



**mipaaf**  
Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

 **REGIONE  
PIEMONTE**



FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: L'Europa investe nelle zone rurali



# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA



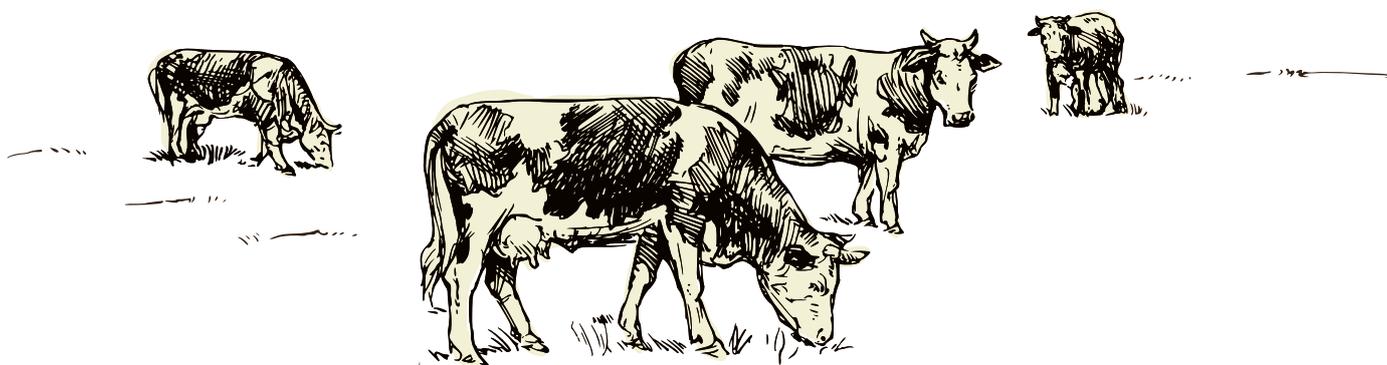
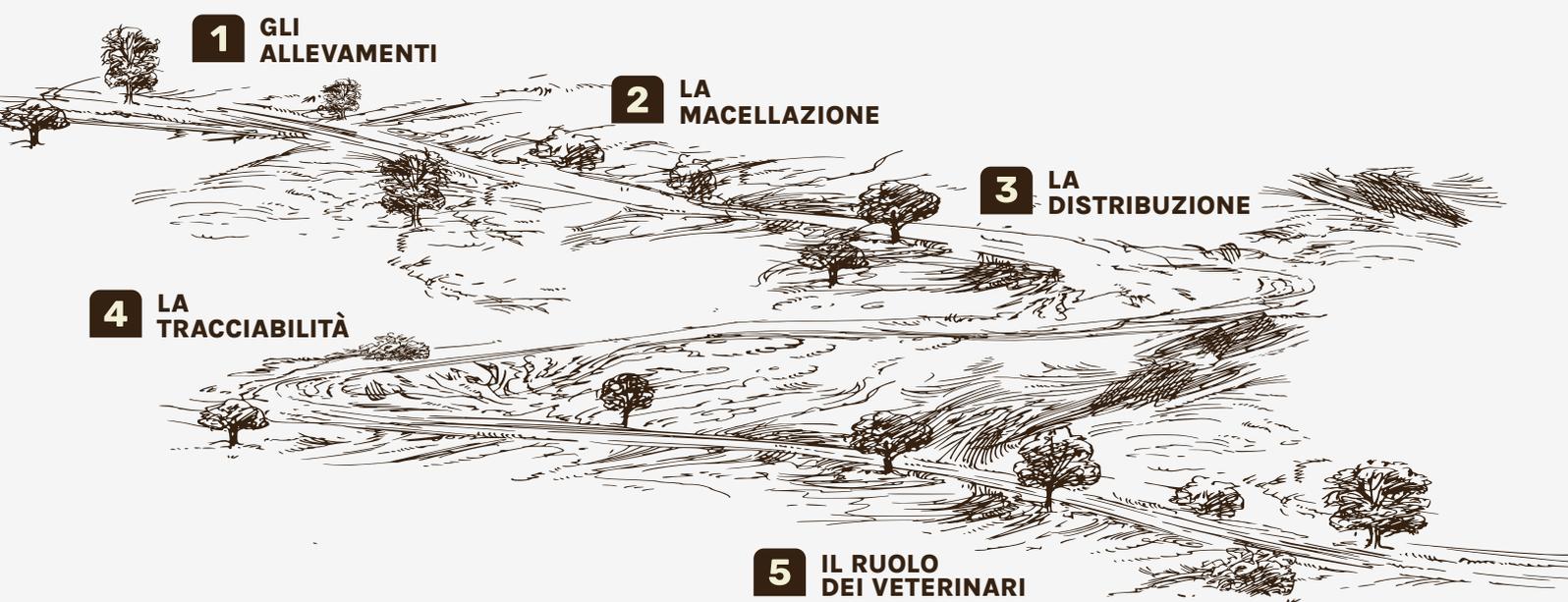
**CARNE E ALLEVAMENTO**

# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

## COS'È LA FILIERA AGROALIMENTARE?

È l'insieme delle fasi che concorrono alla **formazione, distribuzione e commercializzazione** di un prodotto alimentare, che va appunto dal campo alla tavola.

Al pari di quanto non accada con la filiera del latte e dei prodotti lattiero caseari, anche la carne ha una propria filiera che inizia con l'allevamento degli animali e si conclude nel piatto del consumatore.



# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

## 1 GLI ALLEVAMENTI

Le tipologie di allevamento possono essere di tipo:



### INTENSIVO

basate su tecniche che permettono l'ottimizzazione di spazio e resa produttiva



### ESTENSIVO

basate su una minore concentrazione degli animali e un'alimentazione più tradizionale a erba di pascolo e fieno

In entrambi i casi tutti i requisiti igienico-sanitari che consentono al consumatore di avere nel piatto un alimento sicuro devono essere rispettati.

## REGISTRAZIONE

Tutti gli allevamenti che allevano animali destinati al consumo umano devono essere regolarmente registrati.

Tutti gli animali presenti all'interno dell'azienda devono essere identificati mediante l'applicazione di una **marca auricolare**, nel quale sono riportati i dati dell'animale.

Questa sorta di orecchino rappresenta una sorta di **"carta d'identità"** dell'animale che gli permette di essere riconosciuto ovunque venga trasportato.

### CODICE IDENTIFICATIVO INDIVIDUALE



La possibilità di conoscere la **posizione** e gli **spostamenti** di questi **animali** è alla base del principio di **tracciabilità** e ci permette di conoscere il luogo di nascita, crescita e macellazione dell'animale garantendo la sicurezza del consumatore.

# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

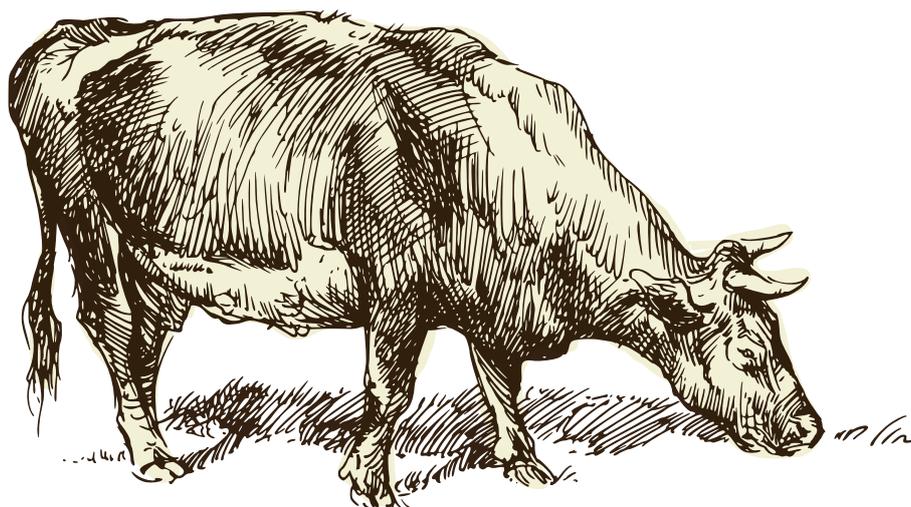
## AMBIENTE E ALIMENTAZIONE

La filiera della carne inizia dove le **risorse territoriali** sono **ottimali** per lo sviluppo di attività di allevamento, che deve garantire:

- buona qualità **dell'ambiente**
- accesso a risorse **idriche**
- quantità adeguata di **spazio**

Parte integrante e fondamentale dell'allevamento è la scelta e somministrazione dei **foraggi** che vengono utilizzati per alimentare gli animali.

Anch'essi devono essere **sicuri** per poter poi avere un **animale sano** che garantisca la **qualità del prodotto** finito.



# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

## 2

## LA MACELLAZIONE

Nel momento in cui l'animale ha raggiunto lo **sviluppo desiderato**, si arriva alla fase di macellazione.

Questo processo avviene in **strutture apposite**, ed in ogni fase dal momento in cui l'animale parte dall'allevamento per raggiungere il macello, un **veterinario** garantisce che il **benessere venga mantenuto**.

La macellazione avviene secondo il **rispetto di norme di benessere** precise, sviluppate in seguito ad importanti **studi scientifici**, che garantiscono che l'animale **non avverta stress o dolore** durante il processo.



Il veterinario effettua **due visite approfondite**:

- **ante-mortem**: prima della macellazione
- **post-mortem**: dopo la macellazione

Così facendo l'animale viene **monitorato in ogni fase**, la carne e gli organi vengono scartati nel caso in cui non siano idonei al consumo umano.

Il **veterinario** rappresenta dunque **un'importante figura** che **garantisce al cittadino** che **prodotti non idonei** non arrivino sulla sua tavola.

Sulla **carne idonea al consumo** il veterinario appone un **timbro (bollo sanitario)** che è un marchio identificativo dello stabilimento di macellazione o laboratorio di sezionamento, applicato direttamente su ciascuna mezzana (metà destra e sinistra in cui viene suddivisa la carcassa).



# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

## 3

### LA DISTRIBUZIONE

Dopo aver lasciato il macello, le carni vengono portate presso:

#### MACELLAI

i vari distributori



> CONSUMATORE

Ognuno di questi **pezzi** più piccoli devono riportare la **provenienza**.



Anche gli **stabilimenti per la trasformazione** devono essere **autorizzati** dai **servizi delle ASL**.



#### STABILIMENTI

dove le carcasse vengono porzionate in pezzi più piccoli

I tagli ottenuti nei laboratori di sezionamento possono essere venduti a:



##### > COMMERCANTI

Ristoranti, macellai

##### > AZIENDE PER LAVORAZIONE/ TRASFORMAZIONE

Mediante processi tecnologici estremamente diversificati, si otterranno: **carni macinate**, **insaccati** (salame, mortadella, ecc.) **hamburger**, **prodotti salati** (prosciutti crudi e cotti, bresaola, ecc.)



> CONSUMATORE

La filiera delle carni, sintetizzata nell'illustrazione riportata sopra, termina con la distribuzione al consumatore del prodotto.

# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

## 4 LA TRACCIABILITÀ

Nel percorso di filiera un **presupposto base** affinché sia possibile **rintracciare il percorso** compiuto da un alimento è documentarne i **vari passaggi** lungo l'intera filiera:

- produzione primaria
- lavorazione
- trasformazione tecnologica
- immagazzinamento
- trasporto
- vendita al dettaglio



La possibilità di avere un sistema di **tracciabilità** funzionante **permette anche di ritirare dal mercato** eventuali prodotti **pericolosi** e tutelare la **salute dei consumatori**.

La tracciabilità è fondamentale anche in un'ottica di **trasparenza** nei confronti del **consumatore** il quale può ricostruire parte della filiera della carne semplicemente attraverso la **lettura dell'etichetta**.

ETICHETTA	
CONTROFILETTO	
BOVINO ADULTO	
PREPARATO IL	CONSUMARE ENTRO
NATO IN: <i>Francia</i>	PESO NETTO
ALLEVATO IN: <i>Germania</i>	PREZZO AL KG
MACELLATO IN: <i>Italia</i>	IMPORTO €
PREPARATO IN: <i>Italia</i>	
RINTRACCIABILITÀ 0000000000000	
 12295531198140417	

Ad esempio, acquistando un controfiletto di bovino si troveranno sulla confezione le seguenti informazioni:

- se le carni bovine provengono da animali **nati, allevati e macellati nello stesso paese** in etichetta comparirà la dicitura **“origine”** seguita dal nome dello Stato
- per le carni bovine **macinate** invece, la normativa prevede che in etichetta vengano specificati:
  - **il numero identificativo dell'animale o del lotto di animali,**
  - **il luogo di macellazione (“macellato in...”)**
  - **il luogo di preparazione (“preparato in...”)**
- se il Paese o i Paesi di **nascita** e di **allevamento** dei bovini sono **diversi** da quello di **preparazione** delle relative carni, i primi devono essere indicati con la dicitura: ‘Origine ...’; ad esempio se la carne macinata è stata ottenuta da animali nati in Francia, allevati in Germania la cui macellazione e produzione sia avvenuta in Italia, l'etichetta deve indicare:
  - **N. di riferimento dell'animale**
  - **Preparato in: Italia**
  - **Origine: Francia/Germania**
  - **Macellato in: Italia**

# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA

5

## RUOLO DEI VETERINARI NELLA FILIERA

I veterinari svolgono un **ruolo fondamentale** affinché si possa ottenere un **prodotto sicuro**.

Gli interventi dei veterinari ufficiali iniziano, infatti, “dal campo” con **controlli e verifiche** sull'intero processo dell'alimentazione animale.



### ALIMENTAZIONE ANIMALE

I controlli iniziano dalla **semina sui campi** alla **raccolta dei foraggi** e delle **materie prime** destinate all'alimentazione animale e loro conferimento ai mangimifici. Sostanze nocive per l'uomo possono ritrovarsi nelle produzioni animali, carne inclusa, attraverso l'assunzione di mangimi contaminati.



### ALLEVAMENTO

Si passa poi in allevamento dove viene **accertato lo stato di salute degli animali** ed **assenza di patologie trasmissibili all'uomo** come la *brucellosi* e la *tubercolosi*, attraverso programmi di bonifica sanitaria ed eradicazione delle malattie, anche nei confronti di tutte quelle patologie a carattere infettivo e diffusivo che possono determinare danni al patrimonio zootecnico;

Vengono inoltre effettuate azioni di **farmacosorveglianza** sull'**uso corretto del farmaco** affinché non permangano **residui** nelle produzioni oltre i limiti stabiliti per legge, o anche all'**uso illecito di sostanze vietate** come *ormoni* ed *anabolizzanti*.

I controlli veterinari si svolgono non solo a livello di somministrazione in allevamento ma **su tutta la filiera del farmaco**.

# LA FILIERA DELLA CARNE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA TAVOLA



## BENESSERE ANIMALE

Un altro compito del veterinario è la verifica del rispetto del benessere animale, sia in **allevamento** che durante gli **spostamenti e trasporti** verso i macelli. Negli stessi **macelli** vengono eseguiti dei controlli, o meglio audit, per verificare che vengano rispettati i requisiti sia in materia di igiene che di benessere legato allo stordimento ed abbattimento dell'animale. Man mano che ci avviciniamo alla "tavola" ovviamente i controlli continuano e materie prime assieme agli alimenti finiti vengono analizzati per la **ricerca di potenziali agenti patogeni** dagli **Istituti Zooprofilattici**.



## TUTELA SALUTE CONSUMATORE

Attraverso le attività svolte sul territorio dai Servizi Veterinari vengono **raccolti dati** importanti sulla diffusione di numerosi **agenti infettivi ed inquinanti** presenti nell'ambiente in cui viviamo e che possono rappresentare un rischio per la salute umana. Questo permette di programmare percorsi che mirano alla **riduzione dei rischi per il consumatore** e di sviluppare nuove tecniche di analisi per prevenire possibili patologie legate all'ingestione di agenti patogeni e sostanze inquinanti.



## SICUREZZA ALIMENTARE

Infine nell'ottica di una promozione della salute, i **servizi veterinari** rappresentati da **Istituti Zooprofilattici** ed **ASL** sviluppano percorsi di **educazione ed informazione** per i cittadini sui temi riguardanti la **sicurezza alimentare**.