



CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

ORGANO UFFICIALE DELL'UNIONE PROFESSIONALE SVIZZERA DELLA CARNE

Politica miope

Il giorno che verrà pubblicata questa edizione il Consiglio federale prende atto del rapporto sui colloqui esplorativi con l'UE su un accordo di libero scambio nel settore agroalimentare. Probabilmente se ne occuperà soltanto la settimana prossima. Tuttavia, prima ancora che il governo si possa fare un'idea, lo sanno anche i polli ciò che deciderà in merito – o che non deciderà. Infatti, non verrà conferito un mandato negoziale. A suo tempo l'Unione Svizzera dei Contadini non aveva rifiutato i colloqui esplorativi, poiché, giustamente, riteneva che bisognava attendere le conclusioni del Consiglio, per valutare correttamente la situazione degli agricoltori.

Tuttavia, poco prima della prevista decisione federale questo non era più all'ordine del giorno. La scorsa settimana è arrivato il «no» da Brugg. Anche se la presa di posizione è chiara, la motivazione sulla quale si appoggia appare piuttosto vaga. Sarà da considerare la spiegazione che il Consiglio federale vuole prendere tempo. Infatti, diverse argomentazioni sostengono questa ipotesi. Se la «controversia fiscale» con l'UE verrà anticipata, ciò significa soltanto che l'economia alimentare non ha l'importanza che merita. Se si ritiene il momento prima delle elezioni sfavorevole, allora si tiene in poco conto i politici e gli elettori. Ma perché il libero scambio alimentare non dovrebbe essere un argomento di campagna elettorale? Il motivo che viene spesso tirato in ballo è che prima del termine del Ciclo di Doha in seno all'Organizzazione Mondiale del Commercio (OMC) non si possono svolgere negoziati con l'UE. Probabilmente vi è la speranza che in questo modo la questione possa essere rimandata a un tempo indefinito. È vero che l'apertura delle frontiere, che avverrà primo o poi nell'ambito dell'OMC, ci stimola più del libero scambio europeo. Ma non è un segno di forza se stiamo con le mani in mano, quando la pressione da parte dell'OMC diminuisce. La decisione a favore dei negoziati con l'UE verrà ora procrastinata di alcuni mesi. Ciò non è grave, ma soltanto segno di una politica miope.

Balz Horber



Dopo aver approfondito largamente l'argomento sulle ispezioni sull'animale vivo, è ora di guardare avanti e di occuparsi della vendita al dettaglio della carne. Come lo rivela l'immagine, i macellai s'impegnano ogni giorno per guadagnare la fiducia dei consumatori. Con successo!

La tartara per la vendita all'ingrosso si conserva

Con l'aggiunta di 20 g/kg di sale, la tartara si può conservare, congelata, per diversi mesi e quindi offrirla per la vendita all'ingrosso. La tartara può in seguito essere conservata per alcuni giorni senza problemi nell'impresa di gastronomia. A condizione però che siano rispettate delle condizioni di produzione ineccepibili. Poiché con queste premesse non è più necessario preparare la tartara fresca ogni giorno, questo prodotto risulta assai più redditizio.

Produzione

Durante la produzione di carne ed il sezionamento occorre mantenere un'igiene assolutamente ineccepibile. La carne trasformata dev'essere freschissima. Per beneficiare di una carica batterica iniziale bassa, si raccomanda di disinfettare i piani di lavoro e gli attrezzi prima di iniziare la pro-

duzione. Dopo aver passato la carne al tritacarne, la si insacca nei budelli sterili usando un'insaccatrice con sistema «sotto vuoto», separando le sezioni con un clip a seconda della grandezza delle porzioni desiderate. Per ritardare la moltiplicazione dei batteri si dovrebbe possibilmente miscelare alla carne una certa quantità (raccomanda-

zione: 20 g/kg) di sale da cucina. Dopo la fabbricazione, le salsicce devono essere assolutamente congelate singolarmente. Per accelerare il più possibile questo processo, conviene utilizzare budelli da calibro ridotto (fino a 50 mm).

Magazzinaggio

Nei test sulle ALP è stata osservata la durata di conservazione per i seguenti tre modi di procedere:

Tartara fresca per 4 giorni a 4 °C

Nella tartara fresca senza aggiunta di sale, dopo 2 giorni si contavano già un milione di batteri complessivi per grammo. Di conseguenza la tartara ri-



Porzione di tartara da 150 grammi.

sultava avariata (Figura 1). Dopo 4 giorni il numero complessivo di batteri era nuovamente al livello di partenza; ciò si spiega con l'impiego dei budelli impermeabili al gas. Con l'impiego dell'insacatrice con sistema sotto vuoto ed in seguito ai processi del metabolismo della carne e dei batteri, la concentrazione di ossigeno si riduce. Al tempo stesso aumenta la concentrazione di CO₂, che nei budelli impermeabili al gas può raggiungere in poco tempo una concentrazione tale da inibire la crescita dei batteri.

Tartara fresca per 3 mesi a -20 °C

Durante la conservazione a -20 °C, la proliferazione batterica non ha rappresentato alcun problema e, dato che le salsicce contenevano assai poco grasso (tabella 1), esse si potevano conservare per diversi mesi senza alterazioni sensoriali negative. L'aggiunta del 2% di sale da cucina non aveva dunque un effetto igienico supplementare.

Tartara surgelata per 6 giorni a 4 °C

Nella tartara surgelata priva di sale, inizialmente il numero complessivo di batteri è aumentato un po' più lentamente, ma ha comunque raggiunto dopo 2 giorni un massimo di oltre un milione di batteri per grammo, quindi anche questa tartara è stata giudicata avariata (figura 2). Nella tartara salata l'evoluzione del numero di batteri è risultata analoga, anche se leggermente ritardata e ad un livello leggermente inferiore. Questa tartara risultava atta al consumo in qualsiasi momento. Dopo 5 giorni il numero dei batteri complessivo di entrambe le varianti erano nuovamente al livello di partenza. I prodotti sottoposti ai vari sistemi di conservazione sono stati tutti

Tabella 1: Indicazione dei valori nutritivi della tartara (sottofesa di manzo)

100 g contengono ca.:	
Valore energetico	394 kJ (93 kcal)
Proteine	21.9 g
Carboidrati	0.4 g
Grassi	0.4 g

Grafico 1: Rappresentazione schematica dello sviluppo della carica batterica complessiva nella tartara fresca (linea tratteggiata: attenzione al deterioramento, poiché in precedenza il numero dei batteri era troppo elevato!)

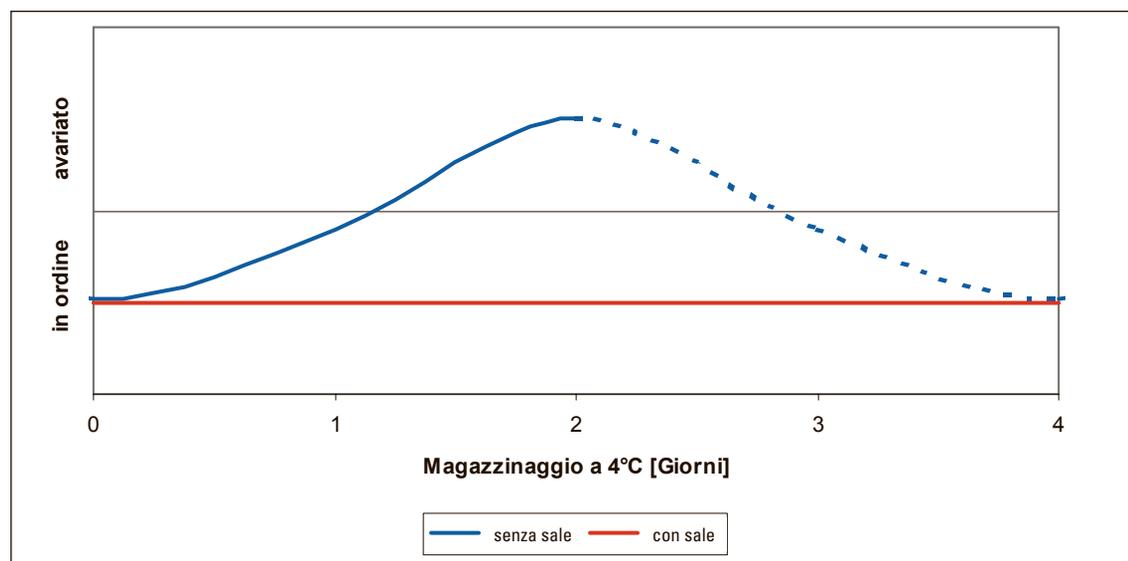


Grafico 2: Rappresentazione grafico dello sviluppo della carica batterica complessiva della tartara dopo 1 mese di immagazzinamento allo stato congelato (linea tratteggiata: attenzione al deterioramento, poiché in precedenza il numero dei batteri era troppo elevato!)

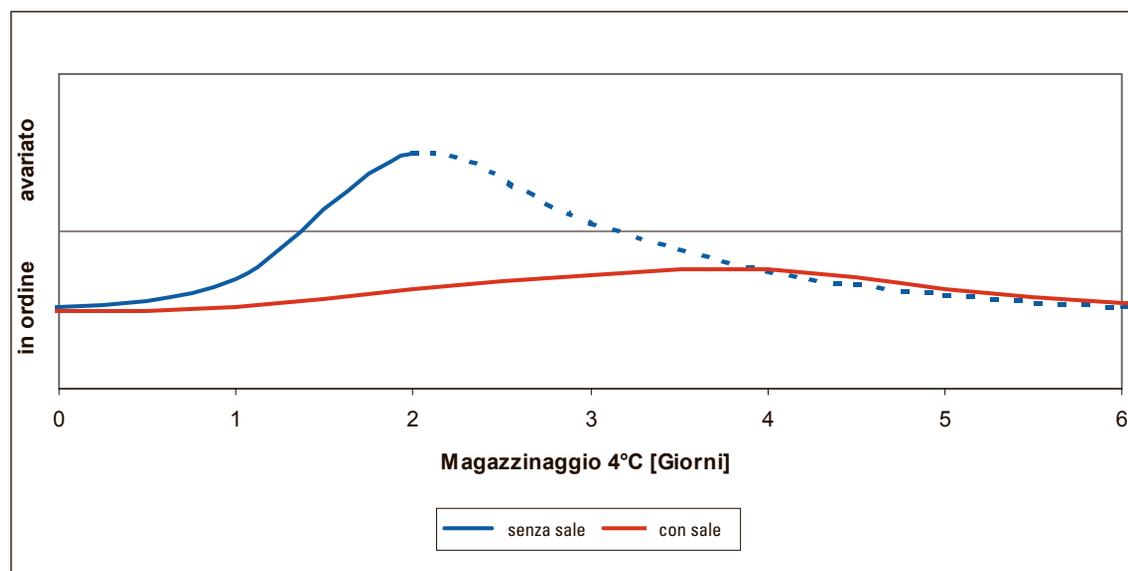


Tabella 2: Risultati dei controlli microbiologici comprensivi dei valori-limite e di tolleranza previsti dalla legge

	Risultati tartara	Val. di tolleranza/lim.
Stafilococchi positivi alla coagulasi	< 100 batteri al g	10 000 batteri al g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 batteri al g	10 000 batteri al g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 batteri al g	100 batteri al g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Nessun batterio in 10 g	100 batteri al g
<i>Salmonella</i> spp.	Nessun batterio in 25 g	Nessun batterio in 25 g

giudicati corretti dal punto di vista della legge, dal momento che il numero di batteri era inferiore ai limiti consentiti (tabella 2). I valori del pH presentavano una media del 5,5 e non hanno praticamente subito variazioni durante la conservazione.

Conclusioni

Il presente test ha dimostrato che le salsicce di tartara prodotte secondo il

procedimento sopra descritto possono essere scongelate in 12 ore nel frigorifero e consumate entro le 24 ore. Con l'aggiunta del 2% di sale da cucina si può prolungare di altre 24 ore l'intervallo tra lo scongelamento ed il consumo.

Negli esperimenti eseguiti, il prolungamento della durata non ha rappresentato un rischio microbiologico, ma si deve presumere che nella pratica

vi siano diversi fattori che causano il deterioramento sono sottoposti a delle variazioni.

Di conseguenza non si può escludere a priori il deterioramento nonostante la parziale riduzione della carica batterica dopo 4 giorni.

M. Suter, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP Berna (031 323 84 67 michael.suter@alp.admin.ch)