



il FRIULI.it (<https://www.ilfriuli.it>)



telefriuli
(<https://www.telefriuli.it>)

UDINESEBLOG
(<https://www.udineseblog.it>)



ULTIME NEWS

[09.18 / Il 25 febbraio scatta lo 'Sbaracco d'inverno' \(/articolo/tendenze/il-25-febbraio-scatta-lo--st](#)



(<https://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1643>)



[Home \(/content.aspx\)](#) / [Gusto \(/rubrica/gusto/10\)](#) / Ecco i manuali che semplificano la vita di allevatori e casari

Ecco i manuali che semplificano la vita di allevatori e casari

Fondazione Agrifood Fvg, che ha coordinato l'importante lavoro, ha organizzato la prima presentazione a Colloredo di Monte Albano



Il presente Sito Web utilizza solo cookie tecnici per i quali non è prevista alcuna richiesta di consenso sui cookie

[Per ulteriori informazioni clicca il seguente Link \(/privacy.aspx#cookie\)](#)

OK

Un percorso iniziato prima del Covid, nel 2018, è ora arrivato al traguardo. Sono stati presentati agli operatori i manuali di buone prassi igieniche nel settore zootecnico e in quello lattiero caseario.

Si tratta di una rivoluzione in termini di semplificazione della vita quotidiana di allevatori, casari e di tutti coloro che partecipano a una filiera strategica per l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia. Fondazione Agrifood Fvg, che ha coordinato l'importante lavoro, ha organizzato la prima presentazione dei manuali nella propria sede a Colloredo di Monte Albano.

"E' una tappa importante di un percorso molto richiesto dal territorio verso approcci uniformi e condivisi alle indiscutibili prescrizioni sanitarie", ha spiegato il presidente Claudio Filipuzzi. "La Fondazione ha deciso di istituire un tavolo di lavoro dedicato per proseguire nel monitoraggio del settore, cercando di mantenere aggiornato il sistema dei manuali alle esigenze delle aziende e curando anche la parte formativa che è indispensabile elemento per l'applicazione".

I manuali riguardano l'allevamento bovino da latte, quello caprino e la trasformazione nei caseifici regionali che producono i principali prodotti della tradizione.

"I manuali – ha dichiarato Ivan Poli della Regione – sono formulati in maniera semplice e nascono da una condivisione sia dagli operatori sia del sistema veterinario regionale che vi può ritrovare tutti i principi della sicurezza alimentare che devono essere garantiti".

"Il Servizio veterinario regionale negli ultimi anni si è impegnato sia nel garantire la sicurezza delle produzioni, sia nell'aiutare le imprese, anche di piccole dimensioni, nell'adottare procedure sostenibili" ha aggiunto Manlio Palei della Direzione centrale Salute.

"Abbiamo inserito tutte le buone prassi igieniche ed evidenziato quanto possa non essere fatto o debba essere evitato poiché non rispondente alla norma e al buon senso - ha affermato la redattrice dei manuali Margherita Castelli - tutto questo in modo semplice ed efficace analizzando sia le operazioni di stalla sia quelle in caseificio".

Per l'allevamento sono stati presi in considerazione il benessere animale, come anche le varie patologie e il tipo di alimentazione. Per la trasformazione, poi, il manuale è stato semplificato individuando percorsi di verifica per categorie di prodotti alleggerendo così gli elementi da controllare e cercando di ridurre il carico burocratico individuando principalmente le non conformità.

Al progetto hanno partecipato anche le aziende sanitarie, Ersu, Istituto zooprofilattico delle Venezie, Associazione regionale Allevatori, Formez e Ocse e pure diverse aziende locali con i loro tecnici. Si passa ora alla diffusione della conoscenza di questi strumenti attraverso un percorso formativo per i caseifici e per gli allevatori ma anche per i diversi operatori del settore sanitario regionale addetti ai controlli.



0 COMMENTI

B **I** **U** | ☺

Il presente Sito Web utilizza solo cookie tecnici per i quali non è prevista alcuna richiesta di consenso sui cookie

[Per ulteriori informazioni clicca il seguente Link \(/privacy.aspx#cookie\)](#)