

PATRIZIA ROMAGNOLI

La spesa per la carne bovina pesa sulla bilancia commerciale dell'agroalimentare italiano in maniera notevole. Non se ne produce a sufficienza per soddisfare la domanda e nello stesso tempo quella che si ottiene non è competitiva, dal punto di vista dei costi, con quella importata. Una situazione che condiziona gli allevatori, inducendoli spesso a quei comportamenti illeciti, punalmente riportati dalle cronache, come il ricorso a pratiche sanitarie per aument...

La Millenaria è sicuramente la più importante vetrina zootecnica italiana. E in quanto tale, non possono mancare nell'ambito della Fiera anche momenti di riflessione sugli aspetti produttivi e sulle problematiche del settore. Il convegno sulla «qualità dei prodotti agricoli in vista del Mercato unico europeo» e l'imminente grande appuntamento Cee di Mantova ci inducono ad analizzare un aspetto molto particolare della produzione di carni bovine. Anche in virtù di notizie di cronaca che richiamano l'attenzione su alcune pratiche illecite, come l'uso di anabolizzanti ed estrogeni. Dalla nostra indagine scaturisce qualche novità... positiva.

Il bovino pesa sulla spesa

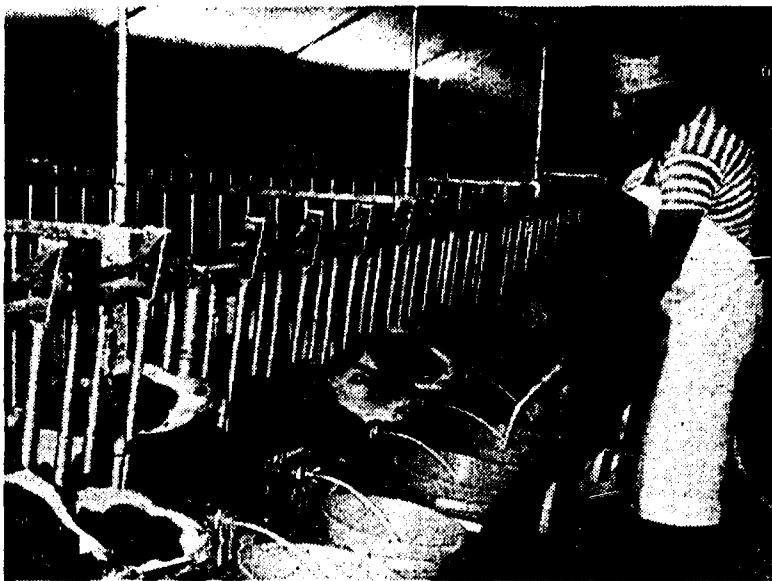
beramente al pascolo, infatti, fa risparmiare mangime artificiale e questo è un vantaggio economico - e produce una carne migliore sotto il profilo del gusto. I costi di produzione italiani finiscono così per essere i più alti rispetto al resto d'Europa.

Il ricorso alle importazioni avviene in misura notevole. Il consumo, mantenutosi pressappoco stabile negli ultimi tre anni, è stato di 1.590.000 tonnellate l'anno, di cui la quota di produzione nazionale ammonta a 900.000, mentre quella estera è di 690.000 tonnellate. Questo dato compren-

de sia carne già macellata sia animali vivi tradotti in carne, con un indice di approvvigionamento pari al 56,6%. Una quota crescente di prodotto importato è relativa a carni preparate per l'uso, in particolare tritate e hamburger: un fenomeno questo iniziato in Francia e Germania e attualmente in rapida diffusione anche da noi. Ciò pone un ulteriore problema ai produttori italiani, in quanto l'industria della macellazione e la distribuzione dovranno adeguarsi alle nuove tendenze del mercato.

CARNI «SOTTO INCHIESTA»

La produzione italiana fortemente deficitaria ma gli illeciti (uso di farmaci) non pagano Intanto la «fettina biologica» trova proseliti Garanzie di salubrità: le carenze del «pubblico»



portà aggravati notevoli di costo. Inoltre, tutte queste organizzazioni dispongono di veterinari incaricati di controlli periodici, a tappeto e a campione. E' ovvio che anche queste analisi hanno un costo, pagato dall'allevatore che decide di aderire all'iniziativa.

Terzo punto, la macellazione. La struttura dei macelli in Italia è abbastanza critica: gli allevatori che sono associati a un consorzio per la tutela della qualità si rivolgono generalmente a macelli selezionati, dove gli animali vengono nuovamente sottoposti ad accurate analisi e controlli. Macellazione e lavorazione sono fasi delicate, che richiedono abili-

tà e buone attrezzature. E anche esse costano.

Infine, la fase di commercializzazione. Il problema principale è distinguere il prodotto di qualità senza per questo penalizzare quello «corrente». Il consorzio «5Ere», che tutela cinque razze italiane (tra cui la famosa «chianina») ha scelto la strada forse più difficile, associando al consorzio una serie di macellerie selezionate che si impegnano a vendere esclusivamente carni garantite. Diversa ancora la strada, scelta dalla cooperazione di consumo. Con il marchio «prodotti con amore» che ha registrato un grande successo nei suoi primi mesi di attività «la

Coop commercializza carni controllate e garantite. Il segreto sta nell'aver impostato una vera e propria «filiera» che parte dall'allevamento e procede fino al punto vendita. Stalle modello, perfette dal punto di vista igienico-sanitario, scheda anagrafica per seguire l'evoluzione della crescita degli animali dalla nascita fino alla macellazione, analisi e controlli «in tempo reale». E grande attenzione all'immagine: il consumatore è disposto a pagare per ottenere una migliore qualità, ma bisogna informarlo nel modo giusto. E per l'operazione «prodotti con amore» sulla carne, la Coop sta spendendo la bellezza di 20 miliardi.

L'esperto: sempre meno si ricorre agli estrogeni

Gli esperti assicurano che è solo una frode commerciale. La carne estrogenata, ossia proveniente da animali il cui accrescimento è stato accelerato artificialmente, non dovrebbe creare danni sensibili alla salute, tanto è vero che negli Stati Uniti l'uso di alcune di queste sostanze è consentito, nonostante la presenza vigile della severa Food and Drug Administration. Fare di tutta, di tutta l'erba un fascio, è comunque scorretto, e in ogni caso la questione «estrogeni» dovrebbe essere considerata in un quadro più ampio: quello della qualità delle carni.

Dice il professor Archimede Mordenti, preside della facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Bologna: «È vero che il problema che maggiormente assilla il consumatore è quello della presenza nelle carni di prodotti indesiderati, residuo dell'impiego di sostanze di varia natura ed efficacia. E' necessario però, a questo proposito, prendere una visione razionale ed equilibrata e inserire questo problema in una giusta realtà scientifica ed operativa». Anzitutto occorre partire dalle modificazioni che si sono riscontrate nelle carni in generale a causa dell'elevazione delle tecniche di allevamento. «Col tempo», dice il professor Mordenti, «sono cambiati molti importanti aspetti, come la quantità e qualità dei grassi, il contenuto di colesterolo, il potere di ritenzione dell'acqua, il colore, il contenuto delle vitamine, l'attitudine alla conservazione e trasformazione». In questi anni la situazione è - secondo gli esperti - complessivamente migliorata: si è ridotta la percentuale di grasso, mentre è aumentato il contenuto di acidi grassi insaturi; è diminuito il colesterolo ed è aumentato il contenuto vitaminico.

Il professor Mordenti tende a vedere la questione nel suo complesso, al di là degli episodi di sequestri di sostanze proibite. «Si ritiene che il consumatore debba essere sempre più tranquillo rispetto alla presenza di principi attivi indesiderati, per una serie di ragioni che «attivamente» ed anche «passivamente» portano alla produzione di «animali puliti». Le ragioni espresse dal docente sono numerose. Dal punto di vista «attivo», «l'allevatore ha preso coscienza», spiega Mordenti, «che l'impiego fraudolento di sostanze non autorizzate non ripaga perché è estremamente rischioso, oneroso e non sempre efficace. L'orientamento è quello di rendere sempre più responsabili i produttori delle qualità igienico-sanitarie di quanto immettono sul mercato. La stipulazione di specifici accordi diretti tra allevatori, macellatori e trasformatori tutelerà ancora di più il consumatore in questo delicato e importante settore». Ma anche gli elementi «passivi» hanno un forte peso: gli allevatori si sono ormai resi conto che l'efficacia dei promotori di crescita (quelli che generalmente vengono chiamati «gli ormoni») si è ridotta nel corso degli anni. Il motivo? Semplice: in passato queste sostanze venivano impiegate per compensare difetti produttivi dovuti a cattive condizioni igienico-sanitarie dell'allevamento e ad errori alimentari. «Oggi», spiega il professor Mordenti, «è dimostrato che è più opportuno ed efficace rimuovere le cause di bassa produttività piuttosto che «tamponarle» con l'impiego di farmaci che non risolvono il problema, ma anzi ne creano».

Ottimismo quindi? Tutto sommato sì: «Più igiene, più nutrizione e meno farmaci» è stato il motto del recente passato zootecnico», conclude il professor Mordenti. «Un motto che l'allevatore moderno sta seguendo con innegabili ed evidenti vantaggi per il consumatore. Contrariamente a quanto da più parti e senza alcun fondamento scientifico si sostiene, le variazioni nella qualità delle carni risultano di segno positivo soprattutto per quanto attiene alla completa eliminazione di principi attivi nocivi o comunque indesiderati».

Un po' più care, ma migliori. Gustose, meno grasse, geneticamente selezionate, senza anabolizzanti

Sotto il marchio la qualità

CHIARA POLETTI

Gli esperimenti sono ormai numerosi: produrre carne garantita dal punto di vista igienico e buona sotto il profilo del gusto è l'obiettivo di numerosi consorzi, in grado di autocertificare e marcare le proprie carni. Consorzio carni bovine garantite, Consorzio 5Ere, Covali, Carni umbre di qualità, «prodotti con amore» Coop: sono tutte sigle che designano anzitutto carni di provenienza nazionale, ottenute adottando tecniche che escludono l'uso di sostanze anabolizzanti e lavorazioni capaci di conservare le migliori caratteristiche organolettiche.

Quale che sia il marchio, la caratteristica comune è la ricerca della qualità. Il che significa anche un maggior prezzo. Produrre bene costa, e questo principio è ancora più valido in questo settore in cui la concorrenza internazionale e il calo della domanda accentuano le difficoltà. Generalmente le carni di qualità, infatti, costano tra il 10 e il 20% in più rispetto alla media. Il consumatore si può legittimamente chiedere se la differenza è dovuta al fatto che «le altre», le carni che costano meno, siano cariche di anabolizzanti. Questa idea è un po' limitativa e tutto som-

mato non corretta. Anzitutto perché, in linea di principio, su tutte le carni immesse al consumo esiste un controllo di carattere igienico sanitario.

Le organizzazioni dei produttori di carne «di qualità» si rifiutano, loro stesse, di classificare una serie A e una serie B su questa base. La «serie A» se così vogliamo chiamarla, è tale per una gamma di procedimenti e di tecniche volte ad assicurare una migliore qualità al gusto, oltre che a dare garanzie più concrete di sanità. Anzitutto la selezione genetica. Per fare un esempio, è dimostrato che la razza piemontese - tutelata dal marchio Covali - ha una ottima resa in carne e

una bassa percentuale di grassi rispetto a moltissime altre razze. Il che significa «partire con il piede giusto» per ricavare un buon prodotto. La selezione genetica costa. Abbiamo visto bovini di razza piemontese venduti in Inghilterra (in questo fatto costituisce un'azione rispetto alla norma: è l'Italia che compra all'estero, di solito...) a prezzi intorno agli otto, dieci milioni di lire, quando in Italia un capo normale ne costa due e mezzo... In secondo luogo, la tecnica di allevamento. Scegliere un tipo di alimentazione piuttosto che un altro - fermo restando l'aspetto igienico sanitario - com-

Vizi pubblici, private virtù? Il controllo alla macellazione non basta. Ci vuole poco a far sparire le «tracce del proibito»

Anzitutto pubblico. Alle pubbliche Amministrazioni infatti tocca il controllo sanitario e la repressione delle pratiche illecite ancora purtroppo assai diffuse negli allevamenti bovini. Sul principio non si discute. Sull'efficienza dei controlli, sulla capacità di chi froda di essere sempre un passo più avanti, come nel classico gioco «a guardare e ladri» si può invece ragionare. «In materia di assistenza e controllo pubblico, di un controllo, sottolineo, che si avvale di metodiche di analisi e di attrezzature tra le più efficaci, credo che non vi sia nulla da istituire ex novo», dice Alberto Ponti-Sgargi, presidente dell'Istituto zooprofilattico sperimentale Lombardia/Emilia Romagna. L'Istituto opera sulle diciassette provincie delle due regioni (le più importanti dal punto di vista della quantità della produzione) e ogni anno esegue sette milioni di esami, volti per l'appunto ad accertare lo stato di salute degli allevamenti. Il supporto tecnico-scientifico esiste già - sostiene Ponti-Sgargi - il nostro Istituto, tra l'altro, da qualche tempo si è assunto l'obiettivo di divenire un punto di riferimento tecnico scientifico per il miglioramento qualitativo della produzione alimentare di origine animale. Inoltre, il ministero della Sanità e le Regioni hanno approvato un programma di investimenti per aumentare le attrezzature e il numero dei ricercatori e creare laboratori decentri in quattro provincie. Il fatto che si sottolinei la necessità di aumentare l'organico la facilmente pensare che, al di là dell'ottimismo del direttore dell'Istituto zooprofilattico, in linea generale si senta, anche tra i veterinari, l'esigenza di una ristrutturazione del settore controlli. Un aumento del personale è quanto meno indispensabile, come conferma Luigino Bellani, direttore generale dei servizi veterinari del ministero della Sanità: «Occorre attuare una reale politica comunitaria, tenendo presente la riforma dell'organizzazione dei servizi con la costituzione di un'unica dire-

zione generale e regolamentare quanto più possibile l'uso dei farmaci alla luce dell'impegno del '92. In cinque anni non abbiamo ancora recepito le normative sui farmaci, mentre si fa più pressante il bisogno di controlli, che deve portare a 6000 il numero degli attuali 4200 veterinari e a 1000 le 300 unità di ricercatori. Questa operazione costerà 1000 miliardi di lire».

Aumentare e potenziare l'apparato di controllo è un'esigenza giusta e rispettabile, ma forse non basta. Se l'allevamento deve essere una partita a guardie e ladri, non se ne esce: «Chi vuol frodare, froda anche i metodi di controllo», sostiene Giovanni Paganelli, responsabile dei servizi veterinari alla Regione Emilia-Romagna. Nel 1989 abbiamo prelevato 50.000 campioni di alimenti, di cui l'80% riguarda la filiera della carne, e in merito sono piuttosto critico: non ci si può limitare ai puri esami di campioni in laboratorio. Il controllo pubblico dovrebbe seguire tutto l'iter della filiera.

Il problema sanitario è infatti più ampio del classico capitolo «anabolizzanti», rispetto al quale, tra l'altro, le metodiche di analisi si sono raffinate. Lo stesso Conaso, Consorzio cooperativo per la zootecnia, ha elaborato, all'interno del suo programma qualità, un metodo che consente di rilevare sostanze nocive somministrate all'animale anche molto prima del momento della macellazione. E' noto infatti che basta rispettare il tempo di carenza, o di sospensione, perché le tracce di sostanze proibite non vengano rilevate all'esame istologico al momento della macellazione. Il metodo messo a punto dal Conaso consente di «ricostruire» la storia sanitaria dell'animale e inoltre non necessita di tempi lunghi in attesa del risultato delle analisi. Tuttavia si tratta di un impegno di controllo riservato agli allevatori che fanno parte del programma qualità. Per gli altri, la larghissima maggioranza, resta solo la buona volontà dei pubblici controllori... I PRO

OASI ECOLOGICA PLASMON

Conoscere e garantire la provenienza della carne che dai a tuo figlio è per la Plasmon un dovere irrinunciabile. Per questo abbiamo preso da tempo decisioni importanti per controllare oltre alla qualità, l'origine delle materie prime che mettiamo nei nostri omogeneizzati. Infatti abbiamo messo a punto una serie di metodi particolari di allevamento che si definiscono nel programma dell'Oasi Ecologica Plasmon.

La prima regola di questo programma è utilizzare «allevamenti modello», cioè ambienti selezionati che assicurano la massima igiene e salubrità ai nostri animali.

Fa parte del programma dell'Oasi Ecologica Plasmon, inoltre, controllare accuratamente la vita degli animali e registrarla su un apposito documento. In pratica ogni animale, dopo aver superato l'esame del veterinario Plasmon, viene accompagnato dalla sua scheda sanitaria individuale che testimonia il suo stato di salute e la sua dieta.

A questo proposito, è importante sapere che nei nostri «allevamenti modello» ogni mangime è sotto il nostro controllo.

E che il rispetto di tutte queste procedure è compito specifico dei nostri veterinari.

Oasi Ecologica Plasmon: metodi rigorosi di allevamento per proteggere la salute di tuo figlio e garantire la provenienza della carne che gli dai.

A tutela del consumatore

Nelle Oasi Plasmon campi e animali a protezione totale

Il problema ecologico-ambientale è sempre più pressante non solo in Italia ma anche all'estero. Una delle conseguenze più gravi di questa situazione è la scarsa qualità dell'alimentazione. Senza farsi allarmismi si può ormai sostenere che non è semplice trovare in commercio materie prime sane e garantite dal rischio sanitario. Sappiamo ormai tutti quanto sia importante una corretta alimentazione nella vita di un individuo; a maggior ragione, quando si tratta di bambini piccoli la qualità del cibo che viene loro offerto è di importanza fondamentale.

Plasmon ha risposto a questa situazione con un programma articolato e complesso chiamato «Oasi Ecologica Plasmon», ossia la sicurezza sanitaria a partire dalle origini. Le Oasi ecologiche sono allevamenti e coltivazioni modello in cui la materia prima viene allevata e coltivata sotto il controllo di veterinari ed agronomi della Plasmon.

Le stalle delle Oasi Ecologiche Plasmon sono ambienti salubri, ben aerati, illuminati e rigorosamente controllati sotto il profilo igienico. Dieta e mangimi degli animali sono costantemente controllati, e ogni animale è accompagnato durante tutto l'arco della sua vita da un'apposita scheda sanitaria che ne testimonia lo stato di salute.

Per quanto riguarda le coltivazioni, Plasmon sceglie per le sue Oasi solo i campi lontani da zone a rischio di inquinamento diretto, come autostrade e stabilimenti industriali. Nelle Oasi sono tassativamente proibiti i fitofarmaci e prodotti chimici non ammessi dalle autorità sanitarie, inoltre su una apposita scheda viene registrato ogni trattamento effettuato sui terreni ed è prodotto, per le materie prime che producono, ogni trattamento di conservazione.

L'operazione che Plasmon ha attivato con il programma Oasi Ecologica non è solo tesa a controllare, vietare, impedire; Plasmon vuole aiutare, formare ed assistere i coltivatori e gli allevatori affinché quest'opera venga svolta in modo corretto e responsabile al fine di ottenere prodotti sani e genuini. Si tratta, cioè, di una reale collaborazione tra uomini con diverse culture e formazioni professionali per ottenere il meglio nel rispetto dei consumatori e dell'ambiente.

Ma non è ancora tutto. L'impegno di Plasmon continua, ovviamente, anche nelle varie fasi di trasformazione dei prodotti. La parte terminale del programma avviene in stabilimento. Gli stabilimenti Plasmon sono tecnologicamente avanzatissimi e garantiscono una linea di produzione in cui ogni fase della lavorazione avviene in ambienti perfettamente sterilizzati. Questo è molto importante perché solo grazie all'accuratezza con cui viene portato a termine il processo produttivo è possibile ottenere un controllo completo della qualità degli omogeneizzati.

Per non vanificare gli sforzi fatti per ottenere prodotti sani e non contaminati, occorre evitare anche i conservanti. Per questo Plasmon confeziona tutti i suoi omogeneizzati sottovuoto, cioè eliminando tutta l'aria all'interno dei vassetti. Con questa tecnica, e la successiva sterilizzazione, si ottiene una vera e propria «conservazione naturale» che permette di evitare l'uso di conservanti.

Questo è l'impegno preso da Plasmon, un impegno che, come abbiamo visto, parte dalla materia prima e continua nelle varie fasi della sua trasformazione sino al prodotto confezionato che ritroviamo sugli scaffali.



Plasmon
SCIENZA DELLA ALIMENTAZIONE