

EUROCARNI

Monthly magazine of economy, politics and technical aspects of meat of all animal species

Anno XXVI N. 8 • Agosto 2011

€ 5,00



A Venezia la 46^a assemblea INSCA

Si è svolta lo scorso maggio l'assemblea annuale INSCA, l'associazione che raggruppa 200 aziende dedite alla lavorazione di budello naturale operative in tutto il mondo. Approvati i bilanci e riconfermato il presidente uscente David Blanga, sono intervenuti Valerio Giaccone dell'Università di Padova e Giovanni Capano del Consorzio di Tutela del Budello Naturale

Quest'anno si è tenuta proprio a Venezia, dal 16 al 20 maggio scorso, la 46^a assemblea annuale dell'INSCA-International Natural Sausage Casing Association. INSCA associa 200 aziende dedite alla lavorazione di budello naturale, operative in tutto il mondo. Nata nel 1965 negli USA su iniziativa di alcuni produttori americani, oggi la segreteria operativa ha sede ad Alessandria d'Egitto. Il supporto organizzativo ad INSCA per la preparazione dell'assemblea è stato dato da entrambe le associazioni di categoria nazionali italiane, il *Consorzio di Tutela del Budello Naturale* e il *Gruppo Involucro Naturali di AIIPA*. Il *welcoming party* è stato allietato dalla degustazione di un'ampia varietà di salumi tipici italiani in budello naturale: dal capocollo Napoli del *Salumificio ICS* a due versioni di soppressa vicentina del *Salumificio Micad*, la DOP e quella con il filetto, dal salame di Mora romagnola dell'*Azienda Agricola Zavoli* alla mortadella del *Salumificio BBS*, dal capocollo di Martina Franca "Presidio Slow Food" del *Salumificio Santoro* al salame "Consorzio Mantovano" del *salumificio Merlotti*.

Avviati i lavori dell'assemblea generale, sono stati sottoposti ad approvazione i bilanci e il presidente uscente, l'italiano DAVID BLANGA, è stato riconfermato per un ulteriore triennio; sono poi intervenuti anche due ospiti. Il primo è stato VALERIO GIACONE, professore ordinario di "Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale" all'Università degli Studi di Padova,

nonché direttore della Scuola di Specializzazione per Veterinari di Padova in "Ispezione degli alimenti di origine animale" e membro del Consiglio scientifico della Società italiana di Medicina veterinaria

preventiva. Il suo intervento si è incentrato sulla sicurezza alimentare nell'uso di budello naturale per gli insaccati, presentando anche i risultati di alcuni studi effettuati proprio dall'Università di Padova.



L'intervento di David F. Blanga. Il presidente uscente è stato riconfermato per il prossimo triennio a capo dell'associazione.

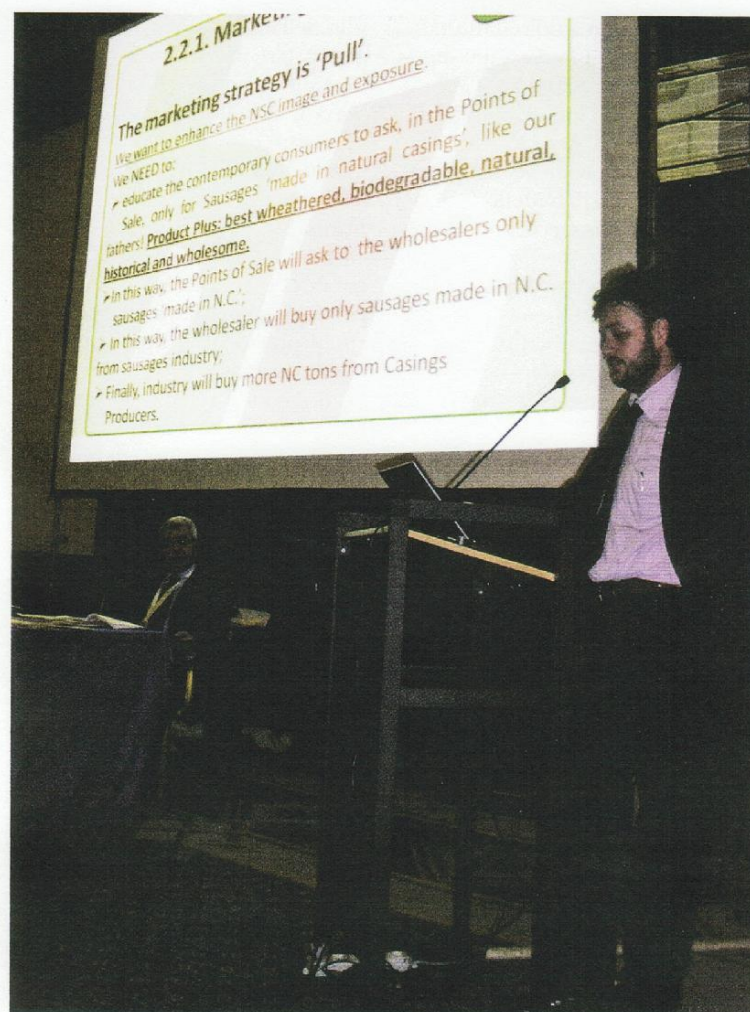
Dalla relazione dottorale è emerso, in primo luogo, che il budello naturale è universalmente usato come involucro per diverse tipologia di salicce e salumi, ma anche di altri alimenti. Questo è il motivo per cui il budello naturale gioca un ruolo importante nel commercio internazionale.

KOOLMEES ha stimato nel 2004 un giro d'affari legato al budello naturale di circa 2,5 miliardi di dollari, stima che secondo alcuni autori sarebbe molto cauta. Infatti, HOUBEN ha pubblicato nel 2005 un dato che stima l'import e l'export di budello naturale nella sola Unione Europea in 1,4 miliardi di dollari.

Il 60% del budello naturale usato per salicce e salumi proviene dal "piccolo intestino" delle pecore, opportunamente lavorato per eliminare lo strato più interno (la mucosa) e quello più esterno (la sierosa) e mantenere per il budello solo lo strato intermedio, più ricco di tessuto connettivo.

Giaccone ha poi approfondito il tema delle intossicazioni alimentari, distinguendo tra *hazard* (pericolo), ossia qualunque agente fisico, chimico o biologico in grado di causare potenzialmente un danno alla salute umana, e il *risk* (rischio), ovvero la probabilità matematica che l'*hazard* accada. Il relatore ha rimarcato che, mentre i pericoli potenziali per gli alimenti sono moltissimi, ciò che conta veramente è la probabilità che l'*hazard* si trasformi in un concreto rischio per la salute umana. Nel caso dei budelli naturali i rischi possono essere legati ad agenti patogeni microbici oppure a residui chimici.

Tra gli agenti patogeni microbici sono ricompresi batteri, muffe tossinogene e virus. Secondo il Rapporto 2009 dell'UE "Trend e fonti di zoonosi ed epidemie da agenti zoonotici o correlate agli alimenti", gli agenti più frequenti nelle intossicazioni alimentari sono *Campylobacter* (che ha causato nel 2009, nella sola UE, oltre 190.000 casi di infezione umana da cibo), *salmonella enterica* (108.000 casi di persone infettate dal cibo), *Listeria monocytogenes* (1.645 casi di persone infette attraverso il cibo) e i ceppi



Giovanni Capano ha presentato il piano marketing del Consorzio di Tutela del Budello Naturale.

emorragici di *Escherichia coli*, tristemente noti alle cronache tedesche degli ultimi tempi.

Tra i residui chimici sono compresi i contaminanti naturali, o quelli xenobiotici, come metalli pesanti, antibiotici e chemioterapici, fitosanitari e micotossine.

Orbene, il quesito che si è posto Giaccone è quali siano i rischi reali connessi agli insaccati in budello naturale. La risposta è che il budello naturale non può essere per i salumi vettore di agenti patogeni, a patto ovviamente che sia lavorato in maniera adeguata. Infatti, per quanto gli agenti patogeni microbici siano normalmente presenti nelle interiora degli animali, essi in pratica non si rinvergono mai nel

budello naturale pronto per l'insacco, in quanto il processo produttivo adottato (sgrassatura, raschiatura e salagione per un lungo periodo) ha un'azione antimicrobica che ne impedisce la sopravvivenza.

In casi rarissimi sono state riscontrate spore di batteri specifici quali *Clostridium* o *Bacillus cereus*, in quanto esse possono anche sopravvivere ad una salagione di lungo periodo, ma mai sono stati rilevati in budelli naturali pronti per l'insacco clostridi ancora vivi: per cui per il salume non esiste alcun rischio di inquinamento derivante dall'insacco in budello naturale.

Questa affermazione di Giaccone scaturisce sia dall'analisi della letteratura scientifica più aggiornata

nata, che da uno studio effettuato dall'Università di Padova nei mesi precedenti l'assemblea INSCA.

Giaccone ha, infatti, studiato il comportamento dei clostridi nei budelli naturali pronti per l'insacco. Su 120 campioni di budello naturale pronto per l'insacco, sono state ricercate cariche di clostridi solfitoriduttori. Sono stati poi prelevati 30 dei 120 campioni (con le cariche maggiori di clostridi solfitoriduttori) per produrre regolarmente salumi e quindi effettuate le analisi sui salumi in budello naturale sia all'inizio che alla fine della stagionatura.

In tutti i salumi analizzati sono state trovate cariche di *Clostridium* sempre inferiori a 10 colonie per grammo di salume. In altre parole, il budello naturale può contenere quantità talmente basse di spore di *Clostridium* da non avere alcuna ripercussione sulla salubrità del salume.

I trattamenti con acido lattico, citrico o acetico eliminano il rischio di proliferazione di virus nel budello naturale.

Circa poi il potenziale rischio di BSE o di scrapie (le forme di Encefalopatia spongiforme che possono colpire bovini e ovicaprini), è vero che nell'intestino sia dei bovini che degli ovini può essere presente il prione (il responsabile della trasmissione della malattia) o l'agente responsabile della scrapie. Per questo motivo in tutta l'UE la produzione di budelli bovini è temporaneamente sospesa. Tuttavia il prione o l'agente della scrapie si possono riscontrare

solo nella mucosa dell'intestino, in particolare nei linfonodi.

Nel corso della lavorazione, però, il budello naturale viene demucosato e se ne usa solo la parte intermedia, che non contiene più i tessuti potenzialmente infettati dai prioni BSE.

In conclusione, è altamente probabile che il budello naturale sia un prodotto alimentare che presenta rischi pressoché insignificanti per la salute umana.

Il secondo relatore è stato GIOVANNI CAPANO, direttore marketing del Consorzio di Tutela del Budello Naturale, la più importante associazione di categoria con 38 aziende di budelleria associate, pari al 64% degli operatori italiani (www.budellonaturale.it). L'intervento di Capano ha illustrato le strategie di marketing adottate dal Consorzio italiano negli ultimi due anni per incrementare i consumi di budello naturale e il valore del mercato, anche prevenendo le azioni dei produttori di budello artificiale.

Dal punto di vista strategico il Consorzio ha avviato analisi atte a capire la presenza o meno di barriere a livello di filiera che inibissero i consumi di budello naturale. Ciò ha portato all'adozione di una strategia di marketing *pull*, ovvero incentrata sulla comunicazione al consumatore finale.

A livello di marketing operativo è stato invece creato il brand "insacchetto in budello naturale" e sono state realizzate attività per incrementare la sua notorietà a livello di filiera,

coinvolgendo sia i salumifici che la distribuzione.

Sempre più salumifici, infatti, stanno apponendo sulle loro etichette, senza alcun costo extra, il logo "insacchetto in budello naturale" seguiti anche dai *retailer* più attenti alla qualità dei prodotti.

Proprio per aumentare ulteriormente la notorietà della marca "BN", nel 2010 il Consorzio ha sponsorizzato le due "Chevrolet Lumina RC8" che hanno corso nell'International Superstars Series e i Campionati Mondiali di Pattinaggio di Figura Torino 2010.

Dal punto di vista *trade marketing*, sono stati avviati importanti progetti di *category management* con i maggiori distributori sia moderni che *normal* operanti in Italia, finalizzati alla valorizzazione dei salumi insaccati in budello naturale, solitamente di maggiore pregio e tradizione.

La *case history* relativa alle strategie di marketing adottate dal Consorzio di Tutela del Budello Naturale è stata unanimemente considerata, da tutti i soci INSCA presenti all'assemblea, come una *best practice* da imitare nei vari paesi del mondo.

I Consorzi di budellai spagnolo (AETRIN) e tedesco (ZVN) hanno deciso subito dopo l'assemblea INSCA di adottare strategie di marketing sul modello italiano. Anche in questa occasione le imprese italiane hanno dimostrato di giocare un ruolo di primissimo piano nel mercato mondiale degli insaccati in budello naturale.

46th General Annual Assembly INSCA

With the support of two Italian associations, the Consortium for the protection of Natural Casings and the AIIPA Group of Natural Casings, there took place, in Venice, last May, the 46th INSCA Assembly. INSCA was established in 1965. The founding members were predominantly American companies. As the association evolved, new members from other countries helped change the global representation of INSCA. Today INSCA's membership includes a balance of European, North and South American, Asian, Middle Eastern, New Zealand, and Australian companies — there is an INSCA member on every inhabited continent of the globe, including a total of 200 companies. INSCA is governed by an eleven member Board of Directors elected by the membership of the association. The administrative functions of the association are handled by management professionals who maintain the organization's headquarters office in Alexandria, Egypt. David F. Blanga was re-confirmed as president. Valerio Giaccone from the University of Padua spoke about food safety using natural casings and Giovanni Capano, from the Consortium for the protection of Natural Casings, spoke about Consortium's marketing strategies. The Spanish Consortium AETRIN and the German one, ZVN, have decided that immediately, after the Assembly, they would take up a strategy of marketing of the Italian model.