



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

Creatività

Il Dipartimento federale dell'economia ha avviato la scorsa settimana una procedura di consultazione interessante per l'economia carnea che terminerà il 21 novembre. Si tratta del finanziamento speciale delle misure di accompagnamento che verrebbero varate nell'ambito dei prodotti agrari ed alimentari nel caso in cui si concludesse un trattato di libero scambio con l'UE oppure un accordo con l'OMC per l'abbattimento dei dazi doganali. Nel corso del prossimo anno il parlamento dovrà decidere un complemento della legge per l'agricoltura. Poiché per ora si discute unicamente la questione relativa alla contabilizzazione delle entrate federali correnti, la decisione entrerebbe già in vigore nel 2009.

L'idea è semplice e dunque allettante: poiché alla Confederazione verranno a mancare le entrate dei dazi in seguito all'apertura delle frontiere, sia che si tratti del libero scambio con l'UE sia che si tratti di un accordo con l'Organizzazione Mondiale del commercio, sul piano dei calcoli la perdita di entrate verrà ripartita sugli anni dal 2009 al 2016. I proventi dei dazi sui prodotti agrari ed alimentari che continuano ad affluire nelle casse federali, nel bilancio saranno destinati alle misure di accompagnamento intese ad alleggerire la transizione verso il libero scambio alle imprese dell'economia alimentare. A dipendenza dello scenario, grazie a questo sistema entro il 2016 verranno raccolti da 3,1 a 3,8 miliardi di franchi.

Occorre tuttavia considerare che si tratta soltanto di un adeguamento del «piano contabile», non di riservare un apposito fondo a carico del bilancio attivo corrente. Nonostante ciò la proposta contiene un'approvazione vincolante di finanziamento, poiché a partire dal prossimo anno i proventi dei dazi dovranno essere impiegati obbligatoriamente per le misure in favore delle imprese dell'economia alimentare. Se le rispettive organizzazioni si opporranno ad un accordo di libero scambio con l'UE, esse dovranno spiegare ai loro membri che occorre rinunciare al denaro di cui sopra. La proposta appare dunque creativa non soltanto sul piano tecnico, bensì anche dal punto di vista politico.

Balz Horber (ic)



In occasione della giornata delle porte aperte per festeggiare il giubileo dei 10 anni della Traitafina SA è stata presentata ai numerosi visitatori e consumatori di tutta la Svizzera la fabbricazione di salsicce ineccepibili. Purtroppo questa esibizione ha potuto soltanto relativizzare le recenti notizie sulla scarsa qualità di alcune salsicce, senza cancellare l'accaduto. Tanti auguri Traitafina, tanti auguri salsiccia svizzera!

(Foto: Wö)

Stazione di ricerca

Fabbricazione di cervelas con budelli curvi di bovino provenienti da diversi paesi fornitori

In un test comparativo, l'idoneità all'impiego come pelle per cervelas dei budelli di bovino di diversa provenienza è stata paragonata a quella dei budelli curvi brasiliani convenzionali.

Dal test risulta che sul mercato sono disponibili budelli di bovini provenienti da Uruguay, Paraguay ed Argentina in grado di soddisfare in tutto e per tutto le esigenze di produzione e di qualità ineccepibile del cervelas. Per contro, la qualità dei budelli provenienti dall'Australia, Nuova Zelanda e Panama non è idonea. Oltre agli aspetti tecnologici e sensoriali, nel fu-

turo approvvigionamento di pelli per cervelas occorrerà tener conto delle quantità disponibili nei rispettivi paesi fornitori e delle variazioni di qualità per la trasformazione dovute alle diverse partite.

Da quando il grande pubblico ha iniziato ad interessarsi alle pelli dei

cervelas verso la fine del 2007, in Svizzera è vieppiù risaputo che l'impasto per cervelas viene insaccato in un budello curvo salato di zebù brasiliano e, a tale scopo, in base alle indicazioni dei commercianti di budelli, come pelle per cervelas viene utilizzata esclusivamente la parte di intestino

Replica parziale

In seguito ad un disguido tecnico si era persa una parte sostanziale del contributo sul futuro dell'approvvigionamento di budelli di bovino. Pertanto la redazione si permette di pubblicare nuovamente l'intero articolo, il che implica la replica di una parte di esso. Chiediamo venia ai nostri stimati lettori per questo inconveniente.

La redazione

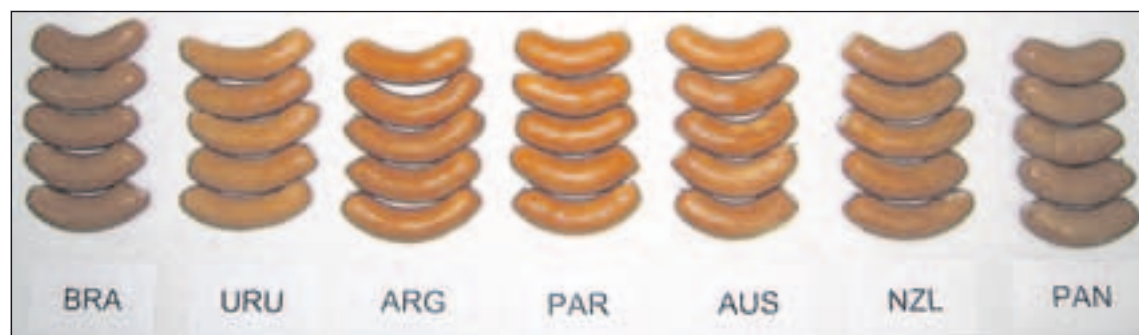


Foto 1: le sette varianti di cervelas.

tenue chiamata jejunum. Secondo le stime dell'UPSC, il consumo annuo complessivo di cervelas è di circa 160 milioni di pezzi, vale a dire 21 pezzi pro capite.

Gli accordi bilaterali conclusi tra la Svizzera e l'UE prevedono l'adozione, da parte del nostro paese, delle regole dell'UE riguardo ai paesi terzi, comprese le rispettive liste dei paesi e delle imprese (la cosiddetta «equivalenza»). Gli accordi di cui sopra comprendono anche il riconoscimento reciproco delle disposizioni d'igiene sigilate tra la Svizzera e l'UE all'inizio

del 2007. Poiché nell'aprile del 2006 il Brasile era stato declassato dall'OIE (organizzazione mondiale per la salute degli animali) al livello degli stati europei «con rischio controllato di ESB», secondo le regole dell'UE, vincolanti anche per la Svizzera, i budelli di bovini di tale provenienza non possono più essere utilizzati per scopi alimentari.

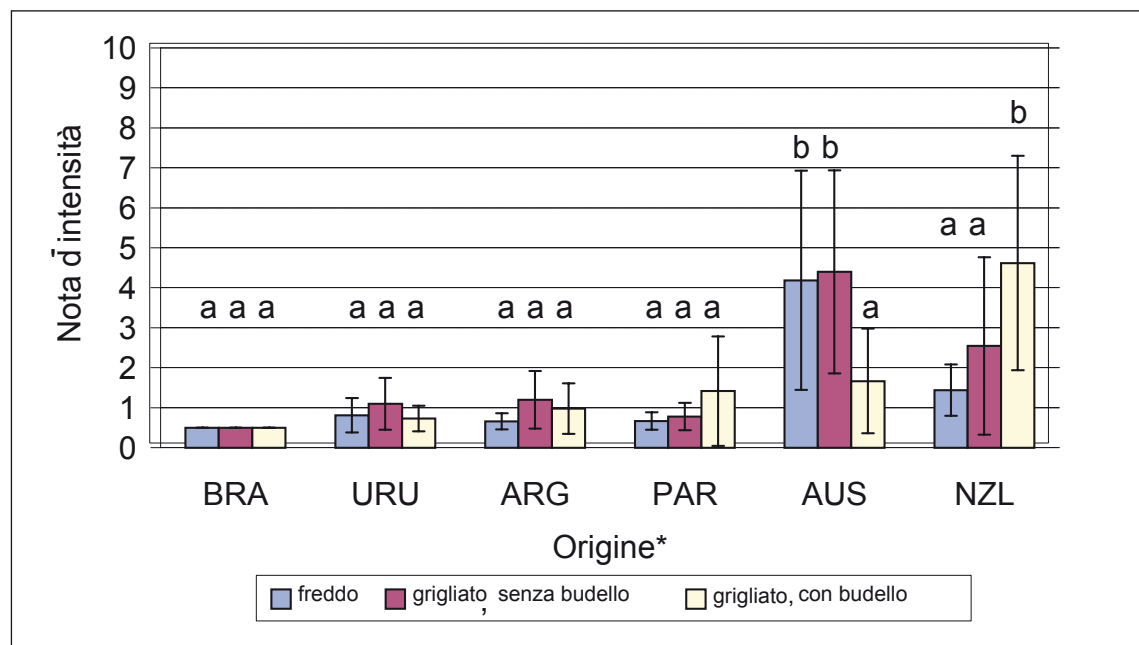
Anche se, in previsione del divieto che entrerà probabilmente in vigore nella primavera 2009, numerose imprese di produzione carnea hanno costituito uno stock per i prossimi mesi,

occorrerà trovare delle alternative per l'approvvigionamento futuro di pelli di cervelas. A tale scopo è stata costituita nel dicembre 2007 una task-force «Problemi d'approvvigionamento di budelli di bovino» (TF-BB), la quale ha proposto tra l'altro la realizzazione di un primo test comparativo in merito alla qualità di diversi budelli. Alla fine del 2007 si è chinata sul problema dei budelli anche la Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, effettuando dei test comparativi con diversi budelli di bovino, un budello di maiale della Cina, diversi budelli di

collagene e dei budelli artificiali (vedi «Carne e commestibili» 3/2008). Al termine del test sono state proposte all'economia carnea svizzera le tre soluzioni seguenti, con indicazione, tra parentesi, delle limitazioni per ciascuna di esse: budello di bovino dall'Uruguay (quantità disponibili), budello di maiale dalla Cina (variazioni del calibro, non idoneo alla fabbricazione industriale) e budello curvo di collagene (non si può spellare né clippare).

Da diversi accertamenti effettuati nel frattempo dai commercianti svizzeri di budelli e dalla TF-BB emerge che esistono in altri paesi del Sudamerica e dell'Oceania delle imprese che beneficiano di un'autorizzazione dell'UE e che consentirebbero d'importare budelli di bovino da paesi alternativi al Brasile. Per questo motivo ed in seguito alle restrizioni risultanti dal primo test, la TF-BB ha chiesto all'ALP di effettuare un secondo test comparativo, ma limitato ai soli budelli di bovino di diversa provenienza. I risultati del secondo test saranno commentati nei dettagli nell'edizione di settembre della rivista «Agrarforschung».

Fig. 1: valutazione della rancidità della farcia durante la degustazione (gusto)



* I cervelas della variante PAN non hanno potuto essere degustati per mancanza d'autorizzazione dell'UE

Valutazione statistica: a = non differente da BRA, b = differente da BRA ($P \leq 0,05$); sempre con lo stesso modo di preparazione

Tab. 1: valutazione dell'idoneità alla trasformazione

Origine	Deposito di grassi	Residui di mucosa	Colore	Idoneità al clippaggio	Caratteristiche del budello	Regolarità del calibro
BRA	Nessuno	Importante	Chiara	Molto buona	Normale	Buona
URU	Nessuno	Debole	Chiara	Buona	Parete molto fine	Buona
ARG	Leggeri	Importante	Chiara	Molto buona	Normale	Buona
PAR	Leggeri	Importante	Chiara	Molto buona	Normale	Buona
AUS	Importante	Debole	Giallo-bruno	Molto buona	Normale	Buona
NZL	Importante	Debole	Molto chiara	Molto buona	Normale	Buona
PAN	Importante	Debole	Chiara	Molto buona	Normale	Buona

Pelli di cervelas di sette paesi differenti

Per il test sono stati forniti dalla ditta Max Ramp AG di Liestal dei budelli di bovino provenienti dai seguenti paesi: Brasile (BRA, controllo), Uruguay (URU), Argentina (ARG), Paraguay (PAR), Australia (AUS) e Nuova Zelanda (NZL). Tutti i budelli provenivano da imprese autorizzate dall'UE. La ditta Roga SA di Rancate ha inoltre messo a disposizione un campione di budello di un'impresa del Panama (PAN) che non dispone (ancora) dell'autorizzazione dell'UE. Tutti questi budelli avevano un calibro di 36/38.

Fabbricazione di cervelas

I cervelas sono stati fabbricati dall'ABZ di Spiez a partire dalla seguente ricetta: 34% di carne di manzo B III, 12% di carne di maiale P III, 22% di lardo per salsicce P VI, 10% di blocco di cotenne, 22% di acqua ghiacciata. Per ogni kg di impasto sono stati aggiunti inoltre 19 g di sale nitritato e 12 g di miscela di spezie. I componenti sono stati trasformati in un impasto fine in un blitz da 651 (in una sola volta). In seguito, l'impasto è stato riempito e clippato nelle rispettive varianti di budelli tramite un'insaccatrice con sistema vacuum. In seguito i cervelas sono stati affumicati a caldo a 55 °C e scottati per circa 25 minuti a 74 °C fino al raggiungimento di una temperatura centrale di 69 °C. Il prodotto finale è infine passato sotto una doccia fredda per una durata di 25 minuti. È seguito un intervallo di conservazione nel locale frigorifero a 2 °C in attesa della degustazione. Complessi-

vamente sono stati fabbricati 40 cervelas dal peso iniziale di 110 g, vale a dire un peso netto di 100 g (foto 1).

Valutazione dell'idoneità alla trasformazione

Durante la trasformazione delle diverse varianti di cervelas, sono stati valutati visivamente i seguenti criteri: la fermezza dei budelli al momento del riempimento, l'adattamento alla trasformazione con la macchina, l'idoneità al clippaggio e le caratteristiche del budello. Per quanto riguarda le «caratteristiche», si è operata un'ulteriore distinzione tra depositi di grasso e residui di mucosa (foto 2).

Test sensoriali

Da sei a sette persone esperte in degustazioni del panel sensoriale dell'ALP hanno descritto le diverse varianti di cervelas secondo le caratteristiche apparenti di odore, di gusto e di consistenza, servendosi di una scala d'intensità ininterrotta da 0 a 10. Tutte le varianti sono state comparate con il controllo BRA. I prodotti sono stati presentati al panel in ordine casuale ed allo stato freddo (5° giorno dopo la fabbricazione, con budello), rispettivamente grigliati (6° giorno, con e senza budello). Per la degustazione dei cervelas grigliati, le salsicce sono state grigliate per 10 minuti da ciascun lato a 150 fino a 180°C su un grill a gas, con e senza pelle. Data l'assenza di autorizzazione dell'UE per la relativa impresa, i cervelas prodotti con il budello di provenienza PAN non hanno potuto essere proposti al panel per la degustazione; sono quindi stati valutati unicamente i criteri visivi ed olfattivi delle salsicce.

Tab. 2: caratteristiche fisiche

N = 3	BRA	URU	ARG	PAR	AUS	NZL	PAN	Sign.
Cervelas freddo								
Attitudine allo spellamento [N]	4.15	4.29	4.51	4.93	4.21	2.84	4.83	p.s.
Cervelas grigliato								
Durezza [N]	103.9	121.8	105.5	96.3	120.0	124.1	79.4	p.s.
Lavoro totale [mJ]	950	998	947	950	1'006	981	806	p.s.

n = numero per variante, p. s. = non significativo dal punto di vista statistico

Misurazione delle caratteristiche fisiche

La determinazione dei parametri della struttura «durezza» e «lavoro complessivo» (come termine di riferimento per la resistenza al taglio) è stata effettuata con tre cervelas per ciascuna variante con un sistema di misurazione Warner-Bratzler fissato su un apparecchio per analisi della struttura. Questo dispositivo, messo a punto dall'ALP, consente di fissare la pelle dei cervelas longitudinalmente e di stirarla per determinarne l'idoneità allo spellamento (foto 3).

Differenze visibili già all'atto della trasformazione

Alcune differenze marcate tra i diversi budelli sono state rilevate già durante la trasformazione (tab. 1).

Per quanto riguarda i budelli di bovino provenienti da AUS, NZL e PAN, si sono evidenziati dei depositi di grasso molto importanti (foto 2a). Questo aspetto non è da sottovalutare, in particolare durante un lungo stoccaggio del budello, poiché il grasso rimasto nel budello rischia di irrancidire

e potrebbe pregiudicare in seguito la qualità del prodotto finito. I prodotti finiti con budelli di bovino dalla NZL avevano un bell'aspetto nonostante la grande quantità di grasso, mentre i depositi di grasso nei budelli del PAN erano visibili per quasi tutta la lunghezza del budello. Stranamente nel secondo test non si vedevano più i depositi di grasso nei budelli di bovino dell'ARG che si notavano nel primo test. Ciò significa che potrebbe esservi stato un miglioramento della qualità oppure che esistono delle variazioni tra le diverse partite di budelli.

I budelli di bovino provenienti da BRA, ARG e PAR presentavano dei punti con notevoli residui di mucosa (foto 2b); nei budelli di altre origini questo fenomeno era invece assai ridotto. Soprattutto i budelli dal PAR avevano una consistenza parecchio viscosa al tatto.

In generale il colore dei budelli è stato definito chiaro; unicamente nei budelli dall'AUS (giallo-bruno) e dalla NZL (molto chiari) si sono constatate delle variazioni.

Ad eccezione dei budelli di bovino dall'URU, i quali rispetto al primo test

avevano la parete molto sottile, i budelli di tutte le provenienze mostravano una struttura normale. Questa caratteristica ha favorito la loro idoneità al clippaggio. Anche ai budelli URU, che presentavano una parete assai sottile, si è potuto applicare bene il clip di metallo, anche se in misura minore rispetto agli altri.

Tutti i budelli hanno inoltre mostrato una buona regolarità nel calibro: una qualità che rappresenta un criterio importante sia per la fabbricazione sia per la commercializzazione.

Influenza quasi nulla sulla struttura

Per quanto riguarda la misurazione strumentale delle seguenti caratteristiche strutturali, tra le diverse varianti di cervelas sono risultate soltanto delle differenze minime (tab.2). La forza media necessaria per spellare i cervelas freddi si situa tra 4,1 e 5 N; soltanto il cervelas fabbricato con budello di bovino NZL ha richiesto una forza minore pari a 2,8 N. Nei cervelas grigliati non si sono constatate delle differenze evidenti sia in merito alla fermezza sia riguardo al lavoro complessivo (misura della resistenza al taglio). Ciò è dovuto in parte alle variazioni individuali notevoli tra i tre cervelas impiegati per ciascuna variante per le misure della struttura.

Differenza sensoriale facilmente riconoscibile

Dai test sensoriali delle diverse varianti di cervelas emergono delle differenze a volte assai evidenti (tab. 3).

Analogamente alla valutazione dell'attitudine alla trasformazione, i degustatori addetti al test sensoriale hanno constatato una maggior presenza di grasso nei cervelas freddi delle varianti AUS, NZL e PAN. Nei prodotti grigliati questa caratteristica è risultata meno evidente: ciò si potrebbe spiegare con l'ammorbidente, durante il processo di riscaldamento, dei depositi di grasso rilevati nei budelli. La valutazione più favorevole dei prodotti grigliati AUS potrebbe essere riconducibile alla forte essudazione del grasso osservata durante la cottura alla griglia.

Per quanto riguarda il colore dell'affumicatura, le intensità più forti sono

Tab. 3: valutazione sensoriale (impressione visiva e sapore) [0 = debole intensità, 10 = intensità massima]

	BRA	URU	ARG	PAR	AUS	NZL	PAN
Cervelas freddo, con budello (n = 7)							
Colore all'affumicatura	9.50 ^a	7.23 ^a	8.01 ^a	7.76 ^a	3.09 ^b	4.37 ^b	5.84 ^b
Grasso del budello	0.50 ^a	1.24 ^a	1.39 ^a	1.83 ^a	5.64 ^b	3.76 ^b	4.13 ^b
Attitudine alla pelatura	6.50	5.80	5.27	4.64	5.24	4.87	4.63
Rancidità budello (odore)	0.50 ^a	0.80 ^a	1.06 ^a	1.17 ^a	3.27 ^b	1.21 ^a	2.19 ^a
Rancidità prodotto (odore)	0.50 ^a	0.70 ^a	1.03 ^a	0.66 ^a	4.44 ^b	1.89 ^a	1.93 ^a
Cervelas grigliato, senza budello (n = 6)							
Colore all'affumicatura	9.50 ^a	8.20 ^a	7.90 ^b	8.67 ^a	7.03 ^b	8.05 ^b	7.28 ^b
Rancidità prodotto (odore)	0.50	1.05	1.55	1.07	2.85	1.42	1.58
Cervelas grigliato, con budello (n = 6)							
Colore all'affumicatura	9.50	8.67	8.58	7.63	7.73	6.80	8.45
Grasso del budello	0.50 ^a	0.67 ^a	0.97 ^a	0.57 ^a	0.93 ^a	3.35 ^b	2.60 ^b
Aspetto rugoso del budello	5.00	5.58	5.27	4.20	5.40	5.90	5.87
Consistenza del budello	5.00 ^a	2.80 ^b	4.60 ^a	2.73 ^b	3.90 ^a	3.63 ^a	p.d.
Carattere croccante	5.00	4.53	4.45	3.83	5.35	3.53	p.d.
Rancidità budello (odore)	0.50 ^a	1.18 ^a	0.73 ^a	1.80 ^a	1.80 ^a	3.43 ^b	0.98 ^a
Rancidità prodotto (odore)	0.50 ^a	0.77 ^a	0.87 ^a	1.93 ^a	1.90 ^a	3.43 ^b	0.87 ^a

n = numero di degustatori, p. d.: non è stato degustato per mancanza di autorizzazione dell'UE

Valutazione statistica: a = non differente da BRA, b = differente da BRA (P ≤ 0,05), assenze di lettera = nessuna differenza tra le varianti per queste caratteristiche



Foto 2: difetto di trasformazione nel caso dei budelli di bovino.

state rilevate per la variante di controllo BRA (cervelas freddo e grigliato).

I cervelas freddi delle varianti AUS, NZL et PAN hanno presentato il colore di affumicatura meno intenso, che è probabilmente riconducibile ai depositi di grasso. D'altro canto anche la presenza di punti viscosi ed il colore dello stesso budello potrebbero aver contribuito alla colorazione più chiara, come era emerso in precedenza nella valutazione dell'attitudine alla trasformazione. Nei cervelas grigliati le differenze di colore erano meno marcate. In generale occorre chiedersi in quale misura le consumatrici ed i consumatori notano queste differenze di colore, tanto più se si considera che nel bancone del negozio non vi sono possibilità di confronto con altri tipi di budelli.

Analogamente alla misurazione strumentale della struttura, anche nel test sensoriale non si sono constatate delle differenze evidenti nell'attitudine allo spellamento nei cervelas

freddi e in merito alla croccantezza dei cervelas grigliati.

In considerazione dei depositi di grasso nei budelli di bovino citati e della durata di stoccaggio dei budelli conservati sotto sale che conosciamo nella pratica (fino a 2 anni), è stata prestata un'attenzione particolare alla caratteristica della rancidità (odore e sapore) (tab. 3, fig. 1). A tal proposito, i cervelas freddi e grigliati senza budello dall'AUS > dal PAN > e dalla NZL si sono distinti in modo particolare. Occorre pure tener conto del fatto che, data l'assenza dell'autorizzazione dell'UE, la provenienza PAN è stata valutata unicamente dal punto di vista sensoriale. Nei cervelas grigliati con budello è stata constatata nella variante NZL una maggior rancidità sia nell'odore che nel sapore. Si presume che, in questa variante di provenienza, la rancidità dipenda dallo stesso budello e sia apparsa con il processo di cottura alla griglia: ciò spiegherebbe la minor presenza di rancidità nei cervelas

freddi ed in quelli grigliati NZL senza budello. Degno di nota era inoltre il fatto che nelle diverse varianti si riscontrano contemporaneamente sia le maggiori variazioni sia la maggior intensità di rancidità: questo fatto potrebbe dipendere da una diversa sensibilità delle persone addette al test. A questo proposito è interessante notare che la rancidità constatata nel primo test comparativo nei cervelas ARG non è stata rilevata nel secondo test.

Conclusione

Con le provenienze alternative URU, ARG et PAR potrebbe esservi la possibilità, al momento in cui entrerà in vigore il divieto d'importazione di budelli curvi di bovino brasiliani, di procurarsi dei budelli di bovino che soddisfino le esigenze di fabbricazione e di qualità dei cervelas. Per contro, la qualità dei budelli provenienti da AUS, NZL e PAN non è idonea alla fabbricazione dei cervelas. Da quanto è emerso dal confronto con il primo test, la qualità all'atto della trasformazione delle diverse partite di budelli (di provenienza ARG, URU) ha un'importanza non trascurabile in aggiunta a quella dovuta alla provenienza. In previsione del probabile divieto e della conseguente diversificazione dei paesi fornitori, in futuro occorrerà accordare un'importanza ancora più grande al controllo della qualità.

Nella scelta dei paesi fornitori alternativi al BRA, si tratta anche di considerare le quantità disponibili nella qualità richiesta. Secondo alcune stime non rese pubbliche della TS-BB, la percentuale delle provenienze URU, ARG e PAR raggiunge circa il 50% del fabbisogno svizzero se si considera l'attuale calibro 36/38; se si prende in considerazione la produzione di cervelas leggermente più grandi con budelli del calibro 38/40, la relativa percentuale disponibile sul mercato internazionale potrebbe raggiungere il 70%. A dipendenza della situazione, per coprire il rimanente fabbisogno del 30% ca., occorrerebbe considerare ulteriori alternative, ad esempio quella rappresentata nel primo test comparativo dai budelli di maiale dalla Cina e dai budelli curvi di collagene. È inoltre pensabile risolvere transitoriamente il problema con la fabbricazione di differenti tipi di cervelas (ad es. freddi per insalate, da grigliare con pelle), per lo meno fino a quando non saranno disponibili altre fonti idonee di budelli; in tal caso si dovrà tener conto dei maggiori costi che i trasformatori di carne dovranno sopportare (produzione, logistica).

Ruedi Hadorn, Stefan Schlüchter, Dominik Guggisberg, Jessika Messadene-Chelali, Patrizia Piccinalli, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Berna

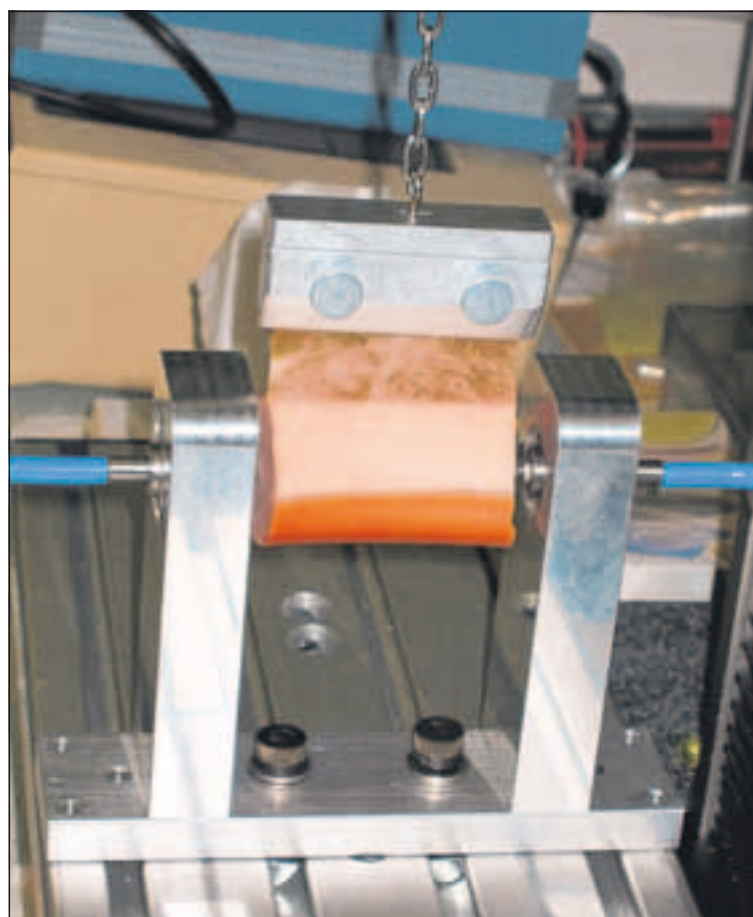


Foto 3: misura strumentale dell'idoneità allo spellamento.

L'organo ufficiale dell'economia carnea svizzera



FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

Per informazioni – domande – risposte – politica

Offerte di lavoro ed elenco dei fornitori anche in
Internet – come servizio supplementare gratuito
in aggiunta all'inserzione:

www.carnasuisse.ch