

SUINI *News*



la newsletter degli allevatori

n. 6 GIUGNO 2013 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

sommario



- MALATTIA DI AUJESZKY.
Utilizzo vaccini vivi attenuati deleti nei riproduttori
- Antibioticoresistenza e uso responsabile degli antibiotici

PAG 2



- ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA AAFVG
- Oggi è possibile esportare salumi in USA
- Qualificazione genetica dei suini FVG. Performance in ingrasso e macello

PAG 3



- Al Giro d'Italia la "bomba" è il Montasio DOP

PAG 4



AAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



MALATTIA DI AUJESZKY UTILIZZO VACCINI VIVI ATTENUATI DELETI NEI RIPRODUTTORI

Il Dipartimento della Sanità pubblica veterinaria del Ministero della Salute risponde alle richieste di intervento pervenute da parte delle Regioni, relativamente alla possibilità di **continuare ad utilizzare i vaccini vivi attenuati deleti nei riproduttori suini**, così come previsto, fino allo scorso mese di febbraio, dal DM 30 dicembre 2010.

La nota ministeriale evidenzia che "l'utilizzo del vaccino deleto in tutte le categorie di animali, affiancato a opportune

misure di biosicurezza, ha consentito l'eradicazione dell'infezione nella maggior parte dei Paesi Europei" e che "l'utilizzo del vaccino vivo" "permette una più efficace risposta immunitaria in caso di introduzione dell'infezione, determinando una riduzione delle conseguenze cliniche della malattia",

il Ministero ritiene che "debba essere proseguito l'utilizzo del vaccino vivo deleto in tutte le categorie produttive secondo i protocolli vaccinali già previsti

nel Decreto 1 aprile 1997 e s.m.i. senza alcuna limitazione nel suo uso", al fine di non interrompere il trend positivo di riduzione della prevalenza degli allevamenti positivi e i programmi di controllo degli stessi.

il Ministero ha già proposto la modifica del Decreto 1 aprile 1997 e s.m. e i., compreso l'utilizzo del vaccino attenuato nelle formulazioni autorizzate, in tutte le categorie produttive senza alcuna prescrizione.

ANTI BIOTICORESISTENZA E USO RESPONSABILE DEGLI ANTIBIOTICI

Gli antibiotici hanno un ruolo importante per il controllo delle malattie infettive degli animali e per la produzione di alimenti di alta qualità, ma il loro utilizzo inadeguato può determinare la comparsa e la propagazione di microrganismi resistenti con pericolose conseguenze sia per la salute animale che per quella umana.

Per tale motivo la questione ha assunto negli ultimi anni grande rilevanza e coinvolge diversi Organismi tecnico-scientifici internazionali e naturalmente le Amministrazioni competenti a livello europeo e nazionale. Alla luce dell'evoluzione delle conoscenze, la Commissione Europea ha avviato negli

anni una serie di iniziative.

Un primo passo nella lotta all'antibiotico resistenza è stato fatto imponendo il divieto dell'uso degli antibiotici come promotori della crescita (Regolamento CE 1831/2003).

Nel dicembre 2011 è stato invece adottato un Piano di azione contro l'antibioticoresistenza che prevede la messa in opera di una serie di comportamenti e operazioni da avviare negli Stati membri dell'UE.

A seguito di ciò nel 2012, il Ministero della Salute ha divulgato il Manuale di "Biosicurezza ed uso corretto e razionale degli antibiotici in zootecnia" (disponibile al link: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_

[pubblicazioni_1683_allegato.pdf](#)) per i veterinari e gli allevatori ed ha promulgato le "Linee guida per la predisposizione, effettuazione e gestione dei controlli sulla distribuzione e l'impiego dei medicinali veterinari" in cui sono riportate delle check-list per l'esecuzione dei controlli ufficiali.

Attraverso la compilazione di un'apposita check-list, anche agli allevamenti viene attribuito un punteggio corrispondente ad una determinata classe di rischio.

Il veterinario e l'allevatore hanno un ruolo decisivo nelle azioni da intraprendere per un corretto impiego degli antibiotici in allevamento.

VUOI RICEVERE LA NEWSLETTER

SUINI News

dell'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia



**SI INFORMANO TUTTI I SOCI CHE L'ASSEMBLEA GENERALE
ORDINARIA DI AAFVG SI TERRÀ
GIOVEDÌ 27 GIUGNO 2013 ALLE ORE 10**

QUALIFICAZIONE GENETICA DEI SUINI FVG

PERFORMANCE IN INGRASSO E MACELLO

Nel settore di ingrasso sono stati monitorati tutti i soggetti derivanti dagli incroci DI x LWI e IbrC x LWI, dove con IbrC intendiamo i verri appartenenti ad una genetica ibrida molto diffusa nella pianura padana.

I valori di IMG che abbiamo rilevato nei diversi cicli, partendo dai 25kg di peso vivo, sono di 740g/d circa, con un range di variabilità compreso tra i 650g/d e gli 820g/d a seconda dei diversi gruppi monitorati.

La differenza di accrescimento tra le due genetiche ha mostrato una significatività statistica solamente nel periodo compreso tra lo svezzamento e l'inizio del magronaggio (periodo 7-25kg circa) a favore del DI x LWI; pur perdendo la significatività statistica si è rilevata comunque una superiorità lieve negli incrementi nel fine ciclo, sempre a favore del DI x LWI.

A solo titolo di esempio i valori estremi sopra citati provengono dalla medesima azienda con medesima genetica e fornitore di mangime; questo risultato è stato molto importante per dare maggiore peso alle scelte manageriali che sono poi state intraprese dall'allevatore.

Anche la resa di macellazione, che nei cicli standard è stata tra il 79%

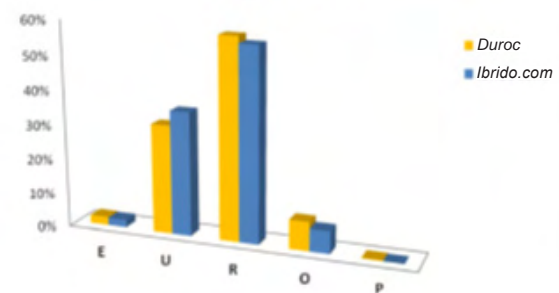
e l'84% a seconda dei cicli, è un parametro molto influenzato dalla gestione dei suini nelle ultime ore di vita e poco ci ha aiutati a descrivere la qualità dei suini stessi.

Analizzando nello specifico circa 2000 di soggetti del peso medio di 168kg possiamo affermare che il tipo genetico DI x LWI è, rispetto alla genetica di confronto e anche ad altre genetiche diffuse nel nord Italia, maggiormente predisposto per produrre carcasse che si qualificano nelle classi U-R-O.

Il lombo, inteso come diametro, è risultato sostanzialmente uguale dando valori di 66,2 (DI) e 66,1 (IbrC), mentre la differenza principale si è avuta nello spessore del grasso dorsale pari a 29,3 (DI) contro il 28,4 (IbrC).

Nella fase di ingrasso la componente genetica è, come ci attendevamo, una tra le meno influenti poiché prende il sopravvento il fattore "ambiente" inteso come interazione di diversi agenti esterni (tipologia di stabulazione, status sanitario, stagione, alimentazione) tra i quali spicca il ruolo dell'allevatore, poiché è attraverso la sua capacità imprenditoriale che i fattori che ruotano attorno all'allevamento possono essere condizionati.

Griglia EUROP



Distribuzione delle carcasse all'interno della griglia EUROP

Al di là di comprensibili considerazioni commerciali, le classi centrali sono quelle in cui il rapporto muscolo vs grasso dorsale è in un sostanziale e ricercato equilibrio che permette la trasformazione tecnologica dei tagli pregiati in prodotti stagionati tipici quali salami e Prosciutto di San Daniele.

La maggiore quantità di grasso dorsale si riflette anche nel livello di infiltrazione del grasso nella muscolatura ed è, notoriamente, correlato positivamente alla gustosità e alla tenerezza dei tagli freschi.

L'importanza del grasso di copertura, sia esso distribuito sul dorso o sulla coscia, è legata alla funzione di protezione che il grasso stesso svolge nei confronti del sale e dell'aria nei diversi mesi di stagionatura costituendo una sorta di membrana traspirante per le carni e per le fermentazioni che in esse si devono sviluppare.

OGGI È POSSIBILE ESPORTARE SALUMI IN USA



Via libera all'ingresso negli Stati Uniti, dal 28 maggio, a salami, pancette, coppe e altri salumi prodotti da stabilimenti nelle regioni del Nord Italia.

È stato pubblicato il provvedimento con cui le autorità statunitensi di Aphis (Animal and Plant Health Inspection Service) hanno ufficialmente riconosciuto che Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte e delle Province autonome di Trento e Bolzano sono indenni dalla malattia vescicolare del suino

(MVS).

Con tale provvedimento, APHIS ha ufficialmente dichiarato di aver valutato il rischio derivante dall'importazione di prodotti a base di carne suina a breve stagionatura dall'Italia e di aver ritenuto che "le misure di sorveglianza, prevenzione e controllo attuate dall'Italia nelle quattro Regioni e due Province autonome in esame sono sufficienti per ridurre al minimo la probabilità di introdurre MVS negli Stati Uniti"

AL GIRO D'ITALIA LA "BOMBA" È IL MONTASIO DOP

Le tappe friulane della famosa competizione ciclistica hanno costituito un importante momento di promozione del noto formaggio

Il "Giro d'Italia" 2013 si è da poco concluso ed è stato come sempre foriero di emozioni, accese discussioni (vedi quelle sul doping) e spunti tecnici.

Parentesi fortunata - anche dal punto di vista climatico - è stato il passaggio in Friuli, tre giorni durante i quali i "girini" hanno potuto apprezzare non solo lo splendido paesaggio della malga Montasio (e del complesso delle malghe friulane), ma gustare anche uno dei prodotti-simbolo della zona: il Montasio Dop.

Un importante momento di promozione del noto prodotto lattiero-caseario a denominazione d'origine protetta, frutto eccezionale dell'allevamento in malga e fiore all'occhiello della zootecnia locale.

Diverse le iniziative di promozione - statiche e dinamiche - con protagonista il famoso formaggio: dai chioschi del "cosa c'è per cena" ai pick-up con la maxi forma di formaggio (che in realtà hanno risalito tutta Italia accompagnando la corsa), voluti dagli allevatori dell'Ara Fvg in collaborazione con Latterie Friulane per promuovere la Dop anche fuori dai confini regionali, che come mercato di consumo rappresentano il 70% in termini di assorbimento della produzione.

Il coinvolgimento degli organizzatori del Giro nei confronti dell'Associazione Allevatori ha riguardato quindi non solo una parte di sponsorizzazione del più noto dei prodotti locali, ma è servito anche a preparare al meglio l'accoglienza verso le migliaia di tifosi del ciclismo che hanno raggiunto l'Altopiano del Montasio per l'arrivo di tappa: l'Ara Fvg ha in gestione infatti le malghe sopra la Sella Nevea.

Visibilità per tutti

L'idea - spiega il direttore dell'Associazione Allevatori friulana Andrea Lugo - era anche quella di "fare una bella figura e lasciare un bel ricordo della nostra ospitalità agli appassionati di ciclismo. Abbiamo aperto l'agriturismo che gestiamo sulla cima della malga, dando il via alla vendita dei prodotti dei nostri associati.

Ci siamo organizzati per distribuire, il giorno del passaggio della decima tap-

pa, panini e carne alla piastra, oltre a sacchetti con alcuni dei prodotti tipici friulani (dalle mele ai formaggi) lungo la salita.

Ogni cento borse ai tifosi è stato offerto un buono per trascorrere una notte, durante la stagione estiva, nell'agriturismo in malga, dando così la possibilità

di tornarci a trovare".

Tra le altre cose, messo a disposizione un bus navetta per i tifosi con problemi di deambulazione: "con il sostegno di Ersa e Latterie Friulane - afferma ancora Lugo - abbiamo inteso dare pubblicità non solo al Montasio, ma a tutte le sessanta malghe della regione".

