



Dipartimento di prevenzione

SALUTE CIBO E TERRITORIO: UN LEGAME VIRTUOSO , L'ESEMPIO DEGLI AGRITURISMI E OSMIZZE DEL CARSO TRIESTINO

Trieste, 10 dicembre 2014
Dr. Maurizio Cocevari dr.ssa Maria Rosaria Ferone

La sicurezza alimentare nella filiera delle carni suine per la produzione dei prodotti tipici del Carso Triestino



Una progettualità costruttiva

il progetto “pilota “ è nato nel 2011
a seguito di un vasto caso di
tossinfezione alimentare accaduto
in un agriturismo del Carso Triestino
dovuto al consumo di salumi tipici
di propria produzione

Causa della tossinfezione

**VARIANTE MONOFASICA DI
SALMONELLA TYPHIMURIUM
(Salmonella sierotipo S.4,5,12:i)**

Suini della porcilaia risultati positivi



Positività nella
pollina delle
galline presenti
nell'aia



Positività in alcune persone facenti parte del nucleo familiare dell'agriturismo .



La salmonella raggiunge il consumatore finale



Prodotti alimentari risultati positivi



PROGETTO PILOTA AGRITURISMI - OSMIZZE 2011-2013

a seguito delle serie criticità rilevate , nel 2011 si imposta una progettualità per la sicurezza alimentare di questi prodotti tradizionali chiedendo la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – sezione di Pordenone – per l'attività analitica e di consulenza tecnico - scientifica

Obiettivo del progetto pilota

Ottenere un quadro realistico della salubrità dei prodotti di salumeria tipici del Carso triestino;

Verificare il grado di consapevolezza dei produttori riguardo le responsabilità di garantire la sicurezza dell'alimento prodotto

Fasi operative del progetto “pilota”



Attività di campionamento conoscitivo su alimenti

Verifiche sulle conformità strutturali dei laboratori aziendali di lavorazione carni



Verifica sul campo delle buone prassi di lavorazione

Formazione degli operatori

Attori coinvolti nel progetto “pilota”

S.S. veterinaria tutela igienico sanitaria
degli alimenti di origine animale

IZP sezione di Pordenone

Associazioni di categoria : Ass. Allevatori
FVG, Coldiretti, Kmecka Zveza,

Produttori

I produttori

Nel febbraio del 2012 in collaborazione con l'università di Padova e l'IZP delle Venezia è stato organizzato un incontro con i produttori allo scopo di comunicare i risultati analitici relativi al primo anno di progettualità (2011) e la valutazione del rischio sanitario.



I produttori

Un docente universitario con la collaborazione di un norcino/macellaio ha svolto una lezione pratica sulle buone prassi di lavorazione e sulla tecnologia alimentare nella produzione dei salumi tipici del Carso



Il Progetto “pilota” 2011 – 2013

il Progetto ha :

- evidenziato elevato livello di sicurezza dei prodotti ;
- generato, grazie alla formazione diretta agli operatori, una maggiore consapevolezza e collaborazione da parte degli stessi.
- Ne è conseguito un miglioramento e una valorizzazione della sicurezza alimentare delle produzioni tipiche locali

Il Progetto “pilota” 2011 - 2013

- ❑ E' un esempio “virtuoso” di fattiva collaborazione tra ASS 1, IZS, associazioni di categoria e produttori;
- ❑ Ha favorito l'avvio ad altre progettualità, come il progetto regionale Piccole Produzioni Locali,

risultato finale

Salvaguardia della tipicità dei prodotti

Sicurezza alimentare del consumatore

Relazione tecnica del progetto “pilota”

sicurezza alimentare nella filiera delle carni suine per la
produzione dei prodotti tipici del Carso Triestino



Relatore:

dr.ssa M. Rosaria Ferone

Si ringraziano i Tecnici della

Prevenzione,

Maurizio Bresciani

Giuliano Sain

Le aziende agricole

Nel territorio di Trieste e provincia ci sono 168 aziende agricole. Ventisette aziende agrituristiche e centodiciannove "osmize".

La maggioranza di queste aziende agricole lavora la carne di suini allevati nelle porcilaie delle aziende stesse per produrre salumi e carne fresca destinata alla cottura.



La lavorazione, che avviene generalmente in piccoli laboratori "aziendali", segue cicli stagionali

o avviene durante tutto l'arco dell'anno a secondo della tipologia delle aziende agricole (osmize/agriturismo) .



Le aziende agricole

Le “osmize” sono il primo esempio di aziende agricole che somministrano e vendono a Km. 0.....



..... vini, salumi e formaggi di propria produzione.

Le aziende agricole

Nel 1784 l'Imperatrice Maria Teresa d'Asburgo autorizzò i contadini del territorio di Trieste e provincia a vendere vino, mosto di frutta e generi alimentari vari, purché prodotti esclusivamente da loro stessi.

La concessione di vendita durava per periodi di otto giorni consecutivi – la parola *osmiza* deriva da *osem* che in sloveno significa otto.



Il Progetto Pilota 2011 - 2013

Con il passare del tempo la realtà delle aziende agricole del nostro territorio è molto cambiata.

Il numero dei capi suini macellati annualmente è aumentato in quasi tutte le realtà agricole del territorio del Carso.

Infatti nel territorio di Trieste, principalmente del Carso Triestino, il numero dei capi suini macellati è di circa 1300 all'anno.



Il Progetto Pilota 2011 - 2013

Il numero di suini macellati per singola realtà agricola è aumentato da 1-2 capi fino ad oltre 50–60 all'anno per le realtà artigianali più attive.

I laboratori di lavorazione delle carni sono stati ingranditi ed attrezzati;



Le aziende hanno aumentato l'offerta dei loro prodotti sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, pur mantenendo la tipicità dei loro salumi

Il Progetto Pilota 2011 - 2013

Il Progetto è nato e si è sviluppato per SUPPORTARE la necessità di un cambiamento di mentalità e di comportamenti dei produttori a fronte di un aumento del volume di lavorazione dei prodotti ottenuti dalla carne suina, a garanzia della sicurezza della salute del consumatore



.....con la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie.....

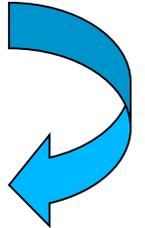
...delle Associazioni di categoriaAAFVG, Coldiretti, Kmečka Žveza.....

....e soprattutto dei produttori



Progetto Pilota: qualche dato

Nel corso del triennio 2011-2013 abbiamo effettuato sopralluoghi in più di 80 aziende agricole



e prelevato oltre 190 campioni di prodotto stagionato e di impasto fresco, nonché campioni ambientali (spugnette) e campioni di feci con il metodo dei calzari

Progetto Pilota: le Non Conformità

Nel corso del 2011..



!!! Manutenzione dei locali e delle attrezzature !!!



!! Gestione dello spazio di lavoro!!

Progetto Pilota: le Non Conformità



Nel corso del 2011

..

!! Gestione dei sottoprodotti di categoria III (scarti della lavorazione della carne)



!! Buone prassi di lavorazione e gestione degli indumenti da lavoro!!



Progetto Pilota: le Non Conformità

Nel corso del 2011



!! HACCP



(questo sconosciuto)



!! Gestione aree esterne



Progetto Pilota: i progressi ...

Negli due anni successivi ...



Progressivo miglioramento



I locali e le attrezzature

Progetto Pilota: i progressi ...



Buone prassi
di
lavorazione



Indumenti di lavoro



Progetto Pilota: i progressi ...



Gestione aree esterne

Gestione degli animali indesiderati



(non xe' topi..)



Progetto Pilota: i progressi ...

La gestione della
catena
del freddo e della
materia prima



La stagionatura..
controllata

Progetto Pilota: i progressi ...

La formazione degli
operatori

L'applicazione dell'HACCP



La tracciabilità dei salumi

La gestione della produzione è cambiata nel tempo con l'intenzione di soddisfare le esigenze di sicurezza del consumatore dettate dalle normative sanitarie

Progetto Pilota: i progressi ...



.. mantenendo la tipicità dei salumi del Carso che risale a tradizioni familiari tramandate da padre in figlio



In conclusione

Il nostro lavoro

Disponibilità dei produttori ...



Supporto delle
Associazioni di
categoria

Miglioramento della competenza delle aziende
agricole nella produzione di salumi “sicuri”

Le Piccole Produzioni Locali PPL



Alcuni produttori del Carso Triestino hanno aderito nel 2013 al progetto PPL che è un'opportunità offerta agli allevatori locali dalla Regione FVG.

Questo specifico Progetto è nato in Veneto nel 2007, ed è stato ripreso in FVG nel 2010, ma in altri Paesi , quali l'Austria è una solida tradizione.

Si pone vari obiettivi: sicurezza e qualità per il consumatore, creazione di nuovi spazi di mercato, valorizzazione del territorio.



Grazie per l'attenzione