

Mondo biologico

a cura di **Michela Luise**

PRODOTTI TIPICI: CONSUMATORI INCERTI SUI CONTROLLI

C'è una forte fidelizzazione verso il cibo italiano. Ma nel campo dei controlli il consumatore spesso è incerto, chiede sicurezza ma controlla poco ciò che mangia. E, comunque, resta un problema: la fabbricazione di "false identità" del made in Italy – come le imitazioni diffuse nel mercato statunitense – che rappresentano un affare e richiedono maggiore tutela per i marchi italiani. È quanto emerge nell'ambito del progetto Eataly-Mangioitaliano, la campagna informativa realizzata da Adoc, Adusbef, Codacons, Federconsumatori e Ancc-Coop con il finanziamento del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali. L'obiettivo del progetto, nato quasi tre anni fa, è quello di «*spiegare al pubblico dei consumatori cosa siano i prodotti di qualità, dimostrare che la qualità è a favore anche dei produttori, ma soprattutto che una buona cultura del cibo è fonte di salute e di piacere*». Il valore dei prodotti alimentari che possono dirsi pienamente italiani è di poco meno di 56 miliardi di euro. La quota del cibo italiano è alta rispetto al totale dei consumi ma le importazioni dall'estero sono generalmente in crescita e hanno un valore stimato di 13 miliardi di euro, contro i 15 miliardi di esportazioni. I fondi pubblici per la promozione del "made in Eataly" si attestano sui 220 milioni di euro mentre la spesa privata per investimenti pubblicitari e di comunicazione sul cibo italiano ammontano a 300-400 milioni di euro: sono investimenti che, scrivono i responsabili del progetto, «*sono pari a meno del 3% del valore complessivo della filiera agroalimentare*».

Per quanto riguarda le falsificazioni del made in Italy, «*negli Stati Uniti – dice Stefano Masini della Coldiretti – il 98% del formaggio venduto come parmigiano reggiano, cioè "parmesan", è falso, nei sughi per la pasta gli autentici italiani sui falsi sono solo il 3% mentre i pomodori in scatola italiani rappresentano solo il 24%*». (Help Consumatori)

IL CIBO BIO È PIÙ SANO, SECONDO L'UE

I risultati delle ricerche europee presentati a Bruxelles dimostrano come i programmi di ricerca stiano contribuendo a rendere il nostro cibo più salutare, migliorandone la qualità. Nuovi studi dimostrano che il cibo prodotto biologicamente possiede un valore nutrizionale superiore a quello convenzionale. Ricercatori hanno inoltre lavorato per migliorare il benessere animale negli allevamenti agricoli, non solo a seguito di richieste da parte dei consumatori ma anche perché le condizioni migliori degli animali sono in grado di incrementare in modo significativo la qualità dei prodotti da essi derivati. I progetti elencati sono inclusi nel Sesto Programma Quadro di Ricerca dell'Unione Europea, i cui risultati sono stati divulgati a Bruxelles lo scorso 12 dicembre. (Agriculture News Digest)

Anzi una doppia garanzia: quella Coop e quella Trentina. È il risultato del progetto del Sait di valorizzazione della filiera trentina della produzione della carne.

Un marchio di garanzia per la carne trentina

Un tempo privilegio di pochi, oggi la carne è presente sulle tavole di tutti. Nutriente e gustosa, ricca di proteine e ferro, è un alimento che si presta a un gran numero di preparazioni.

Sapere da dove arrivano le carni che consumiamo è importante, per questo sull'etichetta delle carni bovine è obbligatorio riportare per legge alcune indicazioni: il paese di nascita dell'animale, il paese in cui è stato allevato, lo stato in cui è stato sezionato e macellato, e un codice di riferimento, che rappresenta un nesso identificativo tra quel particolare taglio di carne e l'animale (o il lotto di animali) da cui esso proviene.

Nei negozi della cooperazione di consumo trentina si trova ormai da qualche anno la carne a marchio Coop. Coop, consapevole di quanto sia rilevante documentare ogni fase di lavorazione delle proprie carni, fornisce per esse indicazioni aggiuntive in etichetta. In particolare, una specifica definizione della categoria a cui appartiene l'animale (ad esempio vitello, scottona, vitellone o manzo) e una precisa indicazione dei laboratori in cui avviene la lavorazione (sezionamento e macello) e quindi non solo dello stato di provenienza. Inoltre, Coop è l'unica Catena Distributiva in Italia che ha ottenuto l'autorizzazione dal Ministero per indicare nell'etichetta le caratteristiche dell'alimentazione (non-ogm e vegetale).

L'insieme di standard prodotti-

A destra la locandina che trovate in alcune macellerie selezionate della cooperazione di consumo trentina; sotto, l'etichetta che contraddistingue le carni trentine. Le pregiate carni di **vitellone** e di **scottona** che si fregiano di questo doppio marchio hanno una doppia garanzia: quella del marchio Coop – che garantisce la tutela della salute e la qualità delle carni attraverso i suoi standard produttivi e le attività di verifica – e quello delle Carni Trentine, che garantisce che quella carne a marchio Coop proviene da un bovino nato e allevato in Trentino.



vi e le attività di verifica Coop garantiscono tutela della salute e qualità: ma in Trentino il sistema della cooperazione ha fatto un passo avanti. Il Consorzio Sait nel 2004 ha promosso un progetto di intercooperazione con la Federazione Provinciale Allevatori e Coop. Il

Qui

Carne trentina di vitellone a marchio della Federazione Provinciale Allevatori



progetto di collaborazione ha come obiettivo la valorizzazione della filiera di produzione trentina di bovini da carne ed è stato strutturato in fasi diverse.

IL VITELLONE. Nei primi mesi del 2004, con l'ausilio di Coop, Sait e Federazione Provinciale Allevatori hanno selezionato le stalle degli allevatori che avevano chiesto di partecipare al progetto; le stalle selezionate sono quindi state visitate dai tecnici Coop che hanno avviato una serie di procedure di controllo di gestione delle stalle e dei metodi di allevamento degli animali, verificandone ad esempio lo stato di salute e l'alimentazione. Sulla base dei risultati ottenuti, in alcuni casi e per alcuni aspetti, sono stati introdotti nuovi metodi per l'allevamento degli animali. La tradizione dell'allevamento di bovini in Trentino è infatti più orientata alla produzione di latte che di carne.

I capi selezionati (nella prima fase solo **vitellone**) sono stati via via portati a maturazione; la macellazione è avvenuta in un primo periodo nel macello cooperativo di Pegognaga, successivamente in quello, sempre cooperativo, di Reggio Emilia. Il progetto ha quindi portato a compimento la sua prima fase, con la commercializ-

zazione – nei negozi della cooperazione di consumo – della carne di vitellone garantita trentina, con in più tutte le garanzie della carne a marchio Coop.

LA SCOTTONA. La seconda fase ha visto la declinazione degli stessi passaggi per la **scottona**. La scottona è la femmina di bovino, di età non superiore a 13-15 mesi, che non è mai stata gravida; queste caratteristiche sono essenziali per ottenere un equilibrato sviluppo muscolare; la carne di scottona si distingue, infatti, per le piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare – dette marezature – che, durante la cottura, si sciolgono, mantenendo tenera la carne e arricchendola in gusto e sapore.

Oggi, in alcune macellerie selezionate della cooperazione di consumo trentina sono vendute queste pregiate carni che si fregiano di un doppio marchio, per assicurare una doppia garanzia: quella del marchio Coop – che garantisce la tutela della salute e la qualità delle carni attraverso i suoi standard produttivi e le attività di verifica – e quello delle Carni Trentine, che garantisce che quella carne a marchio Coop proviene da un bovino nato e allevato in Trentino. (C. Galassi)

Le garanzie della carne a marchio Coop

Le Carni a marchio Coop rientrano nel programma Qualità Sicura Coop, un insieme di standard produttivi e attività di verifica che garantiscono tutela della salute e qualità:

1. vengono scelte solo le **razze che producono le carni migliori** per qualità e sapore: quelle più tenere e gustose.
2. vengono fornite precise garanzie circa la **dieta degli animali allevati**: la loro alimentazione è priva di proteine e grassi di origine animale (ad esclusione del latte durante il periodo di svezzamento) e vagliata dai più avanzati sistemi di controllo per l'esclusione degli Ogm;
3. si selezionano accuratamente **gli allevamenti migliori**, ponendo particolare attenzione al benessere degli animali e agli standard di igiene. Queste condizioni permettono di allevare animali sani e naturalmente resistenti alle malattie. Anche i macelli, snodo fondamentale del percorso che porta le carni Coop sulle vostre tavole, vengono scelti con particolare cura;
4. le filiere di produzione della carne sono sottoposte ai controlli di legge eseguiti dalle Asl e dai veterinari pubblici all'interno dei macelli. Per tutelare ulteriormente i consumatori e garantire elevati standard di sicurezza alle carni, Coop ha istituito controlli aggiuntivi: ogni anno, i tecnici specializzati Coop effettuano più di 80.000 analisi e oltre 1.700 ispezioni supplementari ad allevamenti e macelli.



le carni fresche a marchio COOP sono prodotte secondo esclusive regole:

- 1** La **scelta** delle migliori razze per qualità e sapore della carne.
- 2** Una **specificata alimentazione** degli animali:
 - senza aggiunta di proteine e grassi animali dopo lo svezzamento;
 - con il più avanzato sistema per l'esclusione degli OGM.
- 3** La **selezione** accurata degli allevamenti e dei macelli, vincolati a specifici contratti di filiera.
- 4** **Controlli rigorosi** della filiera produttiva, **in aggiunta** a quelli di legge.