



# 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

## Aliquote

La scorsa settimana il Dipartimento federale delle finanze ha ufficialmente aperto la procedura di consultazione sulla riforma riguardante l'IVA, l'imposta sul valore aggiunto. Questa durerà fino alla fine di luglio. L'economia carnea, in quanto produttore di alimenti, è particolarmente interessata da tale dibattito sulle aliquote. Tuttavia resta la domanda, se il numero delle aliquote è veramente responsabile del fatto che l'IVA viene vista come un «mastodontico». Una prima occhiata nei documenti lascia supporre che semplificazioni amministrative, maggiore trasparenza e maggiore sicurezza giuridica abbiano poco a che fare con l'applicazione di una, due o tre aliquote.

Ciononostante, le aliquote avranno un ruolo fondamentale nella discussione e i tre seguenti esempi lo dimostrano: innanzitutto le aliquote sono argomenti ideali per i media. Poi, sono soprattutto i consumatori e i contribuenti che vengono colpiti dalle aliquote e questi non hanno bisogno di preoccuparsi di come le imprese soggette a imposte debbano combattere con i centinaia di articoli legislativi. Ma più di ogni altra cosa vi sono molta politica d'interesse e tattica legate alle prese di posizioni sul numero e il valore delle aliquote. Ecco perché bisognerebbe, prima di tutto, occuparsi della revisione del contenuto, il che faciliterebbe la fatturazione delle imprese soggette a imposte.

Tali proposte vengono descritte nel progetto di consultazione sotto il Modulo «Legge fiscale». Queste hanno bisogno della completa attenzione e possono essere valutate positivamente riguardo ai loro obiettivi. Inoltre, il Modulo «Aliquota unica» vuole introdurre un'aliquota generale del 6% - tranne per il settore sanitario - o addirittura del 6,4%, che però viene considerata un'illusione politica. Il Modulo «2 aliquote» prevede con l'aliquota del 7,6% anche una più ridotta del 3,4%, che grava così d'imposta la vendita dei prodotti alimentari di 1 punto percentuale in più, ma che, invece, sgrava i servizi di ristorazione considerevolmente. Ecco perché, l'economia carnea e le macellerie artigianali dovrebbero esaminare le proposte sulle aliquote con attenzione e scetticismo.

Balz Horber



## La giornata dello sci per macellai 2007 è annullata

L'inverno 2007 è stato, già dall'inizio, un po' anomalo. Di conseguenza, gli impianti sciistici a quote medie dichiarano di poter difficilmente raggiungere un risultato soddisfacente. Ora ne subisce le conseguenze anche il comitato organizzativo della giornata dello sci 2007. La manifestazione è annullata e sarà rimandata all'anno prossimo. (Foto: Wö)

52° International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST)

## Ricerca internazionale sulla carne: Cosa c'è di nuovo?

### Parte 1

Dal 13 al 19 agosto si è tenuto a Dublino, Irlanda il congresso annuale ICoMST, che ha riunito circa 460 partecipanti.

Il congresso comportava 25 esposti e 333 poster. Si è potuto constatare che una grande parte degli argomenti trattavano soprattutto della carne fresca, solo qualche espositore trattava i prodotti carnei o l'influenza della materia prima (malgrado una percentuale media di consumo di circa il 50%). Considerata la grande varietà dei temi, nelle prossime tre edizioni tratteremo soltanto alcuni singoli argomenti che gli autori giudicano interessanti.

### 1. The science of meat quality - state of the art (Qualità delle carni, stato della scienza): sintesi

Durante gli ultimi decenni, la genetica molecolare ha fatto dei progressi importanti. Essa ha permesso di adottare un approccio genomico e proteomico sulla comprensione della qualità della carne. Una sintesi delle conoscenze attuali e delle prospettive è stata presen-

tata da un gruppo irlandese. I progressi realizzati hanno condotto all'identificazione di parecchi geni o marcatori genetici associati a dei geni che riguardano determinate caratteristiche interessanti, ivi compresi dei geni semplici e dei QTL (regioni genomiche che agiscono su delle caratteristiche quantitative). Se essi dovessero presentare un interesse economico e avere un legame fisiologico significativo con la qualità della carne, questi marcatori potranno essere integrati a dei programmi d'allevamento, questa partenza essendo conosciuta sotto il nome di «selezione

assistita da marcatori» (MAS). Delle caratteristiche importanti della carne potrebbero beneficiare da questo approccio, come la selezione in base al pH della carne, la marmorizzazione e la morbidezza. Attualmente, parecchi marcatori della morbidezza sono stati sviluppati dal gene della calpastatina, l'inibitore della calpaina, e dal gene della  $\mu$ -calpaina. Per la marmorizzazione sono candidati parecchi geni, come il gene della leptina, quello della tiroglobulina, ecc. Nel maiale, questa selezione assistita da marcatori ha conosciuto dei successi importanti, in particolare in quanto permette di eliminare certe caratteristiche non desiderate come la sensibilità allo stress (gene HAL, mutazione recessiva sul recettore della rianodina) e un pH troppo basso associato ad una apparenza e ad una qualità gustativa insufficiente del prodotto, così come dei drip elevati (gene RN, mutazione dominante nel rendimento napole). Attualmente, i marcatori che generano maggiori profitti sono i marcatori commercializzati per la selezione dei tori. I test commercializzati sono basati su dei marcatori semplici o multipli e concernono le caratteristiche della marmorizzazione e della morbidezza. L'utilizzazione di questi marcatori genetici commercializzati richiede una certa prudenza a seconda del campionamento utilizzato, del genotipo e dell'analisi dei dati. La *transcriptomica* permette l'analisi completa dell'ANR che rappresenta l'espressione del menoma ad un dato momento e permette così di stabilire un legame dinamico tra il menoma, il proteoma e il fenotipo cellulare. Le tecniche sono progredite e consentono ormai di valutare l'espressione di parecchi geni d'interesse. Quella dell'ibridazione nel microarray, per lungo tempo inaccessibile ai ricercatori sulla carne per parecchie ragioni, è troppo promettente ed è già considerata come un mezzo di ricerca prezioso. Grazie a questo approccio, la genomica funzionale permette di comprendere la base molecolare della qualità della carne, progressi dovranno intervenire nella comprensione dei processi complessi che interagiscono fuori dell'espressione dei geni implicati nella qualità della carne. La *proteomica* permette la visualizzazione del contenuto in proteine della cellula nelle differenti condizioni, combinando delle potenti tecniche di separazione e un'analisi per spettrometria di massa molto sensibile. L'analisi del proteoma è una misura diretta della presenza e della quantità relativa delle proteine. Né l'analisi del genoma, né quella della quantità di ANR espressa per ogni proteina possono dare un'immagine certa dello stato delle cellule. Lo scopo della proteomica è di ottenere delle informazioni sull'espressione delle proteine cellulari e così, di mettere in evidenza la funzione dei geni, al fine di spiegare

come l'ereditarietà e l'ambiente (o le condizioni di produzione) interagiscono nel controllo delle funzioni cellulari. Al momento, i progetti legati al genoma umano e quelli legati al genoma bovino hanno contribuito all'avanzamento nella comprensione dell'espressione dei geni e permettono di capire il funzionamento di una buona parte del menoma. (Molti campi compreso quello della carne, possono trarre dei vantaggi da questa ricerca). I benefici di questo tipo di ricerca sono stati resi possibili dalla combinazione dell'insieme dei lavori di ricerca, di cui quelli sulla carne. La qualità della carne è caratterizzata dalla complessità dei meccanismi muscolari e dalle loro interazioni con dei numerosi stimoli ambientali tanto durante la vita dell'animale quanto durante il periodo post-mortem. Numerosi progressi sono stati realizzati nella comprensione dei processi biologici che permettono l'ottenimento di una carne di qualità. Grazie all'applicazione dei mezzi della genomica e della proteomica, è possibile una comprensione più profonda di questi processi e delle loro interazioni con i fattori ambientali. Le conoscenze acquisite da questo approccio possono permettere di

migliorare la definizione e l'ottimizzazione dei sistemi direzionali della qualità, e di assicurare una buona qualità della carne rispondente in tutto ai bisogni del mercato. *L'influenza dei processi biochimici post-mortem sullo sviluppo di una carne di qualità nei bovini* è stata riassunta da due ricercatori americano e olandese. Essi hanno constatato che il problema della morbidezza è ricorrente e che una parte dei consumatori è pronta a pagare di più per avere la garanzia di una carne tenera. Attualmente non esiste alcun sistema che permette di prevedere la morbidezza, sebbene la misura della forza di taglio resta la sola effettiva. L'attesa proviene ugualmente da alcune etichette per delle ragioni commerciali evidenti. Numerosi studi hanno dimostrato che il sistema delle calpaine gioca un ruolo centrale nella proteolisi post-mortem e nell'ammorbidimento dei muscoli striati. Queste calpaine sono attivate dal calcio. La principale proteasi di questo sistema è la  $\mu$ -calpaina e un inibitore, la calpastatina. Occorrerà effettuare delle ricerche supplementari sulla  $\mu$ -calpaina al fine di comprendere come la sua attività è regolata nel muscolo post-mortem. Il fatto di scoprire i meccanismi

che regolano l'attività della  $\mu$ -calpaina e i mezzi per favorire questa attività dovrebbero avere un impatto considerevole sulla capacità dei ricercatori di sviluppare dei metodi affidabili per predire la morbidezza e permettere all'industria carnea di fornire dei prodotti veramente più teneri. Un gruppo di ricercatori europei ha presentato una *sintesi dei metodi che permettono, con differenti sistemi di produzione, di modificare la composizione in acidi grassi della carne bovina per migliorarne il valore nutrizionale e di salute*. Sono state affrontate anche le relazioni con certi parametri di qualità della carne come il colore e gli attributi sensoriali. Lo scopo di questi studi è attualmente quello di aumentare il tenore in acidi grassi polinsaturi (AGPI) del tipo omega3 e il tenore in acidi linoleici coniugati (CLA), e di ridurre la quantità di acidi grassi saturi. Malgrado l'alto grado di bioidrogenazione degli AGPI alimentari nel panzone, l'alimentazione resta la principale via per aumentare la parte degli acidi grassi benefici. L'alimentazione dei bovini con dei foraggi o dei concentrati contenenti dei semi di lino ricchi in acidi  $\alpha$ -linoleici, 18:3n-3, aumenta il tenore del muscolo e dei tessuti adi-

*In merito alla nuova Mefa dal 17 al 21 novembre a Basilea*

## Un evento di spicco prima di finire l'anno

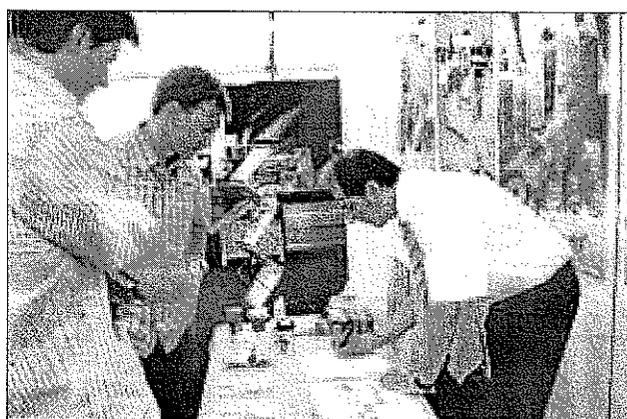
mefa

**Poco tempo prima delle vendite pre-festive si svolgerà a Basilea la Mefa. Essa sarà parallela alla Igeho e promette degli incontri interessanti.**

Nel giugno dello scorso anno l'UPSC aveva organizzato all'ABZ la festa dei macellai allo scopo di poter assegnare in un contesto adeguato le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo ai prodotti di qualità eccellente. L'esposizione di 100 e più prodotti è risultata ancora una volta impressionante, rispecchiando perfettamente l'importanza di questi premi.

Poiché finora queste premiazioni erano sempre state integrate nella Mefa, ma non potevano più essere svolte con il ritmo abituale, l'UPSC aveva optato per la variante della festa dei macellai, che ha avuto successo. Allo scopo di proporre un programma generale attrattivo era stata svolta una «mini-Mefa». Poco meno di 20 espositori si sono presentati negli spazi dell'ABZ con i loro stand attrattivi e offrendo un'ospitalità squisita, con la soddisfazione degli innumerevoli visitatori.

Fino a quella data nessuno sapeva come sarebbe andata a finire la «grande» Mefa. Nel frattempo è stato chiarito anche questo interrogativo; infatti è stato trovato con la «Messe



*Una fiera professionale offre le migliori opportunità per raccogliere in modo concentrato tutte le informazioni che riguardano le esigenze della propria impresa ed anche per fare delle ordinazioni. In questo campo la Mefa offre sempre degli accenti particolari.*

(Foto: Wö)

Schweiz») un accordo in base al quale viene assicurata la continuità della fiera dei macellai grazie allo svolgimento contemporaneo all'Igeho. Durante le trattative importanti è stato messo in evidenza che la Mefa deve mantenere la propria indipendenza illimitata, per non correre in alcun modo il rischio di scivolare nella posizione di «manifestazione accessoria della Igeho».

I responsabili di «Messe Schweiz» si sono adeguati perfettamente a que-

sta premessa; il prossimo autunno vi sarà dunque una Mefa variata ed interessante a richiamare un folto pubblico di macellai dalla Svizzera e dai paesi confinanti.

L'UPSC intende abbinare alla fiera delle manifestazioni attrattive ed importanti, quindi varrà certamente la pena di visitarla. Perciò a tutti i macellai conviene segnare fin da ora nell'agenda il periodo dal 17 al 21 novembre.

Wö (tc)

posi in 18:3n-3 (EPA), e nei loro derivati a catena più lunga, i 20:3n-3 (EPA), da cui una diminuzione del rapporto n-6:n-3. Questo rapporto deve in principio essere inferiore o uguale a 5. Nella carne bovina, esso è in generale favorevole, nell'ordine di 3. Ma ragionevolmente, questi valori possono essere molto differenti: per esempio da 1,2 per dell'erba a 8,9 per dei concentrati. La proporzione di erba nella razione e la durata del periodo di foraggiamento sono molto importanti in rapporto alla risposta in acidi grassi. L'alimentazione con erba contribuisce ugualmente a ridurre la quantità di acidi grassi saturi (AGS), soprattutto gli acidi 16:0 e 18:0, e ad aumentare il rapporto AGPI:AGS che è normalmente abbastanza debole nel bovino. Il trifoglio rosso è ugualmente una specie favorevole probabilmente a causa di una riduzione della bioidrogenazione delle AGPI nel panzone. È probabilmente lo stesso tipo d'azione benefica che si osserva nell'alpeggio (latte di vacca e carne di montone), nominato «Fattore alpino».

Dei risultati per la carne bovina non sono ancora disponibili, ma gli autori dicono che gli sforzi mirano a identificare i fattori responsabili di questa riduzione della bioidrogenazione dovrebbero essere raggiunti. La loro conclusione è che è evidente che il valore nutrizionale è un valore importante della qualità della carne bovina, come prova di tutti gli sforzi che vengono fatti per migliorare la composizione in acidi grassi.

Le priorità sono dunque di aumentare i CLA, gli AGPI n-3 e di ridurre la parte di AGS. Il nutrimento è il fattore principale per influenzare la composizione in acidi grassi quanto la genetica ed il nutrimento lo sono per il tasso di grasso. Bisogna tuttavia fare attenzione all'impatto a volte negativo che si può avere sugli attributi sensoriali (odori erbacei, di grasso e di pesce) e sulla durata di vita (o di vendita) del prodotto in relazione al colore. Il consumatore gradisce certi effetti benefici per la salute senza desiderare che vengano alterati il gusto o altre caratteristiche.

*Politica energetica e agricola a braccetto?*

## Argovia: in futuro più biogas invece della zuppa per i maiali

Il dipartimento argovese delle costruzioni, del traffico e dell'ambiente (BVU) prevede che fra non molto non sarà più consentito nutrire i maiali con gli avanzi delle cucine collettive. Invece della zuppa per i maiali, in futuro avremo una maggiore quantità di biogas. Nella recente edizione del giornale «Umwelt Aargau» si legge che si può preve-

*Comunicato stampa sui risultati annuali 2006*

## Risultati complessivi positivi e rimborsi decisamente superiori

**Anche nello scorso esercizio la struttura cooperativa di Assicurazione dei Mestieri Svizzera (marchio di Macellai-Assicurazioni, associazione d'assicurazione dei maestri macellai svizzeri) ha dimostrato la sua convenienza sotto vari aspetti.**

Il 2006 è stato un anno finanziariamente molto positivo che ha consentito di raggiungere una combined ratio del 91,4% e ricavi complessivi pari a Fr. 10 619 000. I risultati conseguiti nell'attività assicurativa e negli investimenti finanziari consentono di incrementare di Fr. 500 000 i rimborsi ai soci, raggiungendo così l'importo di Fr. 3 500 000. – (previo consenso dell'assemblea generale del 9 maggio 2007).

### Lancio del nuovo marchio

Il 2006 è stato caratterizzato dal lancio di Assicurazione dei Mestieri Svizzera. La nuova immagine unitaria che raccoglie tutti i gruppi artigianali ha ottenuto la risposta assolutamente positiva di clienti, partner e collaboratori.

### 2. The science of meat quality – state of art (Qualità delle carni, stato dell'arte): posters

Parecchi posters erano dedicati allo studio sulla morbidezza della carne bovina, poiché come tutti gli autori sono unanimi nell'affermare, la morbidezza è il criterio più importante per il consumatore. Uno studio ha dimostrato la variabilità intra-muscolare della morbidezza. Le parti craniale – mediana del muscolo LD (lungo dorsale) e dorsale – mediana per i muscoli ST (Semitendinei = magatello) e SS (Sopraspinato = traverso di spalla) sono più teneri delle parti caudali del muscolo LT e ventrali dei muscoli ST e SS. Uno

Contemporaneamente ad Assicurazione dei Mestieri Svizzera è stato introdotto il marchio «Servizi di brokerage» per la squadra dei broker. Queste due denominazioni neutre hanno consentito di interessare nuovi rapporti commerciali con clienti appartenenti ai rami dell'artigianato e dell'industria.

### Risultato d'esercizio redditizio

Finanziariamente il 2006 è stato un anno altamente positivo. Con una combined ratio (premi incassati in rapporto ai danni pagati e ai costi amministrativi) del 91,4%, l'attività assicurativa è fruttata ad Assicurazione dei Mestieri Svizzera utili per ben Fr. 6 041 000.

Dagli investimenti in titoli è inoltre derivata una performance positiva pari al 7,6%. Le due principali fonti di reddito hanno dunque dimostrato un andamento decisamente vantaggioso, dal quale sono derivati proventi complessivi altrettanto buoni, pari a Fr. 10 619 000. Assicurazione dei Mestieri Svizzera approfitta di questo risultato vantaggioso sia per rafforzare ulteriormente le riserve di fluttuazione e le ri-

serve per danni, sia per incrementare contemporaneamente i rimborsi ai soci.

### Una legislazione impegnativa

L'entrata in vigore della nuova Legge sulla sorveglianza delle assicurazioni (LSA) nell'anno di bilancio ha richiesto l'investimento di notevoli risorse progettuali. Sono stati avviati la creazione di un sistema interno di controllo, l'approntamento di una documentazione di gestione del rischio e lo sviluppo di un nuovo regolamento d'investimento. Nel 2006 Assicurazione dei Mestieri Svizzera ha partecipato per la seconda volta al test sul campo afferente al Swiss Solvency Test (SST) dell'Ufficio federale delle assicurazioni private.

In questa seconda tornata i modelli di calcolo sono stati ottimizzati e meglio adeguati alla situazione dominante. Anche il secondo calcolo SST ha confermato le solide fondamenta finanziarie di Assicurazione dei Mestieri Svizzera.

Branchen Versicherung  
Assurance des métiers  
Assicurazione dei mestieri



studio sul mercato americano che seguiva quelli del 1991 e 1998 (National Beef Tenderness Survey) indica che la situazione è migliorata e che nell'insieme dei pezzi utilizzati per ricavare delle bistecche, solo quelli provenienti dalla coscia hanno ancora tra il 10 e 30% dei valori di resistenza al taglio considerata da intermedia (né teneri né duri) a dura. In merito ai risultati ottenuti con le misure di resistenza al taglio (Warner-Bratzler), i norvegesi hanno dimostrato che i migliori risultati per quanto attiene alla predizione della morbidezza sensoriale per regressione multivariata sono ottenuti con 3 valori: la forza di partenza, la forza massima e la forza residua. Gli effetti del congelamento sulla forza di taglio, le perdite e l'apprezzamento sensoriale sono stati studiati da un gruppo svedese. Il congelamento migliora i risultati di morbidezza misurati strumentalmente ma aumenta la perdita in succo. Il panel giunge alla conclusione inversa per la morbidezza, certamente influenzata globalmente da un «flavour» e da una succosità inferiore. Queste differenze sono soprattutto percettibili dopo 7 giorni, ma anche di più dopo 14 giorni di maturazione. Un test dei consumatori non ha potuto mettere in evidenza delle differenze tra campioni congelati e freschi di uno stesso animale. Un lavoro della Nuova Zelanda ha correlato l'in-

fluenza della temperatura finale di cottura con la morbidezza misurata dalla resistenza al taglio. Gli autori arrivano alla conclusione che una temperatura compresa tra 65 e 80 °C non ha realmente influenza se la carne è insufficientemente matura. In questo caso, una cottura a 65 °C dà i migliori risultati. Questa osservazione rimane ugualmente valida negli altri casi mostrati ma in misura minore (non significativo) anche in ragione di una grande variabilità fin quando le condizioni sono standardizzate e controllate. La presentazione di un gruppo uruguayano ha dimostrato come lo stordimento elettrico, rispetto a quello meccanico, sia in grado di influenzare la morbidezza della carne con o senza elettrostimolazione contemporanea al termine del dissanguamento in condizioni industriali. Uno studio norvegese indica che una stimolazione elettrica a bassa tensione agisce sui due muscoli della carcassa situata nella lombata e la coscia abbassandone significativamente il pH, ma che il solo muscolo LD diviene più tenero. La lunghezza dei sarcomeri non essendo modificata, i cambiamenti provengono dalla proteolisi. Per ottenere un profilo delle proteine, è in corso uno studio in elettroforesi 2D. (ic)

P.-A. Dufey e R. Hadorn  
Stazione di ricerca  
Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

LID