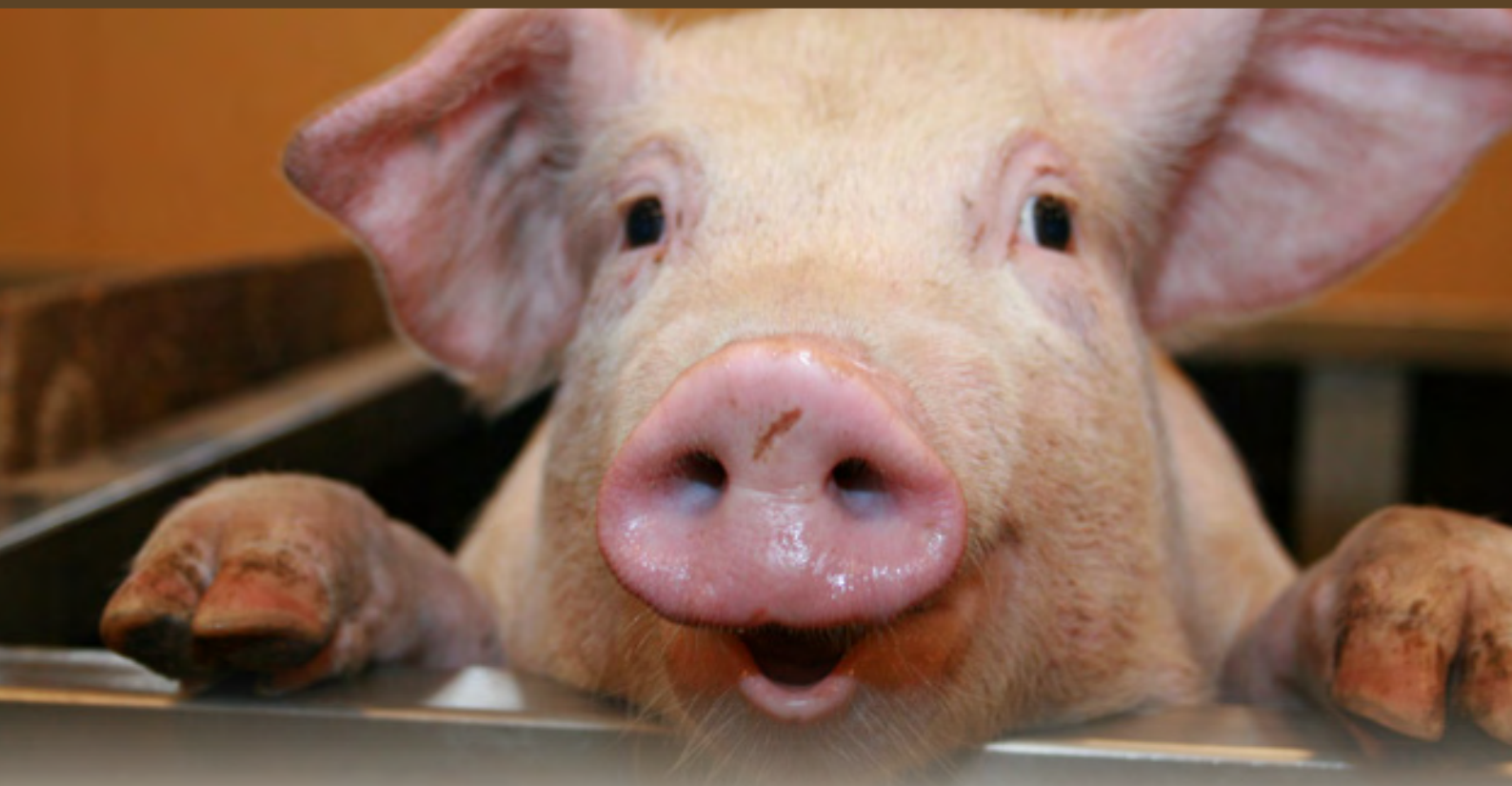


SUINI *News*



la newsletter degli allevatori

n. 10 NOVEMBRE 2013 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

s o m m a r i o



- LISTERIA, un problema da non sottovalutare
- MERCATO DEI SUINI: crollano le quotazioni

PAG 2



- Pubblicato sul bur della Regione Friuli Venezia Giulia il decreto che istituisce la figura del "veterinario di fiducia"
- AGENDA 21 "La gestione degli spazi aperti"

PAG 3



- BCC CREDITO COOPERATIVO

PAG 4



AAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



LISTERIA, UN PROBLEMA DA NON SOTTOVALUTARE

Sant'Andrea è alle porte e, come da tradizione, questo è il periodo in cui si iniziano le macellazioni dei maiali per la produzione di insaccati secondo le antiche ricette friulane. La salvaguardia delle produzioni tipiche del nostro territorio vanno difese, ma devono venir garantite dal punto di vista sanitario. A vigilare su queste produzioni per la tutela della sicurezza sanitaria del consumatore finale è il servizio veterinario.

Recentemente l'ASS n° 4 del Dipartimento di Prevenzione – igiene degli alimenti di origine animale ha organizzato presso l'Istituto Zooprofilattico di Basaldella di Campofornido (UD) un'importante incontro tecnico dal titolo "carni suine e produzione di salame tipico friulano".

Uno dei pericoli gravi che possono essere riscontrati e spesso si sottovalutano è quello della presenza di listeria nelle carni degli insaccati non adeguatamente stagionati.

La listeria monocytogenes è un batterio che si trova nel suolo e nelle acque, e quindi può facilmente contaminare ortaggi e verdure.

molto animali possono essere infettati dal batterio senza dimostrare sintomi apparenti. Il batterio però è stato ritrovato anche in un'ampia varietà di cibi crudi, da carni a verdure, e di cibi trasformati, come i formaggi molli e le carni fredde tipiche delle gastro-nomie, i cibi preparati come hamburger e hot dog, i paté di carne, i salumi, il burro e i prodotti lattierocaseari, particolarmente quelli fatti con latte non pastorizzato. come la maggior parte dei batteri, la listeria viene uccisa dai processi di pastorizzazione e cottura, ma i cibi possono essere contaminati anche dopo la cottura e prima della vendita. Mantenere una adeguata catena del freddo nel caso di acquisto di prodotti confezionati è quindi una misura di assoluta importanza per prevenirne la moltiplicazione.

Seppur rara, la listeriosi è una malattia spesso grave, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità. Nell'UE sono stati segnalati circa 1 470 casi nell'uomo nel 2011, con un tasso di mortalità del 12,7%.

La listeriosi si contrae di solito attraverso il

consumo di alimenti, quali pesce, salumi e formaggi a pasta molle, che contengono il batterio listeria monocytogenes. Gli alimenti pronti sono spesso all'origine delle infezioni da listeria, poiché la lunga durata di conservazione favorisce la proliferazione batterica e questi cibi sono di solito consumati senza ulteriore cottura.

Per evitare questi gravi rischi si raccomandano il rispetto delle buone prassi igieniche lungo tutta la catena di produzione, distribuzione e conservazione degli alimenti. a casa si consiglia ai consumatori di tenere bassa la temperatura del frigorifero, al fine di limitare la potenziale crescita di listeria, qualora tale batterio fosse presente negli alimenti pronti.

L'Associazione Allevatori da alcuni anni è al servizio delle aziende che producono insaccati fornendo una assistenza tecnica pronta e qualificata con il supporto delle competenze del proprio Laboratorio di Analisi che evidenzia preventivamente tutti i fattori di rischio.

MERCATO SUINI:

CROLLANO LE QUOTAZIONI E LE INDUSTRIE AUMENTANO IL RICORSO ALLE IMPORTAZIONI, MENTRE LA SOPRAVVIVENZA DEGLI ALLEVAMENTI È IN FORSE

Per i suini è di nuovo crisi.

Il risultato, ora, è un mercato in affanno con prezzi che per i suini pesanti faticano a raggiungere 1,4 euro al chilo, e in molti casi non si arriva nemmeno a stabilire una quotazione.

I prezzi di mercato non coprono nemme-

no i costi di produzione, mentre in molti casi gli allevatori devono far fronte agli investimenti fatti per adeguarsi alle nuove norme sul benessere animale.

Ad accelerare la crisi ci hanno poi pensato le industrie di trasformazione che hanno aumentato la già enorme importa-

zione di cosce "leggere" provenienti dal Nord Europa

Per molti allevamenti si profila lo spettro di non poter onorare i debiti contratti con le banche. E il rischio chiusura in molti casi si fa sempre più concreto.

(fonte Agronotizie)

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



PUBBLICATO SUL BUR DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA IL DECRETO CHE ISTITUISCE LA FIGURA DEL "VETERINARIO DI FIDUCIA"

Con Decreto del Direttore del Servizio sicurezza alimentare, la Regione Friuli Venezia Giulia ha istituito il "Veterinario di fiducia". Il provvedimento definisce i compiti, le responsabilità e i requisiti professionali di questa figura professionale. L'Operatore del settore alimentare sceglie il Medico Veterinario libero professionista cui affidare l'incarico di "Veterinario di fiducia", il cui compito consiste in primo luogo nel fornire informazioni ed assistenza affinché in allevamento siano adottate misure e iniziative volte a garantire: la qualifica sanitaria e le buone condizioni igieniche dell'azienda; il benessere animale; la salubrità dei mangimi.

Il ruolo del "Veterinario di Fiducia" viene istituito dalla Regione su base volontaria. La Regione Friuli ha ritenuto di istituire sul proprio territorio la figura del "Veterinario di fiducia", "anche per la realizzazione di sinergie operative con i Servizi Veterinari delle Aziende per i Servizi Veterinari (A.S.S.)". Fra i compiti qualificanti del veterinario di fiducia - ad integrazione di tutti gli adempimenti di legge già vigenti- figurano la formulazione di piani aziendali volontari per il controllo delle malattie ad alto impatto zoeconomico e il rispetto delle disposizioni in materia di impiego di farmaci veterinari, finalizzato anche al controllo dello sviluppo dell'antibiotico resistenza.



Comune di Cavasso Nuovo



Comune di Vivaro



Città di Maniago

AGENDA 21 "LA GESTIONE DEGLI SPAZI APERTI" 3 SERATE AMBIENTALI

Martedì 19 novembre 2013 - Ore 20.30
"LA CONSERVAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI MAGREDI"
 Progetto LIFE "MAGREDI GRASSLANDS"
 Servizio caccia, risorse ittiche e biodiversità della Regione FVG
 VIVARO - SALA CONSILIARE

Martedì 26 novembre 2013 - Ore 20.30
"I FRAGILI SISTEMI DELLE ACQUE SUPERFICIALI E DELLE ACQUE SOTTERRANEE NELLE AREE MAGREDILI"
 Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente - ARPA FVG
"LA GESTIONE DEI FERTILIZZANTI AZOTATI NELLE ZONE ORDinarie E NELLE ZONE VULNERABILI: LE NOVITÀ INTRODOTTE DAL DPREG. 3/2013"
 Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale - ERSA
 MANIAGO, LOC. DANDOLO - SALA "VENTUNIS"

Martedì 3 dicembre 2013 - Ore 20.30
"STRUMENTI E ATTIVITÀ PROGETTUALI IN CORSO PER MIGLIORARE LA GESTIONE DEI FERTILIZZANTI AZOTATI IN FVG"
 Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale - ERSA
"LE NUOVE PROCEDURE DI COMUNICAZIONE ON-LINE DI UTILIZZAZIONE DEGLI EFFLUENTI ZOOTECNICI"
 Direzione Centrale Risorse rurali, agroalimentari e forestali della Regione FVG
 MANIAGO, LOC. DANDOLO - SALA "VENTUNIS"

La Cittadinanza, le Aziende e tutti gli interessati sono invitati a partecipare



con la partecipazione di





Sai qual è quella giusta per te?



Da noi stai sicuro
che c'è.

Entra e scopri perchè.



LA MIA BANCA È DIFFERENTE.



www.bccfvg.it