



a cura di  
 GIAN LUCA BAGNARA  
 Consulente di agribusiness ed economia territoriale  
 STEFANO GAGLIARDI  
 Associazione Emiliano Romagnola Avicunicola (AERAC), Forlì

## Il prodotto avicolo italiano sarà ancor più garantito

Per creare un sistema di garanzia del prodotto avicolo italiano, le principali imprese del settore si sono organizzate nel Consorzio Avicolo (Conav), con sede a Forlì, dando vita al progetto "Conav-biosicurezza - Strategie di biosicurezza per lo sviluppo del comparto avicunicolo", presentato al ministero per le Politiche agricole ed approvato nell'ambito del decreto ministeriale 173/98 (il cosiddetto decreto "tagliacosti").

Il progetto "Conav-biosicurezza", estremamente importante per il settore avicunicolo italiano, ha l'obiettivo di rendere operativo un metodo unico di rintracciabilità e certificazione dei prodotti avicoli - con i necessari adeguamenti nella sicurezza igienica delle strutture di lavorazione e logistiche - al fine di garantire il consumatore sul controllo qualitativo lungo tutta la filiera: dalle materie prime usate per l'alimentazione degli animali allevati (granaglie) fino al prodotto di carne immesso nel punto di vendita.

La produzione degli associati al Conav si articola su 14 regioni: Piemonte, Friuli, Trentino, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Toscana, Abruzzo, Molise, Puglia, Lazio e Campania. Il consorzio Conav raggruppa 13 imprese avicole aderenti alle quattro centrali cooperative (Confcooperative, Anca-Lega, Agci e Unci): Alcoop, Avicola Marchigiana, Avicoop, Cafar, Carnj Coop, Euroservice, Gatteo Proteine, Innova Produzioni, La Faraona, Nuova Unicoop, Pollo del Campo, Sant'Angelo e Solagrital. Aderisce al Conav anche l'Unione nazionale del settore "Avi-Italia".



(Foto Severi)

Il Conav rappresenta una produzione lorda vendibile di 955 miliardi di lire, pari al 19 per cento di quella nazionale del settore, ed ha un fatturato di 1.438 miliardi, pari al 18 per cento del fatturato nazionale del settore; raggruppa 1.376 produttori (fra associati e non) e 6.781 addetti (pari al 60 per cento degli addetti nazionali alla trasformazione).

### Come ottenere la biosicurezza

Sviluppare un sistema comune di garanzia per la biosicurezza del prodotto avicolo richiede sia l'unificazione delle procedure per la certificazione e la gestione della rintracciabilità, sia un protocollo unico di gestione dei requisiti strutturali ed igienico-sanitari necessari nelle imprese avicole di trasformazione e commercializzazione delle

carni. Tale sistema può così condurre all'applicazione, anche nel settore avicolo, del regolamento Ce 820/97 per l'etichettatura e rintracciabilità delle carni, già avviata nel settore bovino.

Le attività previste dal progetto del Conav riguardano cinque ambiti.

① *Miglioramento della trasformazione.* Si prevede l'adeguamento delle strutture di lavorazione e del trasporto delle carni ai principi di biosicurezza, con appositi investimenti. Inoltre andrà garantita la rintracciabilità dei prodotti.

② *Valorizzazione e tutela della produzione.* La valorizzazione delle produzioni passa attraverso la comunicazione al consumatore del processo di garanzia e certificazione igienico-sanitaria del prodotto; in altre parole, occorre dare l'informazione sulla rintracciabilità dell'intera filiera, compresa l'origine delle materie prime (cioè le gra-



naglie) e, soprattutto, sull'assenza di materia-  
le derivante da organi-  
smi geneticamente modifi-  
cati (Ogm).

③ *Organizzazione della commercializzazione.* L'obiettivo è migliorare i rapporti fra produzione e mercato e la programmazione di filiera in stretto collegamento con la distribuzione ed il consumatore. L'ECR (*Efficient consumer response*) mira ad introdurre nuove forme di cooperazione e di efficienza fra imprese della stessa filiera, tramite la condivisione delle nuove tecnologie dell'informazione. Questa attività implica la necessità di organizzare un tavolo interprofessionale fra gli operatori.

④ *Aumento della base associativa.* L'inserimento dell'Unione nazionale "Avi-Italia" ha avuto lo scopo di ampliare l'aggregazione della base associativa, facendo evolvere il ruolo dell'associazione da erogatore di servizi di rappresentanza a vera e propria struttura di supporto alle imprese per i servizi di mercato e la programmazione. Altre associazioni sono già in corso di formazione in Molise e Lombardia.

⑤ *Assistenza tecnica.* L'obiettivo è realizzare un coordinamento ed una interazione fra gli attori del sistema economico avicolo, per avere un unico interlocutore sul territorio tale da diventare il soggetto di una attività progettuale continua, che si sviluppa utilizzando ed elaborando tutte le informazioni nazionali ed internazionali disponibili. Il progetto mira così a creare un Centro servizi per il settore (descritto nell'articolo a pag. 68) articolato in divisioni che ne consentano l'espletamento delle funzioni.

## Il percorso della rintracciabilità

L'industria ed il commercio della carne stanno attraversando un cambiamento sostanziale dovuto all'ampliamento dei mercati e all'introduzione delle nuove tecnologie. Come per molti altri comparti, anche in quello della carne si sta riesaminando il modo di lavorare nell'ottica della maggiore effi-

Tab. 1 – L'investimento complessivo del progetto "Conav-biosicurezza".

OBIETTIVI	AZIONI	COSTO TOTALE (milioni di lire)	QUOTA FINANZIAMENTO APPROVATO (milioni di lire)	QUOTA PARTE PRIVATA (milioni di lire)
Miglioramento condizioni di trasformazione e commercializzazione	Sistemi di qualità-rintracciabilità prodotti	825	368	457
	Biosicurezza delle strutture	1.670	745	925
	Biosicurezza del trasporto	2.125	948	1.177
Associazione produttori	Avvio del Centro servizi per le imprese avicunicole (a Forlì)	1.490	665	825
Ricerca e sviluppo		3.745	1.671	2.074
<b>Totale</b>		<b>9.855</b>	<b>4.397</b>	<b>5.458</b>

cienza e qualità del servizio, eliminando pratiche obsolete ed improduttive.

Oltre alla necessità di soddisfare i propri clienti, ottemperare obblighi legislativi, sveltire pratiche amministrative, l'adozione di nuovi sistemi informativi efficaci può essere vista come una chiave di successo di fronte ai cambiamenti nel settore, indispensabile per la sopravvivenza di molti esercizi industriali e commerciali.

Con il progetto "Conav-biosicurezza" il settore avicolo intende perciò ampliare le indicazioni per il settore delle carni bovine contenute nel regolamento comunitario 820/97 – entrato in vigore nel settembre di quest'anno – il quale stabilisce che ogni Stato membro dell'Unione europea istituisca un sistema di identificazione, registrazione ed etichettatura dei bovini.

Il regolamento Ce 820/97 richiede l'etichettatura dei prodotti bovini con un numero di referenza che collega un particolare prodotto bovino dal punto di vendita finale al singolo animale o gruppo di animali da cui ha avuto origine. Per soddisfare questa richiesta, i lotti di animali devono essere codificati con numeri identificativi chiave attraverso l'intera catena commerciale della carne: dal macello, attraverso il taglio e il confezionamento, al punto di vendita finale. Un principio che si può applicare e sviluppare anche nella filiera avicola, come previsto dal progetto del Conav che illustriamo sinteticamente di seguito.

I numeri chiave possono essere codificati e rappresentati mediante un'apposita simbologia (UCC/EAN-128) usando i cosiddetti "identificatori

di variabili" (*A I: Application Identifier*). Lo standard UCC/EAN-128 permette la codifica di identificatori di variabili opzionali come:

- \* produzione, imballaggio, minima o massima data di durata;
- \* identificativi addizionali di prodotto, quantità, numero d'ordine del cliente, numero di consegna, stato di origine;
- \* spedito a..., fatturato a..., comprato da..., spedito ad una locazione (utilizzando i numeri di locazione EAN).

Il rispetto del regolamento Ce 820/97 utilizzando gli standard UCC/EAN è assicurato grazie ad una combinazione di:

- un numero di articolo AI (01), e un numero di auricolare AI (21) per la tracciabilità di prodotti dal punto di vendita al singolo animale;
- un numero di articolo AI (01) e un numero di serie AI (10) per la rintracciabilità dei prodotti dal punto di vendita al gruppo di animali.

Le caratteristiche di identificazione e rintracciabilità del sistema UCC/EAN si rivolgono al flusso fisico delle materie prime (animali), delle merci intermedie (carcasse e tagli), e dei prodotti finiti (carne impacchettata) attraverso la catena commerciale.

Le caratteristiche delle comunicazioni del sistema UCC/EAN indirizzano i processi del flusso informativo all'interno della catena commerciale, grazie all'uso di un sistema di riconoscimento elettronico del prodotto (EDI), che garantisce la rintracciabilità dei prodotti conservando una serie di informazioni sull'origine e sulla storia del processo per ottenerli.



(Foto Righi)



Grazie all'EDI, le aziende all'interno della filiera carni costituirebbero una rete di catene (bestiame, carne, dettaglio) con comuni punti di interconnessione. Perciò l'obiettivo di ottenere dati accurati e veloci sui movimenti della merce e di comunicarli senza ambiguità sarebbe dunque raggiunto rapidamente.

In generale le procedure EDI sono descritte come il trasferimento di dati strutturati, tramite standard concordati, da un'applicazione ad un'altra trami-

te mezzi elettronici e con un minimo di intervento umano. L'utilizzo di standard concordati implica che i dati o le informazioni da scambiare siano rintracciabili, sia nel contenuto, sia nel significato e formato, permettendo di essere elaborati automaticamente e senza errori dai computer.

La procedura di rintracciabilità, oltre che consentire risparmio in un sistema di etichettatura, fornisce quindi un accurato, sicuro e competitivo strumento per la gestione dei lotti di polli e

della catena commerciale della carne avicola, integrando il sistema di numerazione internazionale, la ricezione automatica dei dati (codice a barre, identificazione tramite scanner e radio frequenza) e le trasmissioni EDI, permettendo una completa ricostruzione dei processi di certificazione della qualità per le carni avicole.

Ciò significa che sarà possibile riportare in etichetta il Paese di origine della materia prima (l'Italia, quindi, nel caso che l'animale vi sia nato) e la provenienza del prodotto finito (Paese o azienda di macellazione e confezionamento). In più, per gli animali nati, allevati e macellati in Italia, sull'etichetta si potrà specificare per esteso la dicitura "carne di pollame nato, allevato e macellato in Italia".

In etichetta potranno anche comparire notizie relative al tipo di alimentazione e al sistema di allevamento. Naturalmente, perché ciò sia possibile, è necessario che, oltre ad un decreto ministeriale che legittimi e regolamenti l'operazione, si istituisca un disciplinare conforme a quanto stabilito dal decreto stesso e si individui un ente terzo certificatore, accreditato ai sensi delle norme EN 45011.

Bisognerà quindi prevedere, in ogni singola fase e per ogni singolo passaggio, un sistema di registrazione che garantisca i criteri e le modalità di identificazione degli animali dalla nascita fino a quando giungono sulla tavola del consumatore. Tale sistema dovrà essere giudicato idoneo da un'apposita commissione ministeriale, prevista dalla normativa - che è in fase di studio - e dovrà essere sottoposto a periodiche verifiche.

Il disciplinare, oltre a stabilire le procedure da seguire per l'etichettatura delle carni avicole nelle diverse fasi di allevamento, macellazione e commercializzazione, dovrà contenere le disposizioni relative alle prescrizioni igienico-sanitarie, al benessere animale, al sistema di allevamento, al tipo di alimentazione, alla profilassi sanitaria e alla tutela ambientale. Si dovranno prevedere un regolamento d'uso e le sanzioni per chi non ottempererà a queste nuove regole. □

## FIERAVICOLA, RIFLETTORI PUNTATI SU OGM E SICUREZZA ALIMENTARE

Riflettori accesi su sicurezza alimentare e situazione sanitaria degli allevamenti, dopo l'epidemia di peste aviaria che ha pesantemente colpito il comparto all'inizio di quest'anno, all'edizione numero 39 della Fieravicola di Forlì, in programma dal 5 all'8 ottobre prossimi.

Gli interrogativi legati alla diffusione dei cibi transgenici e la certificazione dei prodotti Ogm-free saranno approfonditi nel corso della tavola rotonda "Una filiera alternativa per il pollo Ogm-free" (5 ottobre, inizio ore 10,30), promosso da Aerac e Rivista di Avicoltura. Delle garanzie igieniche nell'industria alimentare si parlerà invece venerdì 6 ottobre (ore 10), in un dibattito organizzato dalla Fiera di Forlì.

Sempre venerdì 6 ottobre, ma in altro convegno (inizio ore 14,30), si discuterà delle produzioni avicole nel quadro della nuova politica europea sulla sicurezza alimentare. Diversi gli appuntamenti in cui si farà il punto sulla lotta contro le malattie che minacciano gli allevamenti. Da segnalare, sabato 7 ottobre (ore 9,30), il convegno "Strategie di controllo nei confronti di infezioni altamente diffuse nell'allevamento avicolo", promosso da Avi-Italia e Regione Emilia-Romagna.