel caso del Giappone.

Inoltre, l'ampliamento dell'area del nostro Paese sottoposta a restrizioni, in particolare il coinvolgimento della Provincia di Parma a seguito di un riscontro di positività per PSA nei cinghiali alla fine di aprile, ha ulteriormente complicato la situazione rallentando le esportazioni di salumi verso i Paesi terzi, soprattutto USA e Canada, come dimostrano i dati relativi al secondo trimestre 2024.

Il periodo **aprile-giugno**, infatti, ha visto le esportazioni di salumi italiani raggiungere il traguardo delle 58.456 ton (+15,0%) per un valore di 568,4 milioni di euro (+6,0%), grazie all'incremento degli invii verso i partner comunitari (+20,8% in volume e un +7,4% in valore), al netto del quale si evidenzia un forte ridimensionamento dell'export verso i Paesi terzi (+1,1% a volume e +3,1% a valore rispetto allo stesso periodo del 2023). Nel **corso del primo semestre** del 2024 hanno mostrato una crescita anche **le importazioni di salumi, salite a 26.142 ton (+5,8%) per un valore di 147,9 milioni di euro (+4,2%)**.

Nonostante questo incremento, il **saldo commerciale del settore è salito** a quota 975,1 milioni di euro, in aumento (+11,1%) rispetto al primo semestre 2023. Le esportazioni del comparto, in termini di fatturato, hanno mostrato un passo più veloce sia rispetto a quello dell'industria alimentare (+8%) sia, soprattutto, a quello generale del Paese (-1%).

IN CRESCITA TUTTE LE PRINCIPALI CATEGORIE DI SALUMI, BENE IN PARTICOLARE LA MORTADELLA

Per quanto riguarda le principali categorie di prodotti, nel periodo gennaio-giugno 2024 hanno registrato un'importante crescita le esportazioni di **prosciutti crudi stagionati** che, con invii pari a **36.229 tonnellate e 476,4 milioni di euro, hanno registrato un +9,0% in quantità e un +8,4% in valore**.

In sostenuto aumento è apparso anche il 2° trimestre che ha chiuso il periodo con un +10,2% in volume e un +4,5% a valore per un totale di 19.055 ton per 243,6 mln di euro.

Le voci doganali che compongono la categoria hanno evidenziato andamenti differenti: una crescita i prodotti disossati, una flessione a volume ma un incremento a valore i prodotti in osso.

Gli invii di **prosciutti disossati** (la voce comprende anche speck, coppe e culatelli) si sono attestati a quota 35.309 ton (+9,4%) per un fatturato di 469,4 milioni di euro (+8,3%); mentre i **prosciutti in osso** hanno evidenziato un -6,0% in quantità per un totale di 920 ton, ma un +11,9% in valore per circa 7 milioni di euro.

Considerando l'insieme delle due voci doganali hanno mostrato una robusta crescita gli invii verso i Paesi UE e un incremento meno importante quelli verso i Paesi Terzi, penalizzati dal risultato del 2° trimestre.

Le spedizioni verso la UE hanno chiuso il periodo gennaio-giugno 2024 a quota 24.730 ton per un valore di 300,8 milioni di euro registrando un +11,4% in volume e un +7,8% in valore anche grazie all'ottimo risultato del 2° trimestre che ha messo a segno +17,7% in quantità e un +6,0% in valore.

Le esportazioni verso i Paesi Terzi, invece, sono salite a quota 11.499 ton (+4,2%) per circa 175,6 milioni di euro (+9,5%), ma hanno registrato nel secondo trimestre una flessione a volume (-4,6%) e un contenuta crescita a valore (+1,9%), penalizzate dal rallentamento sul mercato USA (-7,6% in quantità ma +0,6% in valore nel trimestre aprile-giugno). L'adozione di misure restrittive da parte degli Stati Uniti nei confronti delle merci provenienti da zone non indenni a partire da aprile ha, infatti, molto limitato l'export della categoria.

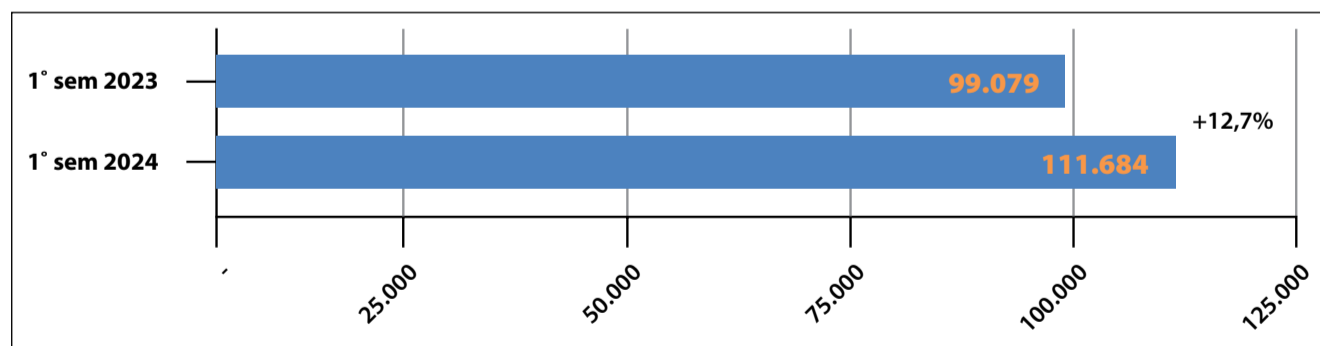
Crescita a due cifre per le esportazioni di **salami** che, con 25.318 ton per 296,3 milioni di euro, hanno evidenziato un +12,5% in quantità e un +12,2% in valore. Molto buono, soprattutto in volume, il risultato del secondo trimestre che ha registrato un +12,6% in quantità e un +6,6% a valore, nonostante il più contenuto risultato dei Paesi terzi nel secondo trimestre.

Per quanto riguarda la categoria, hanno chiuso con una buona performance le spedizioni verso la UE, salite a quota 16.757 ton (+10,1%) per 183,5 mln di euro (+10,2%), grazie anche all'accelerazione registrata nel secondo trimestre (+15,1% in volume e +9,6% in valore).

Un risultato, questo, a cui si è aggiunta l'importante crescita delle esportazioni verso i Paesi terzi, che hanno messo a segno un +17,3% in quantità per 8.561

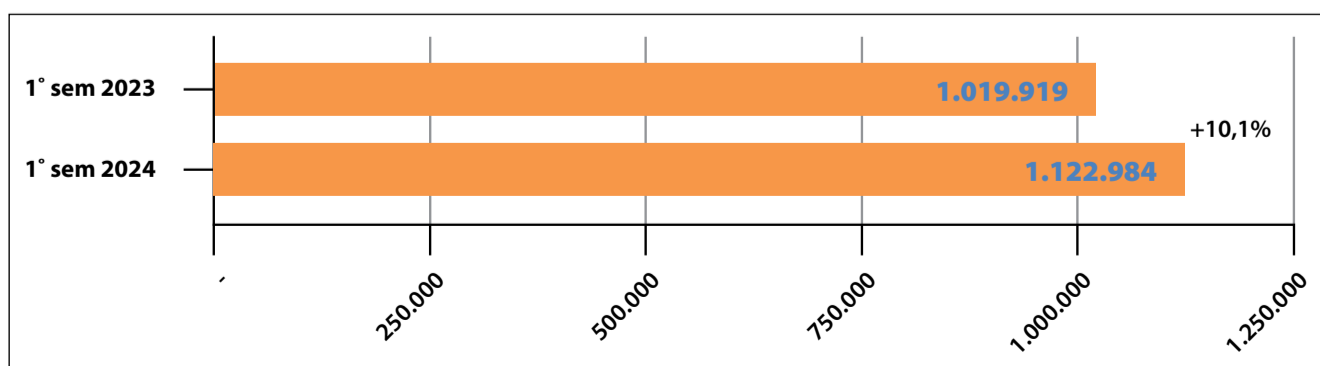
EXPORT SALUMI 1° SEMESTRE 2024/2023

(tonnellate)



EXPORT SALUMI 1° SEMESTRE 2024/2023

(.000 euro)



PRESIDENTE BERETTA: "ANDAMENTO POSITIVO, MA PREOCCUPANO I DATI RELATIVI AI PAESI TERZI"

I dati sull'export dei nostri salumi nei primi sei mesi dell'anno ci offrono un quadro complesso. Il risultato del semestre pari a 1,12 mld di export (+10%) nel complesso positivo, nasconde due realtà diverse: un'ottima performance del primo trimestre 2024 e un secondo trimestre che rallenta a un tasso di crescita del 6%, raggiunto grazie a un'importante crescita dell'export con i paesi UE (+7,4%) e un preoccupante rallentamento dei dati relativi ai paesi extra UE (+1%). Dopo il ritrovamento nel parmense della carcassa di cinghiale infetta da PSA a fine aprile.

Il conseguente allargamento delle zone soggette a restrizione ha determinato l'aumento del numero di stabilimenti non più in condizione di soddisfare i requisiti sanitari richiesti dai Paesi terzi per l'export e sta impedendo l'invio dalle zone non indenni di alcuni prodotti in paesi come USA e Canada,

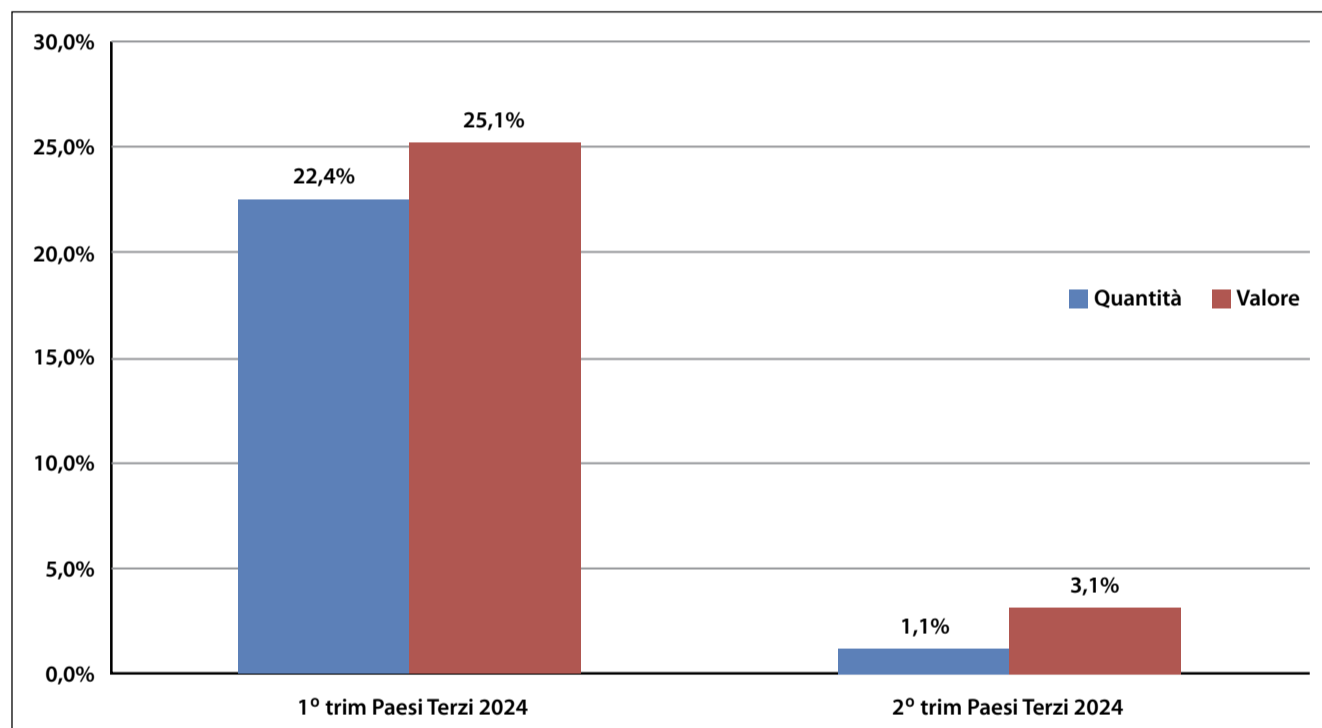
facendo di fatto rallentare le nostre esportazioni e vanificando i tanti sforzi e investimenti realizzati in questi anni.

In questa difficile fase è fondamentale proseguire e intensificare gli interventi di prevenzione e controllo per salvaguardare il patrimonio della salumeria italiana fatto di prodotti unici, connubio di gusto e tradizione; dobbiamo cercare di dare certezze a un settore che si trova ad affrontare uno scenario molto difficile. I consumi interni, infatti, soffrono da tempo a causa dell'aumento dei prezzi e i costi della materia prima continuano a salire, raggiungendo livelli mai visti prima, spinti dalle dinamiche legate alla diffusione della PSA. Si genera così un circolo vizioso dal quale si può uscire solo eradicando la malattia e restituendo al settore la possibilità di fare programmazione e investimenti a medio-lungo termine. Altrettanto importante dovrà



essere il lavoro negoziale delle nostre Autorità per mitigare le limitazioni all'export causate dalla PSA, sulla base delle garanzie fornite dalla legislazione comunitaria e dai trattamenti inattivi che subiscono i nostri prodotti. In tale ottica, appare fondamentale il potenziamento dei competenti Uffici del Ministero della Salute.

EXPORT SALUMI VERSO PAESI TERZI - VARIAZIONI % PRIMO E SECONDO TRIMESTRE 2024-2023.



ton e un +15,6% in valore per 112,8 milioni di euro, nonostante il "modesto" +7,7% in quantità e +1,6% a valore registrato nel periodo aprile-giugno. Anche in questo caso, infatti, le barriere sanitarie, in particolare, il divieto di export di prodotti a breve stagionatura dalle zone di restrizione per PSA, hanno pesato sulla crescita del secondo trimestre 2024.

Ottima performance per le spedizioni di **mortadella e würstel**. La categoria, con invii pari a 24.435 tonnellate per circa 116,9 milioni di euro, ha messo a segno un +21,2% in quantità e un +19,3% in valore, evidenziando la migliore performance fra i prodotti. In forte accelerazione anche il secondo trimestre che ha registrato un +24,3% in quantità e un +15,9% in valore. Un successo, questo, che ha tratto forza sia dall'andamento dell'export verso la UE sia da quello verso i Paesi terzi perché la categoria non ha subito limitazioni sui mercati di USA e Canada grazie al riconoscimento dell'efficacia del trattamento di cottura nella riduzione del rischio PSA.

I sei mesi si sono chiusi con una decisa crescita per le spedizioni verso la UE, che hanno evidenziato un +20,7% in quantità per un totale di 18.633 ton e un +14,1% in valore per 90,1 milioni di euro. Un risultato, questo, che ha indubbiamente beneficiato del

notevole aumento del periodo aprile-giugno: +26,0% in quantità e un +12,7% in valore.

Ottimo anche l'andamento delle esportazioni verso i Paesi extra UE, che hanno chiuso il primo semestre 2024 con una forte crescita a volume (+23,0% per un totale di 5.802 ton) e con un più robusto incremento a valore (+40,8% per 26,8 milioni di euro). Molto positivo anche il risultato del periodo aprile-giugno: +19,2% in quantità e +28,3% in valore. Deciso incremento anche per le esportazioni di **prosciutto cotto**, che, con oltre 13.712 ton per 108,6 milioni di euro, hanno chiuso il primo semestre del 2024 con un +18,8% in quantità e un +12,2% in valore. Il risultato complessivo ha beneficiato dell'importante crescita del secondo trimestre che ha registrato un +24,9% in quantità e un +8,3% in valore rispetto allo stesso periodo del 2023.

Nei primi sei mesi del 2024 hanno evidenziato una marcata accelerazione gli invii verso la UE: +20,2% per 11.646 ton e +9,0% per un fatturato di 87,7 mln di euro. Un contributo decisivo è arrivato anche dal parziale del 2° trimestre che ha registrato un +28,0% in volume e un +6,8% in valore.

Hanno, inoltre, chiuso il semestre con una crescita a 2 cifre le esportazioni di prosciutti cotti verso

i Paesi terzi (+11,2% per un totale di 2.066 ton e +27,5% a valore per 20,9 milioni di euro). Positivo, ma in decelerazione rispetto alla prima frazione d'anno, il secondo trimestre 2024 (+8,7% in quantità e un +15,0% in valore), penalizzato da alcune difficoltà tecniche legate alla certificazione sanitaria del prodotto per gli USA e conseguenti all'allargamento delle zone sottoposte a restrizione a partire dal mese di aprile.

In aumento anche le esportazioni di **pancetta stagionata**, che, con 3.399 ton per 32,8 milioni di euro, hanno evidenziato un +2,9% in quantità e un +4,9% a valore. Un risultato determinato dall'importante crescita registrata nel trimestre aprile-giugno (+14,3% in quantità e +7,2% in valore).

Nel complesso dei primi sei mesi dell'anno, con invii pari a 1.871 ton per circa 19,0 milioni di euro, sono tornate a crescere sia a volume (+9,3%) sia a valore (+14,1%) le spedizioni verso la UE che hanno beneficiato di un brillante secondo trimestre (+31,3% a volume e +17,4% a valore).

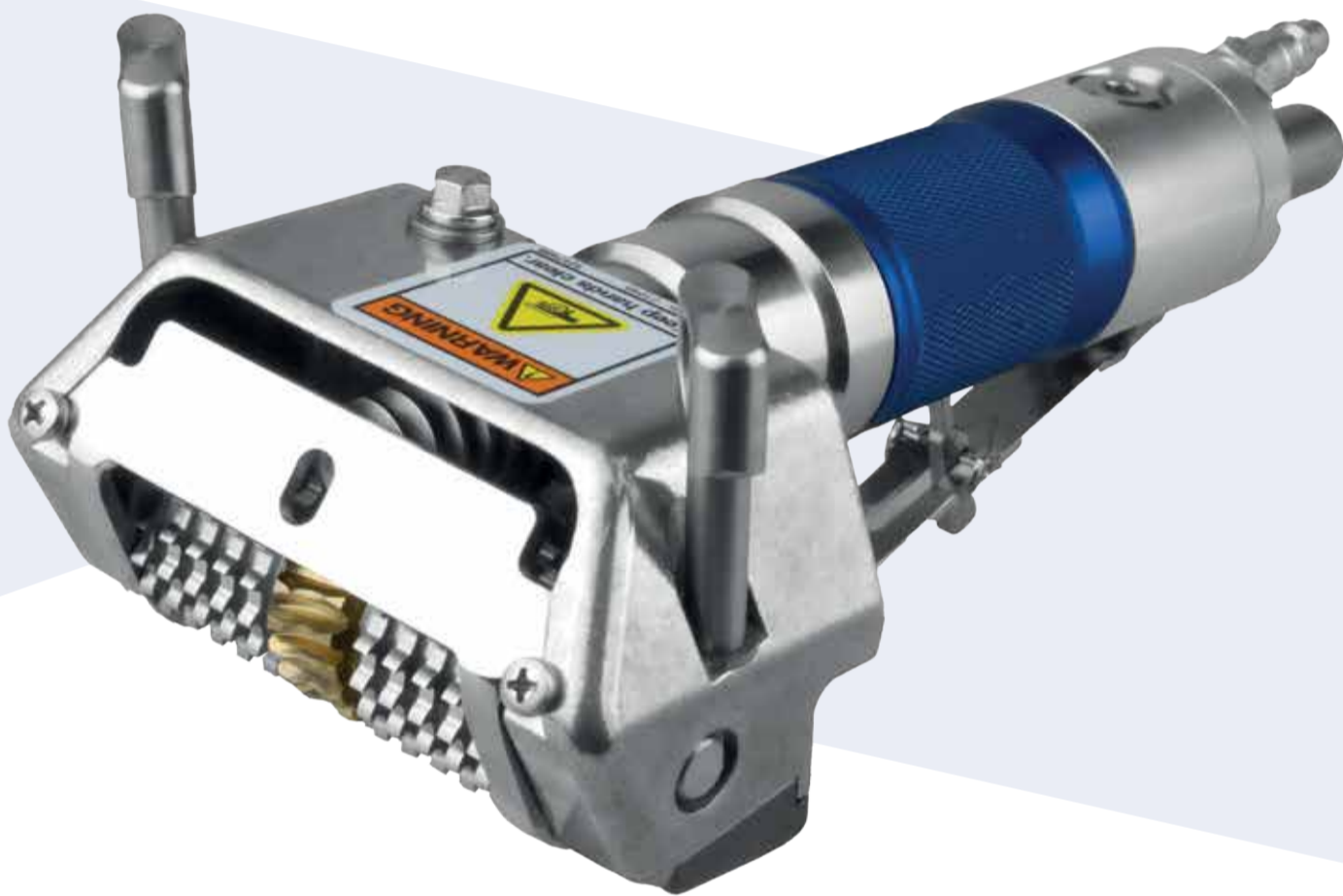
Hanno mostrato un calo sia a volume sia a valore, invece, le spedizioni verso i Paesi terzi, che, con invii pari a 1.528 ton e un fatturato di 13,8 milioni di euro, hanno registrato un -3,9% in quantità e un -5,5% a valore. Negativo anche il secondo trimestre (aprile-giugno) 2024 che ha chiuso con un -2,5% in volume e un -4,7% in valore.

Segno positivo nel primo semestre 2024 per le esportazioni di **bresaola**, arrivate a quota 1.874 ton (+0,5%) per 40,7 milioni di euro (+1,7%). Luci e ombre per la categoria nel secondo trimestre che ha chiuso con una crescita a volume (+0,9%) ma una leggera flessione a valore (-0,8%).

Nel periodo gennaio-giugno sono risultati in aumento gli invii verso la UE che hanno registrato un +1,3% in quantità per un totale di 1.427 ton e un +1,7% in valore per circa 30,3 milioni di euro, evidenziando una crescita anche nel secondo trimestre (+4,4% in volume e +2,8% in valore).

Hanno chiuso i primi sei mesi 2024 con una flessione in quantità ma con una crescita a valore, invece, i mercati extra UE, che hanno visto le spedizioni di bresaola fermarsi a quota 447 dalle 457 ton dello stesso periodo dell'anno precedente (-2,1%) per un valore di 10,4 milioni di euro (+1,5%). A pesare sul

JARVIS®



JHS

Scotennatrice manuale pneumatica

Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino.

Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce. Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia porta il vasto patrimonio di esperienza e innovazione costante anche nel nostro paese, mettendolo a disposizione della filiera bovina, equina, suina, ovi-caprina e avicola italiane. I prodotti di Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione.



Tagliati per la qualità.

Jarvis Italia S.r.l.
Via Pinfari, 8/C
Suzzara (MN)

T. + 39 0376 508338
info@jarvisitalia.it
www.jarvisitalia.it



JARVIS®

risultato del semestre è stata la flessione del secondo trimestre (-8,6% in quantità e -9,4% in valore).

ACCELERANO GLI SCAMBI CON I PARTNER UE

Importante risultato per le esportazioni di salumi verso la UE nel primo semestre 2024, che hanno messo a segno un +13,4% per 80.538 tonnellate e un +8,6% in valore per 753,3 milioni di euro.

In aumento anche il secondo trimestre (aprile-giugno) che ha evidenziato rispetto allo stesso periodo dello scorso anno una importante crescita a due cifre a volume (+20,8%) e un più modesto incremento a valore (+7,4%) grazie alle buone performance registrate dai salumi italiani su tutti i principali mercati europei di riferimento.

All'interno della UE hanno registrato un importante incremento, soprattutto con riferimento ai volumi, le spedizioni verso la Francia: +19,0% per 21.190 ton e +5,7% per 197,1 mln di euro. Il Paese si è così confermato primo mercato di destinazione a volume davanti alla Germania, rimasta al primo posto per quanto riguarda i fatturati.

In aumento sono risultati anche gli invii verso la Germania, che, con 18.542 ton per 201,0 mln di euro, hanno registrato un +6,9% in quantità e un +6,0% in valore e quelli verso l'Austria (+5,2% per 4.002 ton e +11,6% per circa 43,6 mln di euro).

Hanno registrato interessanti crescite le esportazioni verso il Belgio (+13,5% per 5.976 ton e +7,9% per 63,0 mln di euro) e verso la Spagna (+17,6% per 4.369 ton e +17,4% per un valore di 27,0 mln di euro).

Infine, hanno chiuso il primo semestre 2024 con importanti risultati le esportazioni verso la Croazia (+17,4% per 3.413 ton e +13,5% per 13,7 milioni di euro), la Polonia (+45,9% e +25,8%) i Paesi Bassi (+16,0%

e +15,6%), la Romania (+21,6% e +20,3%) e la Svezia (+11,0% e +10,6%).

CRESCONO GLI SCAMBI CON I PAESI EXTRA UE MA RALLENTA L'EXPORT VERSO USA E CANADA

Hanno chiuso il primo semestre 2024 con un +11,1% a volume per 31.146 ton e un +13,2% a valore pari a 369,7 milioni di euro le esportazioni di salumi italiani verso i Paesi Terzi. Si tratta di un risultato solo in apparenza positivo da cui emerge un forte elemento di preoccupazione: il consistente rallentamento del secondo trimestre (aprile-giugno) che ha registrato un modestissimo +1,1% a volume e +3,1% a valore.

Il ritrovamento nel mese di aprile di una carcassa infetta di cinghiale nella zona di Parma ha reso più difficile per gli stabilimenti localizzati nelle zone coinvolte soddisfare gli stringenti requisiti sanitari posti da USA e Canada, determinando un rallentamento dell'export verso questi due mercati che avevano permesso in precedenza di compensare le perdite subite in altri importanti Paesi terzi. Una dinamica che impensierisce molto, considerando che fino al mese di aprile USA e Canada avevano registrato tassi di crescita record e che le aziende del settore hanno concentrato sforzi e investimenti negli scambi con questi territori per salvaguardare la complessiva capacità di export.

Il primo semestre del 2024 ha visto, infatti, le esportazioni verso gli Stati Uniti, arrivare a quota 9.580 ton (+18,8%) per un valore di 126,7 milioni di euro (+21,3%), con una crescita che è apparsa in netto rallentamento rispetto al risultato del primo trimestre. Il secondo trimestre 2024, infatti, si è chiuso con un modesto +3,3% in volume e +6,2% in valore.

Stessa dinamica per l'export verso il Canada, che ha visto la crescita delle nostre esportazioni fermarsi a

+15,5% in quantità dal +33,9% del primo trimestre e a +18,4% in valore dal +45,0% del primo trimestre a causa della flessione registrata dal secondo trimestre (-2,4% in quantità e -7,2% in valore).

In Europa hanno chiuso il primo scorcio d'anno con un aumento anche le spedizioni di salumi verso il Regno Unito: +3,9% in volume e +8,4% in valore con arrivi di salumi italiani per 8.370 ton e 106,5 mln di euro che hanno beneficiato del contributo positivo del secondo trimestre (+4,8% in quantità e +4,6% in valore).

In lieve aumento ma in decelerazione rispetto al primo trimestre sono risultate anche le esportazioni verso la Svizzera, che hanno registrato un +0,4% in quantità e un +1,0% in valore con invii per 2.643 ton e 46,8 mln di euro anche a causa di un secondo trimestre in flessione (-3,9% e -4,8%).

Nei primi sei mesi del 2024 hanno mostrato, poi, incrementi a due cifre gli invii verso il Libano (+11,9% in quantità e +22,6% in valore) e soprattutto il Brasile (+36,2% e +40,4%) e la Repubblica Sudafricana (+56,6% e +65,7%) che hanno visto crescere le esportazioni anche nel 2° trimestre al contrario del Libano. Hanno chiuso i sei mesi con un segno positivo, inoltre, le spedizioni verso la Norvegia (+5,2% e +5,3%) e Hong Kong (+4,8% e +4,9%), queste ultime penalizzate dalla flessione del secondo trimestre (-8,5% in quantità e -4,2% in valore).

In rallentamento sono risultate, infine, le spedizioni verso la Bosnia Erzegovina (-4,0% e -6,7%) che nel secondo trimestre ha registrato un -28,3% in quantità e un -38,6% in valore e quelle verso la Federazione Russa (-30,5% in quantità per 13,8 ton e -25,1% in valore per oltre 131 mila euro) anch'essa in calo nel secondo trimestre. Ricordiamo che le esportazioni verso la Federazione Russa sono limitate al codice 1602 a causa dell'embargo.

PSA: SARDEGNA RICONOSCIUTA INDENNE DAL VIRUS DOPO OLTRE 40 ANNI

ASSICA: risultato importante che arriva in un momento difficile per il settore

GIADA BATTAGLIA

Si è tenuta lo scorso 20 settembre a Bruxelles la riunione del Comitato PAFF (Piante, Animali, Alimenti e Mangimi) della Commissione europea che con voto unanime di tutti gli Stati membri ha deciso di **abrogare le ultime misure restrittive ancora in vigore in Sardegna per via della Peste suina africana – che limitavano le possibilità di commercializzazione dei prodotti suini sardi al di fuori dell'isola** – riconoscendo l'avvenuta eradicazione della malattia dopo oltre 40 anni.

Arrivato in Sardegna nel 1978, il virus della Peste suina africana ha circolato nell'isola per oltre quarant'anni, fino al 2019, quando è stato riscontrato l'ultimo caso. Per lungo tempo gli sforzi per risolvere il problema sono stati vani ma, nel 2014, l'istituzione dell'Unità di Progetto ha rappresentato un momento di svolta

che ha portato alla scomparsa, in 4 anni, del virus "sardo" (di genotipo I).

“La decisione del PAFF è una notizia che aspettavamo da anni”, ha dichiarato **Davide Calderone**, Direttore di ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi.

“Per questo straordinario risultato voglio ringraziare i numerosi attori che hanno svolto con grande determinazione e costante impegno un difficilissimo lavoro, concretizzatosi in una strategia che ha incluso sia le attività di abbattimento dei suini tenuti illegalmente allo stato brado, sia di rafforzamento delle attività di controllo sanitario sui suini domestici e sui cinghiali, sia di formazione degli operatori”, ha proseguito Calderone. “Tra tutti, ringrazio il dr. Giovanni Filippini, oggi Commissario straordinario alla PSA e già Responsabile dell'Unità di Progetto, e il dr. Alberto Laddomada, ex



Capo unità salute animale della SANTE ed ex DG dell'Istituto zooprofilattico di Sassari, a lungo Responsabile scientifico del programma straordinario di eradicazione della PSA. Con loro, desidero ringraziare gli esperti e i tecnici del Ministero della Salute e della Regione Sardegna che, lavorando in sinergia, hanno consentito di eradicare un virus che ha lungamente martoriato l'isola, con un impatto economico e sociale devastante”.

“Ma questo risultato è importante per tutto il Sistema Paese, in quanto dimostra che l'applicazione delle corrette strategie rende possibile raggiungere obiettivi difficili e a volte apparentemente inarrivabili. Ora è importante concentrare l'attenzione e tutti gli sforzi possibili nelle altre zone d'Italia interessate dal virus per arrivare alla completa eradicazione dal Paese”, ha concluso Calderone.



Il peso è il nostro punto “fisso”

TAGLIO A PESO FISSO PER CARNI FRESCHE SENZA OSSO.

PORTIO PLUS La porzionatrice intelligente

La taglierina perfetta per porzionare a peso fisso carni fresche senz'osso. Precisione ineguagliabile su tagli di manzo di alta qualità. Taglio netto, pulitissimo, anche in presenza di grasso. Divide in fette, tranci o porzioni, programmabile in pochi secondi.



Porzioni a peso fisso



Precisione di alta qualità

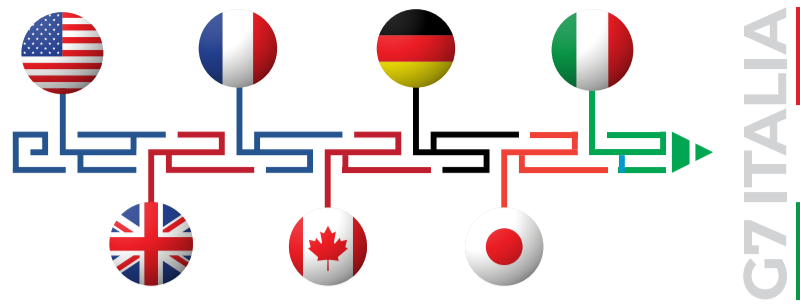


Programmazione veloce



Lazzari Equipment | Via Volta, 12/C | Settimo di Pescantina | Verona IT

G7 AGRICOLTURA: ASSICA AL DIBATTITO DI GENERAZIONE CIBO



G7ITALIA

Carbon farming: modello finanziario per rendere sostenibile la sostenibilità

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Come supportare gli sforzi di sostenibilità in agricoltura, verso modelli di produzione e consumo più sostenibili attraverso la carbon farming? Se ne è parlato lo scorso 25 settembre durante l'incontro dal titolo "Agricoltura rigenerativa e carbon farming: l'agroalimentare verso la sostenibilità" con l'AGRI Lab della SDA Bocconi School of Management e la piattaforma Generazione Cibo, coordinata da Cattaneo Zanetto Pomposo & Co., nell'ambito del DiviNazione Expo G7. Se i modelli di carbon farming da un lato possono tracciare un percorso di evoluzione dell'attuale modello agricolo verso un'attività produttiva di base in grado non solo di preservare, ma persino di rigenerare e mantenere vitali gli ecosistemi in cui è inserita, dall'altro si rende sempre più evidente la necessità di supportare questi modelli con soluzioni di sostegno agli investimenti più evolute, che vadano al di là dei sussidi e permettano invece una corretta valorizzazione di mercato degli investimenti. Così, il prof. **Vitaliano Fiorillo**, Direttore dell'AGRI Lab, ha sottolineato l'importanza dell'agricoltura rigenerativa come cambio di paradigma che mette al centro il valore del suolo e ricordato l'importanza di una cassetta degli

8 | **Assalzo, ASSICA, Leone Alato SpA, Oleificio Zucchi, xFarm Technologies**, unite nella piattaforma Generazione Cibo, hanno richiamato la necessità di agire in maniera congiunta per rispondere anche alle sfide europee e globali. "Sarà, infatti, estremamente importante garantire", ha dichiarato **Igor Boccardo**, AD di Leone Alato, "agli agricoltori che lavorano bene per la sostenibilità di avere un reddito ulteriore che possa sostenerne la redditività

e compensare la riduzione del budget PAC", anche valorizzando la tecnologia in campo, secondo **Giovanni Causaprino** sales director di xFarm Technologies "le innovazioni in agricoltura sono, appunto, già disponibili per l'utilizzo su larga scala ma - per superare la barriera dell'adozione - necessitano di incentivi dedicati". Avere successo negli sforzi di sostenibilità e agricoltura rigenerativa è fondamentale anche per la seconda trasformazione agricola e va comunicato correttamente ai consumatori, come dichiarato da **Mariella Cerullo**, corporate communication and public affairs director di Oleificio Zucchi "per Zucchi è importante che sulla sostenibilità ci sia anche consapevolezza da parte del destinatario finale e il consumatore chiede garanzie pubbliche, come i fondamentali i disciplinari pubblici di sostenibilità". Sulla stessa linea il gruppo Barilla, come ha ricordato **Andrea Sorbello**, public affairs senior manager, "è impegnata da anni a promuovere progetti di agricoltura sostenibile, lavorando con gli agricoltori e raccontando l'impegno alle persone che ogni giorno scelgono le marche del gruppo. Il G7 agricoltura è stato un'occasione importante per condividere con le istituzioni e con il pubblico il progetto di Mulino Bianco per la coltivazione sostenibile del grano tenero, Carta del Mulino". Anche il settore zootecnico è fortemente impegnato sulla medesima strada di transizione verso l'agricoltura rigenerativa e sempre più sostenibile, come affermato da ASSICA e Assalzo. Per **Alessandro Leone**, consigliere Assalzo "l'economia circolare, opportunamente regolamentata nella gerarchia degli utilizzi (food-feed-fuel) anche tramite le opportunità offerte

dall'agricoltura rigenerativa, rappresenta uno dei pilastri della sostenibilità del settore mangimistico. Riteniamo l'agricoltura rigenerativa una opportunità per le aziende del settore, a beneficio dell'approvvigionamento e della disponibilità di materie prime vegetali", sulla stessa linea **Giovannibattista Pallavicini**, responsabile delle relazioni istituzionali di ASSICA, che ha sottolineato "come associazione ci siamo spinti a entrare in Generazione Cibo per favorire il coinvolgimento dell'intera filiera zootecnica sui temi della sostenibilità di cui il carbon farming è uno degli strumenti più innovativi, portando poi le idee della filiera alle istituzioni. Per noi la sostenibilità è un fattore connaturato all'attività agroalimentare, siamo impegnati per rendere la sostenibilità sostenibile anche economicamente e socialmente. Il carbon farming è una delle risposte".

ASSICA ha tenuto anche a ricordare che il tema del carbon farming sta diventando rapidamente di attualità internazionale: è proprio di poche settimane fa il documento conclusivo della Task Force Sistemi agricoli e alimentari sostenibili del B20 Brasil (a cui ASSICA ha partecipato) in cui si indica ai governi del mondo la necessità di adottare meccanismi per la valorizzazione economica e finanziaria della capacità di preservare e migliorare l'ambiente da parte delle attività agricole e delle filiere agroalimentari.

"Generazione Cibo rilancia ora il suo impegno a Roma e Bruxelles e allarga le proprie frontiere con un set di proposte di policy per valorizzare la transizione del settore agroalimentare", così conclude **Filippo Gallinella**, portavoce di Generazione Cibo.

G7 AGRICOLTURA: FEDERALIMENTARE AL CONVEGNO INAUGURALE

Il Presidente Mascarino interviene all'evento di lancio del forum DiviNazione

/ GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI

"Siamo orgogliosi di rappresentare al G7 Agricoltura e Pesca l'industria alimentare italiana portando al centro del dibattito una sfida comune che ci vede impegnati nel garantire sicurezza alimentare, producendo cibo sicuro e di qualità". Lo ha dichiarato il Presidente di Federalimentare, **Paolo Mascarino** in occasione del G7 Agricoltura e Pesca di Ortigia.

"Siamo conosciuti nel mondo come dei **trasformatori di alimenti sicuri**, la nostra industria, in termini di fatturato, è la prima manifattura in Italia e, in un contesto internazionale come il G7 - prosegue - è importante trasmettere un messaggio di fiducia e di responsabilità sociale verso i cittadini e i consumatori che ci chiedono di coniugare alla nostra storia e alle nostre tradizioni, l'innovazione, la scienza e la ricerca tecnologica".

"Come industria - prosegue Mascarino - siamo consapevoli che gli investimenti nella scienza e nella tecnologia sono gli asset strategici sui quali puntare se vogliamo che la domanda crescente di cibo proveniente dai Paesi in via di sviluppo e dal Sud del Mondo venga soddisfatta. **Sono in atto cambiamenti epocali che non riguardano più il singolo Paese ma la nostra capacità di essere competitivi** e credibili nei mercati globali. Garantire dunque, alle popolazioni l'accesso al cibo ben fatto, sicuro e di qualità - ha aggiunto - è fra le priorità dell'industria alimentare e come tale sappiamo il ruolo che svolgiamo e che dovremo continuare a svolgere al fianco delle Istituzioni in una sfida di sistema che ci vede da sempre impegnati su questi temi". "Per Federalimentare partecipare al G7 portando il proprio contributo di esperienza e di affidabilità è stato



motivo di grande responsabilità e per queste ragioni - conclude Mascarino - desidero ringraziare il ministro Schillaci per la sensibilità mostrata sul tema della sicurezza alimentare e il ministro Lollobrigida per averci offerto l'opportunità di portare all'attenzione dei leader del G7 il contributo dell'industria alimentare italiana sulle sfide globali che ci attendono con una visione pragmatica che per noi è il miglior modo per costruire un'agenda di priorità per lo sviluppo del Paese, per le future generazioni e nelle relazioni internazionali".

Dalle competenze
dei fornitori di carne belgi...

Solo capolavori!

I fornitori di carne belgi sono veri esperti
del proprio mestiere. E garantiscono
competenza e qualità impareggiabili.

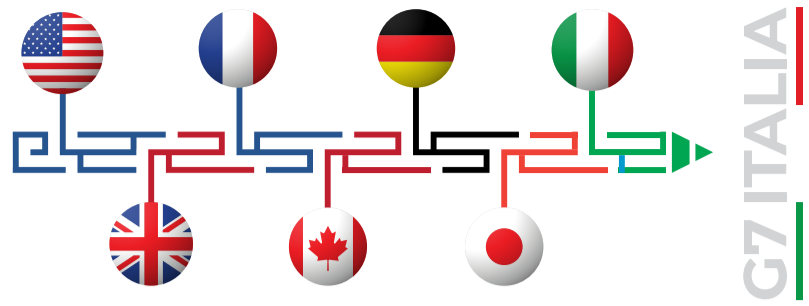


BELGIAN
MEAT
OFFICE

STAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Hall 6, Stand C190
Parigi, 19-23 / 10 / 2024

ASSEMBLEA ASSOCARNI: UN APPELLO PER LA FILIERA BOVINA E OVINA



Agire subito per preservare il settore Bovino e Ovino italiano modello di benessere animale, sostenibilità e presidio del territorio

/ GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI

“**I**l modello di allevamento italiano è fatto di equilibrio in termini di benessere animale, sostenibilità ambientale, economia circolare e presidio di un territorio con una conformazione olografica unica nel suo genere, il Paese risulta caratterizzato da un territorio collinare (pari al 41%), seguito da montagna (35%) e pianura (23%) e con 8300 km di coste e, per questo motivo, ci sembra assurdo assoggettare la nostra zootecnia alle stesse regole dei paesi europei che non hanno la stesse condizioni ambientali. Malgrado ciò, il modello di allevamento italiano è uno dei settori maggiormente penalizzati da un approccio ideologico che non ha nulla a che fare con la realtà, con i numeri, con i dati di un comparto che opera nel nostro Paese con un modello fortemente distintivo e che oggi vogliamo rivendicare con orgoglio. Bisogna sostenere chi ogni giorno vive in campagna con gli animali, i pastori, chi alleva vacche nutrici e pecore, anche per favorire un passaggio generazionale che potrà avvenire solo se questo lavoro, non semplice, verrà adeguatamente remunerato”. Così **Serafino Cremonini**, Presidente di ASSOCARNI è intervenuto all'Assemblea annuale “La filiera zootecnica italiana alla prova degli attuali scenari di mercato e di politica agricola”. L'evento, organizzato a Roma presso la sala cinema del prestigioso Harry's Bar Trevi da ASSOCARNI con il contributo non condizionato di MSD Animal Health, ha preso le mosse da uno studio presentato da ISMEA che ha tracciato un quadro economico di luci e ombre del comparto bovino e ovino italiano che evidenzia la necessità di intervenire



Cremonini ha inoltre colto l'occasione per invitare il Parlamento europeo e il Consiglio a intervenire nei riguardi della proposta di revisione del regolamento europeo sul trasporto degli animali che la Commissione europea ha presentato poco prima di concludere il proprio mandato. Si tratta di una proposta che si pone ideologicamente contro gli allevatori che, se non verrà modificata, rischia di aumentare i costi per la filiera senza migliorare il benessere animale. L'attuale regolamentazione europea ha gli standard di benessere animale tra i più alti al mondo, alzare ulteriormente l'asticella - ha rimarcato Cremonini - significa mettere fuori mercato la filiera

italiana che importa gran parte degli animali dalla Francia. Cremonini ha poi chiesto un'azione politica più incisiva da parte delle Autorità per aprire nuovi mercati internazionali: “È fondamentale sbloccare l'export di carni bovine verso mercati strategici come Cina, Corea, Giappone e Stati Uniti come hanno già fatto alcuni paesi europei nostri competitor”. Per finire, al termine della sua introduzione, Serafino Cremonini ha ringraziato il Ministro Lollobrigida per la sua partecipazione all'Assemblea di ASSOCARNI e l'attenzione dimostrata in questi due anni di governo nei riguardi del settore bovino e ovino italiano e da ultimo sulla presa di posizione sul regolamento relativo alla deforestazione che comporterà costi e complicazioni per gli operatori.

Alla tavola rotonda, animata dal giornalista Andrea Pancani, Vicedirettore TGLA7, sono intervenuti tra gli altri: Giuseppe Blasi, Capo Dipartimento delle Politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste; Giovanni Filippini, Direttore Generale della Direzione Salute Animale; Luca De Carlo, Presidente della IX Commissione Permanente (industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare) Senato della Repubblica; Eleonora Iacovoni, Direttore Generale per la promozione della qualità agroalimentare; Ettore Prandini, Presidente Coldiretti; Paulo De Waal, Vicepresidente ASSOCARNI; Nicola D'Alterio, Direttore Generale dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise “G. Caporale”; Roberto Cavazzoni, Direttore AISA - Associazione Nazionale Imprese Salute Animale; Piero Camilli, Vicepresidente ASSOCARNI con delega al settore ovino; Ugo Della Marta, Direttore Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione; Silvio Ferrari, Presidente di FEDERPRIMA e Maria Chiara Zaganelli, Direttrice Generale di ISMEA.

per mettere in sicurezza la produzione nazionale (il tasso di autoapprovvigionamento italiano è calato drammaticamente al 40% rispetto al 58% del 2010 - dati Ismea), mentre una indagine Nielsen sugli acquisti domestici di carne nel nostro Paese mostra che il 92% dei consumatori italiani acquista regolarmente carne bovina con un'attenzione particolare per la carne prodotta nel nostro Paese. A fronte di una robusta domanda di carne bovina italiana da parte del consumatore italiano, Serafino Cremonini ha lanciato un messaggio chiaro: “Il crollo del livello di autoapprovvigionamento al 40% è un dato allarmante per la sovranità alimentare del nostro Paese. Dobbiamo agire subito per preservare questo settore fondamentale per la sicurezza alimentare nazionale che è anche un formidabile presidio ambientale in quanto bovini e ovini sono presenti lungo tutto l'arco appenninico dal Piemonte alla Sicilia”. Cremonini ha chiesto:

1. di prevedere risorse a favore della linea vacca vitello affinché ci si affranchi, almeno parzialmente, dalle importazioni di animali vivi dalla Francia migliorando il deficit commerciale;
2. risorse per favorire il ricambio generazionale e l'ingresso dei giovani in agricoltura.

Cremonini ha anche posto l'accento sull'impatto economico della Blue Tongue, una malattia animale che non è trasmissibile all'uomo e che non comporta alcun problema di sicurezza degli alimenti, ma che ormai è diffusa in gran parte dell'Europa limitando fortemente il movimento degli animali all'interno del nostro Paese e verso i Paesi confinanti. “La Commissione europea deve intervenire per facilitare gli spostamenti degli animali e trovare una soluzione efficace tramite i vaccini nei riguardi di una malattia ormai endemica”. Il Presidente Serafino



Serafino Cremonini

RESTITUIAMO L'ACQUA ALL'ACQUA.



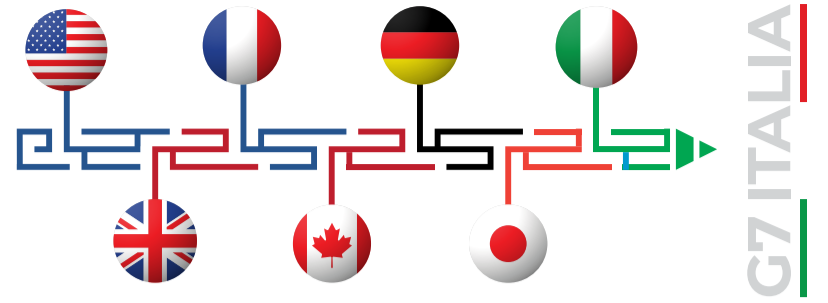
Da 40 anni gestiamo impianti di depurazione delle acque per le imprese e i soggetti gestori. Sappiamo farlo molto bene.

E nel tempo, forti delle nostre competenze nella manutenzione quotidiana di depuratori esistenti, abbiamo imparato a progettarne di nuovi e migliori, con un'attenzione ai costi di gestione che solo l'esperienza sul campo può offrire.

Oggi offriamo un ventaglio di servizi che vanno dalla consulenza alla manutenzione completa, passando per l'ammodernamento di depuratori obsoleti (o che stanno per diventarlo), fino al trattamento e allo smaltimento dei rifiuti. Curiamo ogni aspetto del processo, in modo personalizzato, con grande attenzione all'efficientamento degli impianti e al miglioramento dei loro costi di gestione. Con un unico obiettivo: restituire l'acqua all'acqua.



POSITIVA LA PARTECIPAZIONE DI ISIT A “DIVINAZIONE EXPO” IN OCCASIONE DEL G7 AGRICOLTURA



G7ITALIA

/ LOREDANA BISCIONE

Si è appena conclusa la partecipazione di **ISIT**, l'Associazione dei Consorzi di Tutela dei Salumi DOP e IGP, a Divinazione Expo, l'evento collaterale del G7 Agricoltura e Pesca svoltosi sull'Isola di Ortigia negli scorsi giorni. Una presenza pensata e fortemente voluta dai Consorzi di Tutela che l'Istituto rappresenta per valorizzare le identità territoriali e far conoscere storia e caratteristiche della salumeria tutelata all'interno del virtuoso comparto delle Indicazioni Geografiche italiane: patrimonio sempre più importante per il nostro sistema Paese, sia a livello economico che di reputazione e riconoscibilità nel mondo.

Sono state giornate intense che hanno permesso di incontrare migliaia di visitatori, sia italiani che esteri, giornalisti e referenti di istituzioni locali, nazionali e straniere, arrivati a Ortigia in occasione del G7 Agricoltura e Pesca e per vivere il ricco programma di eventi di Divinazione Expo.

12 “Abbiamo scelto di essere presenti a Divinazione Expo in una forma collettiva nello spazio ‘Casa Italia DOP IGP’, coordinato da OriGIn Italia insieme ad AFIDOP”, commenta Cristiano Ludovici, Presidente di ISIT, “consapevoli che questa sinergia avrebbe costituito una vetrina di eccellenza rappresentativa del sistema delle Indicazioni Geografiche: ‘Casa Italia DOP IGP’ ha infatti saputo raccontare e valorizzare le nostre produzioni, attraverso una narrazione guidata dal comune filo conduttore della qualità, della tradizione e del legame indissolubile con i territori di origine”.

Una presenza congiunta delle principali associazioni del mondo IG che ha voluto sottolineare quanto sia importante oggi fare sistema al fine di promuovere in maniera organica e condivisa il sistema delle Indicazioni Geografiche come strumento di sviluppo economico e sociale, anche nell'ambito della cooperazione internazionale come emerso nel Convegno “Indicazioni Geografiche: uno strumento di cooperazione internazionale” organizzato da OriGIn Italia, unitamente a sensibilizzare le Istituzioni di riferimento sui temi che generano incertezze e preoccupazioni.



Fra queste, nel corso degli incontri con gli organi di comunicazione, è stata sottolineata la grande sfida di contrasto alla Peste suina africana, la quale, già dal gennaio 2022, sta causando gravi danni al comparto suinicolo e della trasformazione.



Nel ricco calendario di eventi organizzato con OriGIn Italia e AFIDOP, l'Istituto e i Consorzi hanno ideato un vivace palinsesto di masterclass e degustazioni, durante tutti i dieci giorni di Divinazione Expo, individuando uno spazio per ogni Consorzio associato e per le singole produzioni tutelate.

Abbiamo riscontrato un grande interesse nei numerosissimi partecipanti che hanno interagito in maniera attiva, ponendo domande per approfondire e capire le particolarità distintive dei salumi DOP e IGP di volta in volta presentati.



Le masterclass sono state animate anche dagli show cooking guidati dallo chef Cristian Broglia che ha presentato ricette e abbinamenti inediti, pensati per valorizzare gli aspetti sensoriali e organolettici di ogni salume, premiandone anche la versatilità e la creatività di utilizzo.





INOX MECCANICA

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY



PIC 99 BCE

PRESSA, FORMATRICE, INSACCATRICE
E CLIPPATRICE AUTOMATICA

Una linea di insacco completamente automatica e ad alta produttività ideale per il confezionamento in solo budello, o in budello e rete, di **prodotti anatomici** come **prosciutti, bresaole, pancette, coppe, lonze e muscoli in genere.**

Scopri di più sulla PIC 99 BCE e su tutte le altre linee automatiche e semi-automatiche targate Inox Meccanica!

RELAZIONE DEL DIALOGO STRATEGICO SUL FUTURO DELL'AGRICOLTURA UE

La pubblicazione della Relazione mette al centro il settore agricolo, ma non mancano le criticità

/ MICHELE SPANGARO

Il 4 settembre 2024 la Presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen ha ricevuto la relazione finale del dialogo strategico sul futuro dell'agricoltura dell'UE, consegnata dal presidente del gruppo, professor Peter Strohschneider. Annunciato dalla presidente Von der Leyen nel suo discorso sullo stato dell'Unione del settembre 2023 e avviato nel gennaio 2024, il dialogo strategico sul futuro dell'agricoltura dell'UE ha riunito 29 importanti portatori di interessi dei settori agroalimentari europei, della società civile, delle comunità rurali e del mondo accademico per raggiungere una comprensione e una visione comuni per il futuro dei sistemi agricoli e alimentari dell'UE.

La relazione, intitolata "Una prospettiva condivisa per l'agricoltura e l'alimentazione in Europa", analizza sfide e opportunità per il settore agroalimentare e propone raccomandazioni chiave. Sottolinea l'importanza della produzione agricola per la sicurezza europea e valorizza la diversità produttiva come risorsa. I membri del dialogo concordano sul fatto che la sostenibilità economica, ambientale e sociale possono rafforzarsi a vicenda, soprattutto con politiche coerenti. Vengono evidenziati anche il ruolo dei mercati, delle abitudini alimentari e dell'innovazione per promuovere la sostenibilità. Questi suggerimenti guideranno il lavoro della Commissione europea nella definizione della sua visione per l'agricoltura e l'alimentazione, che sarà presentata nei primi 100 giorni del secondo mandato della Presidente Von der Leyen.

Le raccomandazioni illustrate in dettaglio nel testo sono le seguenti:

Rafforzare la posizione degli agricoltori nella filiera

Ciò implicherebbe misure proattive sia a livello europeo che nazionale per rafforzare la competitività degli agricoltori e della filiera, aumentare la trasparenza nella filiera alimentare, sostenere la cooperazione e lo sviluppo delle capacità, contrastare meglio le pratiche commerciali sleali e lavorare meglio insieme lungo la filiera per garantire la sostenibilità.

Un nuovo approccio per garantire la sostenibilità

Il dialogo strategico supporta la legislazione UE esistente in materia di sostenibilità ma invita a migliorarne l'attuazione lanciando un sistema di *benchmarking* a livello UE nei settori agricoli e alimentari che miri ad armonizzare le metodologie di valutazione e monitoraggio della sostenibilità in azienda. Dovrebbe misurare la posizione di ogni azienda agricola e settore, facilitare i confronti tra diversi obiettivi e ambizioni e quindi contribuire a realizzare i passaggi necessari per aumentare gli standard di sostenibilità.

Preparare una nuova PAC adatta allo scopo

L'attuale politica agricola deve essere modificata per rispondere alle sfide di oggi ma anche a quelle di domani,



per accelerare la transizione verso sistemi agroalimentari più sostenibili, competitivi, redditizi e diversificati, e per adattarla all'allargamento dell'UE. Tenendo conto di ciò, la futura PAC dovrebbe concentrarsi su questi obiettivi centrali:

- fornire un sostegno socioeconomico mirato agli agricoltori che ne hanno più bisogno sulla base della loro redditività economica;
- promuovere risultati positivi in termini di ambiente, società e benessere degli animali, premiando e incentivando gli agricoltori che forniscono servizi ecosistemici;
- rinvigorire le condizioni delle aree rurali.

Finanziamento della transizione

Per garantire una transizione sufficientemente finanziata è necessario mobilitare sia capitale pubblico che privato. Dovrebbe essere istituito un "Fondo temporaneo per una transizione giusta" in aggiunta alla PAC. Allo stesso tempo, è necessario un quadro di prestito bancario efficace, nonché adeguamenti nel quadro prudenziale e coerenza tra vari schemi di finanziamento. La Banca europea per gli investimenti dovrebbe implementare uno specifico pacchetto di prestiti di gruppo per il settore. Il dialogo strategico accoglie con favore la decisione del Gruppo BEI di identificare l'agricoltura e la bioeconomia come una delle sue principali priorità nell'ambito della sua Roadmap strategica 2024-2027 e il suo obiettivo di intensificare il suo supporto alla filiera agroalimentare.

Promuovere la sostenibilità e la competitività nella politica commerciale

La Commissione europea dovrebbe garantire una maggiore coerenza tra la sua politica commerciale e quella

di sostenibilità, rivedendo l'attuale approccio alla conduzione dei negoziati su agricoltura e agroalimentare, e il metodo utilizzato per le valutazioni di impatto prima dei negoziati commerciali.

Rendere la scelta sana e sostenibile quella più facile

Secondo il Dialogo, la Commissione europea e gli Stati membri dovrebbero adottare politiche per puntare verso diete sane, equilibrate, meno intensive in termini di risorse, accessibili e convenienti. La Commissione europea dovrebbe condurre una revisione completa della legislazione UE sull'etichettatura alimentare, nonché pubblicare una relazione che valuti le attuali misure relative al marketing per i bambini.

Migliorare le pratiche agricole sostenibili

Il Dialogo strategico prevede raccomandazioni specifiche per promuovere l'agro biodiversità, ridurre gli input esterni come fertilizzanti minerali e pesticidi, migliorare la gestione dei nutrienti, progredire nella decarbonizzazione dei fertilizzanti minerali e sviluppare e utilizzare il bio controllo. Allo stesso tempo, la Commissione europea e gli Stati membri devono continuare a sostenere la produzione biologica e le pratiche agricole agro ecologiche. Il Dialogo strategico chiede l'istituzione di un fondo per il ripristino della natura ben fornito (al di fuori della PAC) per supportare gli agricoltori e gli altri gestori del territorio nel ripristino e nella gestione degli habitat naturali a livello paesaggistico.

Riduzione delle emissioni di gas serra in agricoltura

La Commissione europea e gli Stati membri dovrebbero lavorare su un mix coerente di politiche, combinando incentivi e normative, che includano:

- l'istituzione di una metodologia completa per stabilire un sistema di contabilizzazione delle emissioni di gas serra e obiettivi specifici per i diversi tipi di agricoltura;
- un percorso generale per promuovere l'attuazione di misure appropriate e l'accesso agli investimenti in agricoltura al fine di progredire verso gli obiettivi di riduzione delle emissioni stabiliti.

Creare percorsi per un allevamento sostenibile nell'UE

Il documento raccomanda di fornire sostegno finanziario per investimenti, consulenza e supporto per l'adozione di soluzioni tecnologiche pratiche e avanzate per la riduzione delle emissioni e la promozione di approcci innovativi all'economia circolare. Viene riconosciuta al settore zootecnico la giusta importanza. Inoltre, si raccomanda una revisione della legislazione sul benessere degli animali, nonché un nuovo quadro normativo per un sistema di etichettatura UE del benessere degli animali.

Ulteriori azioni per preservare e gestire meglio i terreni agricoli, promuovere un'agricoltura resiliente in termini di risorse idriche e sviluppare approcci innovativi di miglioramento genetico delle piante

La Commissione europea dovrebbe stabilire, insieme agli Stati membri e al Parlamento europeo, un obiettivo giuridicamente vincolante relativo all'occupazione del suolo e lanciare un nuovo Osservatorio europeo per i terreni agricoli. Inoltre, sono necessarie azioni per facilitare l'adattamento dell'agricoltura alle mutevoli condizioni climatiche e ambientali e promuovere investimenti e pratiche per progredire verso un'agricoltura

resiliente in materia di risorse idriche e meno intensiva in termini di risorse. È necessario supportare le innovazioni nel miglioramento genetico delle piante per mantenere le rese in condizioni climatiche sempre più difficili. Le istituzioni europee dovrebbero continuare a sviluppare il modello di miglioramento genetico europeo, salvaguardando la libertà di scelta e riconoscendo al contempo il contributo delle PMI e degli agricoltori.



Promuovere una gestione solida del rischio e delle crisi

Sono necessarie politiche di supporto per ridurre le attuali dipendenze da determinati fattori di produzione critici. Per rafforzare la prevenzione e l'adattamento del rischio a livello di azienda agricola, è necessario un approccio più coerente ed efficace alla gestione del rischio. Ciò include un'ulteriore integrazione tra strumenti

di gestione del rischio e investimenti associati, una migliore complementarità con altri strumenti e garantire un migliore accesso degli agricoltori alle assicurazioni agricole. È inoltre necessaria una riforma dell'attuale riserva agricola.

Costruire un settore attraente e diversificato

Il ricambio generazionale nel settore agroalimentare deve essere potenziato. Per questo sarebbe necessario agire per facilitare l'accesso alla terra, garantire un adeguato supporto finanziario e una migliore istruzione, affrontare le disuguaglianze di genere e la mancanza di diversità nel settore, e aumentare la vitalità e l'attrattiva delle aree rurali.

Migliore accesso e migliore utilizzo di conoscenza e innovazione

Innovazione, tecnologia e conoscenza svolgono un ruolo chiave nella transizione del settore agroalimentare. È quindi necessario facilitare la generazione, l'accesso e la condivisione di conoscenza e competenze. In questo processo sarà cruciale il ruolo dei servizi di consulenza indipendenti, delle partnership pubblico-private e degli investimenti in ricerca e innovazione.

Cambiamento di governance e nuova cultura di cooperazione

Tutte le misure e gli obiettivi proposti fanno parte di un più ampio cambiamento di governance che deve essere promosso con una nuova cultura di cooperazione, fiducia e partecipazione multistakeholder tra gli attori e all'interno delle istituzioni. Per consolidare questa nuova cultura, la Commissione europea dovrebbe istituire una piattaforma europea per l'agroalimentare (EBAF).

15

MASSIMILIANO GIANSAANTI ELETTO PRESIDENTE DEL COPA A BRUXELLES

/ TIZIANA FORMISANO

Massimiliano Giansanti è stato eletto dal Comitato di Presidenza, lo scorso 27 settembre a Bruxelles, nuovo Presidente del COPA, l'associazione che riunisce le principali organizzazioni professionali agricole, rappresentando oltre 22 milioni di agricoltori europei. "I prossimi anni definiranno il futuro dell'agricoltura europea. Importanti sfide ci attendono, come l'allargamento dell'Unione a nuovi Stati membri e la conseguente necessità di un budget più ampio per il comparto, una profonda riforma della PAC e azioni di contrasto sempre più efficaci al cambiamento climatico. Non possiamo farci trovare impreparati. Questo incarico mi investe di una grande responsabilità che onorerò con la massima dedizione. Sarò il presidente di tutti gli agricoltori europei perché da sempre sostengo che solo agendo come una realtà

coesa potremo competere negli scenari globali, restituendo all'agricoltura europea la dignità che merita". Così ha dichiarato Giansanti, ringraziando i presidenti delle organizzazioni parte del COPA e sottolineando: "Coinvolgerò tutti, in particolare i vicepresidenti, al mio fianco, per raggiungere insieme gli obiettivi del programma". "L'Europa agricola deve tornare forte, in grado di competere con Stati Uniti e Cina sui mercati globali", ha continuato Giansanti, sottolineando tre priorità: "Oltre alla revisione della PAC, occorre difendere il reddito degli agricoltori e garantire reciprocità negli scambi commerciali con i Paesi terzi: i nostri concorrenti devono essere allineati agli standard UE sulla sicurezza alimentare e sulle condizioni di lavoro". Cambiare la narrazione sull'agricoltura e la produzione di cibo, promuovendo una comunicazione basata sulle



evidenze scientifiche e sulla corretta e trasparente informazione ai consumatori è un altro passaggio-chiave del discorso del neoeletto Presidente del COPA. Massimiliano Giansanti, 50 anni, romano, è imprenditore agricolo. Presidente di Agricola Giansanti srl e Amministratore delegato del Gruppo Aziende Agricole Di Muzio, presente nelle province di Roma, Viterbo e Parma. Le aziende, specializzate nella produzione di cereali, kiwi, latte e prodotti zootecnici, sono attive in ambito agroindustriale e agroenergetico.

MEAT SOUNDING IN FRANCIA

Prosegue il procedimento per il ricorso sulla legge davanti alla Corte di Giustizia UE

/ SILVIA BUCCI

Il Consiglio di Stato francese ha chiesto una pronuncia pregiudiziale alla Corte di Giustizia dell'UE in merito **alla compatibilità con il diritto comunitario** delle norme francesi che vietano di utilizzare denominazioni associate a prodotti di origine animale per i prodotti alimentari a base vegetale.

La Corte di Giustizia, quindi, dovrà stabilire se il diritto dell'UE ha già armonizzato le denominazioni e le etichette degli alimenti a un livello tale da non consentire agli Stati membri dell'UE di regolamentare ulteriormente questo settore.

LA NORMATIVA FRANCESE IN MATERIA DI MEAT SOUNDING

Nel luglio 2022 la Francia ha emanato un primo decreto (n. 2022-947) per vietare l'uso di denominazioni associate a prodotti di origine animale, per commercializzare alimenti contenenti una percentuale significativa di proteine vegetali. L'associazione "Protéines France" e altri esponenti dell'industria dei prodotti vegetali hanno depositato un ricorso contro la legge presso il Consiglio di Stato – che ne ha sospeso l'attuazione – e ha chiesto una pronuncia pregiudiziale alla Corte di Giustizia UE.

In seguito, nel 2024 le Autorità francesi hanno adottato un nuovo decreto n. 2024-144 che abroga e sostituisce l'impugnato decreto n. 2022-947.

Il decreto **ha confermato il divieto di utilizzare denominazioni legate a prodotti di origine animale per alimenti a base di proteine vegetali e ha introdotto un elenco di denominazioni specifiche, tra cui filetto, bistecca, scaloppina e prosciutto, il cui utilizzo è vietato per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali.** Contestualmente è stato riportato anche un elenco di denominazioni di prodotti di origine animale che **possono contenere proteine vegetali e la percentuale massima** di proteine vegetali che può essere contenuta nei prodotti alimentari per i quali vengono utilizzati questi termini.

I QUESITI POSTI DAL CONSIGLIO DI STATO FRANCESE ALLA CORTE DI GIUSTIZIA

Premesso che, in base all'art. 38 del Reg. n. 1169/2011, gli Stati membri **non possono adottare disposizioni nazionali nelle materie armonizzate e già disciplinate da norme comunitarie**, il Consiglio di Stato ha sottoposto alla Corte di Giustizia le seguenti questioni pregiudiziali.

1. Se nel divieto di informazioni che inducono in errore il consumatore, di cui all'articolo 7 del Regolamento n. 1169/2011, rientri l'utilizzo di denominazioni associate alla carne e ai prodotti a base di carne, per alimenti a base vegetale, con la conseguenza che agli Stati membri sarebbe preclusa la disciplina di tale materia e non potrebbero intervenire con disposizioni nazionali per disciplinare o vietare l'utilizzo di tali denominazioni.

2. Se la regola di cui all'allegato VI, parte A, punto 4^[1] (denominazioni degli alimenti e indicazioni specifiche che li accompagnano), in combinato disposto con l'art. 17 (denominazione di vendita), del Regolamento n. 1169/2011, abbia espressamente armonizzato la possibilità di utilizzare denominazioni associate alla carne per **alimenti nei quali la carne è sostituita con proteine vegetali.**



Secondo tale disposizione, l'uso di una denominazione associata a un ingrediente normalmente presente nell'alimento (carne), che è stato sostituito con un altro ingrediente (proteine vegetali), è ammessa se **alla denominazione è aggiunto l'ingrediente sostitutivo.** Per esempio, "salsiccia vegetale".

LE CONCLUSIONI DELL'AVVOCATO GENERALE

L'Avvocato Generale ha espresso le seguenti conclusioni. 1) L'art. 7 del Reg. n. 1169/2011 vieta all'OSA di fornire al consumatore informazioni ingannevoli sui propri prodotti. Ciò significa che la denominazione del prodotto non deve indurre il consumatore in errore per quanto riguarda l'identità, la natura e le qualità dell'alimento. L'art. 7, tuttavia, **non stabilisce in concreto quali denominazioni siano ingannevoli per i consumatori.**

La circostanza se una determinata denominazione induca in errore è una questione di fatto, che dipende dalla cultura (alimentare) e dalle connesse aspettative dei consumatori nello Stato membro in cui essa è utilizzata. Il Reg. n. 1169/2011 vieta agli Stati membri di stabilire con proprie norme, **un generale divieto di ingannevolezza delle denominazioni.** Tuttavia, gli Stati membri possono **stabilire denominazioni legali con relativi requisiti per determinati alimenti mediante norme nazionali.**

Per esempio, si stabilisce che certe denominazioni quali salsiccia, bistecca, etc. non possono essere utilizzate per alimenti contenenti proteine vegetali.

2) La regola di cui all'allegato VI punto 4 permette l'uso di denominazioni associate alla carne per alimenti a base di proteine vegetali riportanti indicazioni aggiuntive alla denominazione dell'alimento, **soltanto se la denominazione associata alla carne non è una denominazione legale. Stabilendo una denominazione legale, il legislatore può vietarne l'uso per qualsiasi prodotto sostitutivo.**

Adottando misure nazionali che vietano l'uso di determinate denominazioni usuali e descrittive, anche quando sono accompagnate da indicazioni aggiuntive, uno Stato membro trasforma legittimamente tali denominazioni usuali e descrittive in denominazioni legali.

Gli articoli 7 e 17 del Regolamento n. 1169/2011 non impediscono agli Stati membri di adottare una misura nazionale che determini le percentuali di proteine vegetali al di sotto delle quali è consentito l'uso di denominazioni che designano alimenti di origine animale per descrivere, commercializzare o promuovere alimenti contenenti proteine vegetali. **Stabilendo tali percentuali, gli Stati membri stabiliscono di fatto denominazioni legali.**

In sintesi, secondo l'Avvocato Generale della Corte di Giustizia, le norme nazionali che individuano specifiche denominazioni di vendita, usuali o descrittive, associate alla carne e ai prodotti a base di carne, vietandone l'utilizzo per alimenti vegetali, non sono incompatibili con le norme comunitarie, in quanto divenute "denominazioni legali".

Il decreto francese, infatti, riporta in allegato l'elenco delle denominazioni di carne/prodotti di carne che non possono essere utilizzate per alimenti vegetali.

Spetterà ora alla Corte di Giustizia Europea concordare o meno con il parere espresso dall'Avvocato Generale.

LA NORMATIVA ITALIANA IN MATERIA DI MEAT SOUNDING

Le denominazioni riportate nel DM 21 settembre 2005 e successive modificazioni (prosciutto cotto, scelto, di alta qualità, salame, prosciutto crudo e culatello) sono denominazioni legali e, pertanto, possono essere utilizzate esclusivamente per prodotti a base di carne. Recentemente, l'Italia ha emanato la legge 1° dicembre 2023 n. 173 recante "Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali".

L'art. 3 "Divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali", ricalcante la norma francese, **vieta per prodotti contenenti esclusivamente proteine vegetali, l'uso di denominazioni legali, usuali e descrittive,** riferite alla carne, a produzioni a base di carne o a prodotti ottenuti in prevalenza da carne.

A differenza del decreto francese, la legge italiana non riporta un elenco di denominazioni specifiche ma rinvia a un futuro decreto del MASAF che dovrà individuare un elenco delle denominazioni di vendita degli alimenti che, "se ricondotte a prodotti vegetali, possono indurre il cittadino che consuma in errore sulla composizione dell'alimento."

Il decreto doveva essere adottato entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della legge, 16 dicembre 2023, ovvero entro il 13 febbraio 2024.

Al momento, non ci risulta siano ancora iniziati i lavori preparatori del decreto.

NOTE

[1] All. VI punto 4: Nel caso di alimenti in cui un componente o un ingrediente che i consumatori presumono sia normalmente utilizzato o naturalmente presente è stato sostituito con un diverso componente o ingrediente, l'etichettatura reca – oltre all'elenco degli ingredienti – una chiara indicazione del componente o dell'ingrediente utilizzato per la sostituzione parziale o completa in prossimità della denominazione del prodotto.



LA NOSTRA PLASTICA HA UN'INTERA VITA DA RACCONTARTI.

**SIAMO I PRIMI A GARANTIRE LA TRACCIABILITÀ
TRAMITE TECNOLOGIA BLOCKCHAIN.**

Leggeri, resistenti, maneggevoli, nestabili. I nostri pallet in plastica sono perfetti per il **settore macelleria** perché non assorbono alcun liquido né odore, non producono schegge e segatura, sono lavabili, possono essere utilizzati in cella frigorifera e **non sono attaccabili da muffe**. Grazie al loro **materiale di elevata qualità**, restano inalterati nel tempo, esteticamente e strutturalmente, e **mantengono un valore economico** a fine utilizzo perché vengono acquistati, completamente riciclati e portati a nuova vita. Inoltre, **la tecnologia Blockchain del programma Certified Recycled Plastic®** certifica tramite QR code tutta la storia del materiale plastico utilizzato, **garantendo una sostenibilità trasparente.**

www.relicyc.com Via dell'Artigianato 12, Tombelle di Vigonovo (VE)

**YOUR
GREEN
EFFICIENCY
PARTNER**
RELICYC

CINA E RUSSIA, UN NUOVO ASSE COMMERCIALE

Le conseguenze della situazione epizootica dell'Unione europea

/ FULVIO LIBERATORE - TEAM RICERCA EASYFRONTIER

I Rosselkhoznadzor, Servizio federale russo di vigilanza veterinaria e fitosanitaria, responsabile del controllo e della supervisione nel campo della medicina veterinaria e della produzione agricola, ha imposto dal 2 agosto 2024 l'introduzione di un divieto temporaneo all'importazione di gelatina di maiale proveniente dall'Unione europea [1].

Tale provvedimento è legato alle preoccupazioni sanitarie crescenti riguardanti la situazione epizootica dell'UE della Peste suina africana (PSA): nel corso del 2024, nell'UE sono stati registrati 2.956 focolai di PSA e a luglio si sono verificati 218 focolai in più di otto Paesi [2]. Quasi tutta la gelatina alimentare presente sul mercato russo è importata e i principali fornitori rilevati dal Rosselkhoznadzor sono il Brasile, la Cina, i Paesi CSI e, in UE, Italia, Polonia, Germania e Belgio [3]. Nel dicembre 2023, Miratorg, il più grande produttore russo di carne suina, bovina e di prodotti alimentari di alta qualità, ha annunciato l'apertura del primo impianto di produzione di gelatina in Russia, situato nella regione di Kursk, con una capacità produttiva stimata di 6.000 tonnellate di gelatina all'anno. Miratorg ambisce di raggiungere la piena capacità nel 2025, e stima che il volume annuale del consumo di gelatina in Russia entro il 2025 sarà di

12 mila tonnellate. Secondo tale visione, nel 2025 gli impianti di produzione russi saranno in grado di coprire la metà della domanda del mercato interno [4].

D'altra parte, il 24 settembre 2024, è stato pubblicato il Regolamento di esecuzione (UE) 2024/2526 della Commissione recante modifica degli allegati I e II del Regolamento di esecuzione (UE) 2023/594, che stabilisce misure speciali di controllo per la Peste suina africana [5]. Il costante monitoraggio e aggiornamento dei dati e della normativa evidenzia come la questione della PSA rappresenti un problema estremamente complesso e di grande rilevanza per l'UE, che non deve essere sottovalutato.

La situazione epidemiologica europea si è evoluta: è mutato il rischio di diffusione della malattia e sono state aggiornate le misure di gestione adottate dalle autorità nazionali. Ne prende atto la Commissione europea che, dopo aver riesaminato la situazione epidemiologica, ha ridefinito le zone di restrizione.

Sul fronte russo, il divieto può avere conseguenze significative per il commercio con l'UE, già fortemente limitato dal 2014 a causa del primo embargo economico russo e della diffusione iniziale della PSA, ma anche dalle recenti tensioni commerciali iniziate nell'autunno del 2023, come ricordato nel precedente numero di ASSICA.



Sotto il profilo delle esportazioni, che portano significativi benefici all'economia interna, a fronte delle difficoltà connesse alle sanzioni economiche internazionali, la Russia ha rafforzato il suo rapporto con la Cina, anche a riguardo della carne suina. La Cina, dal canto suo, ha intensificato le importazioni di carne suina russa a causa della riduzione della sua produzione interna, anch'essa colpita dalla PSA, che ha decimato il suo patrimonio suinicolo a partire dal 2018. Tale dinamica ha consolidato un asse commerciale tra i due Paesi.

NOTE

- [1] <https://tass.ru/ekonomika/21518683>
- [2] <https://crispy.news/2024/08/04/economy/svinoj-zhelatin-iz-evropy-zapretili-vvozit-v-rossiju-iz-za-achs/>
- [3] <https://eadaily.com/ru/news/2024/08/02/nezhelatelnyy-zhelatin-rossiya-vvela-zapret-na-import-produkcii-iz-evropy>
- [4] <https://agrotrend.ru/news/47286-rossiya-ogranichila-import-svinogo-zhelatina-iz-es/>
- [5] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202402526

LE AZIENDE INFORMANO

COLTURE BATTERICHE E MUFFE DI SUPERFICIE PER SALUMI

Lallemand Inc. è un'azienda canadese a conduzione familiare con sede a Montreal, leader mondiale nello sviluppo, produzione e commercializzazione di lieviti, muffe, batteri e dei loro derivati. Fondata alla fine del secolo XIX, Lallemand è organizzata in 11 unità operative incentrate su diverse applicazioni di lieviti, muffe e batteri. Con più di 5000 dipendenti in oltre 45 paesi, l'azienda è presente in tutti i continenti. Lallemand opera a livello mondiale in 48 siti, tra i quali: stabilimenti di produzione di lieviti e batteri, laboratori di ricerca, centri di distribuzione e uffici commerciali.



Lallemand Specialty Cultures (LSC) è una Business Unit di Lallemand Inc. dedicata allo sviluppo di speciali colture per la produzione di formaggi, carne e dei loro analoghi vegetali. Con l'acquisizione del "Laboratoire Roger" in Francia, uno dei pionieri dell'industria delle muffe di superficie liofilizzate (*Penicillium*) e uno dei primi produttori commerciali di fermenti di maturazione per la carne, Lallemand Specialty Cultures si colloca tra i principali specialisti del settore delle colture per prodotti carnei.

Lallemand Specialty Cultures è a vostra disposizione nel mondo e sul mercato italiano con un portafoglio completo di colture batteriche e muffe di superficie per salumi. La nostra vasta gamma di prodotti ci consente di fornire ai nostri clienti qualsiasi soluzione in termini di colore, sapore e sicurezza alimentare.

Il nostro portafoglio è suddiviso in tre grandi categorie:

• LALCULT®Protect

Un modo naturale ed efficace di combattere la contaminazione da flora batterica indesiderata su tutti i tipi di prodotti, senza pregiudicare l'aspetto finale e le proprietà organolettiche del prodotto.

• LALCULT®Carne

La categoria più vasta del nostro portafoglio con colture adatte a ogni tipo di prodotto e procedimento

LALLEMAND

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

industriale. Ampia gamma di velocità di acidificazione e attività nitrato reductasica. I prodotti LALCULT®Carne sono in grado di stabilizzare il colore e di migliorare l'aspetto gustativo dei Vostri salumi, con particolare enfasi sul profilo aromatico di tipo Mediterraneo.

• LALCULT®Superficie

"Muffe nobili" del genere *Penicillium* per rivestire la superficie dei salumi con la classica "piumatura" e per conferire un tradizionale e inconfondibile sapore Mediterraneo. In aggiunta, queste muffe sono anche capaci di inibire la formazione di microrganismi indesiderati.

LALLEMAND

www.specialty-cultures.lallemand.com





LALLEMAND

LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

**COLTURE SPECIALI
PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE**

LE NOSTRE NOVITÀ

LALCULT®Protect CM+

Un versatile ceppo bioprotettivo in grado di contrastare attivamente la crescita di *Listeria monocytogenes* e di altri batteri di deterioramento della carne, adattandosi a diversi prodotti sia freschi che cotti.

LALCULT®Protect Cure+

La soluzione ideale per combinare sicurezza alimentare, colore e sapore intenso senza compromessi. LALCULT®Protect Cure + è capace di inibire efficacemente i fenomeni ossidativi e di controllare la crescita della flora indesiderata.

LALCULT®Protect GY2+

Una coltura starter avanzata e completa, costituita da una miscela di ceppi batterici attentamente selezionati che combina, alle funzioni convenzionali di sviluppo del sapore e acidificazione, un'efficace protezione contro la crescita di patogeni nocivi, in particolare *Listeria monocytogenes*.



**SIAMO PRESENTI SUL MERCATO ITALIANO, PER INFORMAZIONI CONTATTARE :
DSARDELLA@LALLEMAND.COM | WWW.SPECIALTY-CULTURES.LALLEMAND.COM**



Scan me

Aromatizzanti di affumicatura

Regolamento di esecuzione (UE) 2024/2067: negato il rinnovo dell'autorizzazione di otto aromatizzanti di affumicatura, a seguito dei pareri EFSA sulla loro sicurezza



L'impiego degli aromatizzanti di affumicatura nei e sui prodotti alimentari è autorizzato soltanto laddove risulti sufficientemente dimostrato che non pone rischi per la salute umana e non induce in errore il consumatore, secondo le disposizioni contenute nel Reg. (CE) n. 2065/2003.

È vietato immettere sul mercato un aromatizzante di affumicatura o prodotti alimentari nei quali o sui quali esso sia presente, qualora l'aromatizzante medesimo non sia un prodotto primario autorizzato oppure non sia da esso derivato e non siano rispettate le condizioni d'impiego previste dall'autorizzazione, di cui all'art. 4, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 2065/2003.

È compito dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) verificare la sicurezza del prodotto e dell'impiego a cui esso è destinato ed elaborare un relativo parere che viene in seguito pubblicato. A riguardo, il 16 novembre 2023, l'EFSA ha emanato otto pareri scientifici, in merito alla sicurezza dei seguenti aromatizzanti di affumicatura, già presenti sul mercato dell'UE:

1. SF-001 "proFagus Smoke R714" (precedentemente denominato "Scansmoke PB 1110");
2. SF-002 "Zesti Smoke Code 10";
3. SF-003 "Smoke Concentration 809045";
4. SF-004 "Scansmoke SEF7525";
5. SF-005 "SmokeEx C-10";
6. SF-006 "SmokeEz Enviro-23";
7. SF-008 "proFagus Smoke R709";
8. SF-009 "Fumokomp Conc." (precedentemente denominato "Fumokomp").

A norma dell'art. 12 del Regolamento (CE) n. 2065/2023, le autorizzazioni sono rinnovabili per un periodo di dieci anni, su richiesta presentata dal titolare dell'autorizzazione alla Commissione. Per gli otto aromatizzanti di affumicatura, recentemente valutati da EFSA e presenti sul mercato dell'UE da 10 anni, i richiedenti avevano chiesto alla Commissione europea di prorogarne le autorizzazioni per ulteriori 10 anni. Per altri due prodotti, attualmente sul mercato dell'UE, non è stato chiesto il rinnovo dell'autorizzazione.

Negli anni passati, tra il 2009 e il 2012, l'EFSA aveva sottoposto a valutazione questi aromatizzanti e fornito la base scientifica necessaria alla Commissione europea e agli Stati membri dell'UE per autorizzarne o meno l'uso nei o sui prodotti alimentari. Gli esperti scientifici, per la maggior parte di tali prodotti, avevano individuato problemi di sicurezza, a causa di un insufficiente margine di sicurezza in merito ai tenori di uso proposti. Pertanto, da parte della Commissione europea e degli Stati membri dell'UE, furono rivisti i livelli di utilizzo proposti dalle aziende richiedenti, e di conseguenza ridotto l'uso ammesso negli alimenti.

Per quanto concerne la valutazione pubblicata il 16 novembre 2023, sulla base delle evidenze scientifiche disponibili, gli esperti scientifici non hanno potuto escludere problemi di genotossicità per nessuno degli otto aromatizzanti di affumicatura. Infatti, per questo tipo di tossicità non è possibile stabilire un livello di sicurezza.

L'EFSA ha così concluso che sei degli aromatizzanti di affumicatura valutati contengono alcune sostanze genotossiche e destano pertanto preoccupazioni in termini di sicurezza per l'uomo. Per gli altri due, non hanno potuto escludere problemi di sicurezza a causa della mancanza di dati.

ITER LEGISLATIVO POST VALUTAZIONE EFSA

Una volta che l'EFSA fornisce una valutazione del rischio, spetta ai gestori del rischio (la Commissione europea e gli Stati Membri) prendere una decisione finale sul rinnovo delle autorizzazioni esistenti. La decisione tiene conto del parere dell'EFSA, ma valuta attentamente anche l'impatto socioeconomico associato al rinnovo o meno dell'autorizzazione. Visto che non fu presa nessuna decisione prima del 1° dicembre 2023, è scattata automaticamente una proroga delle autorizzazioni di sei mesi. Questo significa che i summenzionati aromi sono rimasti sul mercato fino al 1° luglio 2024. Nel corso di diverse riunioni a Bruxelles tra Commissione e Stati membri, sono state sottoposte a un riesame le osservazioni scritte ricevute. A riguardo, diversi Stati Membri, tra cui l'Italia, hanno evidenziato criticità legate alla revoca di tali aromi di affumicatura. Criticità legate alla mancanza di valide alternative e all'eventuale tempistica proposta. Tuttavia, l'orientamento della Commissione europea e di diversi Stati Membri è sempre stato a favore della non autorizzazione degli 8 aromatizzanti di affumicatura, segnalando, però, che l'eventuale tempistica proposta per la revoca di tali aromi (1° luglio 2024) risultava troppo breve per permettere alle industrie interessate di trovare delle valide tecniche alternative.

ATTIVITÀ DI ASSICA NEGLI ULTIMI MESI

ASSICA si è da subito attivata, in coordinamento con il CLITRAVI, portando all'attenzione della Commissione europea e del Ministero della Salute la necessità di trovare una soluzione che possa conciliare le esigenze tecnologiche con la tutela della salute. Visto che il perimetro legislativo in cui muoversi non lasciava aperte molte strade abbiamo sempre capito perfettamente la posizione della Commissione e le conseguenti difficoltà del Ministero.

Tuttavia, con la massima pragmaticità ed evitando discussioni sterili e inutili (fondatezza e metodo della valutazione EFSA, caratteristiche ed effetti dell'affumicatura tradizionale etc.), ASSICA ha continuato a sottolineare l'assoluta necessità che

la Commissione europea proponga una via d'uscita che permetta – nel rispetto della salute pubblica – alle aziende interessate di subire il minor danno possibile.

ASSICA ha cercato con successo di fare leva sulle zone d'ombra di questa vicenda, che lascia perplessi. La repentina inversione a "U" rispetto a quella che l'UE ha recentemente descritto come la "migliore tecnica disponibile" per affumicare i prodotti alimentari, la mancanza di un vero e proprio controllo di integrità che confronti i risultati EFSA con la produzione effettiva e i volumi di vendita dei SFPPs (smoke flavouring primary products) etc. Tenendo presente quanto sopra, ritenevamo che la tempistica proposta per la revoca di tali aromi (1° luglio 2024) risultasse essere troppo breve per permettere alle aziende interessate di trovare delle valide tecniche alternative.

In merito alle alternative ci risulta esistere la possibilità che i produttori di tali aromi possano isolare ed estrapolare le due sostanze che sollevano dubbi sulla loro tossicità. Ne risulterebbe un nuovo prodotto che però dovrebbe seguire nuovamente tutto l'iter di autorizzazione dell'EFSA. Un'operazione che necessiterebbe di tempo: un paio di anni per la ricerca e sviluppo del nuovo "aroma" e circa tre anni per l'autorizzazione EFSA. Per questo ASSICA ha sempre operato per fare in modo che – qualora non si fossero trovate altre soluzioni di gestione del rischio – un ipotetico periodo transitorio non avrebbe potuto non tenere conto di tali tempistiche.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2024/2067

In seguito ai suddetti pareri EFSA, è stato adottato in sede di Comitato Permanente per le Piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi (PAFF) del 24.04.24, il **Regolamento di esecuzione (UE) 2024/2067** che rifiuta il rinnovo dell'autorizzazione di otto aromatizzanti di affumicatura (SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 o SF-009) la cui sicurezza è stata valutata negativamente dall'EFSA (per altri due prodotti, attualmente sul mercato dell'UE, non era stato chiesto il rinnovo dell'autorizzazione).

Poiché tali 10 prodotti primari aromatizzanti di affumicatura non sono più autorizzati, è stato necessario sopprimere le voci pertinenti dall'elenco dell'Unione e modificare di conseguenza il Regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2013.

Il Regolamento di esecuzione (UE) 2024/2067 è entrato in vigore il **21 agosto 2024**. Tuttavia, i **prodotti del settore potranno continuare a utilizzare tali sostanze per altri 5 anni, fino al 1° luglio 2029**. I prodotti immessi sul mercato prima di tale data potranno essere commercializzati fino al raggiungimento del loro termine minimo di conservazione o della loro data di scadenza.



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

LASCIAMO PARLARE L'ECCELLENZA.

Fratelli Pagani S.p.A. pioniera delle soluzioni clean label nel campo dell'industria alimentare, da oltre 110 anni rende unica e riconoscibile l'esperienza sensoriale dei prodotti alimentari, in un processo di continua innovazione.



PRODOTTI SU MISURA
— PER ELABORATI A BASE DI CARNE —



LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE



INGREDIENTI
E MISCELE



SPEZIE ED ERBE
SELEZIONATE



AROMI ED ESALTATORI
DI GUSTO

Recupero di proteine da essudati di processo di prodotti a base di carne



SSICA
STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI - FONDAZIONE DI RICERCA

Il consumo alimentare è in costante aumento nel mondo e la richiesta di carne e derivati si è moltiplicata negli ultimi decenni. I continui richiami a ridurre la produzione di gas serra hanno contribuito a sensibilizzare il settore agro-industriale verso lo studio e l'applicazione di pratiche in grado di migliorare l'impronta ambientale. I principali indicatori di impatto ambientale dell'industria di lavorazione della carne riguardano il consumo di energia e di acqua, ma anche la generazione di scarti (1) ricchi di sale, grassi, additivi e con un'elevata carica microbica. Un possibile indicatore positivo dei residui della lavorazione della carne è il contenuto di molecole potenzialmente ad alto valore nutrizionale, con particolare riferimento alle proteine. Le proteine degli essudati di lavorazione di carni trasformate non trattate termicamente come prosciutti, spalle e altri tagli interi, non subiscono trattamenti denaturanti come cottura o acidificazione, e potrebbero essere riutilizzate come ingredienti tecno-funzionali in preparazioni e prodotti a base di carne.

STATO DELL'ARTE E OBIETTIVI

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma (SSICA) sta sviluppando progetti di recupero di proteine da sottoprodotti delle filiere vegetali e animali; nel caso della filiera animale, è stato studiato il contenuto di proteine degli essudati di salagione dei prosciutti stagionati e sperimentato il loro recupero. L'argomento è stato affrontato inizialmente con uno studio di proteomica in collaborazione tra l'Area Conserve Animali di SSICA e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma (2). I risultati ottenuti hanno dimostrato che il trattamento di salagione del prosciutto crudo, grazie alla concentrazione di sale degli essudati prodotti durante il processo, permette di solubilizzare una parte delle proteine miofibrillari salino-solubili del prosciutto; diversamente, negli essudati provenienti dai tagli freschi sgocciolati nella fase di rinvenimento e tempering, prevalgono le proteine sarcoplasmatiche come mioglobina ed enzimi glicolitici (3). Partendo

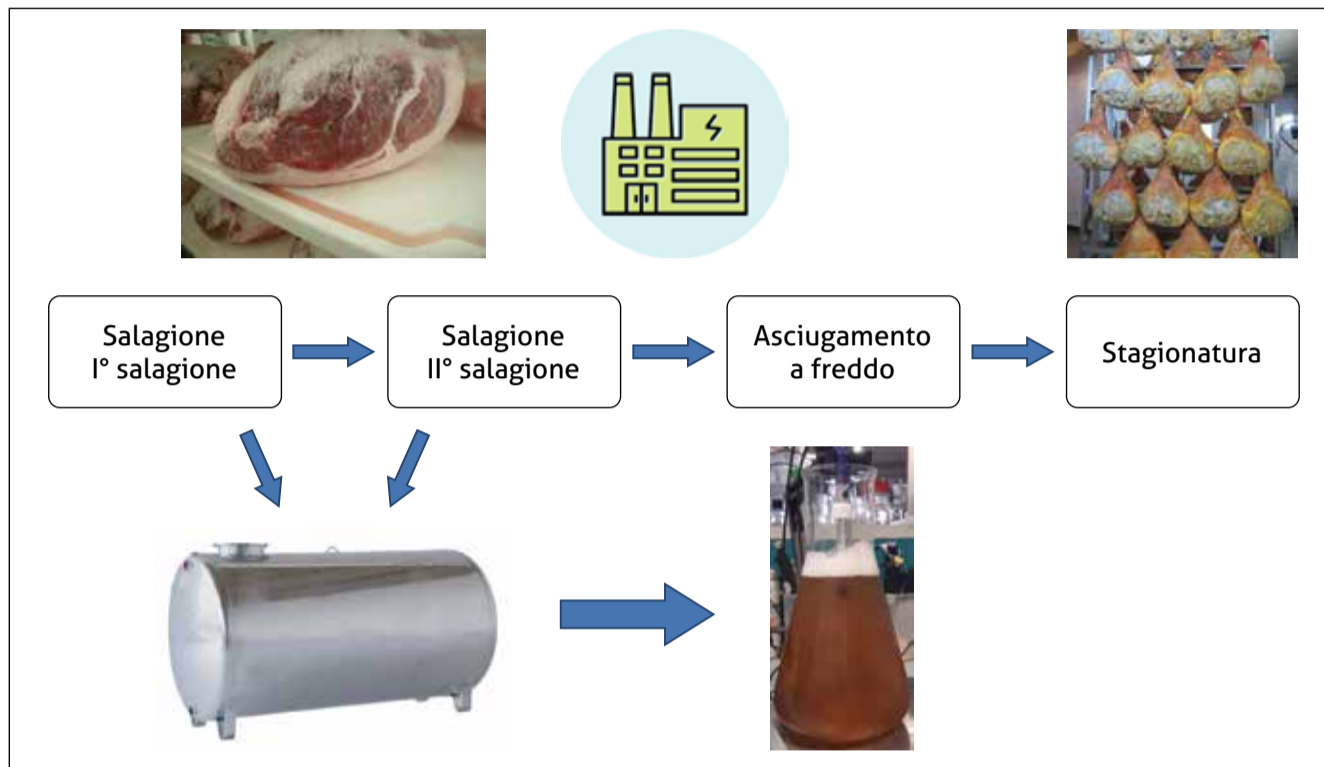


Figura 1. Lavorazione del prosciutto crudo con separazione degli essudati di salagione

dallo scenario sopra descritto, presso la SSICA di Parma è stato avviato uno studio finalizzato ad approfondire il tema del recupero di estratti proteici da essudati di lavorazione di prosciutti stagionati. Gli obiettivi principali dello studio comprendono la messa a punto di protocolli di recupero e caratterizzazione delle proteine solubilizzate negli essudati e il loro possibile impiego come ingredienti in preparazioni e prodotti a base di carne, in alternativa ad additivi con funzione di leganti, emulsionanti e stabilizzanti, a favore di etichette corte e riduzione dell'impatto ambientale della filiera carne.

PARTE SPERIMENTALE

La sperimentazione è stata effettuata preliminarmente su essudati di salagione di prosciutto crudo proveniente da lavorazioni effettuate nell'impianto pilota di SSICA, sia con salagione a "sale saturo" sia a "sale aggiunto in percentuale di peso del prosciutto"; successivamente sono stati trattati anche essudati industriali di salagione provenienti da un prosciuttificio che già separa gli essudati di salagione dagli altri scarti (Figura 1). I prelievi sono stati effettuati a più scadenze durante la salagione, per valutare l'effetto del tempo e della concentrazione di sale degli essudati sulle proteine estratte e sul loro recupero. La precipitazione delle

proteine è stata effettuata mediante acidificazione (pH-shift) al punto isoelettrico (PI), sfruttando la solubilità pH-dipendente delle proteine muscolari. Il precipitato proteico ottenuto è stato poi liofilizzato in previsione delle analisi e dell'impiego come ingrediente (Figura 2).

RISULTATI E CONCLUSIONI PRELIMINARI

La percentuale di estrazione delle proteine dalla coscia salata e la loro solubilizzazione nell'essudato di salagione è risultata variabile in funzione della

percentuale di sale dell'essudato (correlata al sale aggiunto al prosciutto) e del giorno di salagione in cui viene fatto il prelievo. La percentuale di proteine in soluzione negli essudati è mediamente intorno a 2 g/100mL, e può aumentare sino a 5,5 g/100mL negli essudati raccolti nei primi giorni di salagione. Il contenuto di proteine degli essudati dipende inversamente dalla percentuale di sale degli essudati, variabile dal 10% nell'essudato di prima salagione dei prosciutti preparati nell'impianto pilota di SSICA (aggiunta di sale in percentuale sul peso del prosciutto), al 20% e oltre della salagione a sale saturo e degli essudati industriali. Le prove di recupero delle proteine hanno dimostrato che l'elevata concentrazione di sale degli essudati tende a trattenere in soluzione le proteine e ad abbassare il pH del punto isoelettrico. Nella Figura 3 è riportata la resa di recupero delle proteine in funzione della concentrazione di sale dell'essudato: nelle condizioni più favorevoli, la resa è stata di circa il 35%, con un recupero di circa 2 g di proteine /100mL di essudato di salagione. Considerando i grandi volumi di liquidi prodotti in prosciuttificio, questi essudati di salagione potrebbero fornire quantitativi non trascurabili di proteine: dalla salagione di circa 1000 prosciutti, ipotizzando un 1% di calo peso al termine della prima salagione, si potrebbero ottenere

20-30 kg di proteine già con l'attuale tecnica di estrazione. Gli estratti proteici recuperati, grazie alla qualità delle proteine e al colore compatibile con l'impiego in prodotti a base carne, potrebbero essere utilizzati come ingredienti a carattere legante, emulsionante, gelificante, in prodotti come wurstel,

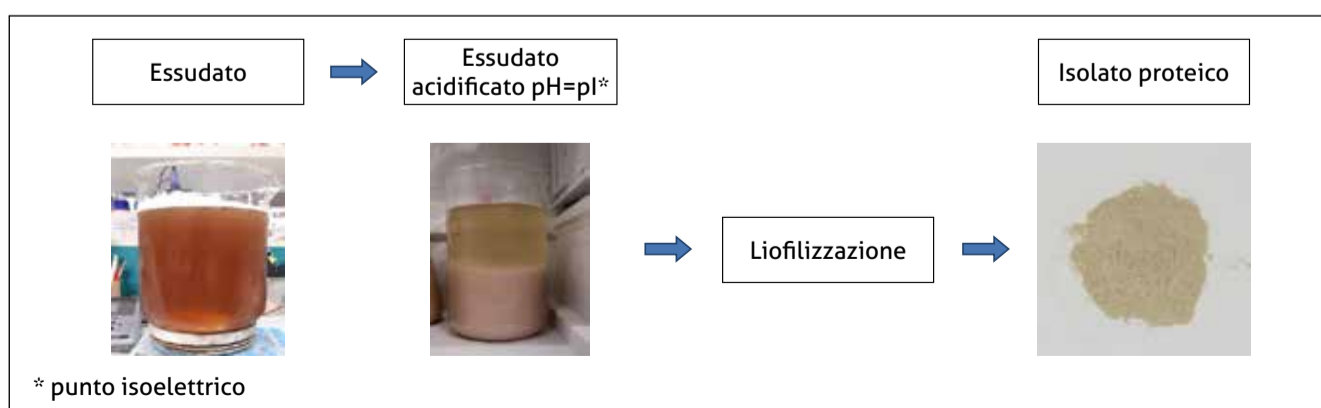


Figura 2. Preparazione dell'isolato proteico da essudati di salagione del prosciutto crudo.

mortadella, prosciutti cotti, o in preparazioni come salsicce, hamburger, ripieni per arrostiti. In letteratura è possibile trovare esempi di recupero di proteine da essudati di tempering, zangolatura e cottura del prosciutto cotto (3), oppure come parziali sostitutivi della carne nella preparazione di salsicce (4).

Per quanto riguarda l'idoneità in termini nutrizionali e qualitativi, è stata determinata la composizione amminoacidica degli isolati proteici. Gli amminoacidi percentualmente prevalenti sono risultati l'acido aspartico e l'acido glutammico, entrambi presenti in una quantità pari all'11% degli amminoacidi totali, valori in linea con quelli del profilo amminoacidico della carne (5) e (6), e

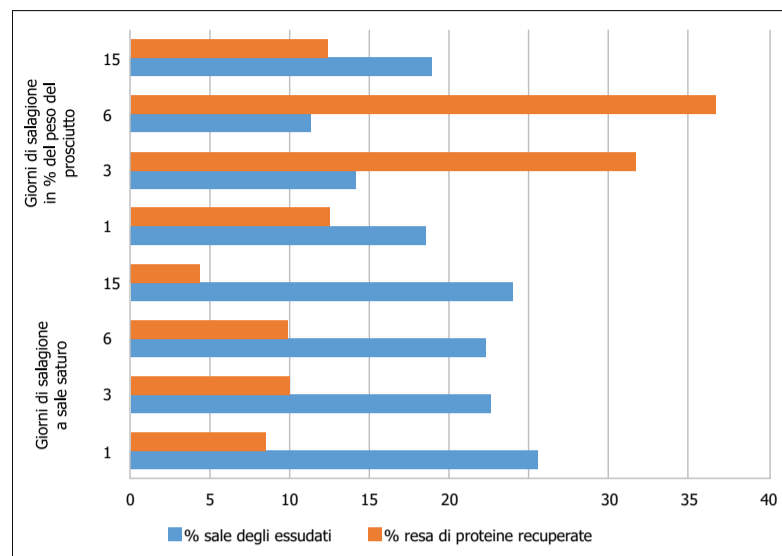


Figura 3. Resa (%) di recupero delle proteine dagli essudati di salagione del prosciutto stagionato e percentuale di sale degli essudati

dei quali è noto il contributo positivo al sapore umami tipico di quest'ultima. Viene conservata la percentuale elevata di amminoacidi essenziali (42%), rappresentata maggiormente da lisina (8%) e leucina (8.4%), seguite da treonina (4.6%) e valina (5.1%) e dagli amminoacidi ramificati (17%), in linea con la composizione delle proteine della carne, a supporto della compatibilità tra i trattamenti effettuati per il recupero e il mantenimento delle proprietà nutrizionali e qualitative delle proteine estratte. L'idoneità degli isolati proteici per l'utilizzo come ingredienti dovrà anche prevedere ulteriori verifiche in merito alla eventuale contaminazione chimica e microbiologica, per adeguare le modalità di manipolazione e conservazione degli essudati alla sicurezza degli isolati proteici.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Mirabella N., Castellani V., Sala S. - Current options for the valorization of food manufacturing waste: a review. - Journal of Cleaner Production, 65 (2014), pp. 28-41, <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.10.051>.
- 2) Paredi G., Benoni R., Pighini G., Rond A. L., Dowle A., Ashford T., Jerry T., Saccani G., Virgili R., Mozzarelli, A. - Proteomics of Parma Dry-Cured Ham: Analysis of Salting Exudates. - Journal of Agricultural and Food Chemistry, 65 (2017), pp 6307-6317, <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b01293>.
- 3) Ursu A.V., Marcati A., Michaud P., Djelveh G. - Valorisation of cooked ham industrial by-products into functional ingredients. - Journal of Food Engineering, 190 (2016), pp.54-60, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2016.06.013>.
- 4) Alvarez C., Drummond L., Mullen A.M. - Protein recovered from co-products and processing streams as pork replacers in Irish Breakfast sausages formulations-LWT-Food science and Technology, 96 (2018) pp.679-685, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.06.020>.
- 5) Zhang, Y., Zhang, Y., Li, H., Guo, T., Jia, J., Zhang, P., Wang, L., Xia, N., Qian, Q., Peng, H., et al. - Comparison of Nutrition and Flavor Characteristics of Five Breeds of Pork in China. - Foods, 11 (2022), 2704, <https://doi.org/10.3390/foods11172704>.
- 6) Xu, X., Chen, X., Chen, D., Yu, B., Yin, J., & Huang, Z. - Effects of dietary apple polyphenols supplementation on carcass traits, meat quality, muscle amino acid and fatty acid composition in finishing pigs. - Food & Function 10 (2019), pp. 7426-7434, <https://doi.org/10.1039/c9fo01304k>.

LE AZIENDE INFORMANO

InnoBLQ™ V Dry: la tecnologia di Kemin per "bloccare" l'assorbimento dei grassi

Guardando al mercato dei cibi fritti, oggi, alcune delle sfide includono l'accessibilità economica, la salubrità e le richieste di clean label. I punti critici associati alla lavorazione dei cibi fritti sono il costo, l'etichetta "pulita", la salute e il benessere, ma anche i consumatori sempre più esigenti. Il desiderio di un'alimentazione a prezzi accessibili sta diventando sempre più rilevante, dato che il 50% dei consumatori globali dichiara di aver speso di più per alimenti e bevande dal

2020. Ciò ha portato i consumatori a optare per cibi a basso costo, a cucinare di più e a cercare articoli scontati. Tuttavia, la domanda di alimenti nutrienti persiste per i consumatori di tutti i livelli di reddito, che classificano la salute come il fattore più importante per lo sviluppo di nuovi prodotti, a scapito dell'accessibilità economica. Le aziende alimentari hanno iniziato ad affrontare questo problema, con una crescita dell'86% su base annua dei nuovi prodotti che puntano su budget e convenienza. InnoBLQ™ V Dry è la tecnologia di Kemin per "bloccare"

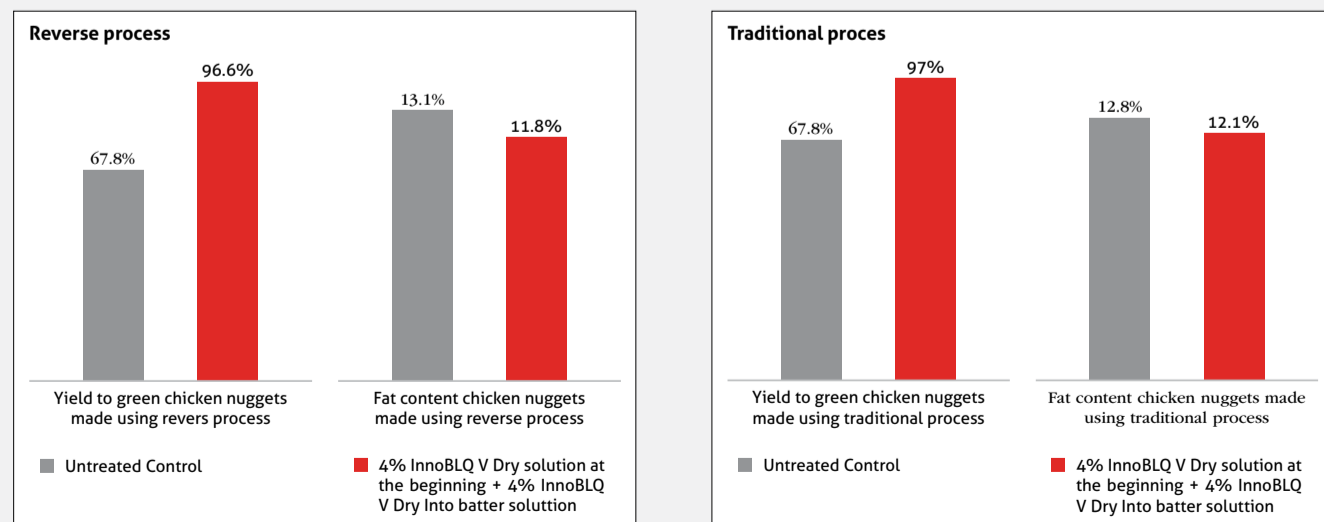
l'assorbimento dei grassi, ottenuta da una miscela di proteine di origine vegetale, studiata appositamente per migliorare la qualità degli alimenti fritti e proteggere i profitti dei produttori, riducendo i costi operativi, aumentando la resa e soddisfacendo le richieste di clean label. Altamente versatile, InnoBLQ V Dry è applicabile a un'ampia gamma di prodotti alimentari fritti, tra cui carne, pesce, verdure e diverse applicazioni plant-based. Il prodotto può essere applicato localmente per immersione e spruzzatura o aggiunto direttamente alla pastella.

Lo scopo di questo studio è valutare l'efficacia di InnoBLQ V Dry nel "bloccare" l'assorbimento dei grassi in uno dei prodotti a oggi più consumati in tutto il mondo: i nuggets di pollo.

KEMIN

www.kemin.com

Decrease the oil uptake and improve yield to green in chicken nuggets



Scansiona qui per scaricare il caso di studio completo



REFERENCES

World Bank Commodity Price Data
Euromonitor Voice of the Industry Survey

Gli ingredienti specialistici per il settore alimentare

**FEDERCHIMICA
AISPEC**
Associazione nazionale imprese
chimica fine e settori specialistici

Il contributo dei prodotti di derivazione chimica alla filiera dell'industria alimentare rimane essenziale, anche in relazione all'evoluzione della moderna alimentazione. Devono essere, infatti, garantite in primis la qualità e la sicurezza dei prodotti che arrivano al consumatore, e allo stesso tempo deve essere favorita la conservazione, la gradevolezza e il gusto di quanto troviamo sugli scaffali del supermercato, secondo le indicazioni dei consumatori e perseguendo anche l'obiettivo di una maggiore sostenibilità, per affrontare correttamente le sfide del futuro.

Il supporto degli ingredienti specialistici per alimenti – ovvero additivi alimentari, coadiuvanti, enzimi, aromi, amidi – è fondamentale nella filiera agroalimentare per le diverse funzioni di tipo tecnologico, organolettico e nutrizionale che apportano ai prodotti finiti. La varietà di questi ingredienti, infatti, permette di ottemperare a funzioni ben note da tempo (si pensi, ad esempio, ai conservanti, agli antiossidanti o agli emulsionanti), oltre che a contribuire all'innovazione di processo e di prodotto. Essi possono, per esempio, migliorare le fasi di produzione, con un incremento delle rese o con la riduzione degli sprechi e l'ottimizzazione delle materie prime utilizzate. Possono, poi consentire la riformulazione di alimenti, dettata a volte dalla diffusione di scelte dietetiche individuali dei consumatori, dalla spinta all'innovazione del settore alimentare a valle – cui la chimica per l'alimentazione è legata a doppio filo – ma anche da disposizioni derivanti dall'azione delle Istituzioni, nel momento in cui vengono regolate le normative di settore.

ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, COADIUVANTI, AROMI, AMIDI: PANORAMICA DEL SETTORE E DEI GRUPPI ALIMENTARI DI AISPEC

Le aziende del settore degli ingredienti specialistici sono un ingranaggio fondamentale per il funzionamento e lo sviluppo della filiera alimentare nazionale, che è universalmente considerata uno dei pilastri del Made in Italy e un'eccellenza alla base di tutto il settore industriale italiano.

Il tessuto delle imprese operanti in Italia nel settore della chimica per l'alimentazione è costituito da una grande varietà di realtà produttive, formulative e distributive, caratterizzate dalla presenza di imprese italiane, spesso piccole o medie, ben radicate sul territorio e focalizzate su specifici prodotti e applicazioni innovative. Sono, poi, presenti realtà più grandi, sia a proprietà italiana, sia filiali di gruppi multinazionali con un grande *expertise* in settori diversi. Tutte queste realtà, pur operando sul mercato italiano, sono caratterizzate da una forte tendenza all'internazionalizzazione, valorizzando le competenze tradizionali e la propensione all'innovazione, tipica dell'industria alimentare.

Il settore degli ingredienti specialistici per alimenti è rappresentato in Federchimica da quattro Gruppi merceologici che fanno parte di Aispec (Associazione nazionale delle imprese di chimica fine e specialistica):



- Gruppo additivi e coadiuvanti per alimenti.
- Gruppo amidi e derivati.
- Gruppo aromi e fragranze.
- Gruppo materie prime per integratori alimentari e alimenti funzionali (Miaf).

I Gruppi di Federchimica-Aispec sono attivi su temi di specifico interesse tecnico e regolatorio e di rappresentanza del settore, sia a livello nazionale, sia con le Associazioni Europee EFFA (Aromi), EU Specialty Food Ingredients (Additivi e Miaf) e Starch Europe (Amidi). Alle attività di specifico interesse dei settori, si affianca la partecipazione a numerose iniziative di Federchimica, soprattutto quelle legate alla comunicazione, all'education e alla formazione, per favorire lo sviluppo e la diffusione della conoscenza della chimica e dei suoi settori, in maniera chiara, scientifica e priva di pregiudizi antindustriali.

AGGIORNAMENTI NORMATIVI

Le principali novità normative per il settore degli ingredienti specialistici hanno riguardato, nel corso del 2024, sia modifiche ai regolamenti in vigore, sia richieste di dati per la rivalutazione dei prodotti già sul mercato.

Per quanto riguarda gli **additivi alimentari**, sottoposti al Regolamento 1333/2008, nel 2024 sono stati pubblicati 3 regolamenti di modifica. Due di questi non riguardano i settori dei prodotti carni e derivati: nel mese di gennaio è stato pubblicato il Regolamento 2024/346, relativo all'autorizzazione di un nuovo additivo (E345i - Dicitrato di trimagnesio, utilizzabile solo nel settore degli integratori alimentari), cui è seguito il Regolamento 2024/374, che riguarda l'utilizzo di numerosi additivi nelle bevande alcoliche. Questi due regolamenti sono già in vigore e applicabili.

È stato, poi, pubblicato a maggio il Regolamento 2024/1451, relativo all'utilizzo dell'acido tartarico e di alcuni suoi sali (E334-337, E354), modificandone i campi di impiego, che comprendono anche alcune tipologie di prodotti derivanti da carne. Poiché il regolamento introduce anche molte modifiche ai dosaggi massimi, il Regolamento sarà applicabile dal 16 dicembre 2024, così da permettere agli operatori del settore un adeguato tempo di smaltimento e riformulazione.

Anche nel corso del 2024 si sono poi susseguite una serie di *call for data* sia da parte della Commissione - DG SANTE, sia da parte di EFSA, con la richiesta

Tabella 1. I numeri del settore: le imprese di Federchimica

I Gruppi di Federchimica-Aispec nel settore alimentare	Imprese associate	Fatturato (*)	Addetti
Additivi e coadiuvanti per alimenti	29	715	960
Amidi e derivati	3	530	460
Aromi e fragranze (**)	44	490	1250
Materie prime per integratori alimentari e alimenti funzionali - Miaf	23	270	390

(*) fatturato stimato, in milioni di €, anno 2022

(**) I dati riferiti al Gruppo comprendono anche il settore fragranze, non utilizzate nel settore alimentare

di informazioni tecniche, analitiche e applicative su diversi additivi, così da proseguire con il continuo processo di rivalutazione della loro sicurezza. Sono stati richiesti dati su Acido malico (E296), Malati di Na, Ca e K (E350-352), Acido fumarico (E297), Acido succinico (E363), EDTA di calcio disodico (E385). Per tutte queste richieste di dati, la scadenza per inviare informazioni utili all'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è fissata al 31 dicembre 2024.

È interessante sottolineare come queste procedure siano alla base delle successive modifiche normative – come, per esempio, nel citato caso dei tartrati, già sottoposti a una richiesta di dati proprio nel 2023 – e che il continuo susseguirsi di aggiornamenti delle norme in vigore è anche un segnale evidente di come gli additivi alimentari siano costantemente controllati e valutati. Grazie a tale *modus operandi* si garantisce il massimo livello di sicurezza del consumatore, in sinergia tra il legislatore comunitario, l'Autorità per la sicurezza alimentare e le imprese del settore, così da garantire flussi di dati e informazioni scientifiche aggiornate e affidabili.

Nel corso del 2024 per quanto riguarda la normativa quadro sugli **aromi alimentari** – il Regolamento 1334/2008 – sono stati pubblicati nel mese di gennaio due emendamenti: il Regolamento 2024/234 e il Regolamento 2024/238, che aggiornano l'elenco delle sostanze aromatizzanti ammesse. Il primo elimina dalla lista 8 sostanze, poiché da una consultazione con l'industria del settore era emerso che non erano più utilizzate in nessuna applicazione in UE. Il secondo regolamento introduce, a titolo cautelativo, dei limiti di utilizzo per tre sostanze che sono ancora in attesa della rivalutazione definitiva da parte di EFSA.

Inoltre, per quanto riguarda gli aromatizzanti di affumicatura, il Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi (SCoPAFF), a seguito delle problematiche di tipo tossicologico emerse in fase di rivalutazione da parte dell'EFSA, ha deciso di revocare l'autorizzazione all'impiego di 8 condensati primari di fumo (SF-001, SF-002, SF-003, SF-0014, SF-005, SF-006, SF-008, SF-009).

Tuttavia, considerando che tali prodotti sono utilizzati in un'ampia gamma di prodotti alimentari per conferire il tipico aroma "affumicato" o utilizzati in alternativa a un processo di affumicatura tradizionale, si è reso necessario introdurre misure che consentano agli operatori del settore alimentare di trovare valide alternative. Per questo alcuni prodotti primari aromatizzanti di affumicatura, conformi alle disposizioni riportate nell'elenco di cui al Reg. 1321/2013 per alcune categorie alimentari (tabella), sono autorizzati a rimanere sul mercato fino al 1° luglio 2029 nelle seguenti categorie di alimenti (FC):

- FC 1: Prodotti lattiero e prodotti analoghi.
- FC 8: Carne.
- FC 9.2: Pesci e prodotti della pesca trasformati, compresi crostacei e molluschi.
- FC 9.3: Uova di pesce.

Inoltre, i prodotti alimentari cui tali prodotti sono stati aggiunti possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza. I prodotti alimentari di tutte le altre categorie a cui sono stati aggiunti i prodotti primari aromatizzanti di



affumicatura e conformi alle disposizioni stabilite del suddetto regolamento sono autorizzati a essere immessi sul mercato fino al 1° luglio 2026 e a rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Infine, le autorizzazioni dei due prodotti identificati con SF-007 e SF-010, in fase di rinnovo, non sono state supportate dai richiedenti e pertanto sono state revocate dal 1° gennaio 2024.

Per quanto riguarda gli **enzimi**, dopo che la Commissione europea ha pubblicato qualche anno fa sul suo sito web del Registro degli enzimi che sono in considerazione per l'inclusione nella Union List, permane incertezza sulla data di pubblicazione definitiva sono ancora incerti, con la Lista Comunitaria definitiva (Union List) che sarà adottata solo nel momento in cui EFSA completerà la valutazione di tutti gli enzimi – oltre 300 – per i quali è stata fatta richiesta secondo la procedura comunitaria di approvazione.

COMUNICAZIONE E FORMAZIONE, CONTRO LE FAKE NEWS

I Gruppi dell'area alimentare di Aispec – sempre sotto il coordinamento di Federchimica – aderiscono da tempo a diverse iniziative dedicate alla comunicazione e alla formazione, che hanno lo scopo di fare informazione sulle proprietà e le funzioni dei prodotti chimici per alimenti. Le diverse attività si rivolgono a pubblici diversi: docenti, studenti, pubblico generalista, ma anche giornalisti e qualche addetto ai lavori. Lo scopo è quello di arginare e contrastare la disinformazione che spesso accompagna questi prodotti, la chimica e la scienza in generale.

Il principale strumento di informazione e divulgazione è il magazine di Federchimica **Fatti, non fake!** (fattinonfake.it), che si è sviluppato nel tempo come strumento di informazione corretta, chiara e semplice, sempre legata a solide basi scientifiche. Tutti i Gruppi del settore alimentare di Aispec (al pari degli altri settori di Federchimica) contribuiscono alla creazione di contenuti focalizzati sulle proprie filiere, cercando di incuriosire i lettori con articoli dedicati ai prodotti, alle loro tecnologie e alle bufale da smontare, avvalendosi anche di contributi di esperti esterni, con i cosiddetti "Post d'Autore".

I contenuti del magazine vengono poi diffusi sui canali social di Federchimica, dove si è creata una community a sostegno della chimica e dei suoi settori: solo per citare qualche numero, la pagina Facebook di "Fatti, non fake!" ha superato i 92mila follower mentre il profilo Instagram di Federchimica può contare su oltre 47.000 follower. Per quanto riguarda le attività rivolte agli studenti, anche per l'anno scolastico 2024/2025 è prevista una nuova edizione del **Premio Nazionale Federchimica**

Giovani, concorso destinato agli alunni delle scuole secondarie di primo grado, per il quale si rinnova la promozione da parte dei Gruppi alimentari di Aispec della categoria "Ingredienti specialistici per il settore alimentare". Gli studenti possono partecipare presentando elaborati (singoli o di gruppo) con i quali approfondire temi legati a chimica e alimentazione, con lavori "di fantasia" come racconti o fumetti, oppure interviste, ricerche e attività di laboratorio (<https://premiofederchimicagiovani.federchimica.it/>).

Sempre rimanendo nell'ambito scolastico, prosegue il progetto rivolto agli insegnanti di materie scientifiche delle medie superiori. Federchimica sul portale per la formazione docenti di **Mondadori-Rizzoli Education** svolge delle videolezioni specifiche su vari temi di interesse, tra cui gli ingredienti specialistici per l'alimentazione. Le lezioni rimangono poi disponibili sia sul portale dell'editore, sia sulla pagina YouTube. Aispec realizza poi delle iniziative destinate al mondo dei **giornalisti**: da 5 anni i Gruppi dell'alimentare promuovono il corso di formazione "Fake news a tavola", disponibile sulla piattaforma dell'Ordine dei Giornalisti. Si tratta di momenti di approfondimento che coinvolgono sia esperti del mondo dell'industria, provenienti dagli ambiti associativo, sia docenti esterni, quali divulgatori scientifici e professionisti della filiera agroalimentare, ancora una volta con l'obiettivo di sfatare i principali falsi miti sulla chimica nel cibo e al contempo accreditarsi come fonte autorevole presso la stampa.

Infine, dopo il successo della prima partecipazione nel 2023, Aispec ha partecipato nuovamente nel 2024 al **Festival Food&Science di Mantova**, evento in continua crescita, con una partecipazione molto varia: studenti, universitari, ricercatori, addetti ai lavori ma anche tanta "gente comune" che può, così, soddisfare ogni curiosità sul rapporto tra scienza e alimentazione. Quest'anno è stato organizzato l'evento "Fake news: dal campo al piatto" che ha registrato il tutto esaurito nella location di Piazza Leon Battista Alberti. I relatori Chiara Biagini e Matteo Capone, divulgatori e chimici del profilo Instagram "Il Chimico sulla Tavola" (@ilchimosullatavola), Lorenzo Gagliardi e Greta Durante, divulgatori di "Non è la zebra" (@nonelazebra), con la moderazione di Beatrice Mautino (@divagatrice) hanno discusso di come, in un'epoca in cui l'informazione è alla portata di tutti, ma quella di qualità è per pochi, è sempre più cruciale distinguere tra i fatti e le informazioni false, soprattutto quando la posta in gioco è rappresentata dalla nostra salute e da quella del nostro pianeta. Quando si parla di additivi alimentari, aromi o altri ingredienti e di agrofarmaci la comunicazione è a volte sbilanciata, con informazioni di stampo allarmistico, che fanno leva sulle paure dei cittadini e alimentano la diffusa sfiducia nei confronti delle istituzioni. Nel corso della loro presentazione sono stati sfatati miti e bugie riguardanti il rapporto tra chimica e alimentazione che circolano in rete e nei media, cercando anche di comprenderne le dinamiche psicologiche e comunicative, con l'obiettivo di fornire strumenti per riconoscere certi schemi e, si spera, non cascarci più. Per saperne di più sulle attività dei Gruppi alimentari di Aispec Federchimica è possibile seguire la Pagina **LinkedIn di Aispec**, oltre che a tutti i canali social di Federchimica.

Valutazione della presenza di Nitriti (E249-250) e Nitrati (E251-252) nei prodotti a base di carne

Valentina Gamba

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna, Via Bianchi 9, 25124 Brescia

ABSTRACT

I sali di nitriti (E249-250) e nitrati (E251-252) sono additivi impiegati nell'industria alimentare il cui utilizzo è attualmente disciplinato dal Regolamento (CE) 1333/2008 e successive modifiche che ne stabilisce le condizioni d'uso negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari. Lo scopo del presente lavoro è quello di valutare i risultati delle analisi per la determinazione di Nitriti e Nitrati in alcune tipologie di prodotti a base di carne, in 5 anni di controlli ufficiali e autocontrolli eseguiti in Lombardia ed Emilia-Romagna esprimendo la concentrazione in ione nitrito e ione nitrato. I prodotti a base di carne presi in esame sono stati: salame, coppa, speck, salsiccia (fresca e stagionata), bresaola, prosciutto cotto e mortadella.

INTRODUZIONE

I sali di nitriti e nitrati sono additivi utilizzati per conservare diversi prodotti a base di carne e altri prodotti alimentari deperibili. Vengono aggiunti agli alimenti per conservarli e contribuire a ostacolare la crescita di microrganismi patogeni e di alterazione, in particolare del *Clostridium botulinum*. I nitriti e/o i nitrati vengono aggiunti nei prodotti a base di carne anche per la loro azione sullo sviluppo del colore, rosso (negli stagionati) o rosato (nei cotti); il nitrito ha anche funzioni di antiossidante. Nell'uomo i nitriti e nitrati contenuti negli alimenti sono assorbiti dall'organismo e, per la maggior parte, escreti come nitrati. Il nitrato è naturalmente presente nelle verdure e nell'acqua. Il nitrito assorbito può ossidare l'emoglobina trasformandola in metaemoglobina, il cui eccesso riduce la capacità dei globuli rossi di legare e trasportare l'ossigeno del corpo. Il nitrito negli alimenti (e il nitrato convertito in nitrito dall'organismo) può contribuire anche alla formazione di un gruppo di composti noti come nitrosammine, alcune delle quali sono cancerogene [1].

I livelli massimi di nitriti (E249 ed E250) e nitrati (E251 ed E252) nei prodotti a base di carne attualmente stabiliti nel Regolamento (CE) n.1333/2008 sono espressi come "dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione". Il Regolamento (UE) n. 2023/2108 del 6 ottobre 2023, che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n.1333/2008 modifica l'espressione delle dosi aggiunte da nitrito di sodio a ione nitrito e da nitrato di sodio a ione nitrato con una conseguente variazione dei livelli massimi ammessi. Introduce, inoltre, la dose residua massima da tutte le fonti per il prodotto pronto per la commercializzazione, per l'intera durata del suo periodo di conservazione [2].

Lo scopo del presente lavoro è quello di rivalutare il contenuto di Nitriti e Nitrati di campioni pervenuti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna, analizzati in 5 anni di controlli ufficiali e autocontrolli eseguiti in Lombardia ed Emilia-Romagna, esprimendo la concentrazione in ione nitrito e ione nitrato, anche sulle base dei nuovi limiti. I prodotti a base di carne presi in esame sono stati: salame, coppa, speck, salsiccia, bresaola, prosciutto cotto e mortadella.

MATERIALI E METODI

Raccolta dei campioni

In 5 anni di attività, dal gennaio 2019 al 31 dicembre 2023, sono stati analizzati 952 campioni: 357 campioni di salame, 54 campioni di coppa, 31 campioni di speck, 96 campioni di salsiccia, 269 campioni di bresaola, 69 campioni di prosciutto cotto e 76 campioni di mortadella, tutti provenienti da aziende diverse ubicate sul territorio.

Preparazione del campione

5 g di campione, precedentemente omogeneizzato mediante tritatore, sono stati pesati in un sacchetto da Stomacher. È stata aggiunta acqua demineralizzata fino al raggiungimento di un peso pari a 100 g. Il campione è stato omogeneizzato per almeno 3 minuti, centrifugato a 8000 giri/minuto per almeno 10 minuti e filtrato mediante filtro 0,22 micron in vial ambrata.

Analisi strumentale

L'analisi per la determinazione quantitativa di Nitriti e Nitrati è stata eseguita mediante cromatografia ionica (IC) abbinata a un rivelatore a conducibilità. È stato utilizzato il sistema Dionex e la separazione cromatografica è avvenuta mediante la colonna cromatografica a scambio ionico Dionex IonPack AS19 RFIC (4X 250 mm) dotata di apposita precolumna. La fase mobile era costituita da ione idrossido prodotto mediante generatore. Il flusso della fase mobile era 1 ml/min, il volume di iniezione 25 microlitri, la temperatura della colonna 30°C, la temperatura della cella 35°C e la corrente di soppressione 90 mA.

Risultati e discussione

Sono stati valutati i risultati di 952 campioni pervenuti al laboratorio come controlli ufficiali e autocontrolli appartenenti ad alcune tipologie di prodotti a base di carne, analizzati nel corso di 5 anni. I valori delle concentrazioni sono stati



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Lombardia e dell'Emilia Romagna

espressi in ione Nitrito e ione Nitrato. Per quanto riguarda i Nitriti, mediamente l'83% dei campioni (da un minimo di 77,6% nella mortadella a un massimo del 94,8% nella salsiccia) sono risultati inferiori al LOQ (Limit of Quantification) del metodo analitico che è pari a 7 mg/kg (espresso in ione Nitrito). Per quanto riguarda i Nitrati, la percentuale dei campioni con concentrazioni inferiori al LOQ (pari a 7 mg/kg espressi in ione Nitrato) è stata molto variabile in base alla tipologia analizzata, dal 3,2% nello speck a un massimo di 47,9% nella salsiccia. In particolare, per il salame, sono stati analizzati 357 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in oltre 84% dei campioni (n. 303 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, l'8% (n. 30 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-30 mg/kg, il 4% (n. 15 campioni) una concentrazione tra 30-45 mg/kg, circa il 2% (n. 8 campioni) una concentrazione compresa tra 45-80 mg/kg e un solo campione aveva una concentrazione superiore a 80 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, nel 28% dei campioni (n. 100 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, circa il 54% (n. 192 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, il 17% (n. 61 campioni) una concentrazione tra 90-150 mg/kg, circa l'1% (n. 3 campioni) una concentrazione compresa tra 150-180 mg/kg e un solo campione aveva una concentrazione superiore a 180 mg/kg [Grafici 1 e 2].

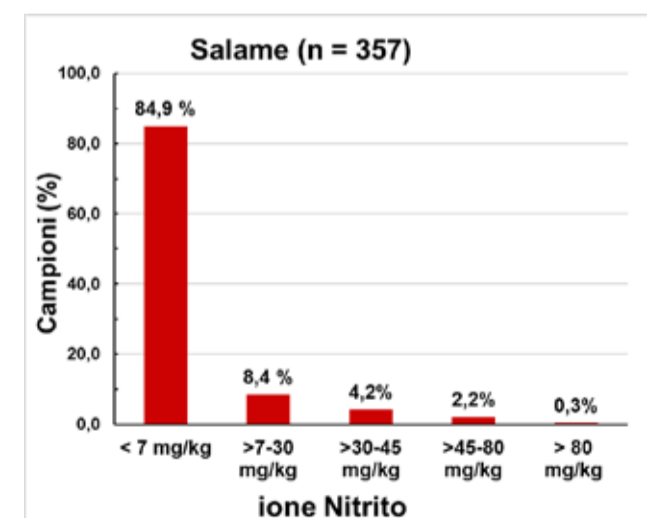


Grafico 1. Salame: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate.

Per la coppa, sono stati analizzati 54 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in oltre 77% dei campioni (n. 42 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, circa il 17% (n. 9 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-30 mg/kg, circa il 2% (n. 1 campione) una concentrazione



Proteggi la sicurezza e il gusto con SafePro®

Un ostacolo efficace per limitare la crescita
di *Listeria monocytogenes* nei salumi
e prodotti ready-to-eat.

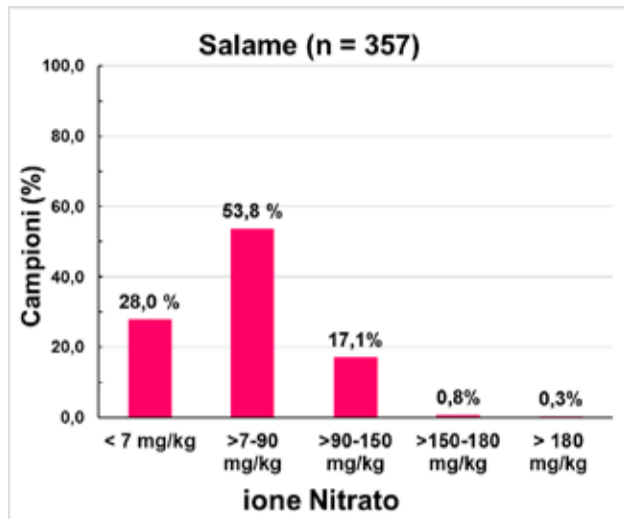


Grafico 2. Salame: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

tra 30-45 mg/kg, circa il 4% (n. 2 campioni) una concentrazione compresa tra 45-80 mg/kg e nessun campione superava 80 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, in oltre il 31% dei campioni (n. 17 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, oltre il 64% (n. 35 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, circa il 4% (n. 2 campioni) una concentrazione tra 90-150 mg/kg, e nessun campione superava 150 mg/kg [Grafici 3 e 4].

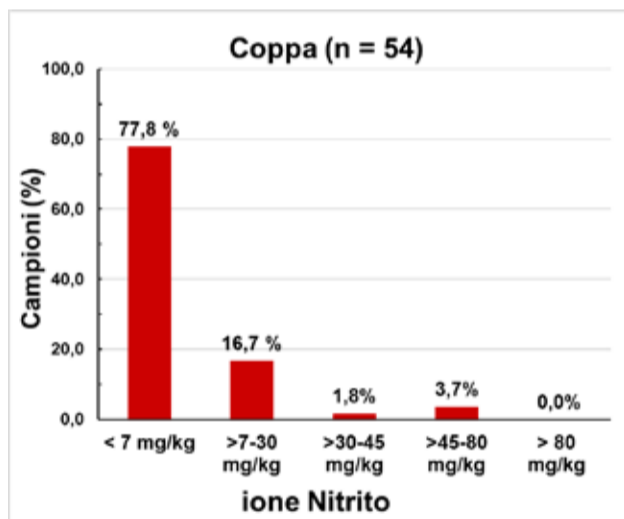


Grafico 3. Coppa: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate

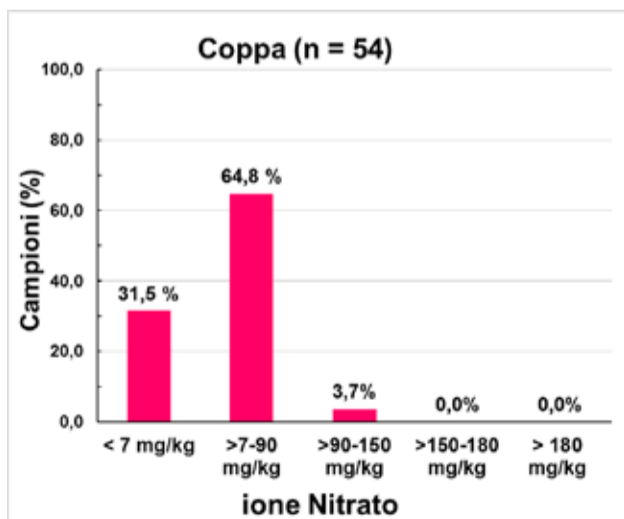


Grafico 4. Coppa: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

Per lo speck, sono stati analizzati solamente 31 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in quasi l'84% dei campioni (n. 26 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, oltre il 6% (n. 2 campioni) aveva una concentrazione compresa

tra 7-30 mg/kg, circa il 10% (n. 3 campioni) una concentrazione superiore a 80 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, 1 solo campione presentava una concentrazione inferiore al LOQ, oltre l'80% (n. 25 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, circa il 13% (n. 4 campioni) una concentrazione tra 90-150 mg/kg e 1 campione aveva una concentrazione superiore a 180 mg/kg [Grafici 5 e 6].

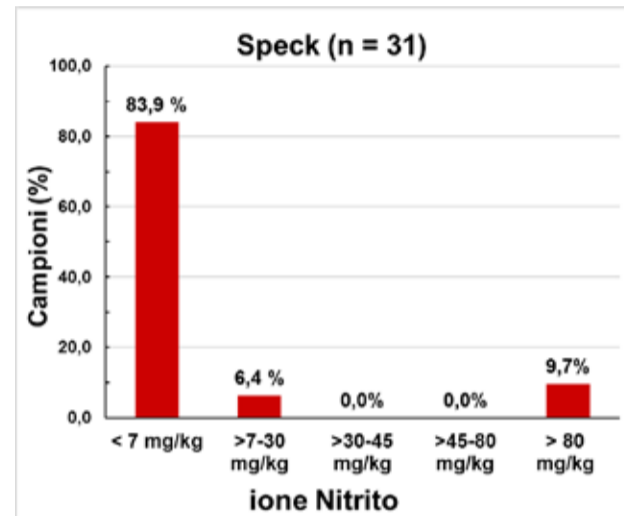


Grafico 5. Speck: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate

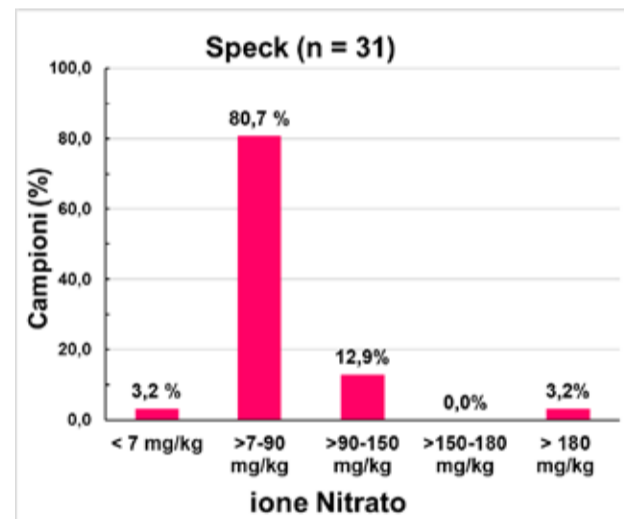


Grafico 6. Speck: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

Per la salsiccia sono stati analizzati 96 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in quasi il 95% dei campioni (n. 91 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, l'1% (n. 1 campione) aveva una concentrazione compresa tra 7-30 mg/kg, il 4% (n. 4 campioni) una concentrazione compresa tra 7-30 mg/kg e nessun campione era superiore a 45 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, circa il 48% (n. 46 campioni) presentava una concentrazione inferiore al LOQ, circa il 42% (n. 40 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, circa l'8% (n. 8 campioni) una concentrazione tra 90-150 mg/kg, un solo campione aveva una concentrazione compresa tra 150-180 mg/kg e un solo campione aveva una concentrazione superiore a 180 mg/kg [Grafici 7 e 8].

Per la bresaola, sono stati analizzati 269 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in oltre il 91% dei campioni (n. 246 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, circa il 7% (n. 18 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-30 mg/kg, 1 campione aveva una concentrazione compresa tra

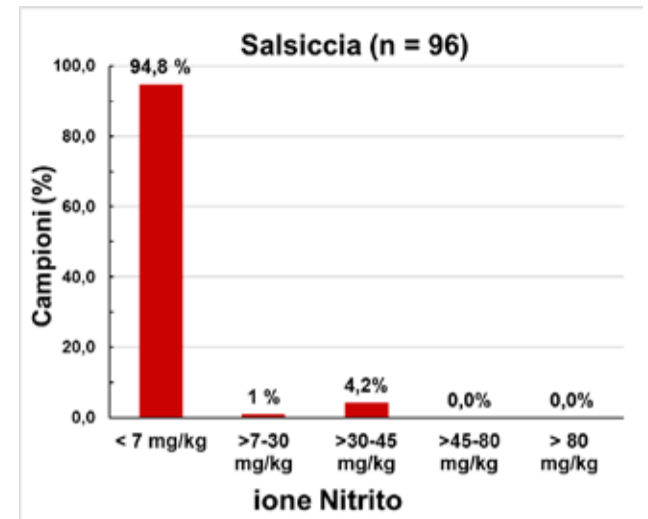


Grafico 7. Salsiccia: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate

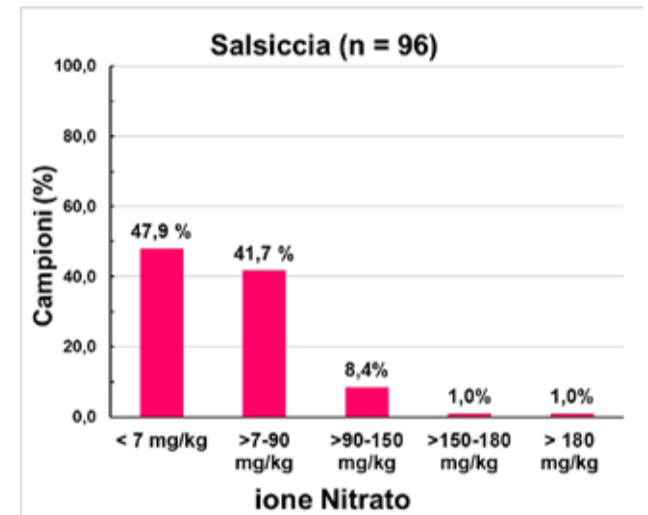


Grafico 8. Salsiccia: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

45-80 mg/kg (comunque inferiore a 65 mg/kg) e circa il 2% (n. 4 campioni) avevano una concentrazione superiore a 80 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, nel 10% dei campioni (n. 28 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, circa il 40% (n. 107 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, circa il 33% (n. 88 campioni) una concentrazione tra 90-150 mg/kg, il 4% (n. 11 campioni) una concentrazione compresa tra 150-180 mg/kg e il 13% (n. 35 campioni) aveva una concentrazione superiore a 180 mg/kg [Grafici 9 e 10].

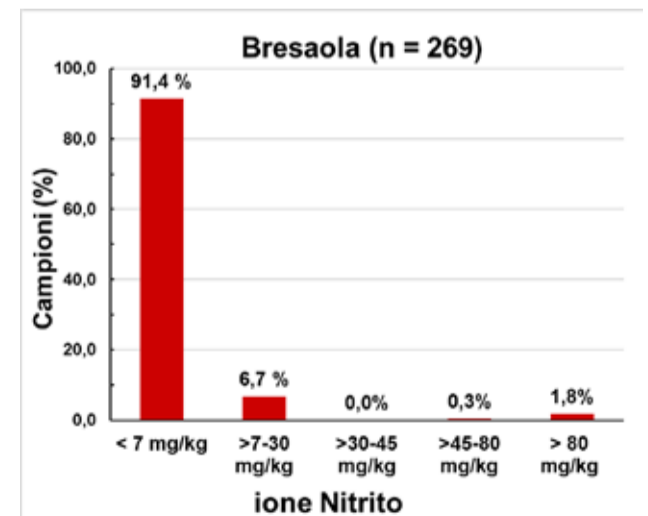


Grafico 9. Bresaola: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate

Per il prosciutto cotto, sono stati analizzati 69 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in quasi 83% dei campioni (n. 57 campioni) la concentrazione

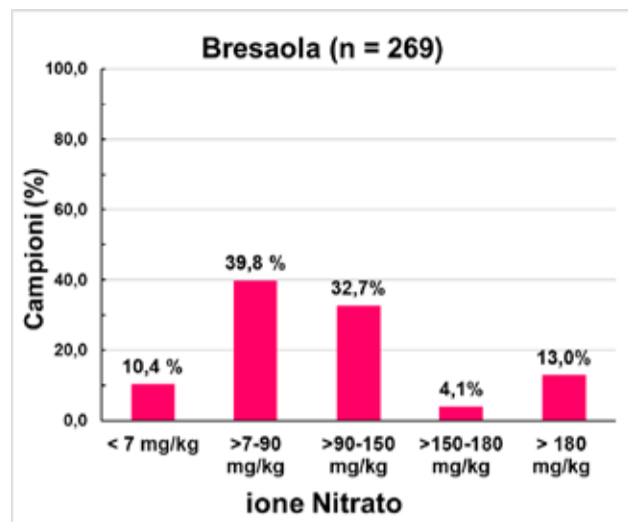


Grafico 10. Bresaola: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

era inferiore al LOQ, circa il 17% (n. 12 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-30 mg/kg. Nessun campione superava i 30 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, in oltre il 46% dei campioni (n. 32 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, oltre il 52% (n. 36 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, e 1 solo campione presentava una concentrazione tra 90-150 mg/kg [Grafici 11 e 12].

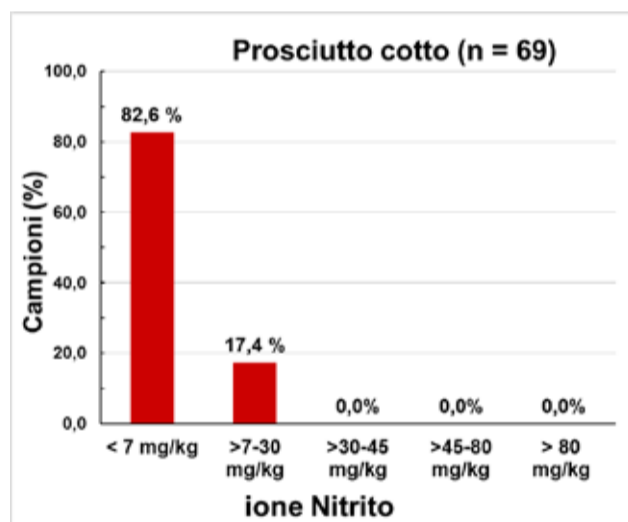


Grafico 11. Prosciutto cotto: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate

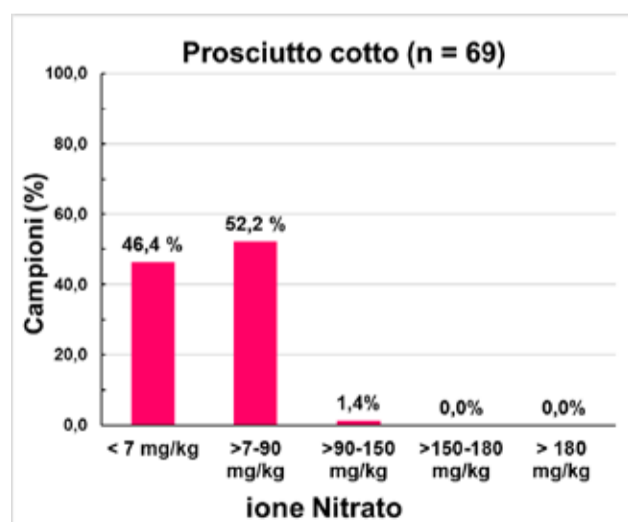


Grafico 12. Prosciutto cotto: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

Infine, per la mortadella sono stati analizzati 76 campioni: per quanto riguarda i Nitriti, in oltre il 77% dei campioni (n. 59 campioni) la concentrazione era inferiore al LOQ, oltre il 18% (n. 14 campioni) aveva una concentrazione compresa tra

7-30 mg/kg, circa il 4% (n. 3 campioni) una concentrazione tra 30-45 mg/kg. Per quanto riguarda i Nitrati, circa il 4% (n. 3 campioni) presentavano una concentrazione inferiore al LOQ, oltre il 93% (n. 71 campioni) aveva una concentrazione compresa tra 7-90 mg/kg, e circa il 3% (n. 2 campioni) una concentrazione tra 90-150 mg/kg [Grafici 13 e 14].

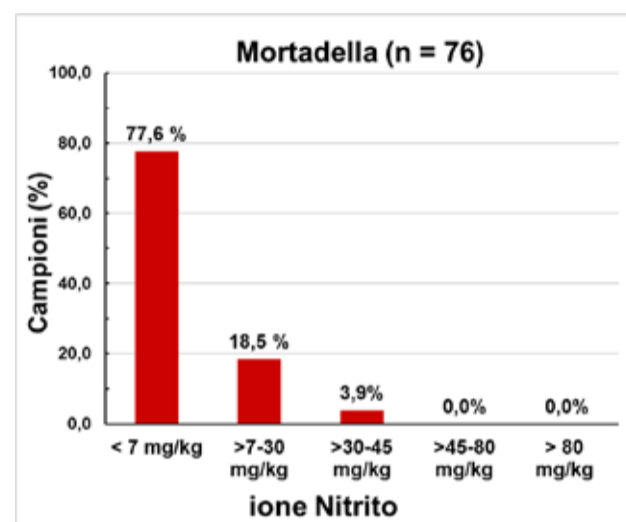


Grafico 13. Mortadella: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrito rilevate

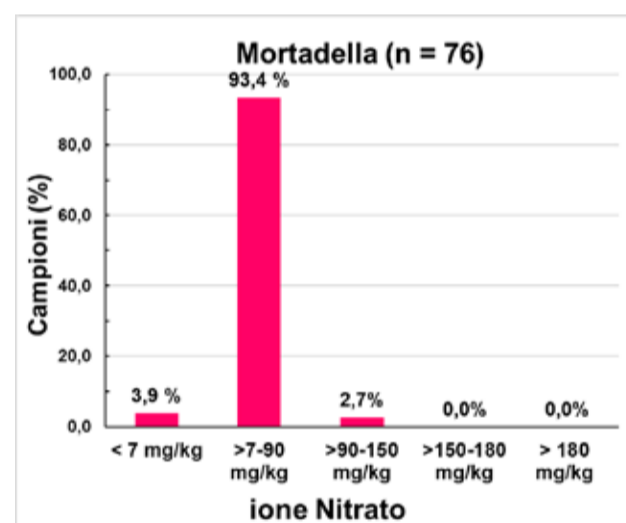


Grafico 14. Mortadella: percentuali di campioni suddivisi per concentrazioni di ione Nitrato rilevate

Non è stato possibile reperire tutte le informazioni relative al periodo di commercializzazione e all'esatta tecnica di produzione dei campioni pervenuti in laboratorio. Tenendo ben presente che la dose d'impiego di Nitriti e Nitrati faceva riferimento al "vecchio" Regolamento (CE) 1333/2008 non consolidato al 2 giugno 2024, si possono comunque formulare delle ipotesi di conformità o non conformità. Nell'ipotesi che tutti i campioni fossero pronti per la commercializzazione e considerando, per i Nitriti, il limite di 45 mg/kg come "dose residua massima da tutte le fonti", sia per i prodotti a base di carne

non sottoposti a trattamento termico che per i prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico, si può indicativamente affermare che la percentuale dei campioni conformi, per il salame risulterebbe pari al 97,5%, per la coppa 96,3%, per la salsiccia 100%, così come per il prosciutto cotto e mortadella 100%. Per quanto riguarda la bresaola e lo speck, tali prodotti sono classificati nella categoria "Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco" nella sottocategoria "Solo dry cured ham e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni" per i quali il limite di nitriti (espressi come ione) è di 65 mg/kg. Pertanto, la percentuale dei campioni conformi risulterebbe per la bresaola pari al 98,5% e per lo speck pari a 90,3%. Per quanto riguarda i Nitrati, facendo l'ipotesi che tutti i campioni fossero pronti per la commercializzazione, considerando un limite di 90 mg/kg, le percentuali di campioni conformi sarebbero le seguenti: salame 81,8%, coppa 96,3%, salsiccia 89,6%. Per la bresaola e lo speck, considerando un limite di 150 mg/kg, la percentuale di campioni conformi sarebbe rispettivamente di 82,9% e 96,8%. Per il prosciutto cotto e la mortadella non è specificata la dose residua massima in Nitrati.

CONCLUSIONI

Sono stati valutati i risultati delle analisi per la determinazione di Nitriti e Nitrati, espressi come ione nitrito e ione nitrato, in alcune tipologie di prodotti a base di carne per comprendere l'approccio dell'industria alimentare ai nuovi limiti e alla "dose residua massima da tutte le fonti per il prodotto pronto per la commercializzazione, per l'intera durata del suo periodo di conservazione" introdotti dal Regolamento (UE) n. 2023/2108, tenendo presente che la dose d'impiego utilizzata faceva riferimento al "vecchio" Regolamento (CE) 1333/2008 quindi precedente al consolidamento del 2 giugno 2024, che non aveva recepito la "nuova" normativa. Ipotizzando che tutti i campioni pervenuti in laboratorio fossero pronti per la commercializzazione per quanto riguarda i Nitriti, oltre il 90% dei campioni di tutte le tipologie risulterebbe conforme da un minimo di 93,3% per il salame a un massimo di 100% per salsiccia, prosciutto cotto e mortadella. Per quanto riguarda i Nitrati, le percentuali di campioni conformi andrebbero da un minimo di 81,8% nei salami a un massimo di 96,8% per lo speck. Per il prosciutto cotto e la mortadella non è specificata la dose residua massima in Nitrati.

NOTE

- https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/nitrates-nitrites-170614_it.pdf
- Regolamento (UE) 2023/2108 della Commissione, del 6 ottobre 2023, che modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda gli additivi alimentari Nitriti (E249-250) e Nitrati (E251-252)

LE AZIENDE INFORMANO

Ridurre i valori di nitrito e nitrato residui

Rispettare le nuove quantità massime prescritte con le colture starter

di dott. Tobias Neddermann e Walter G. Pozzi

office@novatate.com

La produzione di insaccati crudi impegna le persone da secoli. Una volta scoperte le proprietà conservanti del nitrato, lo si è utilizzato sotto forma di nitrato di sodio o di potassio. Successivamente sono stati utilizzati i nitriti che per motivi di sicurezza si resero subito disponibili, principalmente solo in alcuni paesi, in una miscela di sali (Batterson e Bodie 1972; Kerr et al 1926).

I nitriti e i nitrati sono componenti della “teoria degli ostacoli” secondo Leistner e quindi co-responsabili della sicurezza alimentare dei prodotti sottoposti a lavorazione (Leistner 1985). Oltre alle proprietà conservanti, questi additivi conferiscono, se utilizzati correttamente, il tipico sapore di salmistrato e il colore rosso.

Il 6 ottobre 2023, la Commissione europea ha pubblicato il Regolamento (UE) 2023/2108 che stabilisce nuovi limiti per i nitriti e i nitrati. Questo rientra nel Piano europeo di lotta contro il cancro. Il regolamento, aggiornato con le nuove quantità massime prescritte, è in vigore dal 9 ottobre 2023, con un periodo di transizione di due anni. Pertanto, l'adeguamento dovrà essere completato entro ottobre 2025. Negli anni '50, le colture starter erano disponibili sul mercato come miscele di pediococchi (produttori di acido lattico) e micrococchi. I brevetti esistevano già negli anni '20 del secolo scorso. Dal 1955, nelle salsicce crude vengono raccomandati e utilizzati i micrococchi per la formazione di aromi con l'aggiunta di nitrato (Liepe 1983). Da allora, le funzionalità delle colture starter offerte si sono notevolmente evolute, sia a livello di miscela che di ceppo.

Tenendo conto che secondo Kabisch per la sicurezza dei prodotti devono essere aggiunti almeno 100 ppm di nitrito all'inizio della maturazione (Kabisch, et al 2012) e secondo Leistner addirittura 125 ppm (Leistner 1981), diventa chiaro quanto sia importante in futuro il bilanciamento tra l'aggiunta massima consentita e le quantità massime residue. Per i tipici insaccati crudi e i salami si applicano nuovi limiti sull'aggiunta e sui residui, elencati nella Tabella 1. Per i pezzi interi tipo pancetta e insaccati stagionati si applicano limiti speciali se per la produzione viene utilizzato solo nitrato. Un valore di ioni nitrito di 100,5 corrisponde a un valore di NaNO_2 di 150 mg/kg (il fattore è 0,67). Per raggiungere in modo più affidabile il limite superiore dei valori residui è necessario utilizzare colture starter idonee, questo vale per gli insaccati crudi e in misura maggiore per il prosciutto crudo.

Nelle colture starter della famiglia BITEC® vengono utilizzati Stafilococchi e Kocuria per la riduzione dei nitrati

e la formazione di aromi. Sebbene le proprietà non possano essere chiaramente separate, per lo Stafilococco e la Kocuria sono fondamentali gli enzimi. Importanti per la formazione dell'aroma sono le lipasi e le proteasi, che assicurano il tipico aroma di insaccato crudo stagionato. Inoltre, la catalasi e la nitrato-reduttasi assicurano una pronunciata formazione e stabilità del colore.

L'enzima nitrato-reduttasi, che viene formato dagli Stafilococchi, catalizza la riduzione da nitrato a nitrito. Se questo enzima non fosse disponibile, il nitrato non potrebbe essere convertito in nitrito, successivamente ridotto a ossido di azoto e quindi non sarebbe disponibile per i processi successivi (ad es. per la formazione di nitrosomioglobina e per la formazione del colore rosso) (Figura 1).

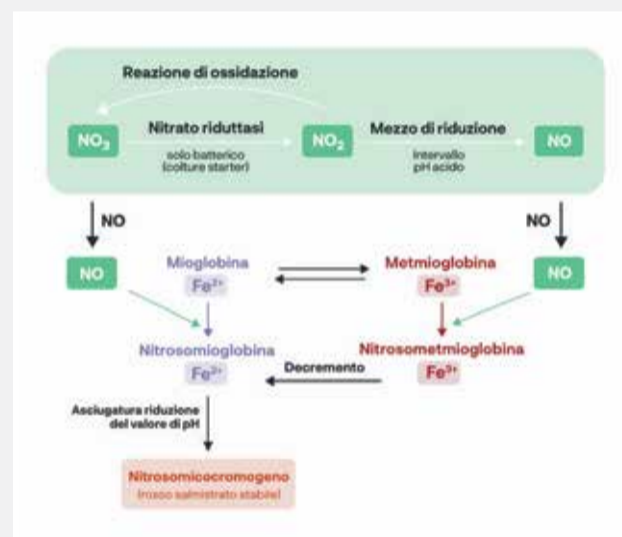


Figura 1.

Questi nitrati non ridotti rimangono nel prodotto sotto forma di nitrato residuo misurabile, il che deve essere limitato. L'ipotesi che l'uso di nitrito di sodio non richieda la presenza di nitrato reduttasi e quindi di Stafilococchi non è tecnicamente coerente. Infatti si deve tenere conto che:

- una parte del nitrito viene sempre ossidata a nitrato;
- esistono diverse fonti naturali di nitrati (carne, spezie, polvere vegetale, acqua etc).

Oltre alla proprietà fondamentale di produrre questi importanti enzimi, la selezione del ceppo, il know-how di crescita e il controllo qualità appropriato sono fondamentali per garantire un elevato standard di attività della nitrato-reduttasi.

La Figura 2 mette a confronto l'attività della nitrato reduttasi tra le colture BITEC® e prodotti simili di mercato in prosciutto crudo. Il ceppo selezionato si contraddistingue

per un'attività della nitrato-reduttasi particolarmente elevata e il confronto mostra la necessità di una corretta selezione del microorganismo.

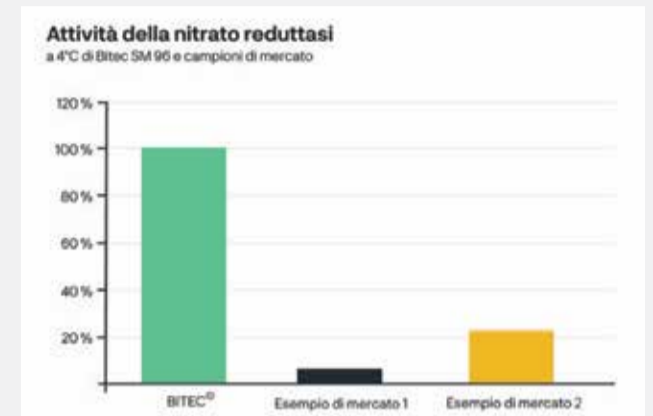


Figura 2.

Oltre alla capacità intrinseca del ceppo di formare l'enzima e alla scelta di un metodo di crescita che favorisca la formazione dell'enzima in grandi quantità durante la fermentazione e successiva maturazione, esiste anche la possibilità di ottenere una maggiore attività della nitrato-reduttasi regolando la concentrazione delle colture utilizzate. L'attività della nitrato-reduttasi inizialmente presente aumenta in modo quasi lineare con la quantità di ceppo utilizzato.

Lo Stafilococco utilizzato nella Figura 2 e altri ceppi con caratteristiche simili vengono utilizzati da NovaTaste in buona parte delle colture BITEC®. Quanto più importante è la riduzione dei nitrati per l'applicazione, tanto più questi ceppi vengono utilizzati.

In molte colture starter, oltre ai micrococchi e stafilococchi, vengono utilizzati anche fermenti produttori di acido lattico (Lattobacilli e Pediococchi). Quando si combinano questi generi nelle diverse colture è necessario prestare attenzione alla compatibilità dei batteri. L'esperienza e la corretta composizione devono escludere che un ceppo inibisca la crescita dell'altro.

Il valore ottimale per la formazione di nitrato reduttasi è superiore al pH 5, quello per la riduzione di nitrito in NO è inferiore a 5. Tanto velocemente una coltura riduce il pH, quanto velocemente deve essere prodotto l'enzima descritto (Knauf 1996).

Per questi motivi, nello sviluppo delle colture vengono utilizzati ceppi diversi in quantità variabili (Tabella 2).

Tabella 2. Colture con elevata attività di nitrato-reduttasi e varie caratteristiche di acidità

Insaccati salmistrati crudi	
Con carattere acido	Senza carattere acido
BITEC® STARTER B SAFE CURED	BITEC® STARTER SM 96
Insaccato crudo	
Debole carattere acido	Maggiore carattere acido
BITEC® STARTER B 1	BITEC® STARTER B 3

L'adeguata composizione delle colture starter è uno dei fattori più importanti per la sicurezza alimentare tra le altre anche per limitare i valori di nitrati negli insaccati crudi e nei prodotti stagionati.

Negli insaccati cotti si potrebbero riscontrare valori tra 15 e 45 ppm di nitrato residuo (calcolato come NaNO_3) (Kühne 2003; Wirth 1984 e ricerche proprie). Tuttavia, è ipotizzabile una riduzione di questi valori con l'uso di colture starter specifiche. A tal fine, gli starter microbici rivestiranno un ruolo decisivo in futuro.

Tabella 1. Esempio di valori massimi per gli ioni nitrito in insaccati crudi

Prodotti a base di carne	Valore precedente calcolato in ioni nitrito (mg/kg), aggiunta	Nuovo valore in ioni nitrito (mg/kg), aggiunta	Nuovo valore in ioni di nitrito (mg/kg), valore residuo
Insaccato crudo resistente al taglio	100,5	80	45
Salsicce crude da spalmare (Teewurst, Mettwurst, e analoghi)	100,5	100	50

Impiego di sostanze naturali a elevato potere antiossidante per la produzione di salami senza aggiunta di nitriti e nitrati: Valutazioni preliminari

Andrea Chiappinelli¹, Maria Campaniello¹, Michele Tomaiuolo¹, Giovanna Berardi¹, Marco Langianese¹, Maria Grazia Basanisi², Gaia Nobili¹, Rosaria Marino³, Antonella Santillo³, Marzia Albenzio³, Giovanna La Salandra², Marco Iammarino^{1*}

¹ Laboratorio Nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Via Manfredonia 20, 71121 Foggia, Italia

² Struttura Semplice "Ricerca, Sviluppo e Innovazione" - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Via Manfredonia 20, 71121 Foggia, Italia

³ Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) - Università di Foggia, Via Napoli 25, 71122 Foggia, Italia

* marco.iammarino@izspb.it

INTRODUZIONE

Nitriti e nitrati vengono largamente utilizzati nelle carni trasformate come conservanti, in quanto, tra le funzioni più importanti, esplicano azione batteriostatica nei confronti dei batteri gram-negativi e sporigeni, in modo particolare verso il *Clostridium botulinum*. Inoltre, stabilizzano il colore dei tessuti, ne esaltano l'aroma e il sapore e prevengono l'ossidazione dei lipidi ritardandone l'irrancidimento.

Negli anni numerosi studi hanno valutato tecnologie innovative per sostituire o ridurre l'utilizzo di nitriti e nitrati. Tra queste, si possono annoverare l'uso di piante e prodotti di origine vegetale, ricchi in composti bioattivi come ad esempio rutina, sofora, thè verde, origano, uva, rosmarino, acerola, etc. Spesso in forma di oli essenziali, questi composti possono essere utilizzati per le loro spiccate proprietà antimicrobiche e antiossidanti, che possono aiutare a prevenire l'ossidazione dei lipidi e l'insorgere di alterazioni microbiologiche. Altre tecnologie innovative testate comprendono l'inserimento di formulati batterici, ad esempio l'aggiunta di specifici ceppi di lattobacilli, come il *Lactobacillus fermentum*, in grado di produrre acido lattico e altri composti antimicrobici utili come conservanti. Inoltre, il trattamento ad alta pressione può contribuire a ridurre la carica microbica nei prodotti a base di carne. Il progetto M.A.R.I. (Meat Additives Replacement by Irradiation), finanziato dal Ministero della Salute e in corso di svolgimento presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università degli Studi di Foggia, ha come obiettivo quello di eliminare o ridurre drasticamente l'impiego di nitriti in prodotti insaccati come il salame, impiegando l'irraggiamento (raggi X) quale tecnologia di stabilizzazione nei confronti del *Clostridium* e il contemporaneo effetto antiossidante esercitato da alcuni particolari ingredienti naturali aggiunti [1].

Durante la prima fase del progetto, le attività di ricerca si sono concentrate sull'individuazione della formulazione ottimale da sottoporre, in un secondo

momento, a contaminazione da *Clostridium sporogenes* e successivo irraggiamento. Tale ottimizzazione si è resa necessaria in modo da impiegare una formulazione ottimale, sia in termini nutrizionali e sensoriali (aspetto, consistenza, odore), che di indici di ossidazione e carica microbica totale. Questo studio descrive dunque i risultati ottenuti analizzando campioni di salame addizionati con ingredienti a elevato potere antiossidante, senza nitriti aggiunti, in termini di parametri nutrizionali, indici di ossidazione, carica microbica totale, nitriti e nitrati e profilo lipidomico.

LE METODOLOGIE DI ANALISI

I campioni sperimentali sono stati preparati secondo lo schema riportato in Figura 1, impiegando tre ingredienti naturali quali albedo di limone, olio essenziale di rosmarino e olio EVO, secondo un disegno sperimentale appositamente sviluppato, ovvero aggiungendoli a un classico impasto impiegato per la produzione di salami stagionati, senza ausilio di nitriti e nitrati aggiunti. L'Experimental Design è l'insieme dei procedimenti usati per pianificare il lavoro sperimentale, cioè, scegliere gli esperimenti in modo da ottenere:

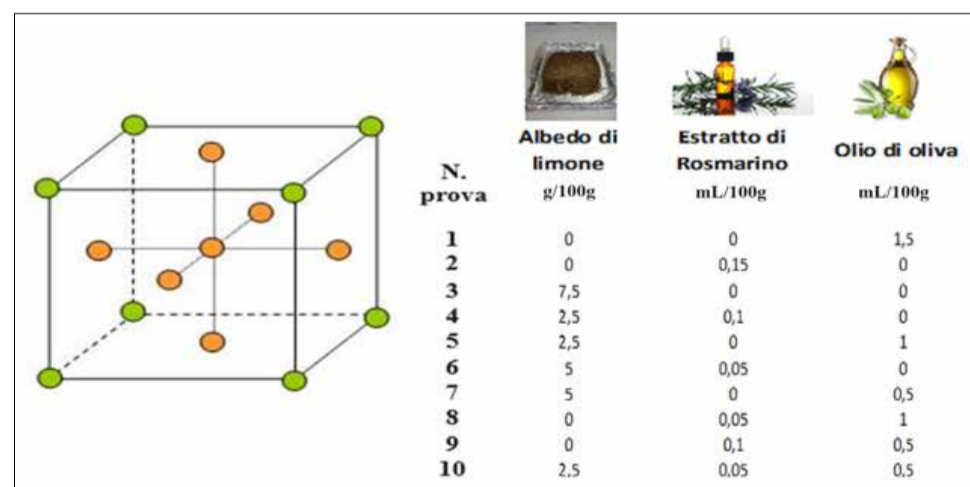


Figura 1. Disegno sperimentale

- la massima informazione rilevante;
- l'informazione della migliore qualità dei dati con il numero minimo di esperimenti.

Per la preparazione dei campioni è stata acquistata carne suina presso una macelleria del posto,



istituto zooprofilattico sperimentale della puglia e della basilicata

macinata con grana da salamino dalla medesima macelleria. Per la preparazione dell'impasto base sono stati aggiunti semplicemente sale (17 g per kg) e pepe (2 g per kg), aromi naturali (preparazioni aromatiche, succo di barbabietola polvere), saccarosio e acido ascorbico. A tutti gli impasti è stato aggiunto uno starter microbico (1.25 g per kg), composto da una miscela di *Lactobacillus sakei* e *Staphylococcus carnosus* su supporto di saccarosio. Il budello utilizzato è stato quello naturale di maiale. Seguendo il disegno sperimentale sviluppato, sono stati quindi preparati campioni del peso medio di 100 g, addizionati con percentuali variabili di albedo di limone (da 0% a 7,5%), olio EVO (da 0% a 1,5%) e olio di rosmarino (da 0% a 0,15%), per un totale di 10 prodotti differenti (3 repliche per ognuno) (Figura 2). La stagionatura dei prodotti ha seguito un protocollo classico per la preparazione di salami di tali dimensioni, con temperatura iniziale pari a 25°C, diminuita fino a 15°C nell'arco di 4 giorni, con un tempo di stagionatura complessivo di 25 giorni e umidità pari al 75%.

I prodotti ottenuti sono stati quindi analizzati al fine di determinare le seguenti **caratteristiche nutrizionali**: acidi grassi saturi (SFA), monoinsaturi (MUFA) e polinsaturi (PUFA), rapporto PUFA/SFA (P/S), omega 6/omega 3 (n6/n3), acido linoleico /linolenico (C18:2/C18:3), % EPA+DHA, indice aterogenico (IA), indice trombogenico (IT) e Hypocholesterolemic/Hypercholesterolemic (HH) ratio, in modo da definire quale delle formulazioni testate garantisce le migliori caratteristiche finali dei prodotti.

Per la valutazione dei **parametri di ossidazione** sono state determinate inoltre l'attività antiossidante lipidica e proteica (TBARS e ROS).

La **composizione chimica** centesimale è stata determinata mediante metodica standard [2], in particolare, è stato quantizzato il contenuto percentuale di umidità, proteine, lipidi e ceneri.

Le suddette analisi hanno permesso di identificare diversi indicatori salutistici e di qualità del prodotto,

utili per definire quale delle formulazioni testate garantisce le migliori caratteristiche finali dei prodotti. Le analisi microbiologiche della carica microbica totale sono state effettuate seguendo protocolli standard accreditati dal laboratorio, mentre le determinazioni di nitriti e nitrati sono state effettuate mediante cromatografia ionica con rivelazione elettrochimica conduttimetrica [3].

Una particolare sezione della ricerca è stata dedicata alla moderna scienza analitica che studia gli alimenti, nota come **"FoodOmica"**, definita come una disciplina che studia il cibo e i domini della nutrizione attraverso l'applicazione di **tecnologie omiche**. Le scienze omiche definiscono in maniera sistematica i sottoinsiemi di biomolecole specifiche come lipidi, proteine e metaboliti. Riguardo le tecniche analitiche impiegate nella FoodOmica, la spettrometria di massa ad alta risoluzione (HRMS) è la tecnica principale su cui si basano gli approcci "omici" come proteomica, lipidomica, metabolomica e volatolomica (Figura 3).

stagionatura), che relativamente ai **livelli di nitrati naturali**, inferiori a 42,9 mg/kg a fine stagionatura, **mentre i nitriti non sono stati mai quantificati**.

L'impiego, a percentuali differenti, dei tre ingredienti testati, ha migliorato invece le caratteristiche nutrizionali dei prodotti, in quanto la concentrazione più elevata di acidi grassi saturi (31.6 g/100g) e gli indici IA e IT più elevati (0,375 e 0,691) sono stati registrati nei campioni di controllo. In particolare, i campioni prodotti con 0,05% di olio di rosmarino e 1% di olio EVO hanno presentato il maggior contenuto di PUFA e di n-3 PUFA e i migliori indici nutrizionali come un elevato P/S, e bassi indici n6/n3 e T.I. I campioni prodotti con 2,5% di albedo di limone e 1% di olio EVO hanno presentato un minore contenuto di SFA, un elevato contenuto in MUFA e più basso indice A.I. rispetto agli altri campioni (Tabella 1).

Da un **punto di vista sensoriale**, sono stati valutati la consistenza, l'aspetto e l'odore. I campioni preparati con aggiunta di 0,15% di olio di rosmarino hanno ottenuto la migliore valutazione, mentre la peggiore è stata assegnata ai campioni preparati con 5% di al-

indice che comprendesse entrambe le risposte, al fine di un'accurata scelta della formulazione ottimale, è stato necessario effettuare una normalizzazione dei dati, consistente nel riportare ogni singolo valore di un parametro alla somma di tutti i valori ottenuti per lo stesso parametro. Nello specifico, la formulazione ottimale (N.8) è stata quella che non prevede l'utilizzo dell'albedo di limone, ma l'aggiunta di olio essenziale di rosmarino allo 0,05% e di olio l'EVO all'1% (Figura 4). Tale risultato è in perfetto accordo con la valutazione dei parametri nutrizionali, che aveva indicato la medesima composizione come quella preferibile.

Infine, per quanto concerne il profilo lipidomico delle formulazioni testate, analizzando l'intero database lipidico dei campioni in esame, i diacilgliceroli (DG) e i triacilgliceroli ossidati (OX_TG) si sono dimostrati utili per comprendere gli effetti degli ingredienti naturali aggiunti ai prodotti a base di carne. I risultati dimostrano che l'aggiunta di ingredienti naturali ha un effetto sui prodotti carnei e che l'approccio lipidomico si rivela un potente strumento utile per la valutazione di nuove tecniche di conservazione degli alimenti (Figura 5).

CONCLUSIONI

L'impiego di ingredienti a elevato potere antiossidante ha permesso di migliorare le caratteristiche nutrizionali di campioni di salame, rallentare l'ossidazione complessiva della matrice e ridurre la carica microbica totale, aprendo prospettive future per un loro utilizzo come potenziali sostituti dei nitriti e nitrati. In particolare, l'impiego di quantità pari al 0,05% di olio essenziale di rosmarino e 1% di olio EVO ha consentito un generale miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, quali maggior contenuto di PUFA e di n-3 PUFA, incremento del valore P/S, e minore rapporto n6/n3 con diminuzione dell'indice T.I. Tale formulazione ha mostrato inoltre i valori inferiori di indici di ossidazione normalizzati TBARS e ROS. Tali dati preliminari hanno consentito di individuare una possibile formulazione per preparati di insaccati (salami), da testare in sinergia con il trattamento con radiazioni ionizzanti, previsto nell'ambito del progetto M.A.R.I., per la preparazione di prodotti carnei insaccati senza nitriti e nitrati aggiunti.

Il progetto di Ricerca "Valutazione dell'irraggiamento quale tecnica di stabilizzazione dei prodotti carnei alternativa all'impiego di nitriti e nitrati (M.A.R.I. - Meat Additives Replacement by Irradiation)" è stato finanziato dal Ministero della Salute, nell'ambito della Ricerca Corrente 2022 (Codice progetto: IZSPB 04/22 RC).



Figura 2. Campioni sperimentale in corso di stagionatura e a fine stagionatura



Figura 3. Workflow analisi lipidomica

RISULTATI

Alcuni dati generali hanno confermato una sostanziale assenza di **variabilità tra le varie formulazioni testate**, sia per quanto riguarda la **carica microbica totale** (pari a 1.1×10^6 ufc/g nel macinato iniziale senza ingredienti aggiunti e nel range 7.8×10^4 ufc/g – 1.3×10^6 ufc/g nei campioni a varia formulazione a fine

bedo di limone e 0,5% di olio EVO. Infine, il campione preparato con il 7,5% di albedo di limone non ha presentato la consistenza minima richiesta [4].

Per quanto riguarda gli indici di ossidazione TBARS e ROS, si è optato per un confronto puntuale delle risposte ottenute. I valori di TBARS e ROS hanno mostrato range e variabilità diversa. Per ottenere un

Tabella 1. Parametri nutrizionali dei 10 campioni sperimentali (FA in mg/100g)

Parametro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Contr.
SFA	29,880	30,651	29,064	30,372	28,174	29,005	29,910	29,414	29,808	29,860	31,664
MUFA	47,392	46,381	47,169	45,818	49,172	47,286	47,011	45,917	46,506	46,367	46,110
PUFA	22,728	22,968	23,768	23,810	22,654	23,709	23,079	24,670	23,687	23,773	22,226
P/S	0,761	0,749	0,818	0,784	0,804	0,818	0,772	0,839	0,795	0,796	0,702
n6	18,337	18,802	19,838	19,585	18,693	19,261	18,773	19,658	19,122	19,362	18,315
n3	4,391	4,166	3,929	4,225	3,962	4,448	4,306	5,012	4,564	4,410	3,911
n6/n3	4,177	4,514	5,050	4,640	4,718	4,331	4,390	3,922	4,194	4,406	4,683
A.I.	0,346	0,368	0,329	0,350	0,323	0,345	0,338	0,343	0,358	0,348	0,375
T.I.	0,618	0,649	0,607	0,638	0,587	0,593	0,622	0,582	0,610	0,618	0,691

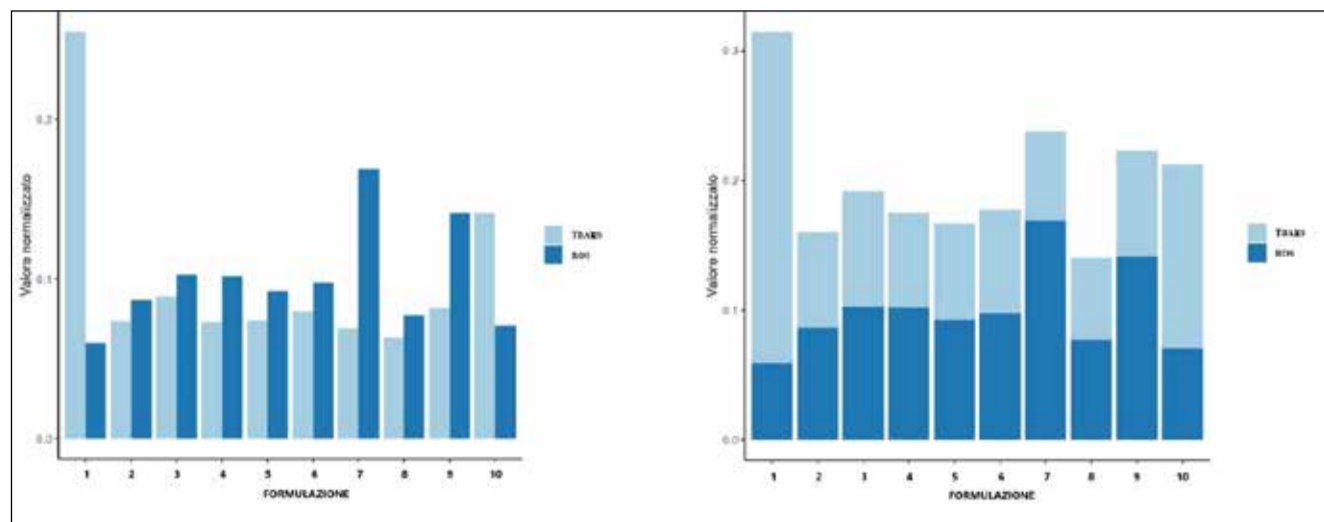


Figura 4. Indici normalizzati di ossidazione

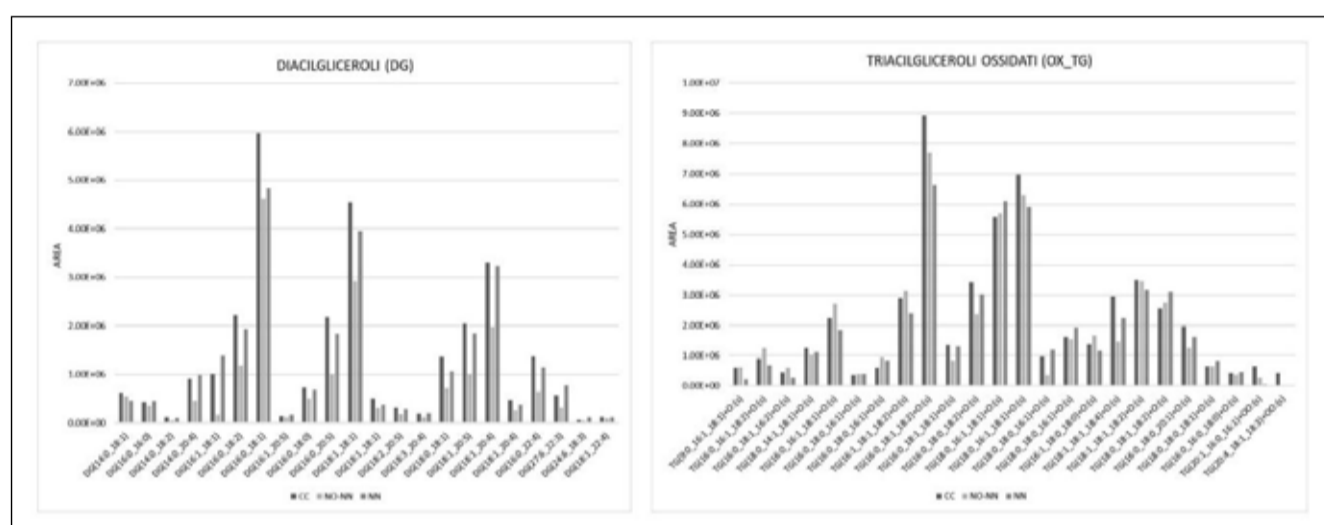


Figura 5. Indici di diacilgliceroli e triacilgliceroli ossidati

BIBLIOGRAFIA

- [1] Iammarino M., Chiappinelli A., Tomaiuolo M., Basanisi M.G., La Bella G., La Salandra G., Marino R., Santillo A., Albenzio M. (2023). L'Irraggiamento come tecnica di stabilizzazione dei prodotti carnei alternativa all'impiego di nitriti e nitrati: il progetto M.A.R.I. L'industria delle Carni e dei Salumi, maggio 2023, 05, 22-23.
- [2] AOAC (1995). Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemists.
- [3] Iammarino M., Di Taranto A. (2012). Nitrite and nitrate in fresh meats: a contribution to the estimation of admissible maximum limits to introduce in directive 95/2/EC. International Journal of Food Science & Technology, 47, 1852-1858.
- [4] Chiappinelli A., Tomaiuolo M., Langianese M., Berardi G., Marino R., Santillo A., Albenzio, Iammarino M. (2024) Valutazione preliminare dell'impiego di ingredienti naturali a elevato potere antiossidante per la produzione di insaccati senza aggiunta di nitriti e nitrati. Italian Journal of Food Safety, 13(3), 51.

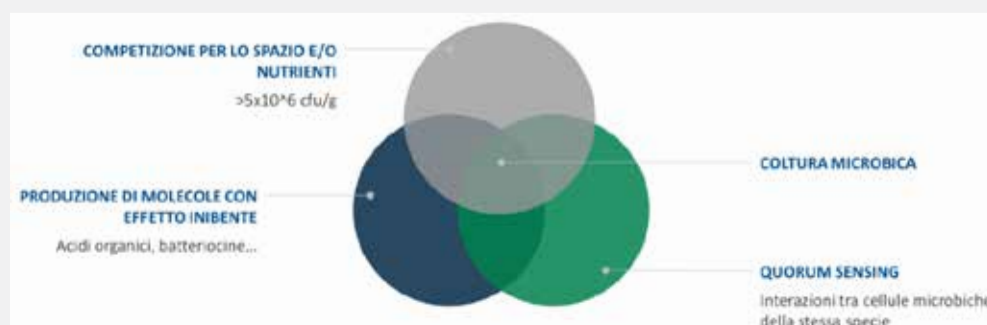
LE AZIENDE INFORMANO

SafePro® - La scelta strategica per la sicurezza degli alimenti

Da migliaia di anni i batteri buoni sono utilizzati per rendere il nostro cibo gustoso, digeribile, durevole e sicuro. Oggi possiamo aggiungere i batteri buoni come ingrediente nelle produzioni alimentari per assicurare ogni volta una qualità affidabile e costante. Con una competenza distintiva ultracentenaria nel campo della microbiologia, in Novonesis identifichiamo e selezioniamo in natura i ceppi migliori per caratteristiche di sicurezza ed efficacia e li applichiamo per diversi utilizzi. Le colture della gamma SafePro®, attraverso la fermentazione, competono contro la flora alterante e indesiderata, migliorando la qualità complessiva e la sicurezza dei prodotti alimentari. Quando si tratta di alimenti pronti al consumo come prodotti a base di carne e salsicce, salmone affumicato o insalate, il rischio di infezione da *Listeria monocytogenes* è una delle principali preoccupazioni per produttori, distributori e consumatori. Le colture SafePro® sono colture microbiche costituite da ceppi unici di batteri lattici appositamente selezionati per proteggere gli alimenti dal rischio di contaminazione. Attraverso la competizione per specifici nutrienti e lo spazio, la produzione di metaboliti organici, queste colture rendono le condizioni difficili per lo



sviluppo di altri microrganismi indesiderati, compresi quelli patogeni. Buone pratiche di produzione e igiene, la corretta selezione di materie prime, un giusto processo combinato con l'uso di colture selezionate, contribuiscono in modo



decisivo alla stabilità delle produzioni e alla sicurezza del prodotto finito anche durante la shelf-life.

L'utilizzo delle colture SafePro® contribuisce a ritardare la crescita di microrganismi indesiderati offrendo ai produttori un ostacolo aggiuntivo efficace per mantenere i prodotti sostenibili e sicuri. Grazie alla natura altamente competitiva delle colture contro gli organismi alteranti, è possibile mantenere gli alimenti freschi più a lungo, garantendo al contempo una qualità costante alla fine della durata di conservazione. Con l'impiego delle colture microbiche SafePro® nei processi produttivi, i produttori di alimenti possono adottare una soluzione efficace per continuare a fornire prodotti sicuri e di alta qualità che soddisfino la continua evoluzione delle esigenze del mercato e delle preferenze dei consumatori.

Alcune considerazioni a margine del tema “additivi alimentari”

Filippo Castoldi
Medico Veterinario

È un dato di fatto: una larga fascia di consumatori considera gli alimenti nella cui composizione rientrano additivi alimentari con un certo sospetto, o quanto meno con quella distanza con la quale si guarda ai fenomeni dei quali non sono chiare tutte le conseguenze.

In effetti, se si guarda alla storia degli alimenti, gli additivi, i coloranti e gli aromi sono stati spesso utilizzati in modo inappropriato, con l'obiettivo di rendere accettabili alimenti che, altrimenti, non avrebbero trovato alcun consumatore disposto ad assumerli. Non che questa situazione sia del tutto alle nostre spalle, ma, almeno nel nostro Paese, come confermato dalla recente relazione pubblicata dal Ministero della Salute in materia di controlli ufficiali sugli additivi condotti nel 2022, la situazione appare assolutamente confortante: su un totale di 1862 campioni di prodotti alimentari campionati per essere sottoposti ad accertamenti analitici, corrispondenti a un totale di 8640 determinazioni, sono stati riscontrati 32 campioni non conformi, corrispondenti all'1.7% dei campioni analizzati. Guardando solo al settore delle carni, gli accertamenti che hanno dato esiti non conformi sono stati 8 (di cui 4 in carni fresche e preparazioni di carni) su più di 3000 analisi condotte con una prevalenza di non conformità dello 0.12%.

Eppure, come si diceva, presso i consumatori è diffusa una certa diffidenza nei confronti dei prodotti “additivati”, spesso frutto della mancata conoscenza del ruolo che svolgono questi importanti ausili nella produzione e a prescindere dal loro impiego che in molti casi risale a tempi lontanissimi (l'impiego del salnitro per assicurare la conservazione delle carni risale ai tempi degli antichi romani). Forse, ad allontanare alcuni consumatori dagli alimenti trattati con additivi alimentari contribuisce il loro stesso nome, che può far pensare alla volontà di adulterare in qualche modo gli alimenti – attività storicamente ben riconosciuta ma, come detto sopra, non certo all'ordine del giorno oggi in Europa. L'indicazione di queste sostanze con il termine di “agenti migliorativi gli alimenti” (Food Improvement Agents - FIAs), espressione che copre, oltre agli additivi, anche gli aromi e gli enzimi alimentari, potrebbe contribuire a farne accettare più serenamente l'impiego da parte dell'industria alimentare.

Si parlava di mancata conoscenza del ruolo degli additivi alimentari, spesso, addirittura di confusione circa gli scopi perseguiti con il loro impiego, a prescindere, ovviamente dai – pochi – casi nei quali il loro utilizzo persegue chiare finalità di mascheramento di difetti dell'alimento. Ma non si può trattare una frode alla stregua della pratica corrente. In sintesi, a cosa servono gli additivi alimentari? Tra l'altro,

contribuiscono a prolungare la conservazione degli alimenti prevenendo la proliferazione di microrganismi patogeni o il deterioramento da microrganismi alteranti (conservanti), a prevenire l'insorgere di processi, che si verificano naturalmente negli alimenti, che potrebbero portare non solo allo scadimento qualitativo dell'alimento, ma anche alla produzione di sostanze tossiche (antiossidanti), a migliorare la palatabilità e la presentazione degli alimenti, visto che “si mangia anche con gli occhi” (edulcoranti, coloranti, esaltatori di sapidità). Alle volte una stessa sostanza contribuisce a ottenere più effetti contemporaneamente e, in ogni caso, a rendere l'alimento più gradito e sicuro per il consumatore.

Allora tutto bene? Possiamo senz'altro assolvere l'impiego degli additivi alimentari da ogni responsabilità in merito alla presenza sul mercato di alimenti non sicuri o non idonei al consumo? Non proprio. Prima di tutto dobbiamo chiederci quali risultati desideriamo raggiungere e quali misure abbiamo adottato per assicurare la sicurezza e l'integrità dei prodotti a prescindere dall'impiego di additivi. I “FIAs” contribuiscono a migliorare alcune caratteristiche degli alimenti, ma non è detto che siano indispensabili. Posso produrre un ottimo prosciutto crudo stagionato anche senza l'impiego di conservanti, posso assicurare una shelf-life prolungata ad alcuni prodotti senza ricorrere all'impiego di sostanze ad azione conservante, antiossidante, sequestrante, applicando le corrette prassi igieniche innanzitutto, e ricorrendo a modalità di processo e di condizionamento che consentano di non introdurre nell'alimento alcuna componente aggiuntiva. Gli additivi alimentari non servono, come riportato più sopra, a correggere difetti delle materie prime o errori di processo, ma a garantire la sicurezza e la qualità che l'alimento deve possedere. Anche nel caso delle sostanze conservanti, il loro impiego può essere ridotto a seguito dell'applicazione di buone prassi igieniche (GHP) e di fabbricazione (GMP), a patto che questa riduzione sia compatibile con la qualità del prodotto. In fin dei conti, se l'alimento non è contaminato da germi patogeni o alteranti, o, comunque, lo è in modo trascurabile, grazie all'azione di inibizione del processo produttivo, questi non avranno la possibilità di moltiplicarsi sino a rappresentare un rischio per la salute del consumatore o a portare al deterioramento dell'alimento.

La regola dovrebbe quindi essere quella di un impiego prudente e ragionato degli additivi alimentari che non costituiscono, in nessun caso, una scorciatoia all'adozione di corrette misure di igiene e di fabbricazione.

Resta comunque l'obiezione che vede nell'aggiunta di ingredienti non naturalmente presenti nelle materie

prime impiegate, o comunque non al dosaggio desiderato al fine di garantire l'effetto tecnologico ricercato, un trattamento che toglie naturalezza all'alimento. Un'ampia fetta di consumatori oggi ricerca alimenti “naturali”, minimamente processati (mi sia concessa una battuta, anche l'*Amanita Phalloides* e la *Cicuta* sono “naturali”, ma non per questo è consigliabile consumarne), quindi privi di sostanze non naturali, ossia di sintesi, aggiunte intenzionalmente (quali sono generalmente gli additivi alimentari). A questa domanda di una fetta significativa del mercato, l'industria ha cercato di rispondere sostituendo gli additivi di sintesi con altri composti, generalmente di origine vegetale, in grado di svolgere le medesime funzioni. In alcuni casi si tratta di composti in grado di svolgere le stesse funzioni ricercate con l'impiego degli additivi alimentari, ma attraverso un meccanismo diverso, com'è il caso dell'olio essenziale di rosmarino impiegato per le sue proprietà antiossidanti. Altri estratti vegetali sono naturalmente ricchi di sostanze in grado di attribuire colore all'alimento e sono disciplinate dal Reg. (CE) n. 1333/08 relativo agli additivi alimentari.

Il problema al riguardo nasce, in prima battuta, dall'inquadramento normativo di tali ingredienti, sono cioè da considerare alimenti essi stessi, impiegati nella preparazione di alimenti composti e come tali richiamati in etichetta, o sono sostanze, generalmente non consumate come tali, impiegate nell'alimento per ottenere il risultato tecnologico altrimenti raggiungibile mediante l'impiego di additivi alimentari. Nel secondo caso, al di là dell'aspetto normativo, come indicare, per esempio, questi estratti in etichetta? In quali alimenti impiegarli e in che quantità? Si porrebbe il problema della titolazione della sostanza, naturalmente presente nel vegetale, estratta mediante un processo chimico o fisico al fine di ottenere un preparato, non consumato o consumabile come tale, in grado di svolgere la o le funzioni altrimenti realizzate dall'additivo alimentare di sintesi (per esempio, se dovessi impiegare estratti vegetali particolarmente ricchi di nitrati nella fabbricazione di salumi, come definire la quantità corretta di estratto da impiegare?). Si dirà che procedendo alla titolazione degli estratti vegetali questi verrebbero a essere assimilati ad additivi alimentari e dovrebbero soggiacere alla pertinente normativa. Per contro, un loro uso non controllato potrebbe presentare anche un rischio per la salute del consumatore.

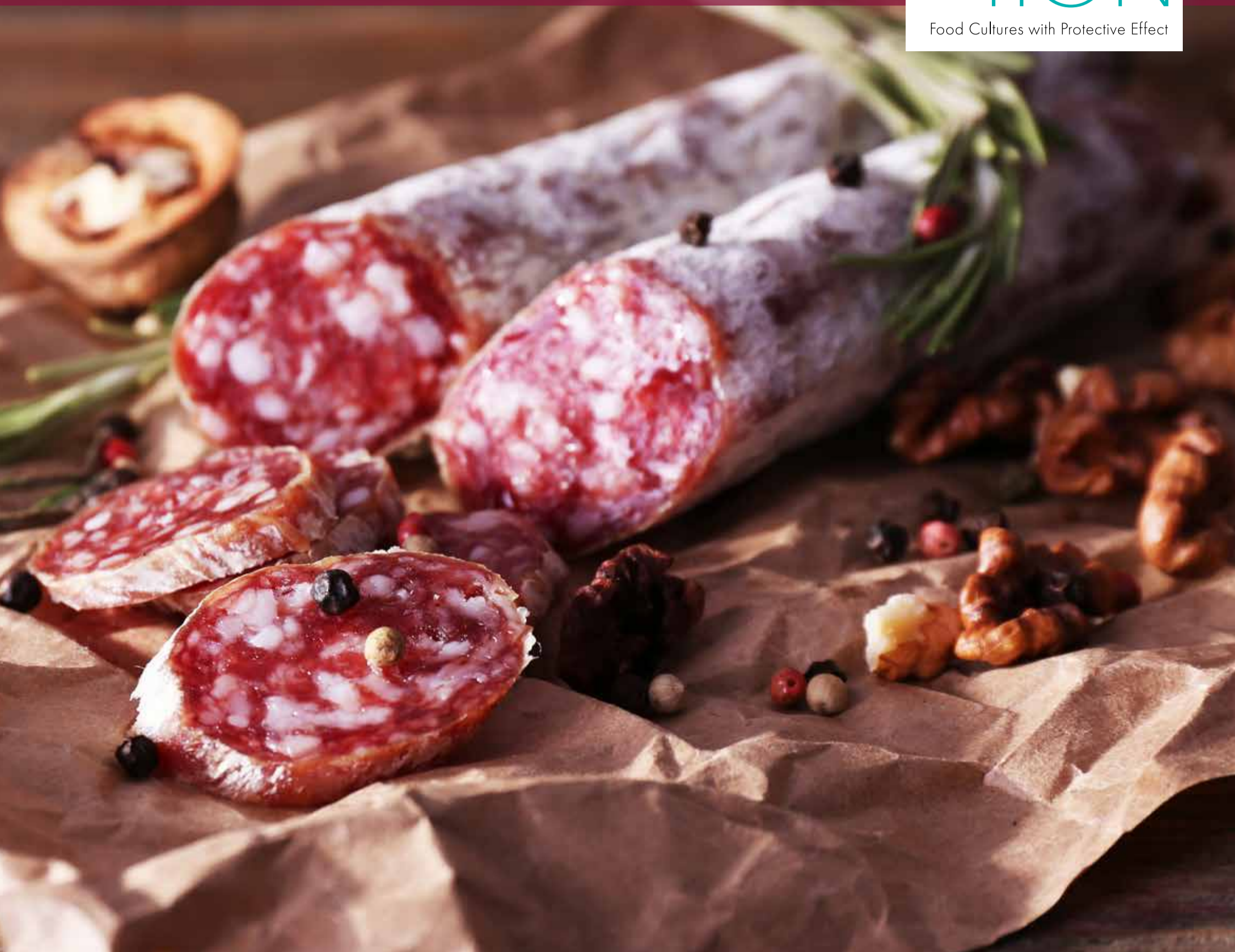
In sintesi, si ritiene auspicabile un intervento da parte del legislatore che coniughi la tutela della salute dei consumatori e le loro aspettative con quelle dell'industria, che pure ha il diritto di muoversi in un contesto normativo chiaro al fine di prevenire contestazioni anche da parte degli organi di controllo.

COLTURE STARTER +

Un range completo di colture starter e protettive per carni fermentate




4PROTECTION

Food Cultures with Protective Effect



Partecipa anche tu al progetto **ingredients**®

Scopri le aziende che utilizzano i nostri ingredienti sul sito **ingredients.saccosystem.com**

 ingredients.saccosystem.com
 @ingredients_saccosystem
 @ingredients.saccosystem

Caglio, Probiotici e Fermenti Lattici
dal 1872
saccosystem.com

SACCO
system

I SALUMI ITALIANI PARLANO INGLESE E FANNO INNAMORARE IL REGNO UNITO

Grande successo per la campagna promossa da IVSI e ASSICA con l'Agenzia ICE in UK

/ GIOVANNI FACCHINI

Well done! Londra, Cardiff, Glasgow e Edimburgo. Queste le quattro tappe del viaggio promozionale che ha visto la **salumeria italiana protagonista sul suolo britannico**. Come opere in una mostra diffusa, i salumi del Belpaese sono stati raccontati, spiegati, valorizzati, promossi e gustati dagli invitati accorsi in centinaia agli eventi organizzati sapientemente dall'Agenzia ICE in collaborazione con l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (ASSICA). Ristoratori, importatori, rappresentanti istituzionali, studenti, giornalisti e influencer sono stati i destinatari di tutte le iniziative. Queste ultime, cucite con strategia sartoriale sulla base del pubblico atteso, hanno saputo restituire un sentimento di genuino entusiasmo e interesse sia per le caratteristiche dei salumi italiani che – fetta dopo fetta – per il loro gusto inimitabile. Cultura di prodotto e edonismo sono stati dunque senza dubbio i due affluenti lungo i quali il ciclo di eventi appena giunto al termine è indubbiamente scorso. Insomma, promozione a 360°. Del resto, così come è chiara la fase delicata dei salumi italiani legata all'export nel Regno Unito in virtù della recente introduzione degli oneri connessi all'obbligo di certificazioni sanitarie per prodotti di origine animale, è altrettanto vero che i dati del primo semestre 2024 lasciano intravedere, seppur in una fase di contrazione, segnali di lieve crescita rispetto al primo semestre 2023 che aveva mostrato un calo dell'1% in volume (16.610 tonnellate) ma un incremento dell'8,2% in valore, raggiungendo 205,7 milioni di euro. È intuitivo dunque desumere quanto i salumi italiani continuino a mantenere un forte appeal tra i consumatori britannici. Il fragore della risposta al tour promozionale in UK ne è una tanto semplice quanto inconfutabile prova. Bene. Ma quindi che è successo? Di quali eventi stiamo parlando?

TAPPA 1: LONDRA

Le attività non potevano che avere inizio nella capitale del Regno Unito; qui IVSI e ASSICA hanno partecipato alla manifestazione **"Real Italian wine and Food"**, l'evento B2B a cadenza annuale giunto alla tredicesima edizione, che quest'anno – tra rappresentanti del settore Horeca, buyer, importatori, giornalisti e influencer – si è svolto martedì 30 aprile presso la Lindley Hall, una delle due sale delle *Royal Horticultural Halls*, situate nel cuore di Westminster. In questo contesto è stato allestito uno spazio istituzionale,

utilizzato per raccontare le caratteristiche dei salumi italiani e comunicare l'evoluzione del settore rispetto allo sviluppo sostenibile. Durante la giornata è stata anche organizzata una degustazione di salumi sia al naturale che all'interno di alcune creazioni realizzate per i visitatori. Presente all'evento anche una delegazione di 10 aziende di salumeria italiana (Cesare Fiorucci Spa, Fumagalli Industria Alimentari Spa, Prosciuttificio San Michele S.R.L., Rigamonti Salumificio Spa, Fratelli Beretta Spa, Salumificio Mottolini, Salumificio San Carlo, Salumificio Pavarotti S.R.L., San Vincenzo, Villani Spa) cui è stata data la possibilità di sfruttare uno spazio dedicato per incontri di business con importatori, distributori e altri operatori locali per rinsaldare i rapporti commerciali già in essere o creare nuove opportunità di business in UK.

TAPPA 2: CARDIFF

E dopo? Il 17 giugno, presso il **rinomato catering college gallese Coleg y Cymoedd**, si è dato inizio – davanti a 100 fra studenti, rappresentanti istituzionali locali, chef di prestigio, esponenti della filiera agroalimentare e membri della stampa gallese – al tour dei college inglesi dedicato alla promozione

dei salumi italiani nel Regno Unito. Tra i presenti anche *Jonathan Morgan*, Preside dell'Istituto e *Arwyn Watkins*, Presidente della Welsh Chefs Association. La giornata è stata inaugurata dal Vicedirettore ICE di Londra, *Gabriella Migliore*. I lavori sono poi proseguiti con un cooking show che ha visto la partecipazione di due chef, di diversa nazionalità e appartenenza generazionale: *Domenico Maggi*, chef e scrittore italiano pluripremiato e *Abigail Williams*, studentessa del Coleg y Cymoedd, classificatasi più volte ai primi posti dello Young Chef of the Year UK. I due chef hanno preparato cinque ricette utilizzando una selezione dei pregiati salumi italiani. Driver dell'incontro, la forte volontà di lasciare alle future generazioni un bagaglio di conoscenze e di tecniche sulla qualità e sul corretto utilizzo dei salumi italiani e, più in generale, di diffondere la cultura enogastronomica italiana. Durante l'evento – attraverso la presentazione del Programma Sostenibilità ASSICA – si è potuto anche mettere l'accento sull'impegno verso il raggiungimento dei Goal dell'Agenda 2030 dell'ONU promosso dalle aziende del settore.

TAPPA 3: GLASGOW

La promozione delle eccellenze della salumeria italiana nelle scuole del Regno Unito è proseguita in Scozia con la giornata organizzata presso il **City of Glasgow College** alla presenza di oltre 200 giovani chef scozzesi. In tale contesto fortemente innovativo e vivace, fiore all'occhiello del mondo accademico in UK, si è potuto porre l'accento su storia, gusto, tradizione e sviluppo sostenibile dei salumi italiani. L'evento, aperto dagli interventi di *Paul Little* - Principal and Chief Executive Office del College, *Veronica Ferrucci* - Console Generale per la Scozia e Irlanda del Nord, *Gabriella Migliore* - Vicedirettore dell'ufficio Agenzia ICE di Londra e *Giovanni Facchini* per ASSICA e IVSI, è poi proseguito con una partecipata e coinvolta degustazione guidata dei prodotti al naturale affidata a *Giovanna Eusebi*, ristoratrice di Eusebi Delicatessen nonché imprenditrice di origini italiane. Terminata l'esperienza sensoriale i salumi italiani sono stati protagonisti di un cooking show firmato da *Gary Maclean*, vincitore di Masterchef the professional in Scozia.

TAPPA 4: EDIMBURGO

Il ciclo di eventi in UK si è poi esaurito a Edimburgo, sull'altra costa scozzese.





Qui i salumi italiani sono stati protagonisti di un vero e proprio **weekend promozionale con al centro il mondo della ristorazione e dei media**. Infatti, il 27 e il 28 settembre i ristoranti “*Locanda de Gusti*” e “*Osteria de Saporì*” – entrambi punto di riferimento nella scena della capitale e il primo anche vincitore di una puntata del Programma televisivo 4 Ristoranti condotto da Alessandro Borghese – hanno proposto menù in edizione limitata dedicato alle eccellenze della salumeria italiana, raccontate grazie anche al supporto di apposito materiale esplicativo. Nelle stesse giornate il ristorante “Contini George

street” – storico locale italiano in città – ha offerto alla clientela un tasting degli stessi. Il 30 settembre, sempre “*Contini George Street*” ha ospitato invece la **press dinner** alla quale hanno preso parte numerosi giornalisti e influencer locali. Quest’ultimo incontro – impreziosito dal sostegno del Consolato Generale di Edimburgo – è stato partecipato da una folta pletora di editor food and wine delle testate e delle principali riviste nazionali, food influencer scozzesi più seguite e note, alcuni importatori, imprese locali e la rappresentanza locale dell’Edimburgo Catering College. La serata è stata aperta dai saluti del padrone di casa

Victor Contini, seguiti dagli interventi del Console Generale, *Veronica Ferrucci*, dal direttore dell’Ufficio ICE di Londra, *Giovanni Sacchi* e dalla direttrice dell’Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, *Monica Malavasi*. Eco mediatico – The Scotsman, The Herald, The Evening news, Bite, The List, Hood solo per citare alcune delle testate attive nella divulgazione delle iniziative –, copertura digital e social sono state una costante di tutto il percorso realizzato.

In un contesto internazionale complesso e sfaccettato, la promozione all’estero dei salumi italiani, così come delle eccellenze tipiche del panorama produttivo nazionale in generale, non è in definitiva solo una questione di opportunità economica quanto anche un imperativo strategico per preservare e valorizzare l’unicità del nostro patrimonio culturale. Raccontare la salumeria italiana, in fondo – ma nemmeno tanto – significa proprio tradurre la nostra tradizione in un linguaggio universale di qualità e creatività il cui apprezzamento è tanto sincero quanto appassionato.



/ RICETTE D'AUTORE

A CURA DI LA CUCINA DI CALYCANTHUS

INVOLTINI DI BRESAOLA CON HUMMUS DI CANNELLINI

Eleganza e sapore in un solo boccone

Ecco una ricetta che coniuga leggerezza e sapore in un’unica esplosione di gusto: gli involtini di bresaola con hummus di cannellini. Questo antipasto non è solo sano e veloce da preparare, ma rappresenta anche una reinterpretazione fresca e sorprendente del tradizionale vitello tonnato.

“I buoni propositi sanno di buono, sono a volte molto semplici da realizzare e soprattutto ci permettono di farci del bene da ogni punto di vista”. Così ci introduce la ricetta Maria Teresa Di Marco, l’autrice di questa creazione che può essere vissuta come un’alternativa gustosa di una ricetta già pubblicata nel nostro archivio, quella di Involentini di bresaola in foglie di limone. “È il caso di questi involtini che si presentano con poche pretese ma che sono una gioia a portata di mano, con un gusto sorprendente che vi farà pensare persino a una versione fresca e facile del vitello tonnato. Vi basteranno cinque minuti, o anche meno e non vi servirà nessuna cottura, ma poche mosse e molto limone per avere una versione potenziata e super salutista di un salume già tanto ricco di proprietà e di benefici”. La ricetta di base è semplicissima, ma potrete giocare anche sulle combinazioni: ad esempio introducendo un’acciuga o due avrete un gusto ancora più “tonnato”, mentre per la presentazione potete avvolgere gli involtini in foglie di limone. La soluzione ideale sempre a portata di mano per un piatto che lascia a bocca aperta. La magia sta nella semplicità degli ingredienti e nella loro combinazione, che trasforma un salume già ricco di proprietà in una versione ancora più nutriente e irresistibile.

INGREDIENTI

- 400 g di bresaola tagliata non troppo finalmente
- 300 g di fagioli cannellini già lessati
- il succo di 2 limoni + la scorza verde di un limone
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva + un filo per la finitura del piatto
- un cucchiaino di capperi sotto sale (facoltativo)
- 1 o 2 acciughe sott’olio (facoltativo)
- 1 cucchiaino di acidulato di umeboshi (oppure sale)
- foglie di limone (facoltativo)
- 1 limone intero da tagliare a fette sottili (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Raccogliere i fagioli cannellini nel vaso del frullatore, aggiungere 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva, il succo dei limoni, la scorza e l’acidulato di umeboshi, oppure il sale. Frullare fino a ottenere una consistenza cremosa e omogenea ma consistente, aggiungere i capperi e conservare in frigorifero. Per una versione più “marina” frullare anche 1 o 2 acciughe sott’olio. Farcire ogni fetta di bresaola con un cucchiaino abbondante di hummus di cannellini, richiudere a rotolino, a fazzoletto, oppure a “raviolo”. Eventualmente avvolgere l’involentino in una foglia di limone introducendo in ognuno mezza fettina di limone. Irrorare con olio extravergine di oliva e servire ben freddo con fiori di finocchietto selvatico.



ESISTE LO SPUNTINO PERFETTO?

L'importanza dello snack nella nostra alimentazione

/ LOREDANA BISCIONE

Il consumo di snack, da sempre parte integrante della nostra routine alimentare, ha radici culturali, sociali ed economiche che risalgono a molti secoli fa. Riflette l'evoluzione delle nostre abitudini alimentari, dalla frutta (fresca o secca) sempre presente nelle bisacce dei cacciatori-raccoglitori di un tempo agli smart snacks, gli spuntini rappresentano un momento essenziale della nostra dieta quotidiana, rispondendo a bisogni di praticità, gusto e nutrizione.

Indispensabile per il ritorno a scuola e la concentrazione, per avere le energie necessarie a praticare attività sportiva, per gestire lo stress ritagliandosi una pausa lavorativa, e ancora, utile agli anziani per combattere l'inappetenza: lo snack, oggi, ha superato il suo semplice ruolo di spezza-fame, trasformandosi in una scelta consapevole legata a stile di vita, benessere e vicinanza alla nostra cultura gastronomica.

Per approfondire questo tema tanto caro alla maggior parte di noi, il **Consorzio Cacciatore Italiano** ha organizzato lo scorso 24 settembre **"Smart Snack"**, presso la **Cascina Cuccagna di Milano**, per esplorare l'evoluzione dello spuntino insieme a **Sonia Peronaci**, moderatrice dell'evento, al 'gastrosofo' **Alex Sorini Revelli**, che ha presentato il vademecum dello Smart Snack Q+, al panificatore **Matteo Cunsolo** e alla chef **Marisa Maffeo**, che al termine dell'evento ha presentato

tre tipologie di panino con i **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP "SNACK fitness"** con rucola e humus di ceci, **"SNACK gourmet"** con cipolla caramellata e provolone del Monaco DOP e **"SNACK tradizionale"** con peperoni scottati al forno e tomino.

Il tradizionale - e intramontabile - binomio pane e salame rivisitato alla luce dei nuovi studi nel campo della corretta nutrizione, si propone come alleato perfetto per uno stuzzichino equilibrato e gustoso, adatto a tutte le età, dall'adolescenza all'età adulta, fino alla terza età e offre un giusto mix di proteine di alta qualità e sapori tradizionali. Non è mancato poi il parere dell'esperto: il nutrizionista **Nicola Sorrentino**, che ha suggerito i giusti elementi per rendere lo snack leggero e gustoso, senza perdere di vista l'importanza della convivialità.

Lo **Smart Snack Q+**, ideato da Alex Sorini Revelli - docente di culture e politiche alimentari dell'Università San Raffaele Roma - si basa su un principio molto semplice: deve racchiudere significati culturali, storici, ingredienti eccellenti - come la nostra **DOP** e nutrizionalmente bilanciati.

IL VADEMECUM IN 5 PUNTI PER CREARE UNO SPUNTINO PERFETTO (SMART SNACK Q+)

Pane di qualità

Un pane di grande qualità è un prodotto artigianale, realizzato con ingredienti selezionati e tecniche di

lavorazione tradizionali, che rispettano tempi di lievitazione lunghi e naturali.

Tipologia: preferire pane integrale, ai cereali, di segale o con semi.

Verdure stagionali

Le verdure di stagione sono quelle che vengono raccolte in un determinato periodo dell'anno, sfruttando al meglio le condizioni climatiche e ambientali. Consumare verdure di stagione ha diversi vantaggi, oltre a essere sostenibili, offrono un sapore più intenso, una maggiore freschezza e un apporto nutrizionale ottimale.

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono una delle eccellenze del patrimonio gastronomico italiano. Questo salame DOP è frutto della grande sapienza e del sapere fare della nostra gente. I produttori lavorano costantemente per migliorarlo anche sotto il profilo nutrizionale, sempre nel rispetto delle tradizioni.

Salse e condimenti

L'olio extravergine di oliva, grazie ai suoi grassi buoni e agli antiossidanti, è da considerarsi il condimento da preferire.

Estetica e Socialità

Anche l'aspetto, la forma ed eventuali colori invitanti, sono elementi importantissimi per appagare il nostro senso della vista. È poi l'azione della condivisione che trasforma un semplice snack in un'esperienza ricca di significato sociale, culturale e personale. Attraverso il cibo condiviso, non solo si nutre il corpo, ma anche lo spirito, contribuendo al benessere complessivo delle persone coinvolte.

SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA INDETTO DAL CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

La giuria, presieduta dallo chef Massimo Bottura, premierà la ricetta che meglio saprà valorizzare le due specialità modenesi

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, con il Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Modena e con il contributo dell'Unione Europea nell'ambito del progetto "DELI.M.E.A.T. - Delicious Moments: European Authentic Taste" - programma di attività di informazione e promozione il cui obiettivo è valorizzare il settore della salumeria comunitaria di qualità in Italia e in Francia - ha indetto la nona edizione del Concorso nazionale di cucina **"Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani"**, nell'ambito della 13° edizione della **Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**, che si terrà **sabato 14 dicembre** in Piazza Roma a **Modena**.

Il concorso, rivolto alle classi 4° e 5° degli Istituti Professionali Statali per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità e le classi 3° delle Scuole e gli Istituti Alberghieri di formazione professionale, consiste nella preparazione di un piatto a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert, utilizzando e valorizzando lo **Zampone Modena IGP** o il **Cotechino Modena IGP**.

Trattandosi di una competizione che mira a valorizzare e stimolare la creatività degli alunni e degli aspiranti cuochi, ogni classe potrà partecipare inviando le ricette a base di Zampone e Cotechino Modena IGP secondo le categorie di quest'anno:

OMAGGIO A MASSIMO BOTTURA: consistenze, gusti, forme, ingredienti che vadano a ricalcare i piatti più rappresentativi firmati da Bottura con le due DOP emiliane, amatissime dallo chef. Per visionare le ricette di Massimo Bottura alle quali ispirarsi sarà possibile accedere a una cartella contenente le sue ricette.

ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP COME NON TE LI ASPETTI: Zampone e Cotechino Modena IGP hanno meno calorie di quanto si pensi; un etto di questi prodotti dà un apporto calorico di circa 250 calorie, inferiori a quello di un piatto di pasta scondita. In questa categoria possono rientrare piatti che tengono conto delle esigenze del consumatore moderno nel rispetto di una dieta sana ed equilibrata, senza però perdere di vista il gusto e il piacere di assaporare Cotechino e Zampone Modena IGP.

DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE: per ricette che sanno di Europa.



"DELI.M.E.A.T. - Delicious Moments" è il nome del progetto di promozione dei salumi Made in Italy, cofinanziato dall'Unione europea. La campagna ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria, rigorosamente marchiate DOP e IGP, in Italia e in Francia. In questa categoria potranno essere presentate ricette attente al tema della sostenibilità, che utilizzino i prodotti in un'ottica antispresco, o che prediligono prodotti con meno packaging, o a chilometri zero per ridurre l'impatto di CO₂, o servita in modo da non creare inquinamento (piatti commestibili, finger food da gustare senza posate, etc.)

A partire da lunedì 16 settembre 2024, le scuole interessate hanno iniziato a iscriversi al concorso accedendo al sito www.modenaigp.it (dove sono presenti tutte le informazioni nel dettaglio) e avranno tempo **fino al 12 novembre 2024** per caricare le proprie ricette sul sito. Tra tutti gli Istituti partecipanti, ne verranno selezionati 10 che prenderanno parte alla finale, che si terrà sabato 14 dicembre a Modena.

La Giuria - composta dal Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, **Paolo Ferrari**, dallo **chef Massimo Bottura**, insieme ad altri rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed enogastronomico della città di Modena - esaminerà le 10 ricette finaliste e stilerà la classifica dei 3 Istituti vincitori.

NORCINO, MESTIERE SOLO MASCHILE?

/ PROF. EM. GIOVANNI BALLARINI

Università degli Studi di Parma

Norcino o masalèn fin dal Medioevo nei mesi invernali esercitano la loro arte manuale di sacrificatori dei maiali e trasformatori delle loro carni in salumi e sono uno dei tanti mestieri itineranti che percorrono le campagne come calderai, spazzacamini, ombrellai, seggiolai, sarti e altre attività. Tutte attività esercitate da uomini con il loro continuo girovagare e condizioni di vita che partendo dai tempi medievali sono in parte arrivate fino ai secoli a noi più vicini e anche ai tempi nostri. Norcino, un mestiere solo maschile ancora oggi, quando vediamo donne esercitare attività che fino a poco tempo fa erano ritenute solo maschili? Lo chiediamo a un norcino.

Gentile Norcino perché il suo è un mestiere esercitato da uomini e non da donne?

Una domanda alla quale non è facile rispondere per un problema studiato da molti ricercatori che hanno studiato come la nostra specie si è organizzata nei lavori riguardanti l'alimentazione, considerando quali esercitati dall'uomo e quali dalla donna. Tra questi ricercatori ricordo Richard Wrangham (R. Wrangham - L'Intelligenza del Fuoco - Bollati Boringhieri, 2011). Quando eravamo cacciatori e raccoglitori ognuno mangiava ciò che trovava, ma allorché siamo divenuti agricoltori e allevatori di bestiame ci siamo organizzati differenziandoci. Mentre l'uomo si interessa soprattutto della macellazione del bestiame di grande e media taglia (bovini, suini, ovicapri) e di una cottura delle loro carni soprattutto a fuoco vivo, gran parte della preparazione del cibo, cucina se vogliamo sintetizzare, diviene un compito femminile, assieme a quanto riguarda la cura e la macellazione dei piccoli animali di casa o da cortile (galline, polli, conigli).

Conosco quanto mi dice e anche il detto che l'uomo cucina con lo spiedo e la donna con la pentola, ma lei non mi dice nulla sulla conservazione degli alimenti.

Con la vita sedentaria, nei villaggi prima e nelle città poi, indispensabile è conservare gli alimenti. Per questo si costruiscono i granai e inizia anche la conservazione di alcune parti degli animali, usando soprattutto il sale e da qui nasce la salumeria. Una conservazione quest'ultima eseguita dall'uomo cacciatore e cucinatore di carni. La donna invece si occupa di conservare i vegetali dell'orto o del frutteto di maggior pregio, soprattutto la frutta, e da qui nascono le conserve vegetali tra le quali le marmellate.

E il norcino?

È con lo sviluppo delle pratiche chirurgiche umane e nel Rinascimento, soprattutto con le Scuole di Chirurgia di Norcia e di Preci dove operano solo uomini, che gli aiutanti dei medici chirurghi sviluppano nuove cognizioni e dalle popolazioni dell'Italia Centrale nei quali operano sono denominati norcini. In Italia Settentrionale fino a pochi anni fa resta invece la denominazione di origine medievale di masalèn con le sue variazioni dialettali. Da qui si riafferma la caratteristica maschile del norcino.

Capisco quanto mi dice e come nel passato il lavoro di norcino era esercitato da uomini come uomini erano i chirurghi, ma oggi non è più così e vi sono valide donne chirurche. Non potrebbe essere così anche per la salumeria?

Una domanda la sua che fa trasalire e scuotere ogni norcino tradizionale, anche se ha dovuto constatare la perizia di una donna chirurga che con perizia e pieno successo lo ha operato. Questo perché un norcino donna



rompe una consuetudine abitudinaria millenaria. Non bisogna però dimenticare quanto è successo nell'allevamento avicolo e nella trasformazione delle carni di pollo, che secondo la tradizione erano di appartenenza femminile e ora sono compiute da macchine sempre più robotizzate e guidate da intelligenze artificiali. In modo analogo sta avvenendo negli odierni macelli suini dove gli uomini, maschi o femmine non importa, sono sempre più sostituiti dalle macchine.

Il norcino opera negli allevamenti familiari nella creazione di prodotti particolari a mio parere opere d'arte salumiera e lei non ha risposto alla mia domanda.

Un tempo si diceva che "Donne e preti non sono poeti". Non solo oggi ma da tempo vi sono donne poeta, non ultima Alda Merini (1931-2009), e per i preti ... ci si sta pensando. Fermo restando quanto fin qui creato dalla tradizione con i suoi capolavori salumieri che identificano l'Italia, non vedo quindi impossibile l'arrivo di norcini donne. Queste, in una norcineria femminile, con il loro estro creativo le donne potrebbero aprire nuove strade a una salumeria che sempre più si rivolge non solo alla tradizionale conservazione delle carni suine ma che, anche con l'uso delle tecnologie ora disponibili, deve rispondere alla richiesta delle nuove gastronomie che stanno avanzando, in questo facendo proprie le esperienze che stanno arrivando con la globalizzazione.

LE AZIENDE INFORMANO

DEPURAZIONE E DIGITALIZZAZIONE: ARRIVA GALILEOS, IL TELECONTROLLO STA

Automazione e digitalizzazione sono entrate ormai in tutti gli ambiti della vita umana, attraverso l'uso di dispositivi tecnologici. E l'attività industriale non fa eccezione. Anche le imprese

si stanno adeguando a un mercato sempre più competitivo in termini di rapidità ed efficienza.

Adottare un'organizzazione digitale non significa solo rendere i dati digitali; si tratta di operare una vera e propria trasformazione metodica. Un sistema digitalizzato interagisce con le persone che lo utilizzano ed è per questo che genera benefici inediti: efficienza operativa, riduzione dei costi, disponibilità dei dati certa e tempestiva.

Il telecontrollo degli impianti è sicuramente una delle tecnologie

più importanti nel settore del trattamento delle acque. Poter interagire con un impianto da remoto è la declinazione pratica dei vantaggi appena descritti. Per questo, STA, specializzata in realizzazione e gestione



di impianti telecontrollati, ha introdotto sul mercato Galileos, una soluzione integrata che unisce semplicità,

personalizzazione ed efficienza in termini di servizio e di comunicazione azienda-cliente.

Galileos garantisce l'osservazione continua dei dati e l'individuazione immediata di anomalie; dialoga con i tecnici perché possano intervenire anche quando non sono sul campo; raccoglie informazioni consultabili su dashboard personalizzata ed esportabili in diversi formati; è fruibile da qualsiasi dispositivo tramite browser o in app. Tutti i dati in qualunque momento, ovunque.





CLEAN LABEL:

100% Naturale

Sottolinea l'Autenticità dei tuoi Prodotti con Alimeco!

In un mercato sempre più orientato verso trasparenza e autenticità, Alimeco è il partner ideale per aziende che vogliono offrire salumi stagionati naturali, senza additivi artificiali.

Le nostre miscele sono perfette per salumi di piccolo e medio calibro, garantendo qualità e sicurezza senza compromessi.