



Il futuro dei maiali: 100 per cento bio

Dal 2020 i suini andranno nutriti al 100 per cento con mangimi biologici. Il progetto «maiale bio 100.0» è alla ricerca del mangime bio ideale.

È un fatto che preoccupa da tempo gli allevatori di suini: i valori PUFA nel grasso dei maiali nutriti con mangimi bio sono spesso più elevati di quelli dei maiali nutriti con mangimi convenzionali – e ciò può influire sul prezzo della carne. La discussione è ora stata ravvivata dalla decisione dell'assemblea federale di passare al 100 per cento di mangimi bio a partire dal primo gennaio 2020. La data è stata spostata a più riprese, la realizzazione infatti si è rivelata più difficile di quanto progettato a tavolino. Tre anni fa da uno studio del FiBL (cfr. Bioattualità 1|2016) era emerso che il foraggiamento bio al 100 per cento può causare un aumento dei valori PUFA nel grasso dei maiali, con relative conseguenze sul prezzo del bestiame da macello (vedi riquadro).

Dalla selezione al salame

Da colloqui avuti nel settore dei suini è risultato che occorre una visione completa dell'intera produzione della carne di maiale, dalla selezione attraverso l'alimentazione fino alla trasformazione e alla commercializzazione. Con il sostegno dell'Ufficio federale dell'agricoltura, nel 2017 Bio Suisse e il FiBL unitamente a Agroscope, Suisag e HAFL hanno avviato il progetto della durata di quattro anni «maiale bio 100.0».

Oltre a colloqui con produttori, acquirenti e trasformatori hanno luogo esperimenti di alimentazione nel corso dei quali vengono sviluppati mangimi al 100 per cento bio e paragonati ai mangimi attualmente utilizzati con una parte bio pari al 95 per cento. Si stanno inoltre cercando verri i cui discendenti forniscono carne di buona qualità anche con un'alimentazione esclusivamente bio. A tale scopo presso il centro degli esami funzionali Suisag a Sempach sono attualmente ingrassati con foraggi diversi i discendenti di verri di diverse razze.

Studio sull'alimentazione con intoppi

Purtroppo durante la prima prova di alimentazione di maiali da ingrasso presso l'Istituto di ricerca di Posieux è stato commesso un errore: al posto di componenti standard sono stati utilizzati componenti dei mangimi con un altro profilo di acidi grassi. Tutti i mangimi bio sperimentati hanno quindi prodotto elevati valori PUFA nel grasso dei maiali che al macello avrebbero comportato deduzioni. Stando ai calcoli di Peter Stoll di Agroscope, se fossero stati utilizzati i componenti previsti sarebbe stata solo la variante estensiva con un'elevata parte di fibre grezze a causare valori PUFA oltre il limite di deduzione. L'esperimento viene attualmente ripetuto, i risultati sono attesi per la fine dell'anno e saranno pubblicati l'anno prossimo.

L'errore tuttavia si è rivelato un bene per gli esperimenti sulla trasformazione e il relativo sondaggio tra consumatori: infatti è risultato che valori PUFA elevati non rappresentano un problema né per i macellai né per i consumatori (vedi articolo pagina successiva). Altre analisi relative alla qualità dei prodotti sono in corso anche presso la trasformazione industriale, infatti è importante per tutte le parti interessate che la qualità rimanga eccellente anche con mangimi ecologici rispettosi della specie. I segnali a questo proposito sono positivi. *Barbara Früh, FiBL*



Deduzioni per elevati valori PUFA

PUFA è l'acronimo di Polyunsaturated Fatty Acids, in italiano acidi grassi polinsaturi. Con un elevato valore PUFA il grasso diventa più morbido e si ossida più rapidamente.

Deduzione per chilo peso di macellazione

PUFA 15,6-16,5	fr. -.10
PUFA 16,6-17,5	fr. -.40
PUFA da 17,6	fr. 1.—

Lisina

Gli aminoacidi come la lisina sono essenziali per la costruzione delle strutture di proteine del corpo. In agricoltura biologica gli aminoacidi aggiunti al foraggio sono vietati. I mangimi bio pertanto hanno un tenore di proteine leggermente più elevato per raggiungere un sufficiente contenuto di aminoacidi. L'impiego di lisina, prodotta mediante batteri non modificati geneticamente – quindi biocompatibile – permetterebbe di ridurre il contenuto totale di proteine nei mangimi bio e quindi anche le emissioni di ammoniaca. Dall'esperimento è però emerso che dopo l'ottimizzazione del tenore di lisina l'amminoacido successivo diventa un fattore limitante decisivo. La lisina biocompatibile attualmente non è più ottenibile a causa della scarsa richiesta. La discussione sull'aggiunta di aminoacidi può comunque riprendere.