

MANAGEMENT DELL'ALLEVAMENTO IN FUNZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE EUROP

ANTONIO CALEFFI

Rossana Mangimi, Revere (MN)- Ufficio Tecnico

Parole chiave: DOP, EUROP, ingrasso

Key words: EUROP carcass classification, fattening

Riassunto: Il lavoro vuole essere un aiuto per affrontare i problemi insorti in seguito all'introduzione della classificazione delle carcasse secondo la normativa europea detta griglia EUROP. Sono affrontati i problemi legati alla nutrizione, alla gestione dei pasti, al benessere, alla sanità e al tipo genetico il tutto visto in funzione del miglioramento delle caratteristiche delle carcasse in fase di macellazione al fine di ottenere il risultato più idoneo per le produzioni DOP italiane.

Summary: This paper aims at approaching the problems connected with the recently introduced carcass classification (EUROP). Nutrition, feed administration, welfare, health status and genetic can contribute to increase the quality of the carcass evaluated by the EUROP classification in order to obtain suitable products for the DOP Italian processed meat.

INTRODUZIONE

Pochi mesi fa e più precisamente dallo 01/07/2011 anche in Italia dopo un lungo ritardo rispetto ai partner europei è stato introdotto il sistema di valutazione delle carcasse suine secondo la normativa europea la cosiddetta griglia EUROP. Tra l'altro questo metodo era già stato previsto anche dai disciplinari di produzione delle più importanti DOP italiane. L'introduzione di questo nuovo metro di valutazione delle carcasse ha determinato una eliminazione dai circuiti tutelati di un elevato numero di cosce con consistenti ripercussioni economiche per gli allevatori in quanto ovviamente i macelli sono stati "obbligati" loro malgrado ad effettuare delle trattenute sulle liquidazioni delle partite valutate con il nuovo metodo, in particolare sono molte le cosce fuori circuito tutelato in quanto attaccate a mezzene classificate troppo magre (classe E). Il presente lavoro si prefigge il compito di indicare il management dell'allevamento al fine di ridurre il rischio di produrre suini con caratteristiche che alla macellazione non saranno ritenute idonee alla produzione tipica tutelata italiana.

NUTRIZIONE

Le scelte alimentari sono con ogni probabilità quelle che maggiormente influenzano le caratteristiche delle carni e soprattutto condizionano le possibili deposizioni di grasso. A questo scopo il disciplinare di produzione del "Prosciutto di Parma" al quale si riferiscono in ogni caso tutte le più importanti produzioni DOP italiane, prevede una serie di prescrizioni in campo alimentare finalizzate a ottenere moderati accrescimenti giornalieri e una quantità e qualità del grasso di copertura idonea alla trasformazione delle cosce in prosciutti. Al fine di ridurre il rischio di produrre animali inadatti alle trasformazioni DOP dovremo quindi cercare di soddisfare i fabbisogni che si riferiscono al tipo genetico allevato o meglio nel caso di animali a elevata capacità di crescita limitarne l'accrescimento muscolare rispetto alla deposizione di grasso. Questo obiettivo possiamo tra le altre ottenerlo introducendo un'alimentazione multifase caratterizzata dall'utilizzo di tre o più mangimi formulati allo

scopo di influenzare la crescita in massa grassa soprattutto nel periodo di finissaggio. Il rapporto energia/proteina dei mangimi si sposterà sempre di più a favore dell'energia a mano a mano che si avvicinerà la fase finale di ingrasso. Per ottenere mangimi con un elevato livello di energia bisognerà ricorrere a elevati livelli di grassatura prestando molta attenzione a quale fonte lipidica utilizzare in modo da mantenere il livello dell'acido linoleico al di sotto della soglia indicata dal disciplinare (< 2%). Dove possibile si dovrebbero differenziare le formulazioni dei mangimi in funzione del sesso, in quanto le femmine sono al contrario dei maschi animali non castrati e per questo motivo depositano grasso con maggiore lentezza pertanto dovrebbero ricevere diete ancora più ipoproteiche e iperenergetiche rispetto ai maschi. Sempre grande importanza riveste la granulometria del mangime che dovrà avere il giusto compromesso al fine di migliorarne la digeribilità senza però far aumentare i rischi delle ulcere gastriche. Un altro argomento di grande importanza per ottimizzare l'alimentazione del suino è il monitoraggio delle materie prime utilizzate per la produzione dei mangimi, questo perché i valori nutrizionali delle materie utilizzate devono essere considerati una variabile e non una costante, questa attenzione deve essere massima soprattutto per le materie contenute in grande quantità all'interno del mangime o comunque in grado di influenzarne il profilo lipidico o amminoacidico. Questo aspetto riguarda in particolar modo i nutrizionisti che non devono mai dimenticare di verificare la congruenza dei valori dei nutrienti nel data base dei programmi di formulazione con quelli reali delle materie utilizzate.

GESTIONE DEI PASTI

Per quanto riguarda la gestione dei pasti cominciamo con una considerazione su un'indicazione contemplata dal disciplinare delle produzioni DOP il quale recita che l'alimento dovrebbe essere preferibilmente presentato in forma liquida e, per tradizione, con siero di latte. Questo però non è tassativo e in ogni caso se la forma di presentazione sarà a broda o pastone dovremo ricordarci di valutare se si tratta di sistemi a volontà o razionati un particolare di non poco conto al fine di ottenere la massima ingestione punto cruciale per ridurre le incidenze di animali troppo magri. Nei sistemi razionati dovremo preoccuparci di mettere tutti gli animali in condizione di alimentarsi nello stesso momento e con uguali possibilità di accesso al trogolo, ad esempio prevedendo lo scarico della broda in due momenti successivi distanziati di alcuni minuti. Al fine di ottenere alti livelli di ingestione dovremo inoltre pensare di distribuire l'alimento almeno tre volte al giorno rispettando una distanza tra i pasti di almeno cinque ore. Dovremo inoltre fare attenzione al rapporto di diluizione del mangime in modo da non aumentare troppo il volume della broda che l'animale deve ingerire in un solo pasto cosa che potrebbe limitarne la capacità di ingestione in sostanza secca. Molti allevamenti sono dotati di sistemi di distribuzione della broda computerizzati che sono dotati di curve di alimentazione e quindi in grado di controllare le quantità di mangime distribuite ogni giorno ad ogni singolo box. Questo non ci pone al riparo dai problemi legati ad una iper/ipoalimentazione ma al contrario se non viene applicato un attento controllo dei trogoli al momento dei pasti avremo l'elevato rischio o di sprecare mangime e quindi di non ottenere le conversioni migliori o se sottoalimentati di non ottenere le migliori performance e di non ottenere le crescite in massa grassa come ci richiede il disciplinare. Anche l'utilizzo di razioni con un livello di fibra troppo elevato possono essere responsabili di ingestioni ridotte cosa da evitare soprattutto nelle fasi di finissaggio. Nei sistemi di distribuzione automatica l'utilizzo di curve di alimentazione impostate al fine di ottimizzare le conversioni potranno sicuramente portarci ad un ottimo risultato sotto il profilo delle rese alimentari ma anche in questo caso ad esporci ad un elevato rischio di non far depositare adeguate quantità di grasso di copertura. Dal momento che il disciplinare delle DOP non ci obbliga di utilizzare una alimentazione

a bagnato in alcuni allevamenti possiamo trovarci di fronte ad una alimentazione a secco o mangia e bevi, in questi casi dovremo preoccuparci di mettere a disposizione degli animali una adeguata quantità di abbeveratoi, in quanto una eventuale carenza di fonti di acqua può determinare una importante diminuzione delle ingestioni e allo stesso tempo dovremo mettere a disposizione degli animali un fronte mangiatoia di almeno 8 cm. per ogni capo presente nel box (es. venti capi, 1.6 metri). Altri accorgimenti utili a ridurre i problemi alla macellazione legati alla griglia EUROP sono legati alla possibilità di ricorrere nelle fasi di ingrasso alla divisione tra maschi e femmine e magari con la somministrazione di mangimi diversi tra i due sessi, ricordiamoci, infatti, che quando parliamo di suini maschi in Italia parliamo di animali castrati e quindi di animali che hanno molte più probabilità di depositare grasso, questo per ovvi motivi ormonali. Inoltre al fine di ridurre alla macellazione la presenza di capi in categoria L (peso della carcassa < 110,00 kg) risulta molto utile effettuare il pareggiamento dei soggetti all'interno dei box nel modo più accurato possibile e magari fatto il più tardi possibile.

BENESSERE

Per ottenere il miglior risultato relativamente agli accrescimenti e alle conversioni alimentari non possiamo esimerci dal rispettare le condizioni del benessere animale questo non solo per motivi etici ma anche e soprattutto per una questione economica e di qualità della carcassa. Il primo dogma da rispettare è senza ombra di dubbio lo spazio al trogolo, non dovremmo mai scendere sotto i 38 cm. di fronte trogolo per capo questo ovviamente nel caso di alimentazione razionata, nel caso di sessaggio saranno 40 cm. per i maschi e 36 cm. per le femmine. Il secondo punto da rispettare è la densità che dovrà essere di almeno 1 m² per capo ovviamente esclusa la eventuale presenza di aree esterne al capannone e la superficie del trogolo. Dobbiamo inoltre essere certi della libera disponibilità di acqua, questo perché il suino è un animale che ha gravi difficoltà nello smaltire il calore e la libera disponibilità dell'acqua è l'unico sistema per poter sopportare le alte temperature, in caso contrario osserveremo nei periodi estivi dei gravi cali di ingestione, con ovvie ripercussioni sugli accrescimenti, non per niente i pesi medi di macellazione a settembre risultano essere sempre più bassi e le mezzene più magre rispetto agli altri mesi dell'anno. Altra buona norma di benessere è l'igiene dei trogoli, troppe volte a causa dell'utilizzo di sistemi di distribuzione automatica dei pasti la verifica della pulizia degli stessi prima dei pasti non viene verificata ciò comporta che alle estremità dei trogoli possano essere presenti importanti quantità di feci e urine che se non asportate limitano lo spazio realmente a disposizione al trogolo. Altra verifica da compiere è la capacità dei trogoli, infatti, se ci si limita alla distribuzione di due pasti giornalieri magari con rapporto di diluizione elevato si può incorrere nel problema che la quantità da somministrare sia superiore alla capacità di contenimento dei trogoli. Altro aspetto legato al benessere degli animali è legato alla coibentazione dei capannoni, ed è proprio attraverso l'isolamento termico delle strutture che il mantenimento di temperature ambientali corrette diventa economicamente sostenibile, se metteremo i suini nel intervallo di temperatura corretta tutto l'anno le loro performance saranno al meglio in ogni stagione.

SANITÀ

Altro punto cruciale per ottenere buoni risultati in allevamento e di conseguenza buone caratteristiche al macello è senza paura di smentite il buon livello sanitario, non è, infatti, possibile ottenere risultati di eccellenza se lo stato di salute degli animali è compromesso. Dovremo pertanto preoccuparci di prevenire nel miglior modo possibile tutte le patologie, ma in modo particolare di quelle ad andamento cronico in quanto presenti per lunghi periodi e

quindi in grado di alterare le performance per un tempo prolungato. Dobbiamo per l'ennesima volta ricordarci che il concetto del tutto pieno tutto vuoto è il punto cruciale per provare ad interrompere la perpetuazione all'infinito dei problemi sanitari presenti in un allevamento. Per quanto riguarda le patologie di tipo non infettivo e mi riferisco alle invalidità podali particolare attenzione dovrà essere posta al tipo e all'aggressività della pavimentazione di stabulazione.

GENETICA

La scelta del tipo genetico da allevare ha un'importanza straordinariamente grande al fine del risultato sia in allevamento sia al macello, però contrariamente ai precedenti aspetti questa volta le strade non coincidono ed è per questo motivo che la scelta da compiere deve essere molto ponderata e consapevole. Iniziamo dicendo che per questo aspetto il disciplinare delle DOP pone molte limitazioni che non elencheremo, ma che in linea di massima indicano come utilizzabili quei tipi genetici che sono in grado di depositare buone quantità di grasso. Il problema però è che questi tipi genetici, che ci abbassano la probabilità di avere carcasse non conformi al macello e mi riferisco a quelli in categoria E della griglia, sono anche i tipi genetici dalle più alte possibilità di crescita e soprattutto in grado di avere indici di conversione alimentare più efficiente che in sostanza sono le caratteristiche più importanti al fine del ritorno economico per l'allevatore. Dopo queste considerazioni possiamo dire che la scelta del tipo genetico deve essere fatta in funzione di ottenere un prodotto che rispetti nel limite del possibile quanto richiesto dal disciplinare delle DOP senza però dimenticare che la sopravvivenza economica delle aziende ha una stretta correlazione con le buone performance di crescita e conversione, soprattutto se l'industria di macellazione non è disponibile a riconoscere prezzi differenziati per coloro che si mostrano in grado di fornire un prodotto dalle caratteristiche migliori per la trasformazione in prodotti DOP.

CONCLUSIONI

L'introduzione della griglia EUROP anche in Italia ha senza dubbio portato nuovi problemi al settore allevamento ma visto che era una scelta oramai ineludibile agli occhi dei partner europei e che oltretutto ha per il momento portato aumenti sui prezzi di vendita dei suini non possiamo che dare il benvenuto a questo "nuovo" metro di valutazione delle carcasse. Queste ulteriori difficoltà di gestione devono essere per noi tecnici e consulenti affrontate come sempre nel più professionale dei modi al fine di raggiungere i risultati che il mondo degli allevatori e l'intera filiale di produzione ci richiedono affinché il settore suinicolo italiano possa non solo sopravvivere ma poter tornare a prosperare.