

## **TIPOLOGIA E SICUREZZA DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE**

Nel rispetto di un quadro legislativo nazionale e comunitario<sup>(\*)</sup>, gli alimenti confezionati per animali da compagnia sono prodotti esclusivamente con materie prime ottenute dalla macellazione di animali ritenuti idonei al consumo umano dai medici veterinari del Servizio Sanitario Nazionale.

**La carne.** Per la produzione di alimenti in scatola, le carni vengono triturate per renderle omogenee e miscelabili con gli altri ingredienti. Per poterle inserire nei mangimi secchi, invece, vengono essiccate e ridotte in farina. Grazie alle più recenti tecnologie produttive oggi è possibile anche utilizzare carne fresca per le crocchette, ovvero per il petfood secco. Sono utilizzate anche parti della macellazione con un particolare apporto di sostanze nutritive e vitamine come cuore (vit. B), fegato (vit. A, B e D), trippe e stomaco ricchi di proteine.

**Il pesce.** Tra o più utilizzati: il pesce azzurro, il tonno, lo sgombrò, il merluzzo, la trota e il salmone. Utilizzato come tale o trasformato in farina, il pesce è ricco di proteine, aminoacidi essenziali, acidi grassi omega-3, minerali e vitamine del gruppo B.

**Vegetali ricchi di proteine.** Maggiormente impiegati sono la soia, il girasole e il glutine di mais.

**Alimenti a prevalente o esclusivo apporto energetico.** Tutti i tipi di grassi, gli oli di semi ricchi di acido linoleico e i cereali (mais, frumento, riso, avena e orzo).

**Alimenti apportatori di minerali e vitamine.** Lieviti di birra, oli di pesce e oli vegetali.

**Alimenti che stimolano il funzionamento dell'intestino.** Principalmente fibre vegetali (crusca, pannelli di barbabietole, cicorie e alghe).

**Gli additivi.** Sono di vario tipo ed esistono norme che ne disciplinano la presenza stabilendo quali siano le sostanze utilizzabili e le dosi consentite.

---

<sup>(\*)</sup> Queste le principali norme che disciplinano la produzione degli alimenti per animali da compagnia: Legge n. 281 del 15 febbraio 1963 e successive modifiche, Regolamento CE n. 1774/2002 e successive modifiche, Regolamento CE n. 183/2005, D.P.R. n. 433 del 2 novembre 2001, Regolamento CE n. 1831/2003 e Circolare del Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato n. 160 del 9 dicembre 1996

**Trattamento delle materie prime.** La maggior parte delle materie prime destinate all'alimentazione di cani e gatti richiede un trattamento termico finalizzato a renderle digeribili (cereali), ad abbatterne la carica batterica (carni e pesci) e a eliminarne i fattori non in linea con le esigenze nutritive (nel caso di leguminose, pesci d'acqua dolce, etc.).

A proposito di certe materie prime (cervella, midollo spinale, milza di bovino) bandite dall'alimentazione umana e animale come stabilito dal Reg. CE n. 999/2001, il **Manuale di Buone Pratiche per la Produzione di Pet Food Sicuro** prescrive che siano completamente separate durante la lavorazione e avviate all'incenerimento. L'intera catena produttiva si avvale esclusivamente di carni commestibili provenienti dai macelli autorizzati dal Ministero della Sanità e sottoposti a costante ispezione veterinaria da parte del Servizio Sanitario Nazionale.

**Sicurezza delle materie prime negli alimenti umidi.** Dopo essere state verificate e certificate, le materie prime vengono dosate nei quantitativi previsti e macinate per renderle omogenee, favorirne la miscelazione e ottenere un prodotto finito uniforme. Tutte le materie prime di origine animale sono, poi, soggette a processi di trasformazione e sterilizzazione che prevedono un trattamento termico. In questo modo si assicura la massima salubrità del prodotto finito che deve presentare determinati requisiti igienici.

**Sicurezza delle materie prime negli alimenti secchi.** I processi di produzione prevedono per le proteine animali tutta una serie di controlli e procedimenti, quali l'estrusione, la fioccatatura e la soffiatura, che garantiscono la massima sicurezza e salubrità del prodotto.

**Il sistema dei controlli come garanzia per un pet food sicuro.** I controlli dell'autorità sanitaria e i trattamenti previsti nell'ambito del ciclo produttivo, forniscono tutte le garanzie necessarie a evitare ogni possibile contagio per via alimentare, non solo relativamente alla BSE e all'influenza aviaria, ma anche per qualsiasi altra malattia trasmissibile attraverso l'alimentazione. Tutto questo assicura la massima garanzia di origine e trattamento delle materie prime impiegate dalle aziende associate Assalco e fa degli alimenti preconfezionati il modo più sicuro per alimentare gli animali da compagnia.

Il **Manuale di Buone Pratiche per la Produzione di Pet Food Sicuro** è basato sulla responsabilità del singolo produttore di pet food, con riferimento ai seguenti aspetti: migliori tecniche disponibili presso l'industria del pet food e dell'alimentazione umana; vigente legislazione europea sul pet food; requisiti dell'HACCP; norme ISO 9000; requisiti standard sviluppati da altri operatori (per esempio, settori di attività collegate al business, rivendita al dettaglio, ecc.).

**I principi guida del documento** sono:

- stabilire gli obiettivi in materia di sicurezza del pet food, affidando alle singole aziende l'attuazione delle procedure per raggiungerli;
- focalizzarsi sugli aspetti legati alla sicurezza del pet food,
- includere gli aspetti legati alla rintracciabilità delle materie prime:
- trovare il giusto equilibrio fra norme generali e norme specifiche in materia di pet food.

Con una nota del dicembre 2007, indirizzata agli Assessorati alla Sanità Regionali e ai Servizi Veterinari oltre che ad ASSALCO, il **Ministero della Salute** (Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario) ha ufficialmente riconosciuto il “Manuale di Buone Pratiche per la Produzione di Pet Food Sicuro” come rispondente al Regolamento comunitario sull'igiene dei mangimi (CE n. 183/2005), e lo ha definito “uno strumento importante per le aziende del settore produttivo dei mangimi per gli animali da compagnia[...], un punto di riferimento per le aziende per la produzione di alimenti sani e sicuri”.

**Per ulteriori informazioni:**

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

Ufficio Stampa ASSALCO  
**D'Antona & Partners**  
**STRATEGIE DI COMUNICAZIONE**  
Via San Vito, 7 - 20123 Milano

**Andrea Sarto**  
tel. +39 02 8545701  
fax. +39 02 85457077  
E-mail: [a.sarto@dandp.it](mailto:a.sarto@dandp.it)  
<http://www.dantonapartners.it>