

Sostegno della salute animale e della sicurezza alimentare in agricoltura biologica (SAFO)
EU Concerted Action QRLT – 2001 – 02541
QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI DA ZOOTECCIA BIOLOGICA
RIASSUNTO DEGLI ATTI DEL QUARTO WORKSHOP SAFO
17-19 marzo 2005, presso il FiBL, Frick, Svizzera

Principale scopo ed obiettivi specifici del SAFO

L'obiettivo del progetto della rete SAFO, finanziata con fondi UE, è migliorare la sicurezza alimentare e la salute animale nei sistemi di produzione animale biologica nei Paesi che fanno parte dell'Unione Europea o che sono in pre-ammissione. Questo viene realizzato attraverso uno scambio ed una comunicazione attiva dei risultati e delle conclusioni delle ricerche fra ricercatori, politici, allevatori e la più vasta comunità degli interessati alle produzioni biologiche, compresi i consumatori.

Sguardo d'insieme al quarto Workshop SAFO

Novantotto delegati di 19 Paesi hanno partecipato al 4° Workshop SAFO. Gli Workshop precedenti si sono concentrati sul sistema di produzione, mentre le comunicazioni della sessione plenaria di questo meeting hanno riguardato specificamente la qualità del cibo e la sicurezza dei prodotti da zootecnia biologica.

Il programma del Workshop era costituito da cinque formali sessioni plenarie che includevano la presentazione dei poster, le discussioni in gruppi di lavoro, e le visite di studio ad una serie di aziende biologiche. La sessione principale ha compreso un totale di 21 presentazioni (che possono essere consultate nel sito SAFO) e ha riguardato i seguenti aspetti della qualità e della sicurezza dei prodotti da zootecnia biologica:

- Plenaria 1. Punti di vista dei diversi soggetti interessati
- Plenaria 2. Ricerca sugli aspetti della qualità dei prodotti da zootecnia biologica
- Plenaria 3. Impatto degli input dei medicinali veterinari sulla qualità e sicurezza del prodotto
- Plenaria 4. Ricerca sugli aspetti di sicurezza alimentare dei prodotti da zootecnia biologica
- Plenaria 5. Sviluppo futuro della sicurezza e qualità alimentare nei prodotti da zootecnia biologica

Punti di vista dei diversi soggetti interessati

Hanno presentato comunicazioni in questa sessione rappresentanti dei consumatori, rivenditori ed organizzazioni dei produttori. Michael Walkenhorst del FiBL ha aperto la sessione con una presentazione su cosa si intenda per qualità del prodotto, mettendo in risalto le differenze fra qualità "intrinseca" o del "prodotto", e qualità "estrinseca" o di "processo". Questo concetto è stato uno degli argomenti chiave di discussione negli Workshop SAFO. Michael ha raccomandato che il movimento biologico debba a) educare i consumatori riguardo alla qualità di processo in relazione ai prodotti da zootecnia biologica, e b) cercare di definire ed assicurare livelli di qualità del prodotto biologico che siano sensibilmente migliori di quelli dei prodotti convenzionali (es. conteggio delle cellule somatiche nel latte).

Jacqueline Bachmann della Fondazione Svizzera per la Protezione del Consumatore ha ricordato ai delegati che il consumatore biologico ha richieste molto alte in termini di sicurezza, naturalità e rispetto del benessere, ma anche di prezzi giusti e competitivi. Ha aggiunto che si aspetta che i prezzi per i prodotti biologici continuino a scendere, sebbene prezzi che premino i prodotti biologici siano giustificati purché siano soddisfatte le aspettative riguardanti la qualità, e vengano comunicate chiaramente ai consumatori informazioni sul valore aggiunto del cibo biologico.

Il bisogno che i prezzi dei prodotti biologici diminuiscano è stato messo in evidenza anche anche da Felix Wehrle della Coop Svizzera, che ha presentato il punto di vista dei rivenditori. Per quanto ci fosse ancora opportunità di incrementare le vendite aumentando il ventaglio dei prodotti

biologici ed estendendo quello dei prodotti regionali. Ha riportato dati di uno studio che mostrano che il 46% dei consumatori svizzeri ha comprato prodotti biologici per motivi legati alla salute, il 45% per motivi legati al benessere animale ed il 43% a causa dei più bassi residui di pesticidi.

Regina Furher ha presentato le aspettative di qualità dei produttori. Lei è presidente di Bio Suisse, la federazione che raccoglie 35 organizzazioni del biologico in Svizzera, che conta come membri 6500 aziende (l'11% di tutti i produttori svizzeri). Riguardo a questo la Svizzera ha un maggior vantaggio: c'è un'unica serie di standard ed un unico marchio o logo biologico – il marchio Bud, che è largamente riconosciuto dai consumatori. Regina Furher ha sottolineato gli sforzi che ha fatto Bio Suisse per aumentare la qualità e mantenere la credibilità, nei termini di un continuo sviluppo degli standard per gli animali e per la trasformazione degli alimenti (particolarmente riguardo al benessere animale e gli ingredienti dei prodotti), delle procedure per assicurare la qualità, del design del marchio Bud, e della educazione dei consumatori attraverso la pubblicità.

Ci sono anche state tre presentazioni in poster associate a questa sessione: due poster sull'allevamento di capre e pecore in Ungheria, ed un poster sulle limitazioni riguardanti le produzioni biologiche animali in Turchia.

Ricerca sugli aspetti della qualità dei prodotti da zootecnia biologica

Kathryn Ellis ha presentato i risultati di una comparazione sulla composizione del latte proveniente da allevamenti da latte biologici (B) e convenzionali (C) del Regno Unito. Non ci sono state differenze significative fra B e C riguardo ai residui da inquinanti (es. PCB, diossina, ecc.). La micotossina ocratossina A non è stata trovata in nessuno di questi campioni di latte. Il contenuto di acidi grassi monoinsaturi è stato più alto nel latte convenzionale, mentre gli acidi grassi polinsaturi (PUFA) sono risultati più alti nel latte biologico. E' stata riscontrata una forte influenza stagionale, con un aumento di ambedue questi tipi di acidi grassi durante il periodo estivo di pascolo. Non è stata riscontrata differenza nel contenuto di CLA (acido *cis-9 trans-11* octadecadienoico) fra B e C, ma B ha mostrato un contenuto più alto di acido linoleico omega-3. L'aumento stagionale in PUFA nella stagione estiva di pascolo comparato con il periodo di alimentazione invernale con insilato o con fieno è stata confermata anche da Sloniewsky e coll. della Polonia. Loro hanno trovato che nel periodo di pascolo il contenuto di CLA è stato due volte maggiore e l'acido linoleico tre volte maggiore rispetto al periodo invernale. Questi autori hanno concluso perciò che il latte prodotto durante la stagione di pascolo ha un valore biologico maggiore di quello prodotto durante la stagione di alimentazione invernale.

Albert Sundrum ha messo in luce il problema di ottenere carcasse di classificazione elevata con i suini biologici, poiché le restrizioni degli standard biologici riguardanti la dieta degli animali rendono difficile fornire abbastanza metionina e lisina. Ha quindi suggerito che i produttori biologici hanno bisogno di puntare alla alta qualità sensoriale. Questo è strettamente correlato agli alti livelli di grasso intramuscolare (IMF) nella carne. Ha presentato risultati di prove di alimentazione che hanno mostrato che le diete basate su cereali biologici e granelle di leguminose (fagioli, piselli, lupini) potrebbero produrre carne con alto contenuto di grasso intramuscolare (IMF) e di buona qualità sensoriale, sebbene la strategia ottimale di dieta dovrebbe prendere anche in considerazione la razza del maiale.

Gyorgy Takacs ha discusso il ruolo importante del Regolamento UE 2092/91 e del Regolamento UE 2082/92 (sui prodotti tradizionali specifici), in relazione al mantenere la produzione e la disponibilità di prodotti animali tradizionali di alta qualità, basati sulle razze tradizionali. Ha illustrato questo utilizzando esempi dell'Ungheria riguardanti la razza bovina Grigia Ungherese (carne essiccata, salami), il suino di razza ungherese Mangalica (carne affummicata, salsicce alla paprika), le specie e razze avicole tradizionali ungheresi, e le razze di pecore Ratzka, Tzigai e Merino (carne e formaggio). Questa comunicazione è stata supportata anche da un poster sull'uso di razze locali per le produzioni biologiche in Ungheria.

Gabriela Wyss del FiBL ha descritto il progetto HACCP Biologico, nel quale è stata portata avanti una analisi sistematica su catene selezionate di prodotti biologici (uova, latte/yogurt, pane di

frumento, cavoli, pomodori, mele e vino). I punti critici rilevanti sono stati valutati in relazione a sette criteri di qualità e sicurezza (tossine microbiche e contaminanti abiotici, patogeni, agenti tossici contenuti in piante naturali, freschezza e sapore, contenuto di nutrienti ed additivi alimentari, frodi, aspetti sociali ed etici). I dati sono stati raccolti con questionari in regioni di Europa che sono tipiche per i prodotti selezionati. Il database fornisce informazioni per ogni prodotto come il rischio quantitativo di problemi che possono capitare e come viene controllato ogni passo del processo. Un poster di questa sessione ha descritto anche un approccio HACCP per la protezione biologica nelle aziende da latte in Slovacchia.

Ci sono stati altri due poster associati a questa sessione, sulla produzione biologica dei suini dei Balcani dell'Est (Bulgaria) e strategie di selezione di vacche da latte biologiche (Paesi Bassi).

Impatto degli input dei medicinali veterinari sulla qualità e sicurezza

Alistar Boxall del Regno Unito ha introdotto la questione dell'impatto ambientale dei medicinali veterinari. Ha descritto studi che hanno esaminato il destino degli antibiotici e dei parassitocidi a base di avermectina (famiglia di molecole di cui fa parte anche l'ivermectina), provenienti da aziende convenzionali di suini e bovini, nel suolo, acqua, deiezioni e sedimenti. Parlando in generale le concentrazioni di medicinali osservate nel suolo e nell'acqua sono molto più basse delle concentrazioni efficaci (dosi letali). La questione maggiore è stata l'alta concentrazione di parassitocidi nelle deiezioni e nei sedimenti. Le concentrazioni di avermectina osservate nelle deiezioni erano molto più alte delle concentrazioni efficaci per gli organismi delle deiezioni (quelli che ne consentono il compostaggio). Questi risultati forniscono sostegno al punto di vista che sostiene che l'uso dell'avermectina dovrebbe essere scoraggiato nei sistemi di agricoltura biologica.

Eve Pleydell (Regno Unito) ha portato una rassegna riguardante l'evenienza di batteri resistenti agli antibiotici (AB) in aziende biologiche e convenzionali. Ha portato testimonianze da Stati Uniti, Regno Unito e Danimarca, che, malgrado che l'uso routinario di AB non sia permesso in agricoltura biologica, mostravano che batteri resistenti agli AB, incluso batteri con resistenze multiple, erano presenti in allevamenti biologici di vacche da latte, suini e polli da carne. Comunque i dati suggeriscono che negli allevamenti biologici possono essere resistenti agli AB popolazioni più limitate di popolazioni batteriche.

Il Regolamento UE 2092/91 richiede un tempo di sospensione doppio per i medicinali veterinari allopatrici. Giovanni Calaresu e coll. dall'Italia hanno riportato uno studio con pecore da latte trattate con l'antibiotico (AB) ossitetraciclina. Hanno trovato una enorme variabilità fra le pecore riguardo al tasso di eliminazione dell'AB nel latte. Il quindici per cento dei campioni di latte hanno mostrato residui al di sopra del MRL (livello di residuo massimo) e così chiaramente il doppio del periodo di sospensione non è stato sufficiente ad assicurare il residuo zero nel latte.

Risultati da una sperimentazione riguardante trattamenti medicali usati in allevamenti biologici da latte nei Paesi Bassi sono stati presentati da Aize Kijlstra e coll. Il sessanta per cento dei medicinali utilizzati da questi allevatori erano convenzionali, incluso antibiotici per il trattamento di mastiti cliniche e malattie del piede (i due problemi più comuni) ed antiparassitocidi per malattie gastrointestinali e dei polmoni. Due presentazioni di poster si sono anche occupate di trattamenti medicinali per vacche da latte; gli effetti di trattamenti alternativi su quarti con conteggio di cellule somatiche alte riguardo al conteggio cellulare ed i patogeni (Paesi Bassi) e l'uso del sigillante del capezzolo Orbeseal come trattamento preventivo (Svizzera).

La utilizzazione dell'Orbeseal è stata anche l'oggetto di una presentazione in sessione plenaria da parte di Christophe Notz. Orbeseal è un sigillante interno del capezzolo che va via con la mungitura dopo il parto. Mentre è stato visto ridurre nuove infezioni intramammarie dopo il parto, il prodotto è basato su un metallo pesante tenero, il subnitrito di bismuto. Questo perciò potrebbe avere un potenziale effetto collaterale sul vitello se questo ingerisce l'Orbeseal dopo il parto, sulle superfici del sistema di mungitura se entra accidentalmente nel sistema, e nell'ambiente

se il sigillo eliminato con la mungitura va a finire nelle feci. Sono necessari ulteriori studi su questi effetti.

Ulteriori poster presentati in associazione con questa sessione hanno incluso poster sul controllo dei parassiti gastrointestinali nella pecora; il controllo biologico ed i risultati del progetto WORMCOPS (Danimarca) e l'uso del clinoptilolite (minerale naturale utilizzato come antiossidante) (Grecia).

Ricerca sugli aspetti di sicurezza alimentare dei prodotti da zootecnia biologica

Al fine di assicurare prodotti dal latte igienicamente sicuri, il latte crudo viene normalmente trattato col calore sia con la pastorizzazione (72°C per 15 secondi), sia con trattamento a temperatura ultra alta (UHT) (da 135 a 150°C per pochi secondi) o con trattamento per estenderne la vita sullo scaffale (ESL) (riscaldamento diretto a alta temperatura da 125 a 130°C o microfiltrazione). Brita Rehberger della Stazione di Ricerca Federale Svizzera per le Produzioni Animali ed i Prodotti del Latte ha discusso degli indicatori del carico di temperatura associati con questi processi (es. contenuto enzimatico, denaturazione delle proteine del siero, formazione di prodotti di reazione). Bio Suisse ha stabilito requisiti per il trattamento minimo dei prodotti del latte che portano il marchio Bud. Il Processo UHT è proibito da Bio Suisse, ma una iniezione di vapore diretta UHT è permessa poiché produce un profilo di indicatore di carico di temperatura simile alla pastorizzazione. Bio Suisse proibisce anche la utilizzazione di coadiuvanti ed additivi nella produzione di formaggio, ma magrado questo è assicurata la sicurezza dell'igiene.

Si sa che i suini allevati all'aperto in Danimarca portano più infezioni da *Salmonella* dei suini allevati al chiuso. Annette Nyegard Jensen ha riportato su di un lavoro fatto per determinare le fonti potenziali delle infezioni da *Salmonella* nei suini biologici. Non è stata trovata *Salmonella* nella fauna selvatica associata all'allevamento, ma si è trovato che *Salmonella* potrebbe persistere nell'ambiente per più di 7 settimane dopo che sono stati tolti i maiali, creandosi così una riserva per l'infezione di nuovi suini che vengano introdotti nel sito.

Josie O'Brien e coll. (Regno Unito) stanno studiando i fattori che condizionano l'infezione di polli da carne biologici da *Campylobacter*, incluso il potenziale trasferimento dalla fauna selvatica associata. Risultati preliminari suggeriscono che la fonte di infezione è più probabile che sia l'equipaggiamento come casse per il trasporto, stivali, altri animali domestici, ecc. più che provenire dalla fauna selvatica.

Anna-Maija Virtala e coll. hanno riportato uno studio su 20 allevamenti biologici di ovaiole in Finlandia nei quali sono stati registrati i parametri sanitari (incidenza di *Campylobacter*, *Salmonella*, infezione parassitaria, cannibalismo), assieme alle caratteristiche descrittive della gestione dell'allevamento. I risultati indicano che *Salmonella* è rara e che *Campylobacter* nelle uova biologiche non presenta rischi per la salute pubblica, ma che i parassiti sono comuni. Comunque i risultati hanno bisogno di essere interpretati nel contesto della situazione della Finlandia dove la possibilità di stare fuori per gli uccelli è severamente limitata durante l'inverno, e la biosicurezza è una priorità nazionale molto importante.

Il progetto HACCP Biologico (vedi sopra) ha valutato il rischio da micotossine nel cibo biologico. Gabriela Wyss (FiBL) ha riportato i risultati di un progetto nel latte, uova e pane di frumento. Il maggior risultato è stata la mancanza di consapevolezza e monitoraggio da parte degli operatori riguardo ad una possibile contaminazione da micotossine di alimenti e foraggi prodotti in azienda e comprati. Al fine di supplire a questa mancanza di consapevolezza, sono stati messi a punto depliant illustrativi come parte del progetto HACCP Biologico. Questi rischi sono stati illustrati anche in un poster italiano che descriveva un caso in cui si era trovato che sia il latte convenzionale che il biologico contenevano alti livelli di micotossine, come risultato della contaminazione degli alimenti per gli animali. Gabriela Wyss ha anche riportato un numero di studi comparativi che hanno suggerito che non c'erano differenze nella contaminazione da micotossine fra i prodotti biologici e convenzionali.

Sviluppo futuro della sicurezza e qualità alimentare nei prodotti da zootecnia biologica

Gli allevatori ed i trasformatori hanno bisogno di essere consapevoli che sta aumentando l'enfasi riguardante il fatto che va assicurata la sicurezza alimentare. Gabrielle Lancely (Regno Unito) ha discusso le implicazioni pratiche delle nuove regole UE. Il regolamento 178/2000 è stato implementato nel gennaio 2005. Questo pone enfasi sulla la sicurezza alimentare nel monitoraggio del processo piuttosto che sul controllo del prodotto finale. Sarà responsabilità degli operatori, incluso gli allevatori, registrare il movimento dell'alimento ed assicurare che sia sottratto al consumo del pubblico il cibo non sicuro. Due nuovi Regolamenti (852/2002 e 853/2004) espanderanno le esigenze di igiene ed il bisogno di HACCP. Nel Regno Unito molte di queste procedure sono già imposte dalle procedure di verifica del supermercati. Comunque questi nuovi Regolamenti possono avere impatti negativi sul settore biologico. Molti trasformatori biologici sono più piccoli e meno ben informati delle controparti convenzionali, e forse con equipaggiamento meno adeguato. I problemi di sicurezza per il cibo biologico possono aumentare ad es. perché non sono permessi conservanti nelle salsicce biologiche o perché verrà richiesta una riduzione nell'uso dei nitriti per la conservazione del bacon.

Hugo Alroe (Danimarca) ha parlato della sfida di mantenere salute animale, benessere e sicurezza alimentare in relazione ad i principi e standard biologici. Ha informato i delegati riguardo a due iniziative in atto: a) progetto di Revisione Biologica UE, lo scopo del quale era procurare raccomandazioni per lo sviluppo del Regolamento 2092/91, e b) la consultazione per ridefinire i principi IFOAM per la agricoltura biologica. Gli obiettivi del progetto di Revisione Biologica riguardano l'identificazione dei valori etici di base e la valutazione delle differenze della agricoltura biologica, stabilendo un database di standard biologici nei diversi paesi di Europa, e quindi la messa a punto di raccomandazioni specifiche ad es. sulle deroghe riguardanti gli alimenti per gli animali ed i semi. La bozza attuale dei nuovi principi IFOAM contiene quattro principi: il Principio di Salute, il Principio Ecologico, il Principio di Imparzialità, ed il principio di Responsabilità. I delegati dello Workshop hanno discusso se la salute ed il benessere animale fossero sufficientemente coperte da questi quattro principi.

Sessioni di Gruppi di Lavoro per lo Sviluppo degli Standard Biologici e Messaggi Chiave SAFO

Si sono tenute due ulteriori sessioni di discussioni. La prima si è soffermata sullo sviluppo degli standard, analizzando ulteriormente il punto di vista dei partecipanti SAFO riguardo alla messa in pratica del Regolamento 2092/91 in ogni paese, specificamente in relazione alle sue richieste sulla salute e benessere animale. La discussione del secondo Gruppo di Lavoro ha anche approfondito il punto di vista dei partecipanti riguardo a quali siano i messaggi chiave che vengono dal network SAFO. Queste discussioni verranno riportate in comunicazioni separate negli atti.

Gli atti completi del 4° Workshop SAFO saranno disponibili nel sito web del SAFO:
www.safonetwork.org.

Andrea Martini e David Younie
23 Maggio 2005