



Commissione europea

Abolizione della castrazione chirurgica

Gestione dell'odore di verro nella carne



04 | INDUSTRIA ALIMENTARE

TECNICHE E PRASSI OTTIMALI PER GLI ALLEVATORI

PRODOTTI CONSUMATI FREDDI

- L'odore di verro è meno percepibile quando la carne o i prodotti che la contengono sono consumati freddi (ad es., prosciutto cotto freddo, carne affumicata fredda)
- Occorre prendere in considerazione il probabile uso finale, perché anche i prodotti destinati al consumo a freddo potrebbero essere riscaldati



L'efficacia dell'approccio dipende dal livello di odore presente nella materia prima e dal grasso necessario per il prodotto, poiché le sostanze responsabili dell'odore di verro si accumulano principalmente nel grasso

DILUIZIONE E MISCELATURA

- Ridurre la proporzione delle sostanze responsabili dell'odore di verro nel prodotto finale
- Nella produzione di salsicce e altri prodotti a base di carne tritata, fare in modo di aggiungere una quantità sufficiente di carne priva di odore di verro alla carne che invece lo presenta



Per determinare la quantità di carne priva di odore di verro da aggiungere è necessario valutare con precisione il livello dell'odore presente

OPZIONI DI TRATTAMENTO PER MODIFICARE LA CARNE IN SÉ



TRATTAMENTO TERMICO, STAGIONATURA A SECCO

- Il riscaldamento durante la trasformazione, in particolare durante la produzione di wurstel o di salsicce di fegato, riduce la concentrazione di odore di verro
- I processi biochimici che si verificano durante la stagionatura a secco modificano gusto, aspetto, odore e consistenza della carne



Questi metodi sono stati collaudati e utilizzati efficacemente in ambito commerciale, nelle diverse fasi e per intere catene di fornitura

OPZIONI DI TRATTAMENTO PER RIDURRE LA PERCEZIONE DELL'ODORE DI VERRO



FERMENTAZIONE, AFFUMICATURA, SPEZIE

- La produzione di insaccati simili al salame modifica il gusto, l'aspetto, l'odore e la consistenza della carne
- Uso di un processo di affumicatura, in particolare il fumo liquido, per salsicce e prosciutto cotto
- È consigliabile utilizzare l'affumicatura con cautela perché aumenta la concentrazione di note sostanze chimiche cancerogene
- Uso di spezie nella carne con odore di verro



SCHEDE INFORMATIVE

01 Abolizione della castrazione chirurgica

ALLEVATORI

2A Riduzione del rischio di odore di verro nei maschi interi

2B Vaccinazione dei suini contro l'odore di verro

2C Prevenzione dell'odore di verro percepibile nei suini immunocastrati

2D Storie di successo

MATTATOI

3A Rilevazione dell'odore di verro nei suini non castrati

3B Come garantire l'assenza di odore di verro

3C Storie di successo

INDUSTRIA ALIMENTARE

04 Gestione dell'odore di verro nella carne

DISTRIBUTORI E OPERATORI DEI SERVIZI ALIMENTARI

5A Aumento del valore di mercato della carne dei suini non castrati

5B Aumento dell'accettazione dei consumatori e maggiore conoscenza della carne dei suini immunocastrati

5C Storie di successo



CONDIVIDI LE TUE CONOSCENZE

CON ALLEVATORI, MATTATOI, OPERATORI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, DISTRIBUTORI E OPERATORI DEI SERVIZI ALIMENTARI

Molte delle problematiche connesse al passaggio a suini maschi interi o immunocastrati riguardano le relazioni e la comunicazione tra i componenti della filiera.



STORIE DI SUCCESSO

Scopri le storie di successo della transizione a suini maschi interi o immunocastrati.

Vedi schede informative 2D, 3C, 5C



www.bit.ly/2vyHVTI

Per ulteriori informazioni, vedere la relazione finale **Establishing best practices on the production, the processing and the marketing of meat from uncastrated pigs or pigs vaccinated against boar taint (immunocastrated)**

