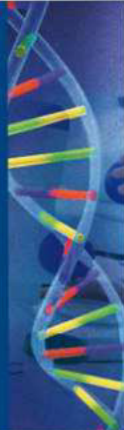


# Tra terra e mare: un percorso di filiera.

CARTA DEI SERVIZI



CONSORZIO DI RICERCA



**FILIERA  
CARNI**  
SICILIA

# INDICE



3

## **PREMESSA** pag

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Innovatore è il conservatore che guarda avanti | 5 |
|------------------------------------------------|---|

## **IL CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI**

|                   |    |
|-------------------|----|
| Costituzione      | 9  |
| Organigramma      | 10 |
| Enti Partecipanti | 11 |

## **GCC - Gruppo di Controllo e Certificazione**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Chi siamo                  | 13 |
| Certificazioni             | 15 |
| Comitato di Certificazione | 17 |

## **LABORATORIO DI ANALISI**

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Chi siamo                               | 19 |
| Sistema Informatico                     | 21 |
| Attività                                | 23 |
| Elenco delle principali apparecchiature | 25 |

## **RICERCA E INNOVAZIONE**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Pubblicazioni Scientifiche | 27 |
|                            | 29 |

## **SERVIZI**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Competenze e Collaborazioni | 31 |
|-----------------------------|----|

## **FILIERA “DAI CAMPI ALLA TAVOLA”**

|                    |    |
|--------------------|----|
| La Carne - i Tagli | 33 |
|                    | 35 |

## **FORMAZIONE**

|  |    |
|--|----|
|  | 37 |
|--|----|



## PREMESSA

### INNOVATORE È IL CONSERVATORE CHE GUARDA AVANTI



5

Tradizione è una somma di innovazioni buone e non vi è vera tradizione senza innovazione. Grandi tradizioni hanno bisogno di continue innovazioni e questo è anche il caso del CoRFilCarni, soprattutto sul versante della sicurezza alimentare e della qualità, due caratteri tradizionali ben presenti, che hanno la necessità di progredire secondo le attuali e future necessità.

Sicurezza alimentare e qualità dei prodotti agrozootecnici sono due rotaie di uno stesso binario: separate ma al tempo stesso indissolubilmente collegate, e sulle quali fare correre la produzione.

Un binario al quale collegare la tracciabilità e la rintracciabilità, con una serie di interventi sempre più precisi ed efficaci, che oggi la tecnologia offre per la produzione degli alimenti. Il tutto per abolire ogni apprezzabile rischio alimentare, ma soprattutto per aumentare l'efficacia del sistema e quindi migliorare il reddito dei produttori e di tutta la filiera produttiva e distributiva, dalla terra alla tavola, guardando sempre al consumatore moderno, anche lui un conservatore che, accogliendo nuove istanze, partecipa all'innovazione. I concetti ora schematicamente espressi stanno alla base di un intenso lavoro, definito "progetto", ma da intendere come una realtà di ricerca, di servizi e di operatività già sviluppata e che progredisce con sicurezza e rapidità. Un progetto concreto che ha come obiettivo sia il mondo della produzione, sia quella dei consumatori, con tutte le loro nuove esigenze.

## PREMESSA

### INNOVATORE È IL CONSERVATORE CHE GUARDA AVANTI

6

Su queste linee di una cultura antica, ma in continuo rinnovamento si pongono la ricerca ed i servizi tecnici che, per alcuni aspetti principali e non esaustivi, sono oggetto di questa Carta dei Servizi.

La Carta dei Servizi che viene presentata è ampia e dettagliata, ma soprattutto bisogna segnalare che affronta in modo corretto, secondo una concreta logica di filiera, dal campo alla tavola, e con tecnologie d'avanguardia, con un molto elevato livello di coordinamento, il complesso settore della sicurezza alimentare, della qualità e delle certificazioni delle produzioni in Sicilia. Una impostazione di tipo globale, secondo una concezione solistica, la sola via di sviluppo possibile, ma necessita di una somma di conoscenze con livelli tali da dare la possibilità d'individuare linee operative precise e sicure per la filiera degli alimenti.

La contemporanea necessità di comunicare ha portato alla soluzione di presentare i servizi nei suoi dettagli. Una Carta dei Servizi destinata ad un pubblico molto ampio, che va dai produttori ai consumatori, dai tecnici agli addetti del commercio, e via dicendo, il che comporta un livello comunicativo preciso e tecnico, ma al tempo stesso divulgativo.

Prof. Vincenzo Chiofalo  
Presidente CoRFilCarni





**Il gruppo di lavoro del CoRFilCarni unisce le competenze dell'Università degli Studi di Messina, collabora con i centri di ricerca e di formazione e partecipa alla valorizzazione delle risorse umane per l'inserimento nel mondo del lavoro.**



REGIONE SICILIANA  
Assessorato Regionale dell'Agricoltura,  
dello Sviluppo Rurale  
e della Pesca Mediterranea



Università  
degli Studi  
di Messina



Società Cooperativa  
S. Giorgio  
Gangi, Palermo

# IL CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI COSTITUZIONE



Il Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni) è stato istituito il 14 Dicembre 2001, ai sensi della Legge Regionale 88/1982 ed ha sede presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina - Polo Universitario Annunziata - Messina.

Il Consorzio unisce le competenze e le esperienze di Enti pubblici e privati quali:

1. Regione Siciliana - Assessorato dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca
2. Università degli Studi di Messina
3. Società Cooperativa Agricola S. Giorgio di Gangi (PA)

## FINALITÀ

Il CoRFilCarni ha quale scopo istituzionale il raggiungimento di più elevati indici di produzione e qualità dei prodotti agroalimentari, applicando la tracciabilità dell'intero ciclo produttivo degli alimenti abbinando attività formative e servizi di consulenza tecnica e scientifica. I laboratori specializzati accreditati ACCREDIA offrono un sistema di analisi degli alimenti rapido e di precisione integrato anche con azioni di innovazione tecnologica per la filiera agroalimentare.

CoRFilCarni aggiunge l'impegno costante di promuovere e sostenere per le imprese il sistema delle certificazioni dei prodotti agroalimentari, strumento indispensabile, oggi più che mai, per garantire al produttore un'assoluta sicurezza alimentare per il consumatore finale.

Il Gruppo di Controllo e Certificazione (GCC) del CoRFilCarni certifica la qualità e la sicurezza alimentare delle produzioni agroalimentari quale Ente accreditato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e da ACCREDIA.

## IL CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI

### ORGANIGRAMMA

10



# IL CONSORZIO DI RICERCA FILIERA CARNI

ENTI PARTECIPANTI



11

Per il conseguimento delle finalità istituzionali il CoRFilCarni si avvale, mediante convenzioni, della collaborazione con Centri di Ricerca nazionali ed internazionali, di Enti, Associazioni e figure professionali.

I rapporti di collaborazione tecnica scientifica sono realizzati nell'ottica delle reciprocità e della condivisione di progetti di qualificazione e potenziamento di attività al servizio del territorio e dei partner che partecipano alle iniziative.



# GRUPPO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE (GCC)

CHI SIAMO



13

Il CoRFilCarni crea il GCC con delibera del Comitato dei Consorziati (CDC) del 21/12/'04, conseguentemente al naturale sviluppo delle esigenze manifestate dal comparto agroalimentare siciliano, con compiti ed obiettivi che riguardano lo svolgimento di attività di controllo e certificazione per l'intero settore degli alimenti.

Gli ambiti di intervento sono rivolti principalmente alla certificazione della qualità delle produzioni agroalimentari ed al loro valore nutrizionale, alla sicurezza degli alimenti ed alla tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare.

I servizi erogati dal GCC riguardano:

- Attività di controllo e certificazione di prodotto/servizio e di filiera;
- Corsi di formazione (auditor sistemi di gestione qualità, rintracciabilità di filiera, ecc.) per offrire un contributo alla professionalità di chi già opera nell'impresa.

Il GCC svolge ogni intervento che risponda alle esigenze di valorizzazione dei prodotti e del territorio per la qualificazione delle imprese o anche per la tutela della salute del consumatore dando un contributo qualificato al sistema produttivo regionale. Il GCC può vantare alcuni punti di forza quali la conoscenza ed esperienza pluriennale nel settore delle produzioni agroalimentare.

**Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**  
**DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO**  
 DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Roma 2010  
 Fax: 06-47013176 e-mail: [qualita@polagricprodi.it](mailto:qualita@polagricprodi.it)

Prot. n. 60089 Posiz. n. ....

Alla CorFilCarni - Consorzio di Ricerca Filiere Carni - Università degli Studi di Messina  
 Facoltà di Medicina Veterinaria  
 Dip. MO BI.F.I.P.A. - Sez. Zootecnica e Nutrizione Animale  
 Polo Universitario dell'Annunziata  
 98168 Messina

Oggetto: Decreto n. ....  
 denominazione  
 organismi  
 indicazioni  
 dell'articolo  
 l'articolo.

Si comunica  
 pubblicazione sulla  
 Gazzetta Ufficiale  
 del 10 dicembre 1999, n. 52



License Number 024

**CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO**  
**Accreditation Certificate**

087B Rev. 01

**CORFILCARNI**  
 Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiere Carni

Facoltà di Medicina Veterinaria  
 98168 - MESSINA (ME) - Italia

UNI CEI EN 4501

EN 4501 Ed. 1

1998

Certificazione di prodotti/servizi

(così come dettagliato negli Allegati al presente Certificato)



License Number 024

**CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO**  
**Accreditation Certificate**

087B Rev. 07

**CORFILCARNI G.C.C.**

Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiere Carni

Università degli Studi di Messina - Dipartimento di Scienze Veterinarie - Polo Universitario dell'Annunziata 98168 - MESSINA (ME) - Italia

è conforme ai requisiti della norma

UNI CEI EN/ISO/IEC 17065:2012

rispetta i requisiti della norma

EN/ISO/IEC 17065:2012

questo Organismo di

Certificazione di prodotti/servizi (così come dettagliato negli Allegati al presente Certificato)

as Body for the

Certification of products/services (as stated in the Enclosures to this Certificate)

Il presente Certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dai relativi Allegati e può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDITIA. La validità dell'accertamento può essere verificata sul sito WEB ([www.accredita.it](http://www.accredita.it)) o richiesta direttamente al Dipartimento di competenza. This Certificate is not valid without the relative Enclosures and can be suspended or withdrawn at any time in the event of non fulfillment as ascertained by ACCREDITIA. Confirmation of the validity of accreditation can be verified on website ([www.accredita.it](http://www.accredita.it)) or by contacting the relevant Department.

Data di 1ª emissione  
 1st issue date  
 2007-12-18

Il Direttore di Dipartimento  
 The Department Director  
 (Dott. Emanuele Riva)

Data di modifica  
 Modification date  
 2014-12-18

Il Presidente  
 The President  
 (Car. del Lav. Federico Grassi)

Data di Scadenza  
 Expiry date  
 2015-12-17

Il Direttore Generale  
 The General Director  
 (Dott. Filippo Tullio)

ACCREDITIA

# GRUPPO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE (GCC)

CERTIFICAZIONI



15

## AUTORIZZAZIONE MIPAAF

Con nota Ministeriale Prot. N. 0019121 del 10/10/2014 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali designa il CoRFilCarni GCC quale Autorità pubblica per la certificazione dei prodotti DOP/IGP.

## ACCREDITAMENTO ACCREDIA

Il 18/12/2007 con la pubblicazione della delibera del Comitato di Accreditamento di ACCREDIA si dichiara che il CoRFilCarni GCC è conforme ai requisiti della Norma UNI EN ISO/IEC 17065, ed è quindi autorizzato a certificare la qualità dei prodotti agroalimentari.



# GRUPPO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE (GCC) COMITATO DI CERTIFICAZIONE

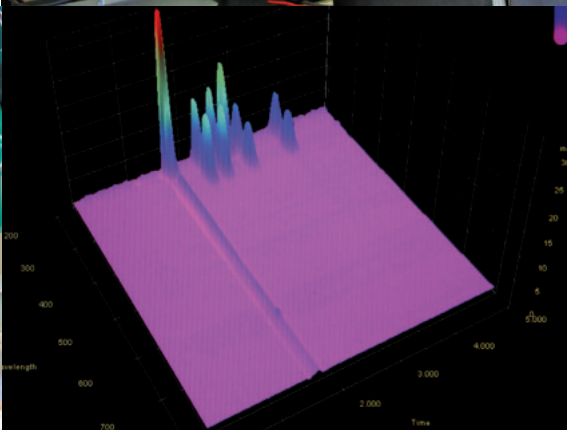
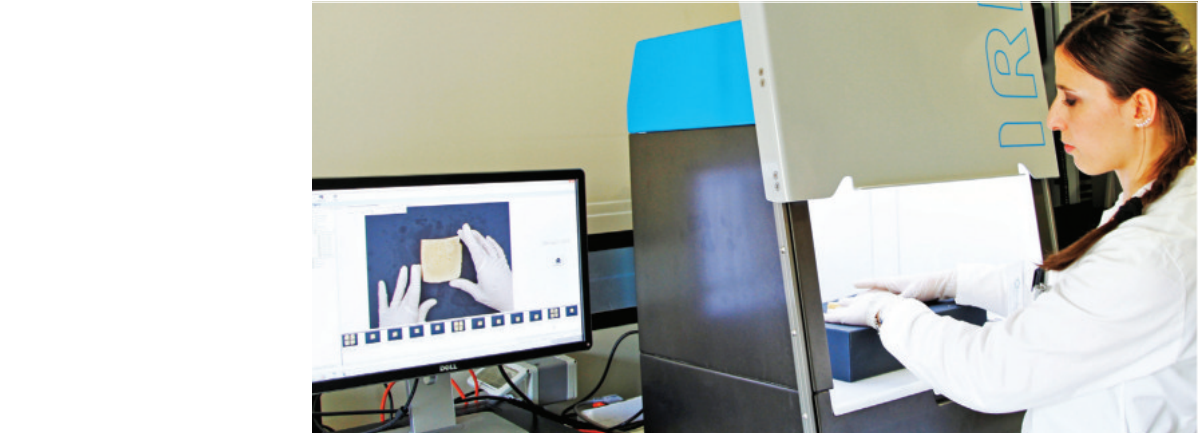


17

Il CoRFilCarni GCC è una struttura che opera al servizio delle imprese e rilascia la certificazione applicando le regole con impiego di mezzi idonei per la corretta gestione delle pratiche di certificazione di cui ne è responsabile, garantendo imparzialità e formulando indirizzi tecnici per la filiera produttiva e la qualità certificata.

A controllare l'operato del GCC un indipendente Comitato di Certificazione (CdC). Il Comitato di Certificazione attraverso la funzione di indirizzo e supervisione e la funzione tecnica di delibera ha i seguenti compiti:

- a) formulazione e sorveglianza degli indirizzi politici di GCC relativamente alle attività di certificazione;
- b) monitoraggio degli aspetti finanziari delle attività di GCC;
- c) approvazione dei documenti riguardanti l'attività di certificazione;
- d) individuazione di Esperti Tecnici per la validazione dei documenti tecnici di prodotto (DTP);
- e) decisione in merito al rilascio, alla revisione, sospensione, revoca e revoca della sospensione ed eventuale ritiro del certificato.



# LABORATORIO DI ANALISI

## CHI SIAMO



19

I Laboratori di analisi degli alimenti del CoRFilCarni nascono nel 2003, operano nel rispetto della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura” avviando l’iter per l’accreditamento ACCREDIA dei laboratori conseguito nel Dicembre 2006 (Certificato di accreditamento n. 0682).

ACCREDIA, l’Ente unico nazionale di accreditamento ne valuta la competenza tecnica e l’idoneità professionale degli operatori in relazione alle conformità (Laboratori e Organismi), accertandone la conformità a regole obbligatorie e norme volontarie. L’accreditamento garantisce che i rapporti di prova che riportano il marchio ACCREDIA siano rilasciati nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità e dietro una costante e rigorosa azione di sorveglianza e controllo sull’attività dei tecnici dei laboratori.

Obiettivo primario dei laboratori del CoRFilCarni è quello di offrire ai clienti un servizio di precisione e veloce di qualità controllata e percepita garantendo, con un confronto terzo indipendente sulla propria gestione, che le proprie attività siano svolte sempre secondo la buona pratica professionale.

Per ogni ulteriore informazione è possibile visualizzare le prove accreditate sul sito: [www.accredia.it](http://www.accredia.it)



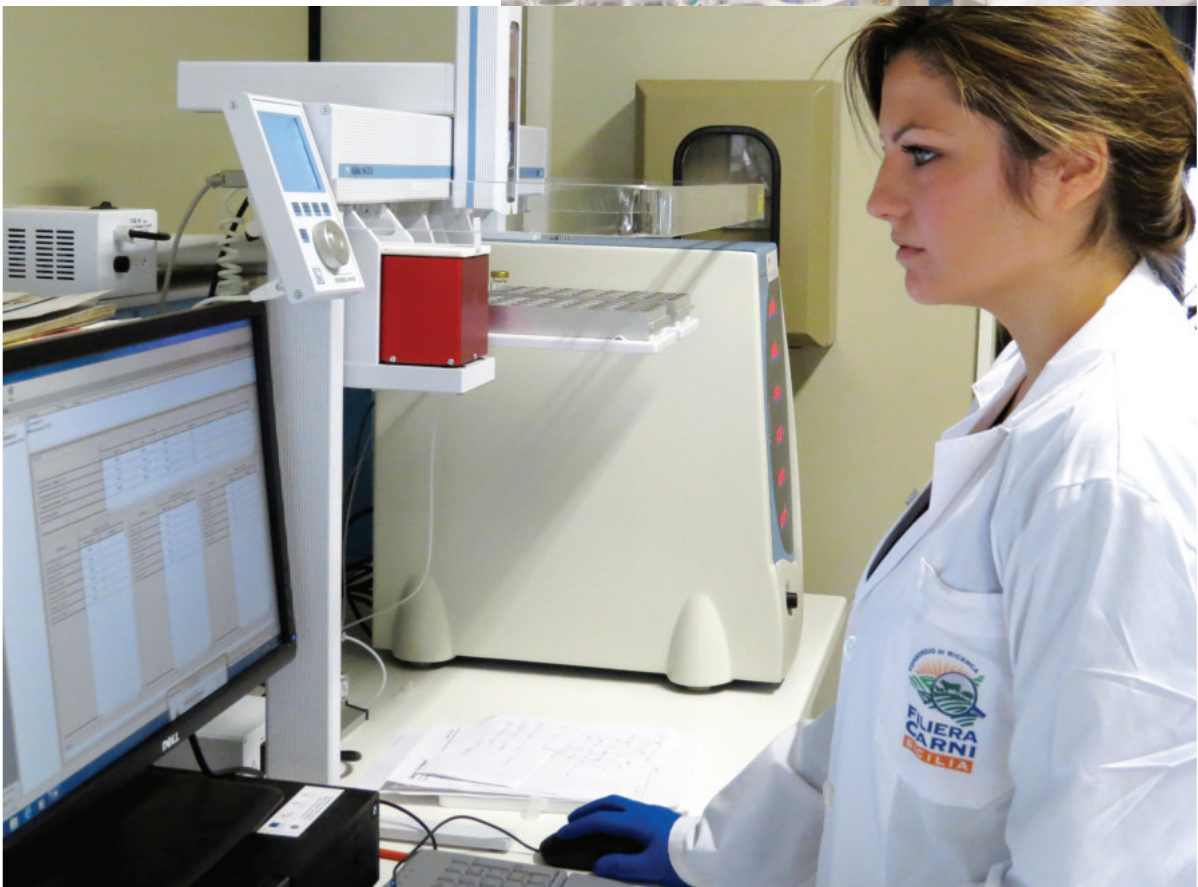
# LABORATORIO DI ANALISI

## SISTEMA INFORMATICO



21

I laboratori di analisi del CoRFilCarni sono dotati di un innovativo sistema informatico appositamente realizzato e in continuo aggiornamento per consentire il monitoraggio in tempo reale di tutte le attività che si avviano con il cliente, dall'ingresso degli alimenti all'emissione del rapporto di prova finale. Il sistema consente agli utenti la consultazione dei dati anche tramite dispositivi mobili (smartphone, tablet, ecc.), riducendo i tempi di trasferimento delle informazioni.



# LABORATORIO DI ANALISI

## ATTIVITÀ



23

I laboratori di analisi del CoRFilCarni svolgono l'attività all'interno di un'ampia struttura dotata di strumentazione automatizzata ad elevato profilo tecnologico.

I laboratori dispongono di un'area aperta al pubblico dedicata al ricevimento, lo stoccaggio e l'accettazione dei campioni degli alimenti in ingresso e di un'area riservata al personale che comprende un laboratorio centrale per le analisi chimiche di base e, a seguire, laboratori specializzati per le analisi microscopiche, fisiche, cromatografiche, microbiologiche e di chimica clinica per ogni esigenza del cliente sia soggetto pubblico che privato.

### COME FARE PER:

- **Richiedere le analisi**
- **Prelevare i campioni da sottoporre ad analisi**

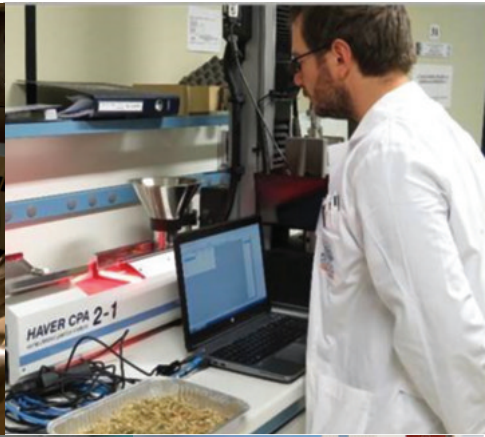
E' possibile richiedere analisi di laboratorio consegnando o inviando (per posta o corriere), insieme al campione una richiesta di analisi scritta sulla quale devono essere riportate informazioni sull'alimento e la tipologia di analisi richieste.

E' possibile eseguire attività di prelievo e campionamento, fornendo al cliente consigli utili e riferimenti legislativi per il prelievo e campionamento di qualsiasi alimento fra cui carne e derivati, alimenti zootecnici e altri alimenti.

### CONVENZIONI

Il CoRFilCarni stipula convenzioni con enti pubblici, aziende e imprese con modalità vantaggiose.

[www.corfilcarni.it](http://www.corfilcarni.it)



# LABORATORIO DI ANALISI

## ELENCO DELLE PRINCIPALI APPARECCHIATURE



25

Gascromatografi (GC)

Gascromatografo con spettrometro di massa (GC/MS)

Cromatografo liquido con spettrometro di massa (HPLC/MS)

Cromatografo liquido (HPLC)

Rivelatore a fluorescenza

Spettrofotometro ad assorbimento atomico (AAS)

Analizzatore ad infrarosso (NIR)

Analizzatore ad infrarosso (NIT)

Distillatori automatici per azoto (Metodo Kjeldahl)

Estrattori automatici per lipidi Soxtec

Sistemi Fibertec per l'analisi di frazioni fibrose (NDF, ADF, ADL)

Misuratore di resistenza al taglio/compressione Instron

Analizzatore di parametri colorimetrici Spectral Scanner  
(CIE L\* a\* b\*)

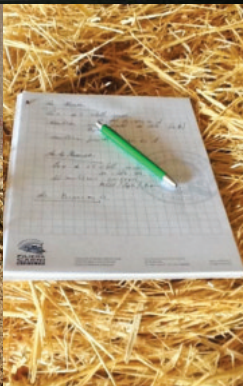
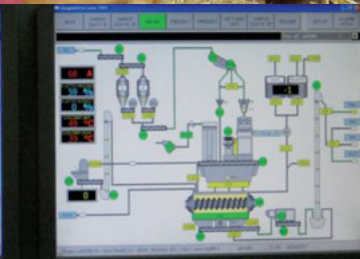
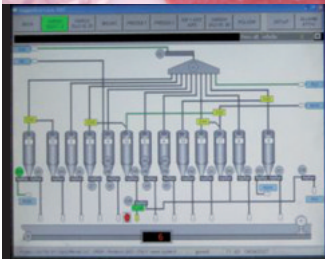
Microscopio ottico

Stereomicroscopio

Sistema analitico per chimica clinica

Sistema automatico per l'identificazione microbica

Cromatografo liquido con triplo quadruplo (UHPLC MS/MS)



## RICERCA E INNOVAZIONE



27



L'attività del CoRFilCarni è finalizzata alla ricerca per conto delle aziende delle forme idonee di finanziamenti regionali, nazionali e dell'Unione Europea, alla programmazione e realizzazione di piani di servizi per la ricerca industriale, per l'innovazione tecnologica e per lo sviluppo e la crescita competitiva delle aziende e delle imprese, al fine di valorizzare e sostenere la crescita e lo sviluppo delle aziende nell'ottica della competitività e del miglioramento della produzione e della qualità delle filiere agroalimentari e con effetti di tipo economico legati a processi di filiera e sistemi di comunicazione e divulgazione.

Il CoRFilCarni, nel promuovere e sostenere la sicurezza alimentare, opera per migliorare e qualificare la filiera dei prodotti agroalimentari, quale supporto tecnico e scientifico per le istituzioni pubbliche e private, nell'ottica di rispondere ai nuovi indirizzi comunitari tendenti anche alla certificazione degli alimenti ed alla etichettatura alimentare.



XXI ASPA Congress  
Milan, Italy 9-12 June, 2015



# CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION OF FRUIT AND VEGETABLE BY-PRODUCTS

Alessia D'Agata<sup>1</sup>, Giuseppe Carcione<sup>1</sup>, Giuseppe D'Angelo<sup>1</sup>, Riccardo Fiumanò<sup>1</sup>, Giuseppe Magazzù<sup>1</sup>, Alessandro Margiotta<sup>1</sup>, Massimiliano Pagliaro<sup>1</sup>, Giuseppe Spadò<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Veterinary Sciences, University of Messina, Polo Universitario Annunziata 98168 Messina, Italy

## INTRODUCTION

Organic waste from markets represents about 10-20% of the total waste of a city. A large proportion from the overproduction of fruits and vegetables. An alternative for the use of these by-products production of animal feed. The valorization of food by-products presents two main problems: microbiological contamination and its limited life time. A method to inhibit the growth of many strains could be the ensilage.



## RESULTS AND DISCUSSION

This study has showed the suitability of food by-products for silage process. In the silage process, the pathogenic strains and aflatoxins were not found in the compost. The results showed that after 10 days the efficacy of the fermentation process. In the results, it may be concluded that fruit and vegetable by-products silage can be used as animal feed, all the waste decrease the environmental impact, and at the same time lower the costs of waste management.



## INTRODUCTION

In recent years, tons per day of solid waste, including food waste are disposed in landfill sites. Food waste represents about 40-50% of the biodegradable municipal waste. An alternative for the use of the biodegradable fraction of municipal waste is the production of animal feeding (Pirodda et al., 2006). The aim of this study was to characterize fruit and vegetable wastes collected from a Biogas food waste supermarket in Messina (Italy) to use it in animal feeding.

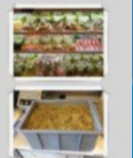
## MATERIALS AND METHODS

Fruit and vegetable samples were collected three times a week for a year, homogenized and dried at 65°C for the following analysis: crude protein, crude fat, crude fiber, ash. Furthermore, pH values and moisture were measured (Support S1-S6B 1996/14).

Individual samples analyzed:  
✓ 14 vegetable samples  
✓ 24 fruit samples



150 samples analyzed:  
✓ 21 vegetable mix samples  
✓ 21 fruit mix samples  
✓ 6 ready prepared fresh salads



## RESULTS AND DISCUSSION

These preliminary results reveal that the vegetable waste can be considered a good source of crude protein and together with the fruit waste an important crude fiber source. The ready-prepared fresh salad shows a higher protein and fiber content, but it is not suitable in large quantities.



## PALATABILITY TEST

After chemical, physical and microbiological analysis, the palatability of the product was evaluated (S1-S6B/15). The test was carried out on laboratory cattle, reducing the fibrous source of the unfed diet with the by-products and on dry cows, replacing both a portion of the fibrous source and a portion of protein content. The animal feeding with food waste was possible to the animals of both experimental groups.



## SILAGE TEST

From the results obtained, fruit and vegetable waste can possibly be used as animal feeding, and their recycling could prevent the discharge of a large amount of landfill waste, reducing the environmental impact. With this, we would like to try a model of waste conservation to replace the green forage (basil) current and proportion in this part of the research. We will ensile experimental batches of food waste with the addition of straw. The food waste will be used to promote a process of absorption and softening of the fibrous fractions of the crops to get a double benefit: the reducing of the percolation and the improvement of the digestibility.



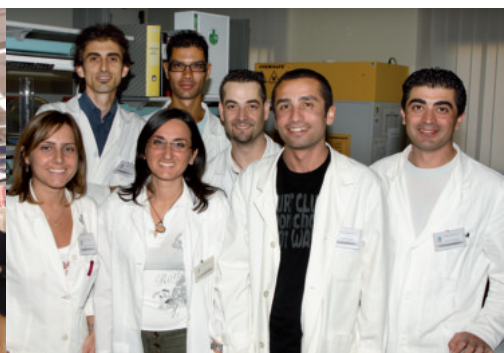
# RICERCA E INNOVAZIONE

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE



Il CoRFilCarni collabora dal 2002 con Istituzioni scientifiche Italiane ed estere tra cui Università e Centri di Ricerca con le quali ha prodotto e continua a produrre numerose pubblicazioni scientifiche, divulgative e servizi su riviste specializzate.

Partecipa e organizza congressi, convegni, incontri e seminari anche a livello regionale, promuovendo la qualità e la biodiversità dei prodotti siciliani.



## SERVIZI

### COMPETENZE E COLLABORAZIONI



31

Il CoRFilCarni opera per le aziende nell'ambito della ricerca applicata, industriale, dell'innovazione tecnologica e dello sviluppo sperimentale nelle filiere agroalimentari, dalla filiera produttiva dai campi alla tavola offrendo servizi di consulenza tecnica con particolare attenzione a:

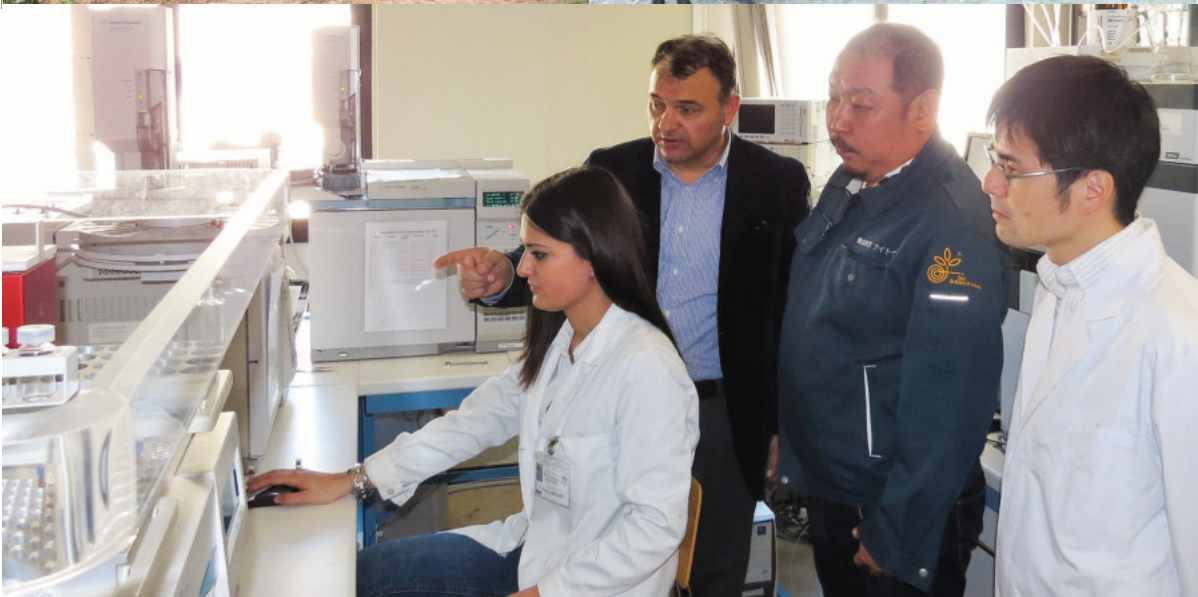
1. **Produzione e qualità degli alimenti**
2. **Sicurezza alimentare**
3. **Tracciabilità e rintracciabilità**
4. **Sistemi di Certificazione della qualità agroalimentare**
5. **Formazione**
6. **Marketing e sviluppo di sistemi avanzati di comunicazione e divulgazione.**

### COLLABORAZIONI

Il CoRFilCarni, dal 2002 ha attivato rapporti di collaborazione con le aziende del settore agroalimentare nell'ottica dello sviluppo dei processi di filiera allo scopo di individuare e realizzare sistemi innovativi di tracciabilità e rintracciabilità con la messa a punto di protocolli operativi finalizzati al miglioramento della filiera ed alla certificazione delle produzioni agroalimentari.

Il CoRFilCarni è partner del Distretto Tecnologico AgroBio e Pesca ecocompatibile e del Distretto produttivo delle Carni delle Aree interne, del Distretto Cerealicolo e del Distretto avicolo, inoltre è attivo con i propri servizi di consulenza tecnica per importanti realtà del sistema produttivo regionale.

Le collaborazioni sono finalizzate anche alla realizzazione di progetti con risorse comunitarie, nazionali, regionali e di contratti di ricerca con le imprese. In risposta alla complessità del comparto normativo e legislativo.



## FILIERA “DAI CAMPI ALLA TAVOLA”



33

La carne per antonomasia era e rimane quella dei ruminanti. Tra questi ultimi, i bovini hanno sempre avuto un posto di primo piano, anche se non si disdegnavano le carni dei piccoli ruminanti, come gli ovini ed i caprini, e dei suini. Ancor oggi, quando si dice “carne” s’intende carne di bovino, un’idea che rispecchia una caratteristica inscritta nella genetica della nostra specie, e di quelle che l’hanno preceduta, da almeno un milione di anni. Un’eredità importante e che non può essere dimenticata.

Il CoRFilCarni con il programma di ricerca “La qualità e la tracciabilità delle carni bovine siciliane” ha messo a punto una piattaforma informatica per la tracciabilità e la rintracciabilità della carne bovina, sistema predisposto per alimentare anche altri siti internet di Enti pubblici, privati e organizzazioni che partecipano al sistema rendendo disponibile per il consumatore tutte le informazioni necessarie inerenti la carne acquistata o in vendita nelle macellerie.

Il sistema permette l’inserimento di parametri e indici di sicurezza alimentare, di qualità nutrizionale ed igienico-sanitaria, prevedendo l’aggiornamento dei dati che vengono resi disponibili in tempo reale al consumatore.

Al progetto hanno aderito 274 aziende zootecniche, sono stati identificati con determinazione del DNA e monitorati nelle performance in vitam e post mortem 7372 bovini, coinvolti 43 stabilimenti di macellazione e 190 punti vendita.

Il CoRFilCarni opera per migliorare e qualificare la filiera delle carni siciliane, quale supporto tecnico e scientifico per le istituzioni pubbliche e private, nell’ottica di rispondere ai nuovi indirizzi comunitari tendenti anche alla certificazione delle carni.

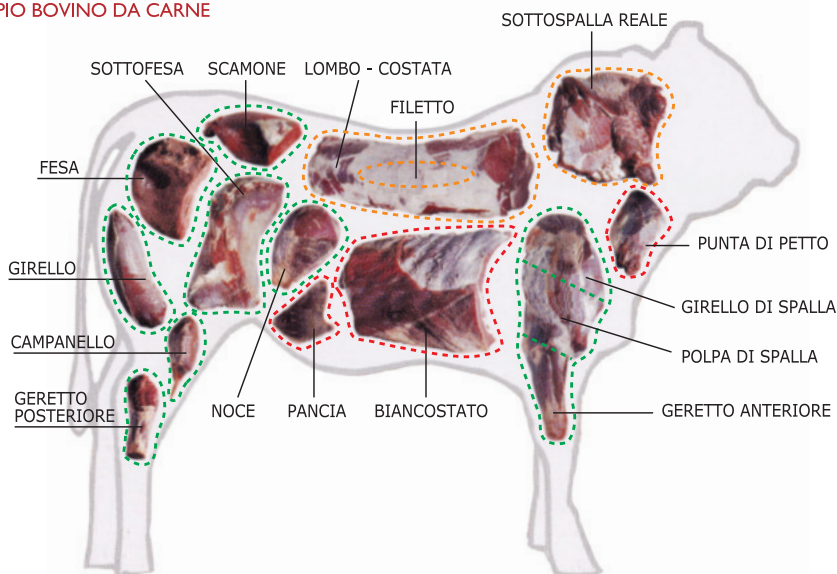


# FILIERA “DAI CAMPI ALLA TAVOLA”

## LA CARNE - I Tagli



### ESEMPIO BOVINO DA CARNE



### TAGLI DEL BOVINO DA CARNE

\*percentuale di grasso per taglio

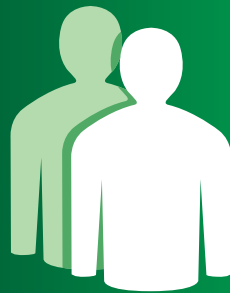
| da 1% a 4%                 | GRASSO% | da 1% a 4%                        | GRASSO% | da 4% a 7%                       | GRASSO% | da 7% a 10,2%                   | GRASSO% |
|----------------------------|---------|-----------------------------------|---------|----------------------------------|---------|---------------------------------|---------|
| SCAMONE<br>Sotto cudata    | 3,7     | GERETTO ANT.<br>Manuzza           | 3,2     | FILETTO<br>Filettu               | 5,0     | BIANCOSTATO<br>Gabbia           | 10,2    |
| FESA<br>Sfasciatura        | 1,8     | GERETTO POST.<br>Pisciuni         | 3,2     | LOMBATA<br>Trinca                | 5,2     | PANCIA<br>Panza                 | 10,2    |
| NOCE<br>Bausa              | 2,3     | POLPA DI SPALLA<br>Sfasciaturedda | 2,4     | COSTATA<br>Custata               | 6,1     | PUNTA<br>DI PETTO<br>Bruschetta | 10,2    |
| SOTTOFESA<br>Dietru coscia | 2,6     | GIRELLO DI SPALLA<br>Ovu di spada | 2,4     | SOTTOSPALLA<br>REALE<br>Spineddu | 5,7     |                                 |         |
| GIRELLO<br>Lacertu         | 2,8     |                                   |         |                                  |         |                                 |         |

\*40% ca. grassi saturi, 40% ca. grassi monoinsaturi e 20% ca. grassi polinsaturi

Fonte: TABELLE DI COMPOSIZIONE INRAN 2015



## FORMAZIONE



37

Alla complessità ed al continuo aggiornamento normativo e legislativo il CoFilCarni, dedica periodicamente l'organizzazione di attività di formazione volte a migliorare e qualificare le competenze degli operatori del settore, in particolare della qualità e della certificazione dei prodotti agroalimentari.

I corsi, della durata media di 1-2 giorni, si svolgono presso la sede di Messina del CoFilCarni e si avvalgono di docenti qualificati, ma possono essere svolti anche in altre sedi su specifica richiesta.

Il CoFilCarni opera in regime di convenzione con le Università e le Imprese per il supporto a tirocini formativi universitari e extrauniversitari, master, corsi di perfezionamento e partecipa ai progetti di alta formazione nell'ambito dei Programmi Operativi Nazionali, Regionali e di altri progetti anche a supporto dei piani di ricerca per le imprese per la formazione di tecnici nell'ambito della filiera mangimistica e delle produzioni agroalimentari.

I Tecnici del CoFilCarni partecipano alle attività di formazione e di aggiornamento tecnico.

Le attività di formazione e tutte le informazioni di dettaglio vengono pubblicate sul sito: [www.corfilcarni.it](http://www.corfilcarni.it).



CONSORZIO DI RICERCA



**FILIERA  
CARNI**  
SICILIA



## Consorzio di Ricerca Filiera Carni

Università degli Studi di Messina  
Dipartimento Scienze Veterinarie  
Polo Universitario dell'Annunziata  
98168 Messina  
Tel. +39 090 353659

[www.corfilcarni.it](http://www.corfilcarni.it)  
[info@corfilcarni.it](mailto:info@corfilcarni.it)  
[corfilcarni@pec.it](mailto:corfilcarni@pec.it)



REGIONE SICILIANA  
Assessorato Regionale dell'Agricoltura,  
dello Sviluppo Rurale  
e della Pesca Mediterranea



Università  
degli Studi  
di Messina



Società Cooperativa  
S. Giorgio  
Gangi, Palermo