

ANNO V - NUMERO 17 - DICEMBRE 2024

FEDERCARNI

PERIODICO DI INFORMAZIONE PER I MACELLAI E LE MACELLERIE

iMEAT[®]
2025



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI

**+9,4% PRODUZIONE
DI CARNE BOVINA
NEL 2024**

Soluzioni di Lavaggio Professionali per le Macellerie

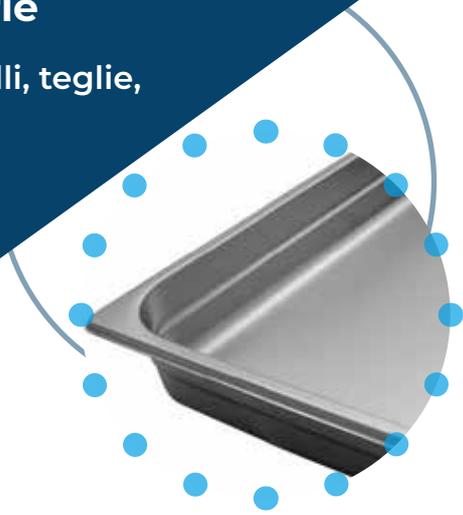
Le lavaoggetti Hoonved sono progettate per il lavaggio di coltelli, teglie, attrezzature e utensili.

Garantiscono un'igiene impeccabile, conforme ai principi HACCP del settore e permettono di raggiungere un livello **A₀ 300 di termodisinfezione**.

Assicurano consumi minimi, grazie alla possibilità di controllo remoto e a tecnologie innovative per il recupero del calore.



SCANSIONA IL QR
E RICHIEDI SUBITO
UN'OFFERTA!



CE90

Lavautensili compatta
Altezza utile: 500mm
Cestello: 500x600mm

Ideale per il lavaggio di teglie, attrezzature e utensili per la macelleria

A partire da € 7.274,00*



APx60

Lavastoviglie frontale ad acqua pulita con pannello di controllo touch

Programma dedicato di termodisinfezione (A₀ 300)

Altezza utile: 350mm

Dimensioni cestello: 500x500mm

Ideale per il lavaggio di coltelli, contenitori, piatti e stoviglie

A partire da € 5.230,00*



PARTNER UFFICIALE



FEDERAZIONE NAZIONALE MACCELLAI
FEDERCARNI

PROPRIETARIO ED EDITORE

Federcarni - Federazione Nazionale Macellai
Piazza Giuseppe Gioachino Belli, 2
00153 Roma (RM)

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI BOLOGNA

Registrazione elenco giornali e periodici del
Tribunale di Bologna n.8557 del 2 febbraio
2021

DIRETTORE RESPONSABILE

Luca Borghi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Luciana Rota
Antonio Sicali
Marco Tassinari
Marco Testoni

DIREZIONE, ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ

E-mail: info@federcarni.com

PROGETTO GRAFICO

Ilaria Lazzaro

TIPOGRAFIA

Graphiti - Industria Grafica - Pero (MI)

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Regol. UE 2016/679, D.lgs 296/2003
come modificato dal D.lgs 101/2018
Responsabile trattamento dati,
D.Lgs 196/2003:
Maurizio Arosio

SOMMARIO

3 E' ARRIVATO IL MOMENTO DI GUARDARE AVANTI

di Maurizio Arosio

FEDERCARNI INFORMA

4 'IN VIAGGIO NELLE GENERAZIONI', A CATANIA VINCE LA COPPIA VINCENZO SANTANGELO - GIOVANNI BATTISTA LI CAUSI

di Luca Borghi

8 A CATANIA NASCE L'ACADEMY PER ADDETTI AI BANCHI DI MACELLERIA

di Antonio Sicali

9 CLIMA E BIODIVERSITÀ, LE SFIDE PER GLI ALLEVAMENTI

di Redazione

10 REGOLAMENTO UE IN MATERIA DI IGIENE PER CARNI, PRODOTTI DELLA PESCA, LATTIERO-CASEARI E UOVA

di Redazione

ECONOMIA

20 LA LIMOUSINE, RAZZA ANTICA DALLA CARNE ECCELLENTE

di Marco Tassinari

22 RAPPORTO ISMEA, +9,4% PRODUZIONE DI CARNE BOVINA NEL 2024

di Marco Testoni

23 EUROCRYOR, INNOVAZIONE IN MACELLERIA CON NUOVE STRATEGIE DI MERCHANDISING

di Redazione

CARNE E VINO

25 IL FUTURO DELL'APERITIVO? IL SUSHI DI CARNE

di Luciana Rota

SCIENZA

26 GLI ANTIGENI DELLA CARNE FANNO DA BARRIERA CONTRO I TUMORI DELL'INTESTINO

di Marco Testoni

29 INFLUENZA AVIARIA IN EUROPA, PER EFSA CASI IN CALO MA SORVEGLIANZA RESTA ALTA

di Luca Borghi

30 STUDENTI OBESI IN AUMENTO, RISCHIANO DISFUNZIONI SESSUALI

di Luca Borghi

**OFFERTA RISERVATA
AGLI ASSOCIATI
FEDERCARNI**

SCONTO 10%*

COD.SCONTO

AQUASOL 0623

*Offerta valida fino al 30/09/2023

SENZA

TENSIOATTIVI

SENZA SOLVENTI

SENZA BIOCIDI

SENZA RISCACQUO

NESSUN RESIDUO CHIMICO

SCEGLI LA SICUREZZA ALIMENTARE PER I TUOI CLIENTI

DETERGENTE UNIVERSALE IN FORMA IONICA

CONTENUTO:

Acqua 99,83%,
Idrossido di potassio 0,17%
Ph 11-12,5

Sgrassatore igienizzante universale, non profumato, per la pulizia di tutte le superfici. Particolarmente indicato per superfici a contatto alimentare anche in alluminio e acciaio quali: affettatrici, segaossa, tritacarne. Impiego: Piani di lavoro, cucine, mense, industrie alimentari e lavorazione carni.

ISTRUZIONI PER L'USO:

Utilizzare puro. Spruzzare o nebulizzare direttamente sulla superficie da trattare. Lasciare agire per qualche secondo in base al grado di grasso o sporcizia. Rimuovere e asciugare con panno o con carta multiuso. Asciugare con panno o carta multiuso. Il prodotto non deve essere risciacquato.

PRODOTTO DA:

**Aquasol Srl Unita Locale: Via Guido Rossa, 11
40055 Villanova di Castenaso (BO)**

Tel: +393281347324 Mail: info@aquasol.it www.aquasol.it

DISTRIBUTORI AUTORIZZATI

GRUPPO POOL PACK:

PLURICART SRL

Via G. Agnelli, 3-Calerno di S. Ilario (RE)

Tel. 0522 942966

email: teamcommerciale@gruppopluricart.it

EUROCARD SRL

Via Prov.le Vecchia, 4/1-CASTELLO D'ARGILE (BO)

Tel. 051 6869511-email: info@eurocart.srl

MALBANIA PACKING SPA

Via F. Neri 86-ARANOVA FIUMICINO(RM)

Tel. 06 32466701-email: info@malbaniapacking.it

NORD ITALIA:

LA PANDINESE SRL

Via Guido Rossa 6-PANDINO (CR)

Tel. 0373 970177-email: donatella@lapandinese.it

SICILIA:

GMR SERVICE SRL

Via Gramsci 28-CAMPOFRANCO (CL)

Tel. 3466977780 -email: walter.lodato@gmail.com



E' arrivato il momento di guardare avanti

“È necessario guardare avanti”. Con questo incipit è iniziata la relazione di un noto professore universitario, tra i primi a effettuare ricerche che portassero all'industrializzazione del processo necessario alla produzione della carne coltivata. Chiaramente lo scopo di un ricercatore è quello di arrivare al successo della propria ricerca, ma non è il nostro scopo, non è quello di noi macellai. E' necessario essere pragmatici, ammettere che un giorno nutrire miliardi di persone potrà diventare un problema, quindi ricercare fonti proteiche alternative è una necessità. Per noi macellai “guardare avanti” oggi può significare rinunciare a rincorrere le altre organizzazioni commerciali più potenti di noi e vedere, nel passato, quello di buono che può essere utilizzato per guardare avanti. Ora ci sono diverse ricerche di mercato dove i consumatori promuovono il macellaio, quale più desiderato riferimento nell'acquisto della carne. Partendo da questa certezza, cerchiamo di capire perché i consumatori hanno questa percezione di qualità entrando nei nostri negozi. Certamente al primo posto c'è il valore umano, la presenza. Io consumatore se compro da chi conosco personalmente, se immagino che chi mi vende la carne ha una famiglia e dei figli, che mangiano la stessa carne, mi sentirò più sicuro nel mangiarla anch'io.

Al secondo posto l'idea di artigianalità che si può sentire solo dentro una bottega di macelleria: chi produce salsiccia, salami, cotechini, chi ti cuoce al momento il tuo arrosto preferito, chi ti prepara dei preziosi involtini o dei fantasiosi bocconcini, chi ti racconta di avere

un allevatore amico, da cui si rifornisce per garantirti una ancora maggiore sicurezza in quello che compri e mangi. Quest'ultimo è l'aspetto a cui mi riferivo dicendo di cercare nel passato il modo per “guardare avanti”. Proprio la nostra storia più tradizionale, la capacità di conoscere e scegliere la carne migliore per il nostro consumatore, può diventare il motivo per consolidare definitivamente la loro fiducia. E ogni consumatore soddisfatto si porta dietro un amico che, se lo sapremo soddisfare, ne porterà un altro e via così.

Creare nel nostro negozio questa immagine di due professionisti, chi produce allevando e chi vende con competenza, proponendo le persone con le loro facce come garanzia di serietà e qualità, è una realtà di marketing di successo. Sicuro. Di tutto questo potremo parlarne in un convegno a Modena, nei giorni 23, 24 e 25 marzo saremo tutti ad I Meat, l'unica vera fiera dedicata e pensata per i macellai. Avremo lo scontro per la finale del nostro campionato “In viaggio nelle generazioni”, inviteremo giovani macellai europei per uno scambio di esperienze e ci siederemo intorno a un tavolo con chi produce carne coltivata e chi produce carne di qualità in modo sostenibile, etico e attento al benessere animale, le Università che fanno ricerca.

Noi macellai faremo la nostra parte per dimostrare che nel nostro Paese i consumatori preferiscono l'artigianalità e i piccoli-medi allevatori alle produzioni di massa dell'industria. Se siete imprenditori che vogliono guardare avanti, troviamoci ad I Meat tutti insieme. In occasione del nuovo anno vi auguro il meglio per le vostre famiglie, per voi e per la vostra orgogliosa bottega.

Maurizio Arosio
Presidente Federcarni



‘In viaggio nelle generazioni’, a Catania vince la coppia Vincenzo Santangelo Giovanni Battista Li Causi



**VINCENZO SANTANGELO E GIOVANNI BATTISTA LI CAUSI
COPPIA VINCITRICE**

di **LUCA BORGHI**

“In viaggio nelle generazioni”, il contest a coppie dei macellai Federcarni, ha attraversato lo Stretto ed è arrivato a Catania. Come sempre, è stata una gara avvincente e appassionata dove l'estro degli under 35 ha sposato la maestria dei senior. Le coppie, affiatate e complici, hanno messo in mostra il meglio dell'arte della macelleria dove la tradizione e la conoscenza ha fatto il paio con la creatività e la capacità di offrire preparati da fare invidia ai re della gastronomia. La giuria ha avuto un gran da fare per decretare la coppia vincente: Vincenzo Santangelo e Giovanni Battista Li Causi si sono dunque aggiudicati la tappa catanese, portando a casa anche i premi messi a disposizione da

**MICHELE MAZZA
E GIACOMO GILIOTTI**



**MONICA BARNAT
E MIRKO LUCIO ALTADONNA**



**PIETRO MOTTA
E MIRKO BARBAGALLO**



**VITO PASSANTINO
E ANTONINO GAGUANELLO**



Zanussi ed EuroCryor. Tanti i riconoscimenti degli sponsor assegnati alle altre coppie.

LE COPPIE IN GARA

La tappa di Catania ha visto la sfida tra le coppie formate da Vito Passantino e Antonino Gaguanello di Palermo, Vincenzo Santangelo di Sciacca in provincia di Agrigento e Giovanni Battista Li Causi di Castelvetrano nel trapanese, Giacomo Giliotti di Catanzaro e Michelle Mazza di Rivoli in provincia di Torino, Giuseppe Pillitteri di Palermo e Giorgio Cecalà di Termini Imerese nel palermitano, Pietro Motta e Mirko Barbagallo di Catania, Mirko

Lucio Altadonna di Catania e Monica Barnat di Messina. Un roster giovane ed esperto che non si è risparmiato dal primo all'ultimo minuto della competizione.

LA GIURIA

Come in tutte le altre tappe di 'In viaggio nelle generazioni', la giuria è stata inflessibile e attenta. Niente sconti, la gara è gara. La giuria, presieduta da Carmelo D'Agata, era composta dal delegato di Federcarni, Alberto Succi; dal giornalista Giuseppe Cusumano; dal veterinario Simone Platania; dallo chef Antonio Fazio e dai consumatori Nerina Basile e Sabrina Caracappa.

**GIUSEPPE PILLITTERI
E GIORGIO CECALÀ**



I PREMI

Se la coppia vincitrice composta da Vincenzo Santangelo e Giovanni Battista Li Causi si è aggiudicata la tappa catanese, vedendosi assegnare anche i premi Zanussi ed EuroCryor, la tappa catanese è stata generosa di riconoscimenti. A Vito Passantino e Antonino Gaguanello è infatti andato il premio messo a disposizione dalla ditta Ragusa, a Giacomo Giliotti e Michelle Mazza è stato assegnato il premio aziendale Tagliabene per la presenza femminile, mentre le coppie Giuseppe Pillitteri-Giorgio Cecalà e Pietro Motta-Mirko Barbagallo si sono aggiudicati il premio di Menù. Premio Menù anche per la coppia Mirko Lucio Altadonna-Monica Barnat che ha portato a casa anche il riconoscimento di Tagliabene per la presenza femminile.





FEDERCARNI CATANIA: “GRAZIE TUTTI COLORO CHE HANNO CONTRIBUITO AL SUCCESSO DELLA TAPPA”

Desidero esprimere il mio più sentito ringraziamento a tutti voi per il prezioso contributo che avete offerto alla realizzazione del convegno che si è recentemente tenuto a Catania nell'ambito di 'In viaggio nelle generazioni'. Un sincero grazie ai docenti, agli allevatori, ai veterinari, all'Asp, alla biologa e a tutti i professionisti della filiera delle carni, che con le loro competenze e il loro impegno hanno reso questo evento un successo. Il vostro apporto è stato fondamentale per affrontare le tematiche del nostro settore in modo approfondito e autorevole, offrendo momenti di confronto di grande valore. Desidero inoltre rivolgere un particolare ringraziamento allo staff di Federcarni per il prezioso supporto organizzativo

e la professionalità dimostrata in ogni fase dell'evento; alle coppie in gara, che con il loro entusiasmo e la loro passione hanno arricchito il convegno, regalando momenti di confronto pratico e stimolante; allo staff di Ristora Hotel Sicilia, per la collaborazione impeccabile e l'eccellente ospitalità, che hanno contribuito a creare un ambiente accogliente e funzionale per tutti i partecipanti. La sinergia tra tutti questi elementi ha permesso di mettere in luce le sfide, le opportunità e le eccellenze di un settore fondamentale per il nostro territorio. Spero che questa collaborazione possa essere solo l'inizio di un percorso che ci vedrà lavorare insieme ancora molte volte in futuro.

*Antonio Sicali
Federcarni Catania*





A Catania nasce l'Academy per addetti ai banchi di macelleria

di ANTONIO SICALI

Nasce la nostra Academy per addetti ai banchi di macelleria: una formazione di qualità per il futuro del settore. Nel cuore di un settore in continua evoluzione come quello della macelleria, abbiamo deciso di puntare sul futuro avviando una nuova Academy dedicata alla formazione di base e di primo coltello.

Un progetto ambizioso che mira a preparare giovani donne e uomini a intraprendere una carriera solida e ricca di opportunità, con una preparazione teorica e pratica all'altezza delle esigenze del mercato.

IL PERCORSO

Con un percorso formativo completo l'Academy offre un corso intensivo di 170 ore, dove i partecipanti vengono guidati passo dopo passo per apprendere tutte le competenze fondamentali di un addetto ai banchi di macelleria. Dalle tecniche base di taglio alle prime nozioni sull'uso del coltello, senza dimenticare l'importanza della sicurezza alimentare, della gestione dei prodotti e dell'interazione con i consumatori. L'obiettivo è fornire ai giovani le com-

petenze per lavorare in modo professionale, unendo la tradizione della macelleria italiana alle moderne esigenze di un settore che richiede sempre più attenzione alla qualità, alla sostenibilità e alla soddisfazione del consumatore.

I PROTAGONISTI DEL PROGETTO

I partecipanti sono ragazze e ragazzi giovani, motivati e desiderosi di apprendere un mestiere artigianale con radici profonde nella cultura italiana. La diversità di età e di background porta un'energia nuova e stimolante, contribuendo a creare un ambiente di apprendimento collaborativo e inclusivo. Formatori esperti e professionisti del settore accompagnano gli studenti, mettendo a disposizione la loro esperienza pluriennale e trasferendo competenze tecniche ma anche valori fondamentali come il rispetto per il prodotto, il consumatore e il lavoro stesso.

UN PASSO VERSO IL FUTURO

L'Academy non è solo un progetto formativo, ma una vera e propria op-

portunità per rilanciare un settore che ha bisogno di nuove energie. Grazie a questo percorso, i giovani potranno inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro con una preparazione solida e competitiva. Inoltre, per le aziende del settore, l'Academy rappresenta una risorsa preziosa: un vivaio di talenti già formati, pronti ad affrontare le sfide quotidiane di un mestiere che richiede passione, precisione e professionalità. Investire sulle persone per costruire valore. Questa iniziativa riflette il nostro impegno a investire sulle persone, considerando la formazione come un pilastro fondamentale per creare valore non solo per le singole aziende ma per l'intero comparto.

Siamo convinti che il successo del settore passi attraverso la trasmissione di competenze e la valorizzazione delle nuove generazioni. Con l'Academy per addetti ai banchi di macelleria, stiamo costruendo un ponte tra passato e futuro, tra tradizione e innovazione. Un investimento sulle persone, sulla qualità e sul valore di un mestiere antico che continua a essere essenziale.



Clima e biodiversità, le sfide per gli allevamenti

a cura di REDAZIONE

Anka Lorencz, vice presidente di Ibc, International butchers confederation di cui Federcarni fa parte, informa che sul sito web di European Livestock Voice, è stato pubblicato un articolo sul ruolo del bestiame e degli allevamenti nella salvaguardia dell'ecosistema e del fabbisogno proteico. Lo riportiamo.

Il settore della produzione animale deve affrontare sfide significative nell'aumentare gli alimenti di origine animale per soddisfare i bisogni nutrizionali della crescente popolazione, affrontando al tempo stesso il cambiamento climatico e la protezione della biodiversità, in particolare operando in un quadro agro-ecologico. Il bestiame fornisce quasi la metà del fabbisogno proteico globale e rappresenta una fonte ricca e preziosa di vari micronutrienti biodisponibili difficili da ottenere dalle piante. Inol-

tre, gli erbivori sono essenziali per gli ecosistemi delle praterie e il loro ruolo naturale può essere mantenuto attraverso un'adeguata gestione del bestiame, contribuendo a pratiche di allevamento sostenibili.

LA CONVERSIONE DELLA BIOMASSA

Storicamente, il bestiame è stato utilizzato con successo per convertire materie prime per mangimi non commestibili e a basso costo in alimenti ricchi di nutrienti per gli esseri umani, riciclando al contempo i nutrienti delle piante attraverso il letame, migliorando la salute e la fertilità del suolo e sequestrando il carbonio. Solo una parte della biomassa vegetale è adatta al consumo umano, il che rende gli animali vitali per convertire la biomassa non commestibile, soprattutto quella proveniente dai prati, che ricoprono oltre i due terzi delle superfici agricole, e dai sottoprodotti dell'indu-

stria agroalimentare in proteine consumabili. A livello globale, l'86% dei mangimi per il bestiame non compete con l'alimentazione umana.

IL BESTIAME NEI SISTEMI AGRICOLI

Se fatto adeguatamente, l'inserimento del bestiame nei sistemi agricoli è fondamentale per mantenere il flusso circolare di materiali nel suolo, nell'acqua e nell'atmosfera, prevenendo allo stesso tempo la perdita di potenziale cibo umano a causa della biomassa non commestibile. Il sequestro del carbonio nel suolo attraverso un allevamento ben gestito può ridurre le emissioni di carne bovina e ripristinare paesaggi degradati. La gestione del bestiame e la protezione dell'ambiente sono interdipendenti e dovrebbero esserlo, poiché il bestiame aiuta a sostenere le risorse ecologiche beneficiando al tempo stesso della loro fornitura sostenibile.

Regolamento Ue in materia di igiene per carni, prodotti della pesca, lattiero-caseari e uova

a cura di REDAZIONE

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, 19.4.2024 visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (1), in particolare l'articolo 10, paragrafo 1, secondo comma, lettere a), c), d), e) e f), considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale destinate agli operatori del settore alimentare. In particolare, l'allegato II di tale regolamento stabilisce requisiti concernenti diversi prodotti di origine animale e l'allegato III del medesimo regolamento stabilisce requisiti specifici. L'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti per l'applicazione di un marchio di identificazione sui prodotti di origine animale. L'allegato II, sezione I, parte B, del regolamento (CE) n. 853/2004 fa riferimento alla Comunità europea anziché all'Unione europea. Le abbreviazioni del marchio di identificazione che fanno riferimento all'«Unione europea» dovrebbero pertanto sostituire i riferimenti alla «Comunità europea». Tale sostituzione crea tuttavia un notevole onere amministrativo. È pertanto opportuno prevedere un periodo transitorio durante il quale i prodotti recanti un marchio di identificazione con l'abbreviazione per la «Comunità europea» prima della fine del periodo transitorio possono rimanere sul mercato.

(2) È inoltre necessario chiarire il collegamento tra la forma del marchio di identificazione richiesto dal regolamento (CE) n. 853/2004 e i requisiti relativi a un marchio di identificazione speciale stabiliti per il controllo di determinate malattie animali nel regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio (2). È opportuno modificare l'allegato II, sezione I, parte B, del regolamento (CE) n. 853/2004 per chiarire quale forma dovrebbe essere applicata in circostanze specifiche.

(3) L'allegato II prevede inoltre che gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli debbano, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica avviati o destinati ad essere avviati al macello. Gli stessi requisiti dovrebbero applicarsi agli operatori del settore alimentare che gestiscono i centri di lavorazione della selvaggina nei casi in cui la selvaggina d'allevamento macellata nel luogo di origine è inviata al centro di lavorazione della selvaggina.)

(4) I macelli mobili sono sempre più utilizzati per evitare possibili problemi relativi al benessere degli animali durante il trasporto, ad esempio a causa dei lunghi tempi di trasporto degli animali allevati in zone remote. I macelli mobili sono soggetti al riconoscimento come qualsiasi altro macello a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 in ciascuno Stato membro in cui operano. È tuttavia necessario chiarire le modalità di applicazione di tale riconoscimento nel caso di macelli che presentano una combinazione di strutture mobili e permanenti. Il riconoscimento dei macelli si basa principalmente sul rispetto dei requisiti relativi alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature di tali macelli di cui all'allegato III, sezione I, capitolo II, e sezione II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 853/2004.

(5) L'articolo 43, paragrafo 6, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione (3) prevede che, in circostanze eccezionali, gli animali vivi possano essere spostati verso un altro macello. Il regolamento (CE) n. 853/2004 non prevede tale possibilità. A fini di coerenza della legislazione dell'Unione, il regolamento (CE) n. 853/2004 dovrebbe essere allineato in tal senso al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627. È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato III, sezione I, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004.

(6) Il regolamento (CE) n. 853/2004 consente lo stordimento e il dissanguamento di un numero limitato di determinati ungulati nell'azienda agricola purché siano rispettati requisiti specifici, fra cui il fatto che gli animali non possono essere trasportati al macello, per evitare che chi li manipola corra dei rischi e che gli animali possano ferirsi durante il trasporto. Tale requisito limita detta possibilità di stordimento e dissanguamento nell'azienda agricola principalmente agli animali allevati in modo estensivo ed esclude la maggior parte degli animali manipolati regolarmente dagli allevatori e quindi facilmente trasportati senza rischi. Sulla base dell'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e dalle autorità competenti e tenendo conto della crescente domanda di evitare qualsiasi problema relativo al benessere degli animali durante il trasporto, è opportuno estendere tale possibilità di stordimento e dissanguamento degli ungulati nell'azienda agricola, conformemente a requisiti specifici, agli ovini, ai caprini e agli altri ungulati allevati in qualsiasi condizione di stabulazione.



(7) Il 19 gennaio 2023 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha pubblicato un parere scientifico sulla sicurezza microbiologica delle carni frollate (4) («parere dell'EFSA»). Il parere dell'EFSA indica che, se sono rispettati determinati requisiti, le carni frollate non comportano un rischio più elevato per la salute pubblica rispetto alle carni fresche. Tenendo conto del crescente consumo di carni frollate è opportuno stabilire nel regolamento (CE) n. 853/2004 i requisiti specifici raccomandati nel parere dell'EFSA, in particolare per quanto riguarda le carni bovine frollate a secco. Tali carni sono immesse sul mercato come carni fresche oppure come preparazioni di carni, ad esempio mediante l'aggiunta di colture di maturazione alle carni fresche durante la frollatura a secco. È pertanto opportuno modificare di conseguenza entrambe le sezioni I e V dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.

(8) L'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede condizioni di trasporto alternative per le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini e suini. Tali condizioni di trasporto si basano sul controllo della temperatura superficiale della carne anziché della temperatura nella parte più interna e devono soddisfare requisiti specifici.

(9) Sulla base dell'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e dalle autorità competenti, è opportuno modificare tali requisiti specifici di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 in particolare per consentire la raccolta delle carni da un deposito frigorifero e da un numero limitato di macelli, per consentire il trasporto nello stesso compartimento con più tipi di carni conformi ai requisiti di temperatura finale di dette carni e per stabilire condizioni supplementari di temperatura e di durata per il trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini e bovini nel corso di una durata di trasporto massima di 30 ore.

(10) Le autorità competenti hanno segnalato risultati diversi per quanto riguarda la misurazione della temperatura superficiale quando si utilizzano metodi diversi. È pertanto opportuno stabilire un metodo di riferimento basato sull'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare e sugli sviluppi tecnologici, mantenendo nel contempo la possibilità di utilizzare metodi alternativi.

(11) L'allegato III, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che i ratiti d'allevamento e gli ungulati d'allevamento macellati nell'azienda agricola devono essere trasportati al macello per essere ulteriormente manipolati. Poiché dispongono di strutture adeguate per manipolare in condizioni igieniche soddisfacenti tale selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola, anche i centri di lavorazione della selvaggina dovrebbero essere autorizzati a ricevere e manipolare ratiti d'allevamento e ungulati d'allevamento.

(12) L'allegato III, sezione III, punto 3, lettera i), prevede inoltre che una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato gli animali accompagni al macello i ratiti d'allevamento e gli ungulati d'allevamento macellati nell'azienda agricola. Le informazioni fornite in tale dichiarazione sono analoghe alle informazioni sulla catena alimentare. Al fine di ridurre gli oneri amministrativi dovuti a tale duplicazione di informazioni, è opportuno sopprimere il suddetto requisito di dichiarazione. I riferimenti al punto 3, lettera i), dovrebbero essere sostituiti da riferimenti alle informazioni sulla catena alimentare.

(13) La selvaggina d'allevamento macellata presso l'azienda di provenienza deve essere accompagnata da un certificato attestante la conformità ai requisiti di cui all'allegato III, sezione III, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004 utilizzando il modello di certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione (5). Al fine di evitare ambiguità tra l'obbligo giuridico di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e il modello di certificato sanitario di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235, la formulazione del certificato sanitario di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 dovrebbe essere pienamente coerente.

(14) L'allegato III, sezione VIII, capitolo VII, punti 1 e 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che i prodotti della pesca freschi e i prodotti della pesca non trasformati decongelati debbano essere mantenuti a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente e che i prodotti della pesca congelati debbano essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in tutte le parti dei prodotti. Nel settore dei prodotti della pesca è talvolta necessario avvalersi di macchine che affettano prodotti della pesca freschi, prodotti della pesca non trasformati decongelati o prodotti della pesca trasformati e che possono ricomporre le fette utilizzando interfolgi posizionati automaticamente. In tal caso detti prodotti della pesca sono posti in una cella frigorifera per ridurre la temperatura iniziale o, nel caso di prodotti già congelati, aumentarne la temperatura al di sopra di -18 °C per consentire il taglio o l'affettatura. È pertanto opportuno autorizzare, ove necessario per la temperatura necessaria per motivi tecnologici, che la temperatura dei prodotti della pesca sottoposti a tale pratica differisca per un periodo di tempo limitato dalle temperature prescritte all'allegato III, sezione VIII, capitolo VII, punti 1 e 2. È tuttavia opportuno non consentire la conservazione e il trasporto a tale temperatura.

(15) L'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti sanitari per la produzione di latte crudo e colostro in allevamenti di animali di allevamento da cui sono raccolti il latte e il colostro ai fini della loro immissione sul mercato. Il punto 3 di tale parte I prevede che il latte crudo di vacche, bufale, pecore o capre che non provengono da allevamenti indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi sia sottoposto a un trattamento termico che consenta di ottenere una reazione negativa alla prova della fosfatasi alcalina. La prova della fosfatasi alcalina non è tuttavia un metodo adeguato per verificare il trattamento termico del latte crudo di specie non bovine o del latte crudo separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente in moderni impianti di trasformazione. È pertanto opportuno offrire agli operatori del settore alimentare opzioni alternative basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (6) per dimostrare l'efficacia del trattamento termico applicato.

(16) L'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce i requisiti per il trattamento termico del latte crudo, del colostro, dei prodotti lattiero-caseari o dei prodotti ottenuti dal colostro. Il punto 1, lettera a), di tale parte II stabilisce che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti pastorizzati devono reagire negativamente all'eventuale prova della fosfatasi alcalina. Data l'inadeguatezza della prova della fosfatasi alcalina per verificare il trattamento termico del latte crudo di specie non bovine o del latte crudo separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente, è opportuno offrire agli operatori del settore alimentare anche opzioni alternative basate sui principi HACCP per dimostrare l'efficacia della pastorizzazione.

(17) L'allegato III, sezione X, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme igieniche per la produzione di uova e prevede in particolare che, nei locali del produttore e fino al momento in cui sono vendute al consumatore, le uova debbano essere conservate al riparo da odori estranei, in quanto un odore può essere indicativo di un'alterazione delle uova che le renderebbe inadatte al consumo diretto da parte del consumatore finale. qualora tuttavia un odore estraneo sia stato intenzionalmente applicato alle uova da un operatore del settore alimentare per conferire loro aromi particolari, la presenza di tale odore non implica che le uova comportino un rischio per il consumatore. È pertanto opportuno consentire l'immissione sul mercato di uova alle quali è stato intenzionalmente applicato un odore, a condizione che tale pratica non sia intesa a nascondere la preesistenza di odori estranei alle uova.

(18) È opportuno concedere agli operatori del settore alimentare il tempo sufficiente per adeguarsi ai nuovi requisiti in materia di frollatura a secco delle carni bovine o per dimostrare in maniera ritenuta soddisfacente dalle autorità competenti la sicurezza degli approcci alternativi. Tali nuovi requisiti di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004, quale modificato dal presente regolamento, dovrebbero pertanto applicarsi sei mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento.

(19) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 853/2004,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il marchio di identificazione sui prodotti di origine animale può continuare a recare le abbreviazioni di «Comunità europea» di cui all'allegato II, sezione I, parte B, punto 8, del regolamento (CE) n. 853/2004, nella versione antecedente le modifiche introdotte dal presente regolamento, fino al 31 dicembre 2028 e i prodotti di origine animale recanti tali marchi di identificazione apposti prima di detta data possono rimanere sul mercato.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

L'allegato, punto 3), lettera a), punto iv, numero 1), si applica a decorrere dal 9 novembre 2024. Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri. Fatto a Bruxelles, il 14 dicembre 2023

Per la Commissione La presidente Ursula VON DER LEYEN



Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono così modificati:

1) nell'allegato II, sezione I, la parte B è così modificata:

a) il punto 8 è sostituito dal seguente:

«8. Se apposto in uno stabilimento all'interno dell'Unione, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione di Unione europea ("UE") in una delle lingue ufficiali dell'Unione, come segue: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ.

Tali abbreviazioni non devono rientrare nei marchi apposti da imprese situate all'esterno dell'Unione su prodotti importati nell'Unione.»;

b) è aggiunto il punto seguente:

«8 bis. I requisiti relativi alla forma del marchio di identificazione di cui alla presente parte B possono essere sostituiti dai requisiti relativi a un marchio di identificazione speciale conformemente all'articolo 65, paragrafo 1, lettera h), del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) e alle norme adottate ai sensi dell'articolo 67, lettera a), dell'articolo 71, paragrafo 3 o 4, o dell'articolo 259, paragrafo 1 o 2, di tale regolamento.

(*) Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale ("normativa in materia di sanità animale") (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).»;

2) nell'allegato II, la sezione III è così modificata:

a) il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli o i centri di lavorazione della selvaggina devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire come previsto nella presente sezione per tutti gli animali, diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello o al centro di lavorazione della selvaggina.»;

b) ai punti 1, 2, 4, 5, 6 e 7 i termini «macello» e «macelli» sono sostituiti, rispettivamente, dai termini «macello o centro di lavorazione della selvaggina» e «macelli o centri di lavorazione della selvaggina», con le opportune modifiche grammaticali del testo;

3) l'allegato III è così modificato:

a) la sezione I è così modificata:

i) al capitolo II, il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 9. I macelli parziali mobili devono operare in cooperazione con strutture di macellazione permanenti complementari al fine di costituire un macello completo conforme ai requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 9. I macelli parziali mobili possono operare con varie strutture di macellazione complementari, costituendo in tal modo vari macelli.»;

ii) al capitolo IV, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo. Tuttavia, ove richiesto per motivi di benessere, prima della macellazione dev'essere loro concesso un periodo di riposo. Gli animali presentati alla macellazione in un macello devono essere macellati in tale struttura e i movimenti diretti verso un altro macello possono essere consentiti solo in casi eccezionali conformemente all'articolo 43, paragrafo 6, secondo comma, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.»;

iii) il capitolo VI bis è così modificato:

1) il titolo è sostituito dal seguente:

«Capitolo VI bis: MACELLAZIONE PRESSO L'AZIENDA DI PROVENIENZA DI ANIMALI DOMESTICI DELLA SPECIE BOVINA, DIVERSI DAI BISONTI, E DELLE SPECIE OVINA, CAPRINA E SUINA E DI SOLIPEDI DOMESTICI, ESCLUSA LA MACELLAZIONE D'URGENZA»;

2) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Fino a tre animali domestici della specie bovina, diversi dai bisonti, fino a tre solipedi domestici, fino a sei animali domestici della specie suina o fino a nove animali della specie ovina o caprina possono essere macellati nella stessa occasione presso l'azienda di provenienza, se autorizzato dall'autorità competente conformemente ai seguenti requisiti:»;

3) la lettera a) è soppressa;

iv) il capitolo VII è così modificato:

1) dopo il punto 2 è inserito il punto seguente:

«2 bis. Ai fini del presente punto, per "frollatura a secco" si intende la conservazione in condizioni aerobiche di carni fresche in forma di carcasse o tagli appesi non imballati o imballati in sacchi permeabili al vapore acqueo in un locale o armadio refrigerato e lasciati frollare per diverse settimane in condi-

zioni ambientali controllate in termini di temperatura, umidità relativa e flusso d'aria.

Prima dell'immissione sul mercato o del congelamento, le carni bovine sottoposte a frollatura a secco devono essere conservate a una temperatura superficiale compresa tra -0,5 e 3,0 °C, con un'umidità relativa non superiore all'85 % e un flusso d'aria compreso tra 0,2 e 0,5 m/s in un locale o armadio apposto per un massimo di 35 giorni a decorrere dalla fine del periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione. Gli operatori del settore alimentare possono tuttavia applicare altre combinazioni di temperatura superficiale, umidità relativa, flusso d'aria e tempo, oppure frollare a secco carni di altre specie, se dimostrano in maniera ritenuta soddisfacente dall'autorità competente che sono fornite garanzie equivalenti per quanto riguarda la sicurezza delle carni.

Si applicano inoltre le misure specifiche seguenti:

- i) la frollatura a secco deve iniziare immediatamente dopo il periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione e il sezionamento e/o il trasporto verso uno stabilimento che effettua la frollatura a secco non devono essere indebitamente ritardati;
- ii) le carni non devono essere caricate nel locale o nell'armadio fino a quando non sono state raggiunte la temperatura e l'umidità relativa di cui al secondo capoverso;
- iii) le carni devono essere appese dall'osso oppure, se si utilizza un ripiano, occorre garantire una perforazione sufficiente ad agevolare il flusso d'aria e un rivoltamento periodico con l'impiego di metodi igienici;
- iv) all'inizio del processo di frollatura a secco può essere applicato un flusso d'aria più elevato per agevolare lo sviluppo precoce della crosta e ridurre l'attività dell'acqua presente sulla superficie;
- v) devono essere utilizzati termometri, sonde di umidità relativa e altre attrezzature per monitorare accuratamente e agevolare il controllo delle condizioni del locale o dell'armadio;
- vi) l'aria che esce dall'evaporatore, rientra nell'evaporatore ed entra in contatto con le carni bovine deve essere filtrata o trattata con raggi UV;
- vii) quando la crosta è rifilata, tale rifilatura deve essere effettuata nel rispetto delle norme igieniche.»

2) ; al punto 3, lettera b), i punti da iv) a viii) sono sostituiti dai seguenti:

«iv) per ogni trasporto, il veicolo che trasporta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi raccoglie le carni da un massimo di tre macelli o da un deposito frigorifero che raccoglie direttamente dai macelli; tutti i requisiti di cui alla presente lettera b) si applicano a tutti i carichi di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi spediti dal macello e dal deposito frigorifero che raccoglie dal suddetto macello;

v) le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi devono avere nella parte più interna una temperatura di 15 °C all'inizio del trasporto se saranno trasportate nello stesso compartimento insieme a carni che soddisfano i requisiti di temperatura di cui al punto 1 per le frattaglie e di 7 °C per le altre carni;

vi) la partita è accompagnata da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare; tale dichiarazione deve indicare la durata di refrigerazione prima del primo carico, l'ora a cui è iniziato il primo carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura ambiente massima durante il trasporto cui le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che autorizza il trasporto conformemente al punto ii);

vii) l'operatore del settore alimentare di destinazione deve informare l'autorità competente prima di ricevere per la prima volta carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi che non raggiungono la temperatura di cui al punto 1 prima dell'inizio del trasporto;

viii) le carni devono essere trasportate conformemente ai seguenti parametri:

per una durata di trasporto massima (*) di sei ore:

Specie	Temperatura superficiale (°)	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale (°)	Temperatura ambiente massima durante il trasporto (°)	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse (°)
Ovini e caprini	7 °C	8 ore	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Bovini		20 ore		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Suini		16 ore		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

(°) Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.

(°) Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.

(°) Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.

(°) Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

La durata di trasporto massima può essere prolungata fino a 30 ore se prima dell'inizio del trasporto è raggiunta una temperatura nella parte più interna inferiore a 15 °C;

per una durata di trasporto massima (**) di 60 ore:

Specie	Temperatura superficiale (°)	Tempo massimo di refrigerazione per raggiungere la temperatura superficiale (°)	Temperatura nella parte più interna (°)	Temperatura ambiente massima durante il trasporto (°)	Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse (°)
Ovini e caprini	4 °C	12 ore	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovini		24 ore			

(°) Temperatura superficiale massima consentita al momento del carico e successivamente, rilevata nella parte più spessa di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi.

(°) Tempo massimo consentito dal momento dell'abbattimento fino al raggiungimento della temperatura superficiale massima consentita durante il carico.

(°) Temperatura ambiente massima nella parte più interna autorizzata al momento del carico e successivamente.

(°) Temperatura ambiente massima alla quale le carni sono autorizzate a essere esposte dal momento di inizio del carico e per l'intera durata del trasporto.

(°) Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse effettuato nel macello usando una finestra mobile di 10 settimane, consentito per le carcasse delle specie interessate, come valuto dell'operatore per soddisfare l'autorità competente, secondo le procedure di campionamento e di prova di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e capitolo 3, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 2073/2005.

ix) i metodi di misurazione della temperatura superficiale devono essere convalidati e come metodo di riferimento deve essere utilizzato il metodo seguente:

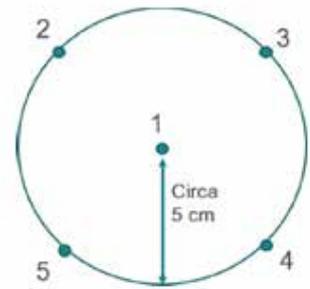
— deve essere utilizzato un termometro tarato conformemente all'ultima versione della norma ISO 13485;

— il sensore deve essere inserito perpendicolarmente nella parte più spessa a una profondità compresa tra 0,5 a 1 cm della parte esterna:

a) della spalla; oppure

b) della coscia per i bovini, gli ovini e i caprini o del prosciutto, o della superficie interna del prosciutto nella parte superiore centrale per i suini;

— devono essere effettuate cinque misurazioni della temperatura come segue:



— almeno una delle cinque misurazioni deve essere inferiore ai requisiti di temperatura superficiale di cui al punto viii).»;

(*) Durata massima consentita dall'inizio del carico delle carni nel veicolo fino al completamento dell'ultima consegna. Il carico delle carni nel veicolo può essere posticipato oltre il tempo massimo consentito per la refrigerazione delle carni alla temperatura superficiale specificata. In questo caso dalla durata di trasporto massima consentita deve essere detratto il tempo per cui il carico è stato posticipato. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può limitare il numero di punti di consegna.

(**) Durata massima consentita dall'inizio del carico delle carni nel veicolo fino al completamento dell'ultima consegna. Il carico delle carni nel veicolo può essere posticipato oltre il tempo massimo consentito per la refrigerazione delle carni alla temperatura superficiale specificata. In questo caso dalla durata di trasporto massima consentita deve essere detratto il tempo per cui il carico è stato posticipato. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può limitare il numero di punti di consegna.

b) alla sezione II, capitolo II, il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 7. I macelli parziali mobili devono operare in cooperazione con strutture di macellazione permanenti complementari al fine di costituire un macello completo conforme ai requisiti di cui ai seguenti punti da 1 a 7. I macelli parziali mobili possono operare con varie strutture di macellazione complementari, costituendo in tal modo vari macelli.»;



c) la sezione III è così modificata:

1) il punto 3 è così modificato:

i) la lettera h) è sostituita dalla seguente:

«h) gli animali macellati e dissanguati sono trasportati al macello o a un centro di lavorazione della selvaggina, a seconda dei casi, in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo. Qualora il trasporto impieghi più di due ore, gli animali devono essere refrigerati; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria. L'eviscerazione può essere effettuata sul posto sotto la supervisione del veterinario ufficiale;»;

ii) la lettera i) è soppressa; e

iii) la lettera j) è sostituita dalla seguente:

«j) il certificato sanitario di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235, rilasciato e firmato dal veterinario ufficiale, attestante l'esito favorevole dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché la data e l'ora della macellazione, deve accompagnare al macello o a un centro di lavorazione della selvaggina, a seconda dei casi, l'animale macellato o deve essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.»;

2) d) il punto 3 bis è sostituito dal seguente:

«3 bis. In deroga al punto 3, lettera j), l'autorità competente può autorizzare che la certificazione della corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché della data e dell'ora della macellazione sia inclusa solo nelle informazioni sulla catena alimentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, a condizione che:

a) l'azienda non sia situata in una zona soggetta a restrizioni quale definita all'articolo 4, punto 41), del regolamento (UE) 2016/429;

b) l'operatore del settore alimentare abbia dimostrato di possedere un adeguato livello di competenza per la macellazione di animali senza causare dolore, ansia o sofferenze evitabili, a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1099/2009 e fatto salvo l'articolo 12 di tale regolamento.»;

d) alla sezione V, capitolo III, è aggiunto il punto seguente:

«6. Le preparazioni di carne sottoposte a frollatura a secco devono soddisfare i requisiti di cui alla sezione I, capitolo VII, punto 2 bis, del presente allegato III.»;

e) alla sezione VIII, capitolo VII, è aggiunto il punto seguente:

«4. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati o i prodotti della pesca trasformati, se devono essere a una temperatura inferiore a quella del ghiaccio fondente per consentire l'impiego di macchine per l'affettamento o il taglio di prodotti della pesca, possono essere mantenuti a tale temperatura necessaria per motivi tecnologici per un lasso di tempo il più breve possibile e in ogni caso non superiore a 96 ore. La conservazione e il trasporto a tale temperatura non sono consentiti. I prodotti della pesca congelati, se devono essere a una temperatura superiore a -18 °C per consentire l'impiego di macchine per l'affettamento o il taglio di prodotti della pesca, possono essere mantenuti a tale temperatura necessaria per motivi tecnologici per un lasso di tempo il più breve possibile e in ogni caso non superiore a 96 ore. La conservazione e il trasporto a tale temperatura non sono consentiti.»

f) la sezione IX è così modificata:

i) al capitolo I, parte I, il punto 3 è sostituito dal seguente:

«3. Tuttavia il latte crudo o il colostro proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui al punto 2 può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità competente:

a) nel caso di vacche, bufale, pecore o capre o femmine di altre specie che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, e nel caso di pecore o capre che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione e non presentano sintomi di tale malattia, previo trattamento termico che consenta di ottenere, ove applicabile, una reazione negativa alla prova della fosfatasi alcalina. Se la prova della fosfatasi alcalina non è adeguata per dimostrare l'efficacia del trattamento termico applicato, come ad esempio nelle situazioni in cui il latte crudo è prodotto da specie non bovine o è separato in frazioni diverse prima di essere trattato termicamente, gli operatori del settore alimentare sono autorizzati a fornire all'autorità competente le necessarie garanzie e a tenere i relativi registri nell'ambito delle loro procedure sulla base dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;

b) nel caso di pecore o capre che non presentano una reazione positiva alle prove per la brucellosi, o che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione, e che non presentano sintomi di tale malattia, per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi.»;

ii) al capitolo II, parte II, punto 1, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) la pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento che comporti:

i) un'alta temperatura per un breve periodo: almeno 72 °C per 15 secondi;

ii) una bassa temperatura per un periodo lungo: almeno 63 °C per 30 minuti; oppure

iii) qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente.

Il trattamento di cui ai punti i), ii) e iii) deve garantire che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale prova della fosfatasi alcalina. Se la prova della fosfatasi alcalina non è adeguata per dimostrare l'efficacia della pastorizzazione, come ad esempio nelle situazioni in cui i prodotti derivano da specie non bovine o sono separati in frazioni diverse prima di essere pastorizzati, gli operatori del settore alimentare sono autorizzati a fornire all'autorità competente le necessarie garanzie e a tenere i relativi registri nell'ambito delle loro procedure sulla base dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004.»;

g) alla sezione X, capitolo I, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei non intenzionali, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari. Qualsiasi applicazione intenzionale di odori estranei alle uova non deve essere volta a nascondere un odore preesistente.».

LINEA
ASETTICO
AUTENTICO MENÙ

Il nostro Taleggio DOP

NESSUNO

viene trattato in poco tempo

MERITA

con una tecnologia non invasiva che mantiene

DI ESSERE

le proprietà organolettiche e il gusto intenso e deciso del Taleggio

STRESSATO

Nessuno si stressa... nemmeno lo Chef



Produttori Specialità Alimentari

SENZA AGGIUNTA
DI CONSERVANTI

CONSISTENZA OTTIMALE

COLORE NATURALE E VIVO

SAPORE RICCO E COSTANTE

ALTO POTERE CONDENTE

AROMA INTENSO

PIÙ FRESCO, PIÙ A LUNGO.

POOL PACK® PER FEDERCARNI



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
FEDERCARNI



Ovtene

La tua scelta di qualità

L'innovativo incarto alimentare ispirato al guscio dell'uovo che protegge, conserva e respira, garantendo il mantenimento delle qualità di freschezza, gusto, colore ed odore dell'alimento per tutto il suo ciclo di vita.



CANINS GMBH - SRL

VIA DEL VIGNETO 29, BOLZANO (BZ)
tel.: 0471 202855 - email: info@canins.com

IGROUP SRL

VIA DONAT CATTIN 8, VOGHERA (PV)
tel.: 0383 366094 - email: info@igroupsrl.com

PLURICART SRL

VIA GIOVANNI AGNELLI 3, CALERNO DI S.ILARIO (RE)
tel.: 0522 942966 - email: pluricart@pluricart.com

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE LEGALE E OPERATIVA
CORSO SAVONA 49, VILLASTELLONE (TO)
tel.: 011 9696093 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA BORGOMANERO 92 BIS, CRESSA (NO)
tel.: 0322 538762 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
LOCALITÀ MARICI SN, BOISSANO (SV)
tel.: 0182940640 - email: sales@poolpacknordovest.it

POOL PACK NORD OVEST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA BARTOLOMEO PARODI, 274/A CERANESI (GE)
tel.: 010714774 - email: sales@poolpacknordovest.it

VITTORE CARTA SRL

VIA GALLENCA, 13 SAN COLOMBANO BELMONTE (TO)
tel.: 0124 629391 - email: marco@vittonecarta.it

PLASTICONF SHOP SRL

I TRAVERSA SX, VIA GARRONE 5, CITTA' GIARDINO MELILLI (SR)
tel.: 0931 761444-760288 - email: info@plasticonfshop.com

CARTITALIA SRL

STRADA VALLE BORMIDA 2, CORTEMILIA (CN)
tel.: 0173 81257 - email: commerciale@cartitaliaonline.it

EUROCARD SRL

VIA PROVINCIALE VECCHIA 4/1, CASTELLO D'ARGILE (BO)
tel.: 051 6869511 - email: info@eurocartspa.com

INGROSSO CARTA SRL

VIA BERLINGUER 85 - LOC. SETTIMA, GOSSOLENGO (PC)
tel.: 0523 557341 - email: info@ingrossocarta@virgilio.it

INTERPACK SPA

VIA PARUGIANO DI SOTTO 102-104, MONTEMURLO (PD)
tel.: 0574 68381 - email: info@interpackspa.com

MALBANIA PACKING SPA

VIA FERDINANDO NERI 86, ARANOVA FIUMICINO (RM)
tel.: 06 32466701 - email: info@malbaniapacking.it

POOL PACK NORD EST SPA

SEDE LEGALE E OPERATIVA
VIA AUSTRIA 7, PADOVA (PD)
tel.: 049 7800971 - email: info@poolpacknordest.com

POOL PACK NORD EST SPA

SEDE OPERATIVA
VIA SLOVENIA 10/ZAU, UDINE (UD)
tel.: 0432 626211 - email: info@poolpacknordest.com

POOL PACK CAMPANIA SRL

CONTRADA QUERCIA 3/4, ATENA LUCANA SCALO (SA)
tel.: 0975 71302 - email: info@poolpackcampania.it

POOL PACK PUGLIA SRL

STRADA ANTICA PER ACQUARICA, 81 Z.I. RUFFANO (LE)
tel.: 0833 692803 - email: info@ribucart.com

POOL PACK SARDEGNA SRL

VIALE MONASTIR KM 15 N.100 STRADA STATALE 131 SAN SPERATE (SU)
tel.: 070 9165039 - email: info@poolpacksardegna.it

PROGETTO PACKING SRL

VIA 8 MARZO, 17 PAGLIARE DI SPINETOLI (AP)
tel.: 0736 892480 - email: info@progettopacking.com

DOVE ACQUISTARE

ALIM-PACK SRL

VIA S.ANTONIO 2/A, MONTICELLO D'ALBA (CN)
tel.: 0173 466914 - email: info@alim-pack.it

GROSSI CARTA MANTOVA SPA

VIA OSTIGLIA 10/F, MANTOVA (MN)
tel.: 0376 2381 - email: info@grossicarta.com

GROSSI CARTA MANTOVA SPA

VIA OSTIGLIA 10/F, MANTOVA (MN)
tel.: 0376 2381 - email: info@grossicarta.com

LINEA CARTA SRL

VIA SAVONA 81, CUNEO (CN)
tel.: 0171 401428 - email: info@lineacarta.it

SACCARDO SRL

VIA DEL PATRIARCA 3, MIRANO (VE)
tel.: 041 430913-443 - email: com@saccardo.eu



CONOSCIAMO LE RAZZE BOVINE DA CARNE

La Limousine, razza antica dalla carne eccellente

di MARCO TASSINARI

La Limousine è una razza di antiche origini, appartenente al gruppo delle "razze rosse" brachicere europee presenti da millenni nel nostro continente. Deve il suo nome alla sua zona di origine, la regione francese Limousin, in parte attraversata dalle montagne del Massiccio Centrale. Un tempo a triplice attitudine, negli ultimi 150 anni è stata efficacemente selezionata per la produzione della carne, attitudine nella quale oggi dimostra di eccellere, presentando elevate rese in carcassa (62-65%) e in carne magra e ottimi indici di conversione alimentare, caratteristiche che vanno ad aggiungersi alla grande facilità al parto e alle spiccate attitudini materne per le quali è universalmente nota.

LE CARATTERISTICHE

Presenta un mantello di colore fromentino vivo e una taglia media. L'altezza al garrese delle femmine è di 135-145 centimetri 140-155 centimetri nei maschi. I vitelli alla nascita hanno un peso medio di 39 kg (femmine) e 42 kg (maschi). I tori raggiungono un peso che varia da 1.000 a 1.400 kg mentre le vacche hanno un peso da 650 a 950 kg.



QUALITÀ ELEVATA

La Limousine vanta una carne di elevata qualità. La produzione di carne deriva principalmente dai vitelli maschi destinati all'ingrasso, ma anche dalle scottone e dalle vacche a fine carriera. I bovini Limousine sono animali rustici e hanno quindi una grande versatilità in tutti i sistemi di allevamento, anche al pascolo.

La precocità commerciale di questi bovini rende proficuo l'impiego del pascolo per lunghi periodi senza significativi rallentamenti nella crescita, con i conseguenti effetti benefici sulla composizione, oltre che sul sapore, delle carni. Il pascolo induce infatti non solo a una diminuzione complessiva del contenuto in grasso delle carni ma anche a un aumento della quota



di acidi grassi insaturi e polinsaturi e a una diminuzione degli acidi grassi saturi, a tutto vantaggio delle caratteristiche dietetiche.

OTTIMI INCREMENTI PONDERALI MEDI

Questa razza offre eccellenti risultati in relazione alla produzione di carne: presenta infatti elevati incrementi ponderali medi (dalla nascita allo svezzamento dei vitelli 1.160 g/giorno ed oltre 1.300-1.400 g/giorno nella fase di ingrasso) e fornisce una carne compatta e ben distribuita, con un'impalcatura leggera; ciò si traduce in un'ottima resa alla macellazione (dal 62 al 65%). Il rapporto peso del muscolo/peso della carcassa è del 75%. La carne è magra ed a "grana fine". La finezza della tessitura della carne, caratteristica peculiare della razza, la rende molto tenera, differenziandola dalla tipica carne bovina che può risultare dura a causa dell'elevata quantità di tessuto connettivo.

I NUMERI

L'Associazione nazionale degli allevatori delle razze bovine Charolaise e Limousine italiane è stata legalmente costituita nel 1985 e detiene il Libro

genealogico delle razze Limousine e Charolaise istituito nel 1999 dal Mipaaf. I bovini di razza Limousine iscritti al Libro genealogico sono in totale 82.093 (dati aggiornati all'anno 2020) e sono diffusi in quasi tutta l'Italia; il maggior numero di allevamenti con capi iscritti è concentrato in Sicilia (595 allevamenti con 11.439 vacche), Sardegna (375 allevamenti con 5.348 vacche) e Toscana (233

allevamenti e 5.640 vacche). Il totale delle vacche iscritte è di 40.516 capi, le manze sono 9.995, i tori 1.965 ed il giovane bestiame è di 29.617 capi (solo i capi iscritti al Libro genealogico). Oltre a questi capi "italiani" occorre ricordare una forte importazione di vitelli dalla Francia (di circa 300-350 kg) per essere ingrassati e macellati, dopo 5-7 mesi di allevamento, a pesi medi di 600-650 kg.





Rapporto Ismea, +9,4% produzione di carne bovina nel 2024

di MARCO TESTONI

Nel 2024 in Italia c'è stata una ripresa della produzione di carne bovina. E' quanto contenuto nel rapporto di Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, che ha messo in raffronto la produzione di quest'anno con quella dell'anno precedente. Risultato: il settore della carne bovina in Europa nel 2023 è stato costretto a fare i conti con una significativa riduzione della produzione, pari a -4% in relazione al 2022, causata da una forte carenza di capi maturi e all'emergenza sanitaria legata alle malattie virali Btv e Mhe.

LA SVOLTA

Nonostante le proiezioni continuassero a dare segnali non confortanti, quest'anno la produzione italiana ha mostrato segni evidenti e duraturi di ripresa. Nel primo semestre dell'anno, infatti, il volume di carne bovina prodotta in Italia è aumentato del 9,4% rispetto allo stesso periodo del 2023,

grazie anche all'incremento delle importazioni di broutards. Un segnale di ripresa che ha dato una boccata di ossigeno al settore, in termini di catena del valore.

I PREZZI

I prezzi all'origine dei vitelloni da macello nel 2024 sono aumentati, anche se in maniera più moderata rispetto all'anno precedente. Secondo le rilevazioni di Ismea, infatti, ad agosto 2024, i prezzi erano superiori del 6% rispetto all'anno precedente. Sul fronte del commercio estero, è stato registrato un aumento dell'importazione di bovini vivi, pari a +8,8%. Le prospettive per il settore includono una maggiore autosufficienza produttiva, con una particolare attenzione alla qualità del prodotto e alla sostenibilità, elementi che Ismea considera "chiave per aumentare i consumi interni e migliorare di conseguenza l'informazione al consumatore".



Eurocryor, innovazione in macelleria con nuove strategie di merchandising

a cura di REDAZIONE

Eurocryor promuove l'innovazione per le macellerie specializzate, grazie alla sua ampia gamma di soluzioni refrigerate dedicate alla conservazione e all'esposizione della carne. Il tutto concepito per coniugare massima efficienza, totale flessibilità e un'estetica accattivante. Le più avanzate tecnologie di refrigerazione, garanzia di una superiore qualità delle referenze, si associano infatti a strategie di merchandising in termini di allestimento dei banchi che concorrono a massimizzare l'attrattività e la redditività dell'intero punto vendita. In dettaglio, l'esperienza tecnica maturata dal brand e la lungimiranza dimostrata nell'anticipare le più recenti tendenze del mercato, hanno permesso di proporre una ricetta di successo, composta dai seguenti ingredienti: verticalizzazione dell'esposizione grazie alle torri refrigerate Eurocryor; efficace illuminazione degli alimenti.

ESPOSIZIONE DINAMICA

Eurocryor investe nello studio di soluzioni all'avanguardia volte a movimentare l'esposizione dei pregiati tagli all'interno della macelleria, alternando una disposizione orizzontale dell'assortimento alla verticalizzazione

garantita dalle torri, con l'obiettivo di migliorare l'esperienza d'acquisto degli amanti della carne e ottimizzare la gestione degli spazi, per evidenti benefici in termini di gestione degli spazi e ottimizzazione delle vendite. Inoltre, la configurazione delle vetrine e delle torri Eurocryor è in grado di dar vita a vere e proprie scenografie sensoriali anche grazie a un'illuminazione 4C che, con strisce Led multicolore installate sull'intera lunghezza delle vetrine, consente di valorizzare l'appel di ogni singolo alimento. Il binomio colore-sapore si fonda su una scala di temperature di colore, studiate per

valorizzare la pigmentazione naturale del cibo fresco, dal bianco 4000K al rosa. All'interno delle macellerie, il Natura rosa viene utilizzato per esaltare le proprietà dei salumi, mentre il Natura rosso amplifica le proprietà della carne rossa. Per concludere, in macelleria innovazione significa personalizzazione. Eurocryor realizza da sempre arredi su misura, funzionali nell'utilizzo ed estremamente performanti, che si confermano come fattore differenziante ed elemento distintivo per ogni Insegna che voglia condurre il proprio business a nuovi orizzonti di eccellenza.



ZANUSSI
PROFESSIONAL



PARTNER UFFICIALE FEDERCARNI

TRASFORMA LA TUA MACELLERIA IN UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA!

**AFFIDATI AI
NOSTRI ESPERTI,
RICHIEDI UNA
CONSULENZA
GRATUITA**



Fai crescere il tuo Business.

Grazie al forno e abbattitore a colonna di Zanussi Professional, ti basterà 1MQ per ampliare l'offerta ai tuoi clienti e trasformare la tua macelleria tradizionale in una gastro-macelleria, in linea con le attuali tendenze ed esigenze del mercato.

Seguici sui social:  [zanussiprofessionalIT](https://www.facebook.com/zanussiprofessionalIT)  [ZanussiproIT](https://www.instagram.com/ZanussiproIT)

www.zanussiprofessional.it





Il futuro dell'aperitivo? Il sushi di carne

di LUCIANA ROTA

Di giapponese hanno solo l'impatto visivo, bellissimo, artistico ed è importante anche quello, ma poi c'è il gusto e ce ne è anche di più. Sono finger, a tutti gli effetti, piccole creazioni golose, a base di carne con geniali accostamenti di gusti e sapori. Anche saperi. Finger di sushi meat che fanno venire l'acquolina. Vuoi un paragone con il vino? In gergo enoico si dice che un vino "minerale" (buono) fa salivare. Significa anche che induce al sorso successivo, al calice, alla bottiglia e via dicendo, ma sempre degustando (e non bevendo) e sempre con senso di responsabilità. Bando ai moralismi, dunque, e serviamo sul tavolo di questa rubrica un ricco menu di sushi meat.

LA MODA CHE INVENTA

È una moda? Benvenga. È un'invenzione? Piuttosto aggiornamento moderno degli spiedini di una volta. È un bel modo, insomma, per arricchire il proprio bagaglio di esperienza gastronomica e per allenare i sensi e il gusto, soprattutto con sapori precisi da mettere insieme. A volte anche sapori decisi. Ma il sushi di carne piace anche ai giovani? Lo abbiamo chiesto a Gaia Servidio, sommelier Ais del vino, esperta di golosità gastronomiche e vivace sperimentatrice di abbinamenti cibo-vino che ci ha detto: "Da quest'estate anche nei locali per i giovani in Oltrepò Pavese, dove vivo, vengono sempre di più richiesti come ideale companatico al calice di



vino o allo sprizzino che resta sempre tanto di moda. Nei locali più sfiziosi, a Milano, soprattutto, sono anche abbinati a gin tonic da paura, quelli fatti con dovere di scienza. Insomma, credo che si sia passati dall'apericena milanese fatto di "tanta roba" senza rispetto di origine, radici, tradizioni (dall'insalata di riso alla pasta fredda alla pizze decongelata) al sushi e sashimi, al sushi meet, alle piccole porzioni abbinata e scelte con cognizione di causa, perché il famoso pairing funzioni bene".

LA PREPARAZIONE

Detto così sembra facile, ma poi, a casa, come si fa a prepararli? "A prima vista sembra complicato, in realtà è un po' come fare il sushi tradizionale ma usare ingredienti diversi. Quindi, i famosi rollini di riso (facile da cuocere oggi con pratiche cuociriso), da riempire con carne battuta al coltello e qualche ingrediente a condire, arrotolare con la stuoietta tipica, e porzionare nei classici pezzettini. Diciamo che conta molto il coltello, deve essere giusto, anzi giustissimo e anche qui ci si può fare consigliare dai macellai. Un buon coltello, ben affilato fa parte dei segreti di una buona cuoca o cuoco. Divertente imparare, risultato spettacolare". Sono i sushi meet della convivialità giovane, quelli che impazzano oggi sui banconi degli aperitivi o dei momenti di relax conviviale. Valgono anche i mini hamburger, i piccoli spiedini, le mini



tartare, magari su una base di polentina invernale passata in forno, o su una base di frolla salata. Sushi meat mi ci ficco, idea stupenda per golosi abbinamenti food and beverage che possono comunque raccontare storie di luoghi.

FINGER E VINO

"Qualche mese fa mi sono occupata della regia golosa per un team building per uno studio di commercialisti, presso una cantina vitivinicola dei Colli Tortonesi – spiega ancora Gaia Servidio -. Abbiamo abbinato a ogni finger un vino tipico, dal Cortese, al

Timorasso, alla Barbera, al Moscato. È stato divertente e includente: oltre alle piccole porzioni di "stuzzichini innovativi e insoliti a base di carne" da assaggiare e abbinare, anche divertendosi a provare a cambiare i calici in tavola, abbiamo proposto un paio di piatti della tradizione, anche questi serviti in porzioni giuste. I classici "rabanon", ad esempio, una specie di gnocchetto di erbe e ricotta conditi con burro e salvia, il super classico rostbeef con la giardiniera fatta in casa. E' stato tutto molto apprezzato e non abbiamo rotto con la tradizione, ma l'abbiamo semmai ringiovanita".





ALLA SCOPERTA DEL SALAME NOBILE DEL GIAROLO

Quanti tipi di salame ci sono in Italia? Al mondo è meglio lasciare perdere più che altro perché ci si imbatte nelle cattive imitazioni per lo più italiane. In Italia diversi e ognuno ha in sé l'arte e la tradizione di un salume che nasce quando l'uomo impara a conservare la carne col sale. Avevamo scritto del salame di Varzi Dop e abbiamo raccontato dei salumi piacentini. Ora apriamo la cantina e prendiamo dal tipico gancetto di ferro appeso alla volta della stiva un salame nobile del Giarolo e ve lo raccontiamo. E' una squisitezza fatta con tutta la qualità del maiale, con la ricetta semplice di carne super nobile tritata a grana grossa (compreso culatello e coscia di solito destinata al prosciutto), pepe nero, infuso di vino rosso e aglio, dove la vera arte che si traduce in qualità sta, oltre alla prima scelta della carne, nella mondataura, fase di lavorazione che avviene prima della macinatura: "Se la carne non viene mondata bene la ricetta e il risultato soprattutto ne risente, con la macinatura a grana grossa oltretutto si vede ad occhio nudo, per questo c'è una bella differenza con i salami a grana fine dove viene tutto tritato insieme e non si vede nulla - spiega il presidente del Consorzio, Ennio Mutti -. La mondataura è un'arte che si tramanda di padre in figlio, una mano d'opera rara ormai che costa più della carne. Eravamo in 10 nel Consorzio, adesso siamo più di 20 e abbiamo triplicato la produzione mantenendo la qualità e tipicità del prodotto. Ne andiamo fieri".

SALAME E VINO

Risultato: una degustazione di tre differenti stagionature, tre mesi, sei mesi e un anno, fette di nobile del Giarolo abbinare a tre calici di Timorasso e soprattutto a tre Barolo. Tutte annate diverse, da assaggiare e abbinare in verticale, facendo capire come salendo nella stagionatura del Nobile del Giarolo si sale anche con la complessità del vino. Anche del bianco, il Timorasso, che molti esperti considerano il Barolo bianco, ovvero un vino che è nato, è stato concepito, per invecchiare e migliorare. Provato e ci crediamo.

ABBINAMENTI IN BIANCO

Abbinamenti consigliati, in bianco per il Nobile del Giarolo stagionato tre mesi: un Timorasso Colli Tortonesi Doc, Biancofranco, Cantina Franco M. Martinetti, annata 2020; per uno stagionato di 6 mesi un Timorasso Colli Tortonesi Doc, Origo, annata 2019; per uno stagionato di un anno un Timorasso Colli Tortonesi Doc, Derthona, annata 2017.

ABBINAMENTI IN ROSSO

Abbinamenti consigliati, in rosso: per lo stagionato tre mesi un Barolo Docg, Buon Padre, annata 2018, Cantina Viberti; per uno stagionato di 6 mesi un Barolo Docg, di Vietti, Castiglione Falletto, annata 2010; per uno stagionato di un anno un Barolo Docg, di Borgogno, Riserva, annata 2004.

Luciana Rota



Gli antigeni della carne fanno da barriera contro i tumori dell'intestino

di MARCO TESTONI

Il 2024 termina con una nuova ricerca scientifica che evidenzia gli effetti positivi delle proteine animali sull'organismo. In buona sostanza gli antigeni alimentari, particolari sostanze di natura proteica contenuti nella carne, uova e latte potrebbero costituire una barriera contro i tumori dell'intestino. Almeno così sostengono i ricercatori del Riken center for integrative medical sciences del Giappone. Lo studio è stato pubblicato sulla rivista scientifica *Frontiers in Immunology*.

IL PARERE

“Dopo anni in cui la carne e gli alimenti di origine animale sono stati costantemente demonizzati è importante sottolineare come le evidenze scientifiche finora raccolte, restituiscano alle proteine della carne, del latte e dei suoi derivati e delle uova, un ruolo benefico per il nostro orga-

nismo, anche per le patologie intestinali, in contrasto con l'idea diffusa che il consumo di carne sia dannoso per la salute e che una dieta a base vegetale sia sempre la scelta migliore per una sana longevità e la salute in generale” ha detto Elisabetta Bernardi, specialista in scienze dell'alimentazione, biologa e nutrizionista dell'Università di Bari, in una intervista a *Carni sostenibili*.

IL RUOLO DEGLI ANTIGENI

Gli antigeni sono componenti in grado di provocare una risposta immunitaria, come la produzione di anticorpi specifici da parte dell'organismo, per proteggersi da una malattia. Secondo i risultati dello studio, gli antigeni albumina sierica bovina e ovoalbumina, che si trovano rispettivamente nella carne e nel latte bovino e nell'albume delle uova, riuscirebbero ad attivare cellule immunitarie dell'intestino te-

nue in grado di sopprimere la tumorigenesi intestinale.

LO STUDIO

Lo studio degli scienziati giapponesi ha preso in esame dei topi nutriti con dieta senza antigeni: in questa categoria si sono formati più tumori rispetto ai topi nutriti con dieta normale, mentre nei topi alimentati con antigeni, i ricercatori hanno osservato la soppressione della tumorigenesi dell'intestino. Per gli studiosi, dunque, la mancata formazione tumorale è direttamente correlata alla presenza di antigeni che hanno influenzato positivamente le cellule immunitarie T killer dell'intestino tenue, che sono quelle che hanno il compito di aggredire le cellule tumorali. Gli antigeni, oltre a proteggere dai tumori, possono anche essere di aiuto contro le gravi condizioni gastrointestinali, come il morbo di Crohn o la sindrome dell'intestino irritabile.



Influenza aviaria in Europa, per Efsa casi in calo ma sorveglianza resta alta

di LUCA BORGHI

L'Europa ha registrato il più basso numero di casi di influenza aviaria ad alta patogenicità nel pollame e negli uccelli selvatici dal 2019-2020 e il rischio per la popolazione in genere rimane basso. Sono questi i principali esiti della più relazione sull'influenza aviaria elaborata dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc) e dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea, sulla base dei dati notificati tra aprile e giugno 2024.

IL MIGLIORAMENTO DELLA SITUAZIONE

Il miglioramento della situazione in Europa può essere legato a diversi

fattori e richiede ulteriori indagini ma tra i fattori determinanti potrebbero esservi l'immunità sviluppata dagli uccelli selvatici in seguito a una precedente infezione, la riduzione nel numero di alcune popolazioni di uccelli selvatici, la diminuzione delle contaminazioni ambientali e variazioni nella composizione dei genotipi virali. Gli esperti hanno notato che il virus ha continuato a circolare tra gli uccelli selvatici in Europa per tutto il corso dell'anno, anche se con cifre ridotte, e hanno raccomandato di rafforzare la sorveglianza in vista della prossima stagione influenzale.

I DATI EXTRA EUROPEI

Per la prima volta da molti anni l'Australia ha segnalato casi di influenza

aviaria ad alta patogenicità. I diversi sottotipi che circolano in Australia non sono stati fino ad ora segnalati nel resto del mondo. Gli esperti hanno notato un'inaspettata varietà di specie di mammiferi colpiti dall'influenza aviaria ad alta patogenicità e differenti genotipi virali circolanti tra pollame, uccelli selvatici e mammiferi in Nord America. La trasmissione diretta da bovino a bovino non è ancora stata confermata. D'altra parte, inaspettatamente, il latte vaccino crudo si è rivelato un nuovo veicolo di trasmissione. Le prove attualmente disponibili indicano che la pastorizzazione industriale contribuisce in modo significativo all'inattivazione del virus dell'influenza aviaria ad alta patogenicità nel latte vaccino crudo.



Studenti obesi in aumento, rischiano disfunzioni sessuali



Il professor Carlo Foresta.

di LUCA BORGHI

“Disagio giovanile e cultura della prevenzione”, è il titolo del “Progetto scuola” che Fondazione Foresta porta avanti da vent’anni a Padova. Le studentesse e gli studenti partecipano a una lezione interattiva di un’ora, in cui sono trattate le principali nozioni anatomiche e fisiologiche dell’apparato genitale maschile e femminile, le malattie sessualmente trasmesse, le problematiche legate alle infezioni uro-genitali e l’uso degli anticoncezionali. Al termine della lezione interattiva, agli studenti viene somministrato un questionario anonimo per raccogliere dati sullo stile di vita, con particolare attenzione all’attività fisica, alle abitudini voluttuarie, all’uso di contraccettivi e alle abitudini sessuali, al fine di prevenire le ma-

lattie sessualmente trasmissibili.

LE TENDENZE

Nel corso degli anni, così, l’osservatorio privilegiato di Fondazione Foresta ha tratteggiato le tendenze nel mondo giovanile. Per realizzare elaborare i dati provenienti da questa indagine e presentare il report 2024 dell’osservatorio sugli stili di vita dei giovani, il professor Carlo Foresta, coadiuvato dal professor Andrea Di Nisio dell’Università Pegaso, ha analizzato quasi seimila interviste (la maggioranza di donne) da poco maggiorenni. Le scuole rappresentano il territorio del Padovano e del Vicentino, sono stati fatti sondaggi a Padova, Camposampiero, Cittadella, Montagnana, Monselice, Mira-



La percentuale degli studenti maschi in sovrappeso aumenta: dal 10% del 2017 al 18% attuale.

no, Este, Cadoneghe, Trebaseleghe e Noventa Vicentina. Nei maschi si sono confrontate quindi le risposte al questionario tra soggetti in eccesso ponderale (sovrappeso/obesità) e i soggetti normopeso. Tra i risultati emersi con questo metodo di ricerca, la percentuale di giovani maschi in sovrappeso è in costante crescita: erano il 10% nel 2017, 14% nel 2022 e oggi sono il 18% degli studenti. Le donne sono più stabili: 8% sette anni fa, 10% oggi.

GLI STILI DI VITA

C'entra la mancanza di attività fisica: tra chi fa esercizi più di tre ore la settimana gli obesi sono il 52%, i normopeso il 66%. Incide invece il rapporto coi genitori: nelle famiglie con divorziati o separati gli obesi sono il 22%, i normopeso il 15%. Ci sono problemi anche in ottica di disfunzioni sessuali: gli obesi ne soffrono esattamente il doppio di chi si tiene in forma (20%

contro 10%). Non basta, la passione per il porno aumenta con il grasso corporeo: il 34% degli obesi guarda siti pornografici ogni giorno, contro il 21%.

I DATI PREOCCUPANO

"I dati ci preoccupano, ma confermano che uno stile di vita sano e controlli accurati sono sempre auspicabili - commenta il professor Carlo Foresta -. Per questo diamo agli studenti maschi la possibilità di scegliere tra almeno due date per effettuare una visita di prevenzione primaria. Verrà offerto un approfondimento clinico gratuito presso gli ambulatori della Fondazione Foresta, comprendente un'analisi del liquido seminale per valutare lo stato di fertilità e se necessario un esame ecografico. Inoltre, lo studente riceverà una lettera che riassume la sua situazione andrologica attuale e include suggerimenti per completare la prevenzione primaria ed eventuali approfondimenti".



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



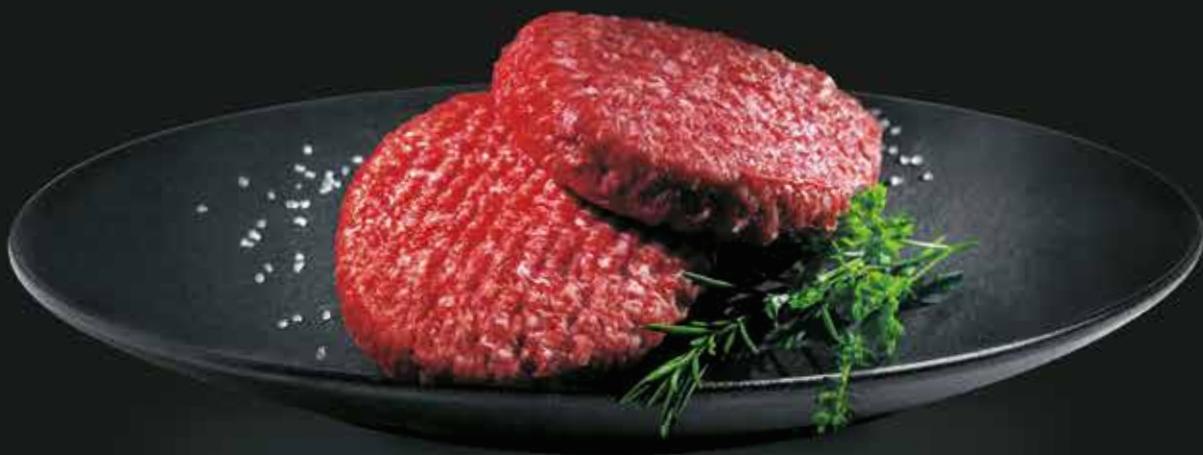
www.tagliabene.com



Vizzolo Predabissi MILANO - Via G. Miglioli, 3 Ang. Via C. Battisti, 2 - Tel. 02 9838410 / 02 98125378
Mail: arrotino@tagliabene.it



**UN'ESPLOSIONE
DI GUSTO E VALORE
PER LE TUE PREPARAZIONI**



SOLUZIONI PER CARNE

Pagani Chef affianca le macellerie e le industrie di piccole e medie dimensioni nella lavorazione e trasformazione dei prodotti a base di carne con un'offerta di qualità, genuina ed in chiave Clean Label.



**PRODOTTI
GENUINI**



**EXPERTISE
ITALIANA**



**SOLUZIONI
CREATIVE**



paganichef.it | fratellipagani.it





STER UV



DRAKE



MULTIPATTY



W8 TOP



SOFTCOOKER WIFOOD X NFC



LEONARDO



INNOVATION for professionals.

www.sirman.com



TC NEBRASKA ICE



KATANA



KAIROS



IS IDRA



SO INOX





DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE

Il partner ideale per una perfetta presentazione e conservazione dei vostri prodotti

TORRE PLUG-IN CLASSE B:

la rivoluzione della carne in macelleria.

ESPOSIZIONE VERTICALE SCENOGRAFICA:

cattura l'attenzione e valorizza ogni taglio.

TRASPARENZA E PROTEZIONE:

freschezza garantita, autenticità esposta.