

## Comunicato stampa

# Garanzia duratura della qualità del grasso nei suini da ingrasso

Berna, 28 settembre 2011

**In Svizzera la produzione di carne suina si distingue per un livello qualitativo molto elevato. L'attuale metodo di misurazione della qualità del grasso (indice di grasso) e i valori limiti stabiliti devono essere verificati sulla base delle più recenti conoscenze scientifiche e tecniche. Su incarico della commissione Mercati e pratiche commerciali di Proviande, un gruppo di lavoro intersettoriale esaminerà i vari aspetti (influenze dell'alimentazione, metodo di analisi, qualità dei prodotti carnei) che risulterebbero da un cambio dei criteri dall'indice di grasso alle percentuali degli acidi grassi. Con questo progetto si intende elaborare nuovi criteri di valutazione e valori limiti, incrementando allo stesso tempo l'uso di alimenti nazionali nell'alimentazione dei suini, e questo senza che la qualità ne risenta in alcun modo.**

In Svizzera la produzione di carne suina si distingue per un livello qualitativo molto alto. Oltre agli standard relativi al benessere degli animali e all'ambiente, la qualità dei prodotti è stata portata da oltre vent'anni ad un livello elevato, in particolare con l'allevamento finalizzato da decenni in maniera sistematica alla qualità della carne, tenendo conto anche della qualità del grasso nel sistema di pagamento (indice di grasso).

Dall'introduzione del metodo di misurazione oggi in uso e dei valori limiti stabiliti per l'indice di grasso, sono state acquisite nel frattempo nuove conoscenze sia tecniche che scientifiche che rendono ormai necessaria una verifica dell'attuale sistema. Inoltre il successo dell'allevamento dei suini finalizzato ad una bassa percentuale di grasso ha portato ad un aumento delle esigenze per quanto concerne gli alimenti da ingrasso e ad un calo progressivo dell'uso di alimenti nazionali (orzo, avena, mais, sottoprodotti della produzione di farina, grassi animali) nella composizione degli alimenti. In compenso vengono utilizzati prodotti a basso contenuto di grassi come rotture di riso e prodotti amidacei di provenienza estera, ciò che porta ad un aumento dei prezzi degli alimenti e ad una situazione insoddisfacente dal punto di vista ecologico.

### **Spettro dei tipi di acidi grassi come nuovo criterio**

Sia nella pratica che a livello scientifico è stato accertato che le percentuali di acidi grassi risultano più idonei come criteri per la determinazione della qualità del grasso suino e che consentirebbero una valutazione più differenziata della qualità del grasso. Il rilevamento della qualità del grasso mediante determinazione dello spettro dei tipi di acidi grassi e una definizione corrispondente del valore limite consentiranno probabilmente in futuro di utilizzare nuovamente più cereali nazionali nell'alimentazione degli animali. Allo stesso tempo rimarrebbe garantita la produzione di prodotti carnei di qualità elevata.

Il gruppo specializzato Qualità della carne suina di Suisseporc ha chiesto alla commissione Mercati e pratiche commerciali di Proviande di analizzare e seguire mediante ampie prove pratiche il cambio dall'indice del grasso allo spettro dei tipi di acidi grassi come criterio di valutazione della qualità del grasso suino. La commissione ha approvato la richiesta e ha incaricato un gruppo di lavoro intersettoriale composto da rappresentanti del mondo scientifico,

dei produttori di alimenti animali, produttori suini, addetti alla trasformazione della carne e produttori di cereali di occuparsi di queste temi.

### **Ampia verifica**

In una prima fase il gruppo di lavoro ha approvato il piano del progetto. L'obiettivo è quello di definire i nuovi criteri di valutazione e i valori limiti. Nell'ambito di prove di alimentazione devono essere analizzate in particolare le influenze dell'alimentazione sulla qualità del grasso, l'ottimizzazione dei metodi di analisi e la fabbricazione di prodotti carnei per verificare la qualità della lavorazione del grasso. Il punto centrale del progetto consiste nella volontà di poter utilizzare alimenti di provenienza nazionale nelle razioni destinate ai suini da ingrasso svizzeri. Parallelamente alle prove di alimentazione, la SUISAG provvederà a sviluppare un procedimento con cui la qualità del grasso potrà esser migliorata tramite misure di allevamento.

Il progetto sarà seguito dalla Scuola universitaria svizzera di agronomia SHL e dovrebbe durare dall'autunno 2011 fino alla fine del 2013. Il finanziamento è garantito in gran parte dai relativi partner del settore e da un contributo dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### **Persona di contatto:**

Peter Christen, Responsabile del SC Classificazione & mercati  
Telefono 031 309 41 11  
E-mail [peter.christen@proviande.ch](mailto:peter.christen@proviande.ch)