

Mangimi & Alimenti

GIORNALE DI ECONOMIA, LEGISLAZIONE, RICERCA E NUTRIZIONE DEL SETTORE MANGIMISTICO

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% NE/TN TASSA PAGATA/TAXE PERÇUE/POSTAMAIL INTERNAZIONALE

Silvio Ferrari (Assalzoo) e Renato Zaghini (Consorzio Grana Padano) firmano il protocollo per l'albo mangimisti

RENATO ZAGHINI
CONSORZIO TIPO
GRANA PADANO

12 MAGGIO 2023
Assemblea
Ordinaria
ASSALZOO

SILVIO FERRARI
ASSALZOO

ASSEMBLEA

Un 2022 in chiaroscuro per la mangimistica: sale il fatturato, scende la produzione

RICERCA

Aflatossine nel mais, l'agente di controllo biologico che le spazza via è Made in Italy

ECONOMIA

Andamento dei mercati delle materie prime marzo-aprile 2023



ASSALZOO
NORMATA



NUOVO SILOS C-1, PROGETTATO PER FARTI CRESCERE!

Il primo silos che ti permette di arrivare alla massima libertà di carico e di cambiare idea... cose dell'altro mondo!

Abbiamo progettato soprattutto per il settore molitorio, mangimistico, un silos a cono interno **rivoluzionario** senza colonne di supporto che ha una grande versatilità e la cui peculiarità è rappresentata da un particolare sistema di aggancio che **permette di posizionare il cono del silos a differenti altezze** rispetto al piano zero.

I plus del nuovo silos C1:

- **Brevettato:** per l'unicità del suo sistema
- **Flessibilità:** grazie al cono mobile
- **Pulizia:** il silo resta totalmente pulito nella fase di scarico
- **Biologico:** perfetto per chi tratta prodotti bio
- **Metodo FIFO (first in, first out):** un controcono posizionato al suo interno favorisce la ventilazione e facilita la fuoriuscita del primo prodotto che entra, evitando così una permanenza troppo prolungata del primo prodotto insilato.
- **Chiusura ermetica:** predisposizione anche per i trattamenti con Azoto o CO₂
- **Mantenimento:** tutte le macchine sono protette dalle intemperie
- **Opere civili:** una semplice platea con macchine fuori terra



M&A

DIRETTORE EDITORIALE
Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE
Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE
Elisabetta Bernardi
Lea Pallaroni
Giuseppe Pulina
Giulio Gavino Usai

SEGRETERIA EDITORIALE
Miriam Cesta
info@noemata.it

ABBONAMENTI
info@noemata.it
Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ
Massimo Carpanelli
m.carpanelli58@gmail.com

**EDIZIONE, DIREZIONE,
REDAZIONE, PUBBLICITÀ
E AMMINISTRAZIONE**
Noemata Srl
Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

SEDE OPERATIVA:
via Piemonte, 39/a
00187 Roma
info@noemata.it

STAMPA
La Grafica
Mori - Trento

AUTORIZZAZIONE
N 7911 del 16/12/2008
del Tribunale di Bologna

Foto by Pixabay e Fotolia.com

SOMMARIO

EDITORIALE

pag. 2 Confindustria agroalimentare, per essere forti insieme
di Silvio Ferrari

ASSEMBLEA ASSALZOO

pag. 4 L'aumento dei costi di produzione ha eroso la redditività della zootecnia. Formazione, sostenibilità e filiere le linee di crescita per il futuro
di Redazione

pag. 6 Nel 2022 cala la produzione mangimistica, record per il fatturato. Preoccupa la spinta inflazionistica
di Redazione

pag. 8 Chiude in negativo l'anno 2022, produzione di mangimi in calo del 4,3%
di Redazione

ECCELLENZE

pag. 10 Grana Padano Dop, una forma su due viene venduta all'estero. Zaghini: "Così si traina l'agroalimentare di qualità Made in Italy"
di Andrea Spinelli Barrile, Redazione

pag. 14 Grana Padano, una Dop dalla storia millenaria
di Andrea Spinelli Barrile, Redazione

ECONOMIA / I NUMERI

pag. 16 Import-export, il primo bimestre del 2023
di Redazione

RICERCA

pag. 20 Aflatossine nel mais, l'agente di controllo biologico che le spazza via è Made in Italy
di Miriam Cesta, Redazione

pag. 23 β -glucani alleati speciali dell'alimentazione: determinazione rapida, in granello d'orzo, con spettroscopia di riflettanza nel vicino infrarosso
di Ghizzoni R., Morcia C., Terzi V., Gianinetti A., Totis A., Baronchelli M.

pag. 26 Il benessere nel cane e nel gatto
di Simona Cannas

ECONOMIA

pag. 28 L'andamento dei mercati delle materie prime: marzo-aprile 2023
di Gabriele Canali

LEGISLAZIONE/ RUBRICA DI PALAZZO

pag. 32 Il Ddl contro il "cibo sintetico" sbarca in Senato
di Mattia Bianchi

LEGISLAZIONE

pag. 35 Registro UE additivi per mangimi, nuova versione online
di Francesca Russo



Via Palladio, 7 | 35010 Campo San Martino | PD | Italy

T +39 0499638211 | F +39 0499630511 | mulmix@mulmix.info | www.mulmix.it

mulmix

ARCHITECTURAL INDUSTRY

di Silvio Ferrari

Presidente Assalzo ■



Confindustria agroalimentare, per essere forti insieme

Il sistema agroalimentare italiano rappresenta ormai uno dei motori portanti dell'economia italiana, il settore che più di tutto connota il modo di produrre, e di essere, che contraddistingue l'italianità nel mondo. C'è quindi sempre

più bisogno di prendere sul serio la filiera agroalimentare e riconoscerle la centralità che essa ha conquistato negli anni tanto in ambito nazionale quanto in ambito internazionale.

Ci sono elementi che vanno affrontati con coraggio da subito: l'oggettiva difficoltà di impostare e sostenere processi di crescita del Paese. C'è la necessità di iniziative strategiche e progettazioni congiunte capaci di incidere sull'assetto e sul profilo del sistema economico e produttivo, anche in chiave di modernizzazione dello stesso.

L'attenzione verso l'evoluzione del quadro normativo interno e comunitario e dello scenario di concorrenza internazionale ha determinato bisogni ed aspettative di tutela e di assistenza da parte delle imprese italiane sempre più complessi ed articolati che richiedono una efficace risposta anche sul versante dell'assetto organizzativo.

Assalzo è consapevole di queste esigenze che riguardano l'intero comparto alimentare e ogni giorno si impegna a costruire una visione di sistema che sappia fornire gli strumenti adeguati a tutte le aziende che affrontano la sfida del mercato.

All'interno di questo processo, insieme ad Assocarni e Italmopa, si è deciso di assumere un ruolo più incisivo presso gli interlocutori istituzionali, le forze politiche e le controparti sindacali. Così come, all'interno del sistema confederale, vi sarà l'impegno a promuovere la definizione di nuove politiche per i settori alimentari della prima trasformazione, soprattutto in una logica di sostegno strategico al rilancio della produttività ed al mantenimento della competitività sui mercati internazionali.

Questa iniziativa si motiva anche rispetto ai più recenti interventi di riforma del sistema Confindustria che hanno sollecitato l'attivazione di orientamenti verso modelli

flessibili, dinamici di efficientamento e razionalizzazione dell'organizzazione della rappresentanza. In tal senso, la normativa confederale ha introdotto una disciplina organica dei percorsi di evoluzione verso nuovi soggetti federativi, capaci di garantire il miglioramento, l'ottimizzazione e l'efficienza delle prestazioni e dei servizi destinati alle imprese.

Confindustria Agroalimentare, sarà una Federazione di primo livello, ponendosi come un polo aggregatore più ampio, aperto anche ad altre realtà che si riconoscono nei valori fondativi di questa Federazione evoluta.

Questo è il debutto e quindi c'è l'energia della novità e soprattutto l'impegno da parte nostra e delle altre Associazioni di svolgere questo ruolo con la massima responsabilità. I risultati arriveranno di conseguenza.



ASSALZO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente Silvio Ferrari	Vice Presidenti Michele Carra Antonio Galtieri Michele Liverini Roberto Pavesi Alexander Rieper
Segretario Generale Lea Pallaroni	

via Lovanio 6, 00198 Roma
tel. 06 8541641 - fax 06 8557270
www.assalzo.it - assalzo@assalzo.it

L'aumento dei costi di produzione ha eroso la redditività della zootecnia. Formazione, sostenibilità e filiere le linee di crescita per il futuro

La crescita incontrollata dei prezzi delle materie prime, dei costi dell'energia e di quelli dei trasporti hanno colpito duramente l'industria mangimistica che, nel 2022, dopo anni di crescita produttiva, ha visto invertire la tendenza e chiudere con un segno negativo. L'aumento del fatturato complessivo, pur consistente, non è riuscito in alcun modo a compensare l'aumento dei costi complessivi. Questo ha generato una riduzione al limite della sopravvivenza dei margini industriali del settore. Pur in questa situazione di estrema difficoltà i mangimisti italiani hanno dimostrato prove di tenuta, soprattutto nella qualità dei prodotti offerti e nella capacità di supportare l'intera filiera zootecnica. A dirlo è Silvio Ferrari, presidente di ASSALZOO – Associazione

Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici (Confindustria-Federalimentare), nel corso dell'Assemblea annuale svoltata a Milano presso l'Università "Luigi Bocconi". Nel corso dell'evento sono stati illustrati i risultati conseguiti dall'industria mangimistica del 2022. "Quella dell'inflazione è stata una vera tempesta che ha coinvolto tutte le voci principali (materie prime, energia, trasporti) – spiega Ferrari –. Non che il 2021 fosse stato semplice, ma di certo il 2022 è stato molto più difficile. Abbiamo sofferto come settore. Abbiamo sofferto come aziende. La crescita di prezzi in entrata è stata talmente pesante e repentina che non è stato possibile compensarla sul prodotto in uscita e, per tenere in vita il settore zootecnico, abbiamo dovuto fare un

passo indietro. È una situazione difficilmente ripetibile che ha messo a dura prova la capacità finanziaria delle aziende mangimistiche. Una scelta di responsabilità di cui siamo orgogliosi, senza la quale sarebbe stata a rischio l'intera filiera zootecnica e in particolare il settore dell'allevamento incapace di assorbire un così forte aumento dei costi di produzione".

"Questa situazione altamente sfidante, oltre a dimostrare la resilienza della mangimistica - prosegue Ferrari - ha spinto Assalzo a lavorare per garantire un futuro al settore, attraverso una precisa visione strategica capace di tenere insieme la capacità industriale, l'efficienza, la spinta alla sostenibilità ambientale e l'unità delle filiere zootecniche. Uno sforzo che tuttavia non può restare confinato solo su alcuni ma presuppone per il futuro l'impegno condiviso di tutte le componenti della filiera. L'Assemblea di quest'anno ha voluto essere l'occasione per sottolineare il ruolo del settore all'interno della filiera zootecnica, con una attenzione specifica alla crescita professionale del nostro management, ma anche per evidenziare esempi concreti di un cammino comune con i nostri partner di filiera a sostegno del Made in Italy dei prodotti alimentari di origine animale, con una attenzione particolare al mondo DOP".

Formazione – Il rafforzamento delle capacità manageriali degli associati è una priorità dell'Associazione. Alcune delle iniziative più importanti che rientrano in questo ambito di attività sono: l'Assalzo Marketing&Sales Management Academy in collaborazione con la SDA Bocconi, il percorso di sostenibilità ESG, lo sviluppo del Gruppo Giovani e un percorso dedicato alla sostenibilità ambientale, soprattutto relativamente al Life Cycle Assessment e al Product Environmental Footprint. "Le iniziative promosse dall'Associazione – sottolinea Roberto Pavesi, vicepresidente Assalzo con delega alla formazione – rientrano in un complessivo programma di rafforzamento delle competenze manageriali delle aziende associate. La mangimistica è un settore centrale della filiera agroalimentare e necessita di professionalità che vanno oltre la semplice capacità gestionale. Il Green Deal europeo, la decarbonizzazione, la neutralità climatica sono sfide epocali che ci obbligano a essere al passo con i tempi".

Sostenibilità – Il tema ambientale è prioritario nell'attività mangimistica. La capacità di utilizzare al meglio le materie prime agricole rappresenta infatti la prima sfida operativa per la produzione di mangimi. Negli anni, purtroppo, soprattutto per quanto riguarda il mais, la situazione italiana ha mostrato una problematicità crescente. Prima che questa crisi diventi irreversibile, e vada a impattare anche sulle produzioni di eccellenza, l'Associazione si è fatta promotrice di accordi specifici che incentivino l'uso del mais italiano con favorevoli ritorni sia a livello ambientale che di qualità.

"Si tratta certamente di un percorso difficile – evidenzia Antonio Galtieri, vicepresidente Assalzo con delega alle materie prime agricole – che stiamo percorrendo già da alcuni anni. C'è bisogno di un rilancio della produzione agricola italiana. C'è bisogno di mais e di materie prime italiane. Tutti i soggetti coinvolti sono chiamati a fare la loro parte. La politica in primis, promuovendo e incentivando le applicazioni in ambito agricolo delle innovazioni scientifiche, alleate indispensabili per combattere il cambiamento climatico e aumentare la produzione nazionale".

Filiere – Il ruolo dell'alimentazione animale all'interno della filiera agro-zootecnica-alimentare è essenziale. Per questo l'Associazione sta mettendo in campo una serie di iniziative tese ad "accorciare" le distanze tra i vari passaggi di trasformazione che portano al prodotto finale per il consumatore. In tal senso si muove un importante accordo con il Consorzio del Grana Padano Dop per creare un albo dei mangimisti che sia in grado di garantire tutte le peculiarità nutrizionali e di qualità che servono alle vacche da latte dalle quali dipende poi il processo di produzione di un prodotto di eccellenza consumato nel mondo intero come, appunto, il Grana Padano. "L'accordo con il Consorzio del Grana – commenta Michele Carra, vicepresidente Assalzo con delega alle filiere – rappresenta un risultato molto importante perché connette in maniera diretta i vari soggetti partecipanti a un processo produttivo complesso e di eccellenza. Il mangime è alla base di tutto. E questo albo riconosce questa assoluta rilevanza. Un punto di partenza determinate che vogliamo sia un incentivo per altri strumenti di questo tipo".

Nel 2022 cala la produzione mangimistica, record per il fatturato. Preoccupa la spinta inflazionistica

Consistente riduzione della produzione. Crescita del fatturato nominale, gonfiato dalle persistenti spinte inflazionistiche. Esplosione dei costi di produzione. Sono questi gli elementi principali di un 2022 che ha visto la mangimistica italiana soffrire le conseguenze della guerra in Ucraina e della spinta incontrollata dei prezzi. I dati sono stati presentati da ASSALZOO – Associazione nazionale tra i Produttori di alimenti zootecnici (Confindustria-Federalimentare) in occasione dell'Assemblea annuale tenutasi presso l'Università Bocconi di Milano.

Entrando nel dettaglio dei numeri (riassunti nella tabella allegata), nel 2022 si è bruscamente interrotta la tendenza al rialzo dei livelli produttivi rilevata negli anni precedenti: si è infatti nuovamente scesi appena sotto la soglia dei 15 milioni di tonnellate di mangimi prodotti. Dagli stabilimenti sono usciti 14 milioni 967 mila tonnellate di alimenti per animali, con una contrazione del 4,3% rispetto al 2021, anno che aveva fatto segnare un record produttivo con un picco di 15,6 milioni di tonnellate.

In direzione completamente opposta il fatturato complessivo che ha fatto registrare un balzo, sfiorando la soglia dei 12 miliardi di euro e un aumento medio di oltre il 23% sull'anno precedente. Articolando le singole

voci, i mangimi hanno prodotto ricavi per 8 miliardi e 200 milioni di euro, le premiscele per 1,4 miliardi e il pet-food per 2,3 miliardi. Purtroppo questo aumento del fatturato rappresenta un elemento positivo solo a livello numerico, perché la mangimistica ha dovuto affrontare un aumento dei costi di produzione complessivi nettamente superiore rispetto a quanto evidenziato dal fatturato.

In primo luogo c'è da evidenziare un ulteriore aumento del costo delle materie prime, che già nel 2021 era schizzato verso l'alto. Per il 2022, sebbene si sia rimasti sotto la soglia del 42% del 2021 sul 2020, si è arrivati tuttavia in media al 35% in più sull'anno precedente. Quindi sul biennio si deve ragionare su un aggravio intorno all'80%.

A ciò nel 2022 si è aggiunta in modo prepotente la crisi sull'approvvigionamento energetico. L'esplosione dei prezzi di importazione dell'energia (gas, petrolio e di riflesso l'elettricità) ha generato un'esplosione dei costi di produzione industriale e dei costi del trasporto mai registrata prima.

Questo determina uno scenario tutt'altro che rassicurante per un settore fortemente dipendente dall'importazione di materie prime e ad alto consumo energetico. L'aumento del fatturato rappresenta dunque un falso positivo, perché in realtà nel corso dell'anno

la marginalità delle aziende si è spesso praticamente azzerata per sostenere gli allevatori in grave crisi a causa dei prezzi dei prodotti zootecnici nettamente al di sotto dei costi di produzione.

“Come Presidente Assalzo – evidenzia Silvio Ferrari – sono davvero fiero di come il settore mangimistico e i nostri associati siano stati in grado di affrontare una congiuntura economica di così eccezionale difficoltà, mantenendo l'attività produttiva, riuscendo a garantire prodotti di qualità sempre maggiore ed assicurando continuità di rifornimento agli allevatori. Credo però siano maturi i tempi per affrontare alcune questioni generali (come la produzione agricola interna, l'applicazione in agricoltura della ricerca scientifica

in campo e la valorizzazione delle filiere di prodotto interamente italiano), perché altrimenti il sistema Italia non sarà in grado di rispondere alle esigenze di un mercato, sia interno che internazionale, che chiede sempre più prodotti del Made in Italy alimentare”. Da segnalare che la situazione economica non ha, purtroppo stimolato la capacità di investimento, che si è contratta nel 2022, mentre abbiamo protetto l'occupazione che conferma circa 8300 addetti, escluso l'indotto. Si aggrava, infine, il deficit del commercio con l'estero, su cui grava la forte dipendenza dalle importazioni, che si amplia fino a 132 milioni di euro dai 76 dell'anno precedente.

PRINCIPALI INDICATORI ECONOMICI 2022 DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA

(Valori in euro correnti negli anni considerati)

Variabili	Unità di misura	Anno 2021	Anno 2022 (stime)
Produzione	000. di tonn.	15.635	14.967
Fatturato totale di cui:	Mio di Euro	9.682	11.917
- Mangimi	Mio di Euro	6.510	8.202
- Premiscele	Mio di Euro	1.112	1.405
- Pet-food	Mio di Euro	2.060	2.310
Costi di produzione	Var. %	+42%	+43,0%
Costo del lavoro	Var. %	+1,8%	+1,2%
Investimenti fissi lordi	Mio di Euro	90	80
Utilizzo impianti	In %	65%	65%
Occupati	Unità	8.300	8.300
Commercio estero:			
- Esportazioni	Mio di Euro	957	1.194
- Importazioni	Mio di Euro	1.033	1.326
- Saldo commerciale	Mio di Euro	-76	-132

Fonte: Assalzo

Chiude in negativo l'anno 2022, produzione di mangimi in calo del 4,3%

di Redazione

Si chiude un 2022 dai contorni complessi per la mangimistica italiana. Il dato generale segna una contrazione a livello produttivo del 4,3% sull'anno precedente, che significa una riduzione di circa 668 mila tonnellate.

Nella scomposizione del dato complessivo emerge come il settore maggiormente colpito dal rallentamento produttivo sia stato quello avicolo. Un leggera contrazione si segnala anche rispetto alla filiera suinicola. Tiene e mette a segno una crescita, invece, la filiera bovina. Buono l'andamento del pet-food e ritorna in positivo il settore dell'acquacoltura dopo un 2021 poco brillante. "La contrazione mostrata dalla mangimistica nel 2022 dipende quasi interamente dal settore avicolo e, in piccola parte, da quello suino. Questi dati dimostrano il contesto di estrema difficoltà che il settore mangimistico nel complesso è stato costretto ad affrontare. "Pur in un contesto generale molto difficile, l'industria mangimistica mostra forti doti di resilienza, confermandosi anello imprescindibile dell'intera economia zootecnica", sottolinea Silvio Ferrari, presidente di ASSALZOO – Associazione nazionale tra i Produttori di alimenti zootecnici (Confindustria-Federalimentare). I dati sono stati presentati dall'Associazione in occasione dell'assemblea annuale tenutasi all'Università Bocconi di Milano.

Filiera avicola – Per il 2022 il canale produttivo dell'avicoltura segna una forte battuta d'arresto, accusando i contraccolpi pesanti correlati alla diffusione dell'influenza aviaria. Il livello di output per i volatili ha fatto un salto indietro del 10,5%, passando da 6.372.000 a 5.705.000 tonnellate (in riduzione rispetto anche al dato del 2020 quando era intorno ai 6 milioni). Il dato è negativo, soprattutto in considerazione del fatto che l'avicoltura rappresenta il comparto leader nella produzione di mangimi, all'interno dei quali occupa nel 2022 poco meno del 40% del totale della produzione italiana. In dettaglio tutte le singole specie avicole hanno visto un forte ridimensionamento dei volumi prodotti: polli da carne (-7,5%), galline ovaiole (-9,5%) e altri volatili (-15,7%). Più pesante ancora il dato finale della categoria dei tacchini: qui la riduzione raggiunge il 23%, dopo aver conosciuto negli anni precedenti importanti risultati.

Filiera suina - Segno meno anche per l'alimentazione dei suini. Nei dodici mesi del 2022 la suinicoltura ha consumato 4,043 milioni di tonnellate di mangimi con una decrescita minima rispetto all'anno precedente dell'1,4% (erano 4.101.000 t nel 2020). Pesano anche qui i timori per i rischi, per ora fortunatamente evitati, dovuti ad alcuni casi di PSA negli animali selvatici, ma ovviamente pesa anche un mercato internazionale pesante delle carni bovine, anche a causa del venir meno degli sbocchi sul mercato cinese.

Filiera bovina - Bene invece la produzione di mangimi complementari per bovini. Il comparto dell'alimentazione bovina, destinatario di quasi il 25% della produzione totale di alimenti per animali, registra 3.705.000 tonnellate di mangimi con un rialzo del 1,3%. Nel dettaglio, le vacche da latte vedono il minor incremento (+1,2%), rispetto ai bovini da carne (+1,5%) e ai bufali (+1,5%).

Altre specie animali - Dopo due anni di relativa difficoltà, torna un vigoroso segno positivo per il settore dell'acquacoltura che segna un incremento della produzione dell'1,5% per una produzione di 146.000 tonnellate. Tra le altre specie animali si segnalano performance positive per gli ovini e gli equini, oltre il 9% per entrambi. Continua la congiuntura negativa per i

conigli, in pesante calo anche quest'anno del 9,6%.

Pet food – Si conferma il momento positivo dell'alimentazione per gli animali domestici, che evidenziano un incremento dell'1,3% rispetto all'anno precedente e con 540 mila tonnellate di produzione tricolore.

PRODUZIONE DI MANGIMI COMPOSTI

ANNO 2022

(Quantità in migliaia di tonnellate)

MANGIMI	Anno 2021	Anno 2022	% sul Totale	Var. % 2022/2021
PRODUZIONE TOTALE	15.635	14.967	100,0	-4,3
di cui:				
• Volatili	6.372	5.705	38,1	-10,5
di cui:				
○ Polli da carne	3.213	2.972	19,8	-7,5
○ Tacchini	902	695	4,6	-23,0
○ Galline ovaiole	2.187	1.979	13,2	-9,5
○ Altri volatili	70	59	0,4	-15,7
• Suini	4.101	4.043	27,0	-1,4
• Bovini	3.659	3.705	24,8	+1,3
di cui:				
○ Vacche da latte	2.640	2.671	17,8	+1,2
○ Bovini da carne	883	896	6,0	+1,5
○ Bufali	136	138	0,9	+1,5
• Altri	970	974	6,5	+0,4
di cui:				
○ Conigli	343	310	2,1	-9,6
○ Ovini	285	311	2,1	+9,1
○ Equini	53	58	0,4	+9,4
○ Pesci	131	146	1,0	+11,5
○ Altri animali	158	149	1,0	-5,7
• Pet-Food	533	540	3,6	+1,3

Fonte: Assalzoo

Grana Padano Dop, una forma su due viene venduta all'estero. Zaghini: “Così si traina l'agroalimentare di qualità Made in Italy”



Dal 19 giugno 2019 il Consorzio tutela Grana Padano ha un nuovo presidente, Renato Zaghini, che è succeduto ai 21 anni di presidenza di Nicola Cesare Baldrighi. Zaghini, già tesoriere del Consorzio nei 17 anni precedenti la nomina a Presidente, è una figura cosiddetta “tecnica”, per 21 anni presidente del Caseificio Europeo Società Agricola Cooperativa di Bagnolo San Vito, in provincia di Mantova. Una presidenza che ha messo al centro collegialità e tutela del sistema lattiero caseario.

Nei primi quattro mesi del 2023 sono 2.060.135 le forme di Grana Padano già prodotte, produzione che fa segnare un +5,21% rispetto allo stesso periodo di un anno fa. Quali sono gli obiettivi, e le aspirazioni, produttivi del Consorzio per quest'anno?

Negli ultimi anni la produzione ha visto incrementi significativi che hanno dato grandi soddisfazioni, non solo economiche, all'intero sistema del Grana Padano DOP. L'obiettivo del 2023 è di continuare a sostenere la crescita, perché secondo noi ci sono i margini per farlo. Dobbiamo puntare soprattutto all'estero, che oggi pesa per oltre il 47% circa dei nostri volumi: i dati ci dicono che con l'estero abbiamo intrapreso un percorso vincente che fa da traino a tutto l'agroalimentare di qualità Made in Italy. L'ambizione è di aumentare la produzione, sempre nel rispetto e in un'ottica di salvaguardia di tutti gli anelli che compongono la filiera della DOP, rispettando il nostro Piano produttivo adottato dai caseifici e dai produttori latte.

Quali sono le caratteristiche principali che fanno di Grana Padano un prodotto unico? Perché possiamo definirlo, a ragion veduta, “un'eccellenza italiana”?

Grana Padano oggi è il formaggio DOP più consumato al mondo, è un simbolo nazionale e il suo gusto ineguagliabile è il custode di tradizioni, di culture e di stili di vita che hanno fatto innamorare il mondo. Questo traguardo è stato raggiunto grazie alla semplicità dei suoi ingredienti e alla maestria dei casari che hanno tramandato la ricetta per generazioni. Grana Padano è un'eccellenza italiana anche grazie alla serietà della filiera che è cresciuta in modo sostenibile, attenta all'ambiente, all'economia e al sociale. Oggi, con oltre 2,7 milioni di litri di latte trasformato in Grana Padano, rappresentiamo un quarto della produzione nazionale vaccina: un altro primato che, a ragion veduta, può farci dire che siamo il vero driver del latte italiano.

Grana Padano DOP si assicura un legame stretto con il territorio di produzione con la prevalente utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni

locali, insilati compresi. Come mai è così fondamentale questo legame col territorio, storico prima ancora che industriale?

In primo luogo va sottolineato che siamo una DOP, e come tale ci siamo dotati di un Consorzio, con un suo Disciplinare di produzione, che assicura il rispetto delle rigorose norme che impongono la provenienza dal territorio di almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi, garantendo così il mantenimento del forte legame con la zona di produzione. La notizia più recente è che a tale proposito abbiamo voluto fare di più, istituendo l'Albo dei fornitori di foraggi e mangimi per le bovine da latte destinato alla trasformazione in Grana Padano DOP. Il fine è di aumentare la tracciabilità, consolidare il rapporto con il territorio e ridurre gli sprechi per essere sempre più sostenibili.

Grana Padano è un'eccellenza conosciuta in tutto il mondo che nei mercati esteri vive, da un certo punto di vista, le stesse problematiche di altri formaggi simili: il Consorzio come affronta la concorrenza

sleale e fenomeni come l'italian sounding?

L'altissima qualità del Grana Padano è l'arma migliore contro la concorrenza sleale e contro chi cerca di imitare la ricetta del nostro formaggio. Adottiamo anche misure di tutela legale nei confronti del nostro marchio denunciando quanti ne scimmiettano la grafica, e mediante le attività di comunicazione e informazione al consumatore, sia in Europa che nel resto del mondo, abbiamo modo di rendere note le caratteristiche organolettiche del prodotto con tutte le garanzie che derivano dalla tracciabilità sull'intera filiera a partire, appunto, dall'alimentazione delle bovine. **32 province in 5 regioni italiane, l'area di produzione di Grana Padano è molto grande e, negli ultimi anni**

(2023 compreso) soffre di problematiche legate all'emergenza climatica. Come si sta adeguando questa industria a questi cambiamenti?

Il cambiamento climatico e le sue conseguenze sono temi che occorre affrontare con serietà e senza la scorta di ideologie. L'alluvione dell'Emilia-Romagna sta rappresentando una devastazione tale che deve necessariamente far cambiare rotta a tutti. L'area vasta che il Grana Padano rappresenta e il fatto che un quarto del latte vaccino prodotto in Italia viene trasformato in Grana Padano, ci rende interlocutori importanti e necessari sia delle amministrazioni centrali che locali, che vorranno, anzi che dovranno, sottolineare, avviare un percorso di tutela e di riqualificazione del territorio.

AGROALIMENTARE DOP: ASSALZOO-CONSORZIO TUTELA GRANA PADANO, FIRMATO PROTOCOLLO D'INTESA SU FORNITORI MANGIMI E FORAGGI

È stato firmato a Mantova nel corso dell'evento "Albo Grana Padano foraggi e mangimi" - svoltosi all'interno del Food&Science Festival-Coltiviamo la conoscenza - il protocollo d'intesa per l'istituzione dell'Albo dei fornitori di foraggi e mangimi per le bovine da latte destinato alla trasformazione in Grana Padano DOP. A sottoscrivere l'impegno per la creazione dell'Albo Silvio Ferrari, Presidente Assalzo (Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici), e Renato Zaghini, Presidente del Consorzio di Tutela del Grano Padano.

Il benessere animale è il primo e decisivo passo per la produzione del Grana Padano DOP. Da anni è uno degli obiettivi principali, puntualmente conseguito. "Ma - sottolinea Zaghini - vogliamo fare di più, grazie ai compiti e alle funzioni istituzionali che le normative europee e nazionali assegnano al Consorzio di Tutela. Per questo abbiamo deciso di istituire l'Albo dei fornitori di foraggi e mangimi per le bovine da latte destinato alla trasformazione in Grana Padano DOP".

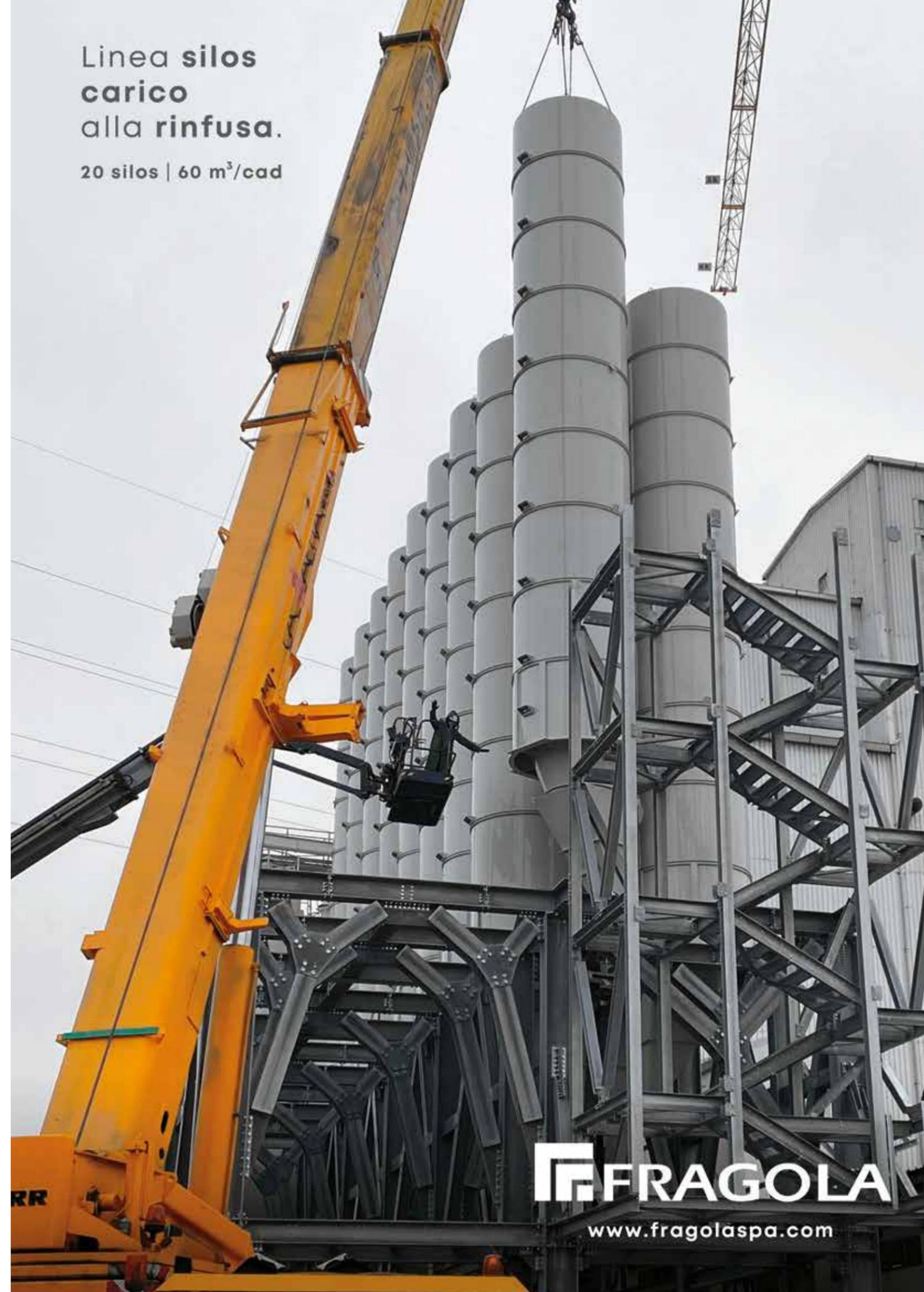
"La mangimistica è il vero comune denominatore della zootecnia - evidenzia Ferrari -. Il nostro settore è da sempre proiettato al miglioramento delle forme nutrizionali, finalizzate alla salvaguardia del benessere animale e alla garanzia della qualità di prodotto. Questo albo rappresenta una perfetta sintesi di queste due direttrici. Abbiamo avviato con estrema partecipazione questo dialogo con il Consorzio del Grana Padano, un prodotto di eccellenza del nostro patrimonio agroalimentare. E un interlocutore importante per una parte decisiva della produzione mangimistica come è l'alimentazione bovina, in particolare della vacca da latte".

Entrando nei dettagli l'Albo dei fornitori di foraggi e mangimi per le bovine da latte destinato alla trasformazione in Grana Padano DOP (questa la definizione completa) punta a precisi obiettivi:

- l'azzeramento delle Non Conformità inerenti all'alimentazione degli allevamenti iscritti alla DOP;
- l'azzeramento degli errori nella formulazione dei mangimi;
- la rintracciabilità dell'origine dei foraggi e mangimi e il recupero delle informazioni necessarie a garantire quanto richiesto dal Disciplinare e dalla Normativa con riferimento alla sostanza secca della razione alimentare delle bovine.

Linea silos
carico
alla rinfusa.

20 silos | 60 m³/cad



FRAGOLA

www.fragolaspa.com

Grana Padano, una Dop dalla storia millenaria

di Andrea Spinelli Barrile, Redazione

Se pensiamo a un formaggio che non manca mai sulle tavole degli italiani non possiamo non pensare al Grana Padano: versatile, energetico, gustoso, il formaggio Grana è una delle DOP italiane più vendute al mondo. Il 71% di queste grandi ruote di formaggio si produce in Lombardia, sul totale dell'area DOP: nel 2022 sono state realizzate oltre 3,7 milioni di forme di Grana Padano, in aumento dell'1,43% rispetto al 2021. Mantova si conferma provincia regina, con 1.555.193 di forme prodotte lo scorso anno, davanti a Brescia e Cremona. Nei primi due mesi del 2023 sono 984.075 le forme di Grana Padano già prodotte, un +3,95% rispetto allo stesso periodo di un anno fa.

La zona di produzione del Grana Padano comprende 32 province in cinque regioni italiane: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige (fa parte della DOP Grana Padano anche il Trentingrana, prodotto nella provincia autonoma di Trento). La storia del formaggio grana nella pianura padana è antica di secoli: secondo alcuni storici nacque nel 1135 nell'abbazia di Chiaravalle, nella zona sud di Milano, ma di recente altri studi ne collocano il luogo di nascita tra Piacenza e Fidenza, sempre in un'abbazia. Nel 1254 un atto notarile, conservato oggi all'Archivio di Stato di Genova, parla di casei paramensis, lo stesso che un secolo dopo sarà citato da Boccaccio nel Decamerone. Tra il 1300 e il 1400, i primi documenti catastali e notabili a raccontare l'aumento delle aree della pianura padana utilizzate a pascolo raccontano per primi di un formaggio, il Piacentino, pioniere di quella produzione che farà diventare la Pianura Padana una zona importante di produzione di formaggi, esportati già dal 1500 verso l'Impero Ottomano. È negli anni Cinquanta del Novecento che il Grana diventa un prodotto strutturato, anche dal punto di vista commerciale: la Convenzione di Stresa del 1951 distingue aree e disciplinari tra il formaggio "Grana lodigiano", divenuto in seguito Grana Padano, e i suoi simili mentre il decreto del Presidente della Repubblica del 1955 ne riconosce per la prima volta la denominazione di origine, fissando i requisiti per potersi chiamare Grana Padano. Nel 1996 arriverà il riconoscimento di formaggio DOP da parte dell'Unione Europea.

Tornando a oggi, l'alimentazione delle bovine da latte dai cui si produrrà il Grana Padano DOP è basata su foraggi freschi e affienati, ma è possibile anche l'impiego di foraggi insilati (principalmente insilato di mais), che rendono necessario l'impiego in lavorazione di lisozima, proteina naturale estratta dall'uovo di gallina classificata come "conservante" (anche se ha più una funzione di adiuvante tecnologico) per un massimo di 2,5 grammi per 100kg di latte. Al di là delle concessioni delle normative, tuttavia il Grana Padano DOP si assicura un legame stretto con il territorio di produzione con la prevalente utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni locali, con particolare rilevanza agli alimenti di origine aziendale, insilati compresi.

Prodotto da latte crudo di vacche munte due volte al

giorno (o con accesso libero a un sistema automatico di mungitura), questo, dalla stalla alla sua lavorazione, non può subire alcun trattamento fisico, meccanico o termico, che ne modifichi lo status di latte crudo naturale. Il caglio utilizzato nella produzione del Grana Padano viene estratto dallo stomaco di vitello ma la sua aggiunta deve essere preceduta da quella di siero a innesto naturale, ottenuto dalla fermentazione del siero residuo della lavorazione del giorno precedente. Le munte utilizzate, siano esse separate o miscelate, sono sottoposte a scrematura mediante affioramento naturale della crema, cosa che comporta -a differenza di altri formaggi simili- che il Grana Padano DOP abbia un inferiore contenuto di grasso (circa il 2,6% secondo il Consorzio Grana Padano DOP). Nel disciplinare del Grana Padano inoltre il rapporto grasso/caseina in caldaia deve essere compreso tra lo 0,8 e 1,05.

Dopo 36 ore in fascera, le forme vengono immerse in

una soluzione di acqua e sale, in cui resteranno da un minimo di 14 ad un massimo di 30 giorni. Il sale ha la principale funzione di insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.

La forma viene infine sottoposta ad espertizzazione, per essere poi marchiata a fuoco col contrassegno della DOP al compimento del nono mese di stagionatura: da disciplinare, la stagionatura più lunga prevista espressamente è quella per la tipologia "Grana Padano Riserva - Oltre 20 mesi" ma è possibile trovare anche stagionature superiori, dipende dai caseifici. La stagionatura avviene in ambienti con temperature comprese tra i 15 e i 22 gradi centigradi: durante questo periodo le forme vengono regolarmente pulite, spazzolate e rivoltate. Al termine della stagionatura il Grana Padano DOP deve avere necessariamente un peso variabile tra i 24 e i 40 chili.



Import-export, il primo bimestre del 2023

**INIZIO 2023, IN AUMENTO DEL 30% IMPORTAZIONE DI CEREALI. MAIS +20%,
UCRAINA PROTAGONISTA**

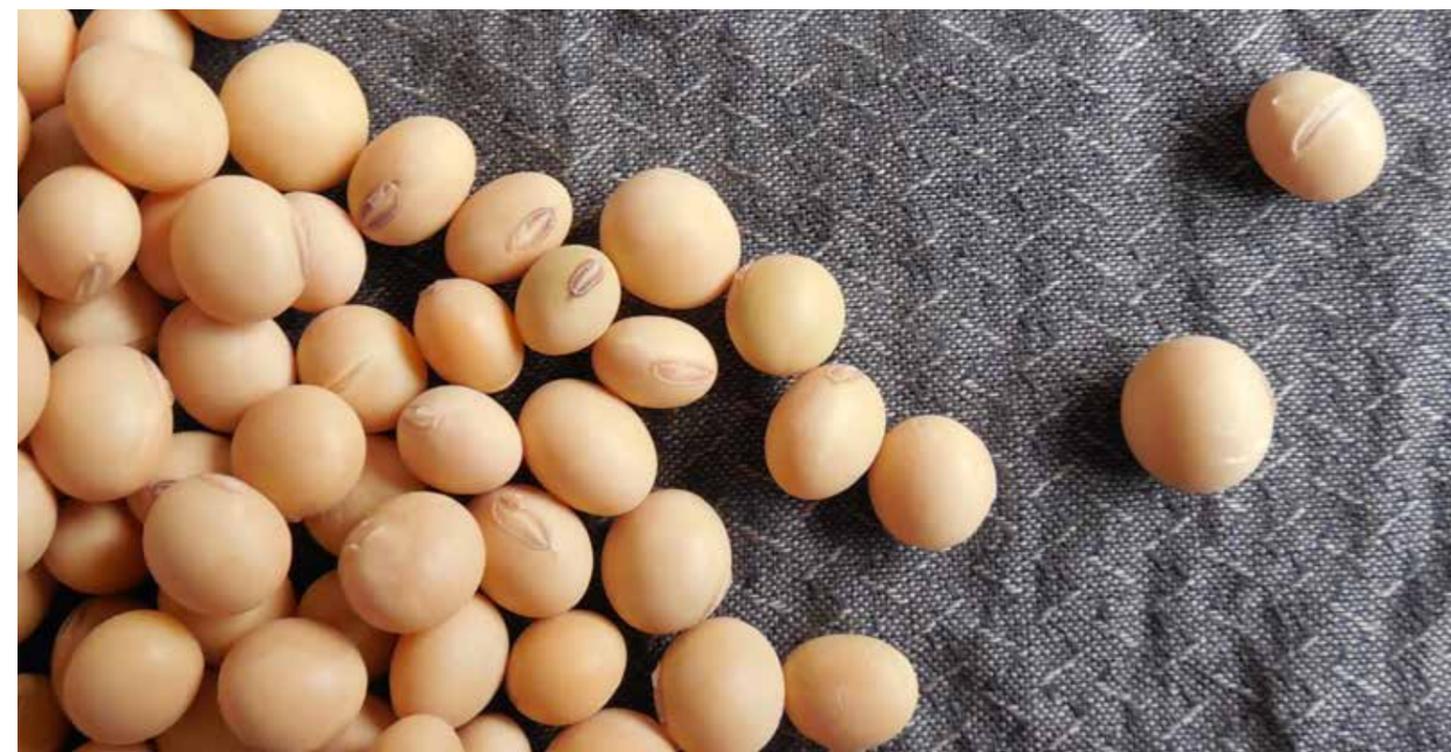
PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%
TOTALE TUTTI CEREALI *	2.309.759	2.475.363	7,2	705.240	915.313	29,8
di cui da:						
UE	1.592.767	1.341.655	-15,8	468.940	487.260	3,9
Paesi terzi	716.992	1.133.708	58,1	236.300	428.053	81,1
- Mais totale, di cui:	1.063.330	1.068.275	0,5	277.932	333.458	20,0
UE	616.602	478.037	-22,5	157.103	152.669	-2,8
Paesi terzi	446.728	590.238	32,1	120.829	180.789	49,6
Primi 5 paesi fornitori						
Ucraina	364.466	452.781	24,2	97.442	137.011	40,6
Slovenia	107.505	113.478	5,6	27.724	35.252	27,2
Brasile	0	105.748	+++	0	33.722	+++
Ungheria	193.419	98.829	-48,9	44.875	32.283	-28,1
Romania	70.715	80.688	14,1	18.720	24.119	28,8

Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

**PRIMO BIMESTRE 2023, IN CONTRAZIONE LE IMPORTAZIONI DI SEMI DI SOIA.
PIÙ DIPENDENTI DAGLI STATI UNITI, FLETTE IL CANADA**

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%
TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI	494.332	474.888	-3,9	453.662	424.971	-6,3
di cui da:						
UE	92.760	145.948	57,3	161.157	181.014	12,3
Paesi terzi	401.571	328.940	-18,1	292.505	243.957	-16,6
- Semi di soia totale, di cui:	391.925	348.027	-11,2	196.112	205.655	4,9
UE	19.085	41.969	119,9	14.443	25.052	73,5
Paesi terzi	372.840	306.058	-17,9	181.669	180.602	-0,6
Primi 5 paesi fornitori						
Stati Uniti	134.837	141.311	4,8	66.073	85.532	29,4
Canada	176.236	85.166	-51,7	81.038	50.555	-37,6
Ucraina	9.066	78.637	+++	4.794	43.572	+++
Slovenia	47	13.369	+++	28	7.535	+++
Romania	7.727	9.593	24,2	6.162	5.504	-10,7

Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



FARINA DI SOIA IN CRESCITA L'IMPORT DEL PRIMO BIMESTRE 2023, QUASI IL 40% DALL'ARGENTINA

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%
TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI	415.870	523.611	25,9	141.238	228.392	61,7
di cui da:						
UE	121.400	180.526	48,7	31.751	69.038	117,4
Paesi terzi	294.470	343.084	16,5	109.487	159.354	45,5
- Farina di soia totale, di cui:	206.715	328.616	59,0	88.358	171.551	94,2
UE	12.488	67.714	+++	5.507	35.674	+++
Paesi terzi	194.227	260.902	34,3	82.851	135.876	64,0
Primi 5 paesi fornitori						
Argentina	175.419	195.678	11,5	74.055	101.850	37,5
Slovenia	4.014	62.270	+++	1.676	32.309	+++
Brasile	10.463	55.865	+++	4.767	29.181	+++
Paraguay	7.678	8.827	15,0	3.476	4.389	26,3
Spagna	6.000	3.749	-37,5	2.372	2.209	-6,9
- Farina di girasole totale, di cui:	148.861	132.331	-11,1	40.739	41.414	1,7
UE	72.745	78.012	7,2	18.643	24.750	32,8
Paesi terzi	76.116	54.319	-28,6	22.095	16.664	-24,6
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	44.748	46.337	3,6	10.653	15.436	44,9
Ucraina	28.854	33.904	17,5	8.638	9.946	15,1
Slovenia	17.576	29.726	69,1	4.577	8.512	86,0
Moldova, Repubblica di	5.000	9.165	83,3	1.549	3.078	98,7
Russia	42.215	6.750	-84,0	11.895	2.033	-82,9

Elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat



AUMENTANO LE IMPORTAZIONI DI PET FOOD NEL BIMESTRE 2023, IN CRESCITA LE ESPORTAZIONI DI MANGIMI PER LA ZOOTECNIA

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%
TOTALE TUTTI I MANGIMI	107.870	129.152	19,7	194.000	225.517	16,2
di cui da:						
UE	97.766	101.923	4,3	160.426	195.277	21,7
Paesi terzi	10.104	27.229	169,5	33.575	30.240	-9,9
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	41.731	61.959	48,5	65.481	74.708	14,1
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	66.139	67.193	1,6	128.519	150.809	17,3

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%	gen - feb 2022	gen - feb 2023	Var%
TOTALE TUTTI I MANGIMI	100.830	107.916	7,0	153.227	182.494	19,1
di cui verso:						
UE	49.898	50.685	1,6	83.023	92.463	11,4
Paesi terzi	50.932	57.231	12,4	70.205	90.031	28,2
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	43.848	50.030	14,1	64.202	73.021	13,7
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	56.982	57.886	1,6	89.026	109.472	23,0

Elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat

Aflatossine nel mais, l'agente di controllo biologico che le spazza via è Made in Italy

di Miriam Cesta, Redazione

Le aflatossine sono sostanze altamente tossiche e cancerogene che contaminano il mais e altre colture e che dal campo arrivano nella nostra alimentazione attraverso diversi cibi tra cui latte, formaggio, spezie e frutta secca. Il rimedio per ridurre drasticamente la contaminazione da aflatossine esiste, ed è Made in Italy: è nato nei laboratori della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. A spiegarlo come funziona è Paola Battilani, Direttore del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili della stessa Università.

1) In Italia la produzione di mais è in crisi. Che ruolo gioca la contaminazione da micotossine?

Ci sono diverse componenti all'origine della crisi della produzione di mais in Italia. Tra i vari fattori, a giocare un ruolo fondamentale è certamente la contaminazione da micotossine, in particolare le aflatossine. Parliamo di metaboliti di funghi, nello specifico del fungo *Aspergillus flavus*, e quindi di sostanze naturalmente presenti nella granella di mais, con livelli differenti a seconda delle condizioni ambientali e dell'interazione con la pianta. Queste sostanze sono altamente tossiche e per questo sono state regolamentate a livello Europeo con limiti molto stringenti; il prodotto non conforme non può essere utilizzato a scopo alimentare, né umano, né zootecnico. Abbiamo infatti dei limiti fissati, oltre che per l'uso alimentare umano, anche per gli animali, più stringenti per gli animali da latte: ciò è giustificato dal fatto che in seguito alla somministrazione agli animali di alimenti contaminati ritroviamo nel latte, già alla prima mungitura, l'aflatossina M1, sostanza derivante dal metabolismo dell'aflatossina B1 - che è tra le aflatossine la più diffusa e più tossica - in animali alimentati con mangimi contaminati. La presenza di aflatossine è quindi un importante fattore di rischio all'origine della crisi della maicoltura, aggravato dal fatto che spesso viene preferito il mais importato da zone a rischio di contaminazione da aflatossine teoricamente più basso.

Dopo la prima annata critica, il 2003, in cui la contaminazione da aflatossine ha avuto notevoli ripercussioni sulla filiera, in particolare sul latte e in parte sui formaggi, le contaminazioni si presentano in pratica tutti gli anni e con valori anche parecchio elevati. L'esempio più recente è il 2022, ma deve essere ricordato anche il 2012; entrambe le annate sono state critiche sia per i livelli di contaminazione raggiunti che per l'incidenza di partite contaminate.

Le aflatossine non sono però le uniche micotossine che si possono trovare nella granella di mais e che ne inficiano la qualità. Abbiamo anche le fumonisine e il deossinivalenolo (o DON), prodotte principalmente da *Fusarium verticillioides* e *F. graminearum*, rispettivamente. Anche queste micotossine sono regolamentate, ma solo per gli alimenti destinati all'uomo, mentre per i prodotti destinati all'alimentazione animale sono disponibili delle "raccomandazioni".

PROTECT YOUR BUCKET ELEVATOR



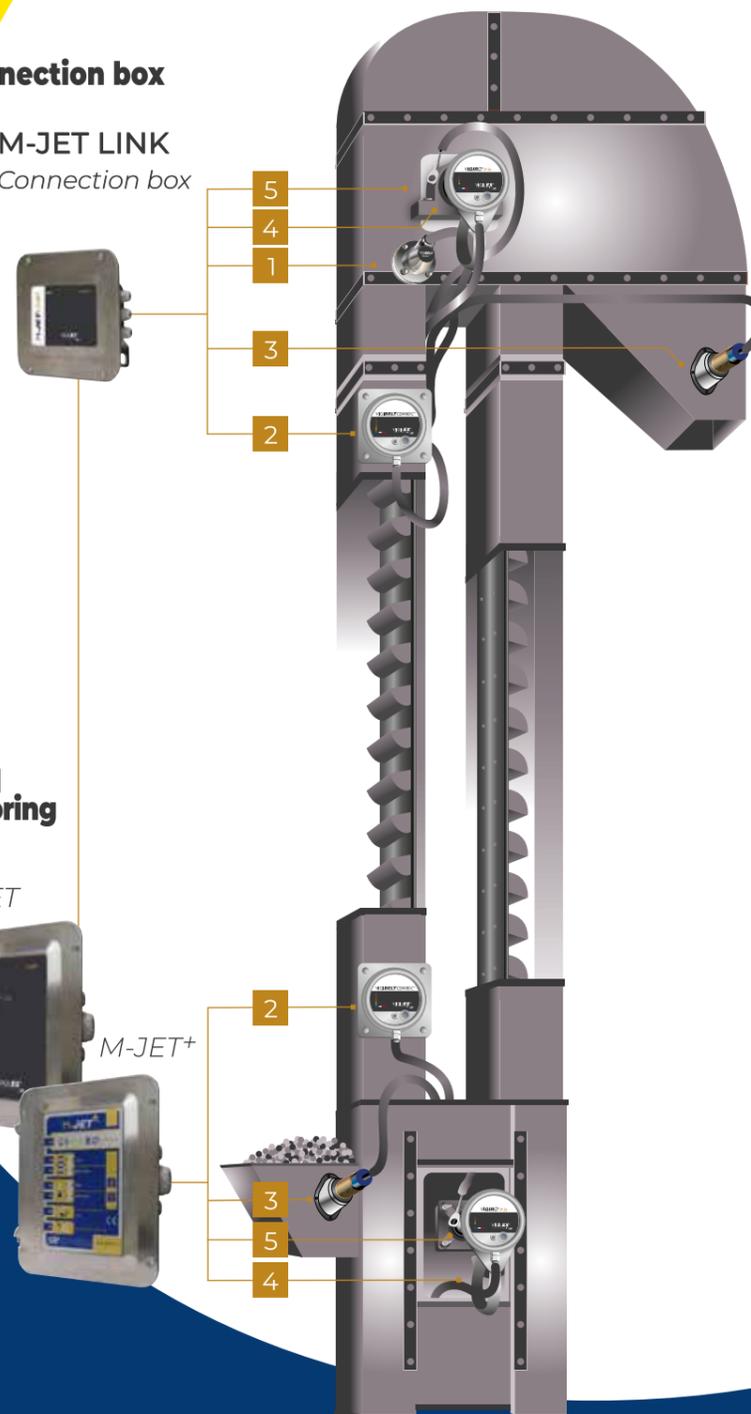
▼ Connection box

M-JET LINK
Connection box

Hazard monitoring

M-JET

M-JET+



▼ Security devices /Controllori

MISALIGNMENT/SBANDAMENTO

1 Vigibelt Touch
Belt alignment detector by contact



or

2 Vigibelt CDM 80 C
Belt alignment detector without contact



LEVEL & CHOKE/ANTI RIEMPIMENTO

3 Vigimat DNC 30
Level & choke sensor



UNDER-SPEED/ROTAZIONE

4 Vigirot IP26
Rotation under speed switch



TEMPERATURE/TEMPERATURA

5 VigiTherm GST 100
Bearing temperature sensor



VIGILEX®
SAFETY PROTECTION
by **stif**



COLOMBO PIETRO
COSTRUZIONI MECCANICHE
OGGIONO - ITALY

COLOMBO PIETRO S.N.C.

Uffici: Via Marco D'Oggiono, 21 -23848 Oggiono (LC) Italia
Magazzino: Via Pio Galli, 16 -23841 Annone Brianza (LC) - Italia
www.colombopietro.it

2) Quali sono i fattori che determinano lo sviluppo di micotossine?

L'andamento meteorologico dell'annata agraria è il fattore che determina se e quali funghi si possono sviluppare sul mais e l'entità di micotossine prodotte. In passato le tossine prodotte da *Fusarium* erano il problema per il mais italiano, e vi era una tossina largamente dominante a seconda della zona di coltivazione e dell'andamento meteorologico. Oggi però assistiamo a uno scenario differente: il cambiamento climatico si fa sentire infatti anche su piccola scala, ovvero a livello di azienda agricola. Durante la stagione colturale assistiamo a eventi meteorologici estremi e di conseguenza, nella medesima annata agraria, a seconda dei periodi, si verificano condizioni favorevoli ai diversi funghi, caratterizzati da condizioni di sviluppo molto diverse. Come risultato abbiamo quasi sempre la presenza contemporanea di più micotossine, fatto che potrebbe determinare un effetto non solo additivo, ma anche sinergico dei diversi composti, e quindi un maggiore rischio di tossicità per i consumatori. Al momento la legislazione non tiene conto della compresenza di micotossine differenti, ma non possiamo escludere che lo faccia in un prossimo futuro.

3) È possibile prevenire le contaminazioni?

È quindi fondamentale mettere in atto tutto quanto possibile per prevenire le contaminazioni. A questo riguardo molto è stato fatto negli ultimi 20 anni: è stato studiato in modo approfondito il ruolo delle tecniche colturali, e le linee guida disponibili per gli agricoltori e per i tecnici del settore costituiscono un grosso supporto e hanno consentito di ridurre sensibilmente le contaminazioni, in particolare per le tossine prodotte dal genere *Fusarium*.

Il discorso è più complesso se parliamo di aflatossine. Essendo i limiti di legge molto restrittivi - parliamo di valori espressi in parti per miliardo ($\mu\text{g}/\text{kg}$) - le corrette pratiche non sono sufficienti a produrre mais nel rispetto dei limiti normativi, in particolare nelle annate calde e siccitose.

4) Qual è la strategia per evitare il “pericolo aflatossine”?

Nel corso degli anni sono state adottate diverse strategie per ridurre la contaminazione da aflatossine, ma i risultati sono stati spesso non soddisfacenti. Tra le diverse strategie, una che sta dando risultati interessanti è quella

che prevede l'uso di un agente di biocontrollo che, oltre ad essere efficace, risponde alla richiesta dell'Europa di ridurre l'impiego dei prodotti chimici in agricoltura.

È lo stesso fungo, *A. flavus*, che viene impiegato come agente di biocontrollo; in particolare si tratta di un ceppo selezionato da una popolazione di funghi isolata nel nord Italia. Il principio è semplice: la selezione è avvenuta considerando solo ceppi non produttori di aflatossine, molto competitivi che, grazie a questa loro caratteristica, quando addizionati artificialmente all'ambiente vanno a sostituirsi ai ceppi produttori di aflatossine escludendo così, o limitando fortemente, lo sviluppo e di conseguenza la contaminazione da aflatossine nelle colture. Si parla di “esclusione per competizione” da parte di un ceppo nativo del territorio italiano. Naturalmente le esigenze ecologiche di *A. flavus* sono del tutto simili per i ceppi produttori e non produttori di aflatossine.

5) Quanto è efficace l'agente di biocontrollo?

Nelle annate in cui il rischio di contaminazione è maggiore l'agente di biocontrollo risulta più efficace, portando a riduzioni della contaminazione da aflatossine che possono avvicinarsi al 100%, con il risultato che le partite di mais non adatte all'uso alimentare risultano quasi azzerate. Il prodotto è costituito da granella di sorgo devitalizzata e inoculata con le spore del fungo. Può essere utilizzato una volta per stagione colturale, nel periodo che va dalla sarchiatura fino a 15 giorni prima della fioritura. La dose di applicazione è di 25 kg/ha (equivalenti a 2 dosi per ettaro) e avviene per mezzo di normali spandiconcime presenti presso le aziende agricole.

6) Se i risultati sono così importanti, con aflatossine quasi azzerate, come mai ancora non è ancora risolta la problematica della contaminazione da aflatossine nel mais nostrano?

Il prodotto per il biocontrollo, disponibile per gli agricoltori dal 2016, è in fase di registrazione e quindi soggetto ancora ad autorizzazione temporanea di impiego da rinnovare annualmente. Questo comporta notevoli disagi sia per chi lo produce, in quanto ogni anno deve richiedere e attendere l'autorizzazione prima di partire con la produzione, sia per chi lo utilizza, in quanto al momento è autorizzato solo per mais destinato a uso zootecnico e non è utilizzabile in agricoltura biologica. Si tratta solo di una situazione transitoria, in attesa dell'autorizzazione, ma questo non riduce i disagi che ne conseguono.

RICERCA

di Ghizzoni R., Morcia C., Terzi V., Gianinetti A., Totis A., Baronchelli M.

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica (CREA-GB), Fiorenzuola d'Arda (PC)

β -glucani alleati speciali dell'alimentazione: determinazione rapida, in granella d'orzo, con spettroscopia di riflettanza nel vicino infrarosso

I β -glucani sono polisaccaridi non amidacei ad alto peso molecolare e come polimeri lineari di β -D glucosio uniti da legami β -1 \rightarrow 3 e β -1 \rightarrow 4 costituiscono la principale componente strutturale delle pareti cellulari dell'endosperma di orzo. Sono molecole funzionali dalle caratteristiche di flessibilità e solubilità che ingerite con gli alimenti formano soluzioni viscosi in grado di ingabbiare molecole come glucosio e colesterolo. Un minore assorbimento intestinale di questi metaboliti favorisce una riduzione del rischio

di malattie cardiovascolari. I β -glucani svolgono anche funzioni prebiotiche con regolazione del microbiota intestinale. Sono pertanto molecole di grande interesse salutistico la cui presenza conferisce agli alimenti un elevato valore aggiunto. Tuttavia, per alcune preparazioni industriali, queste molecole hanno caratteristiche che ne impongono un minor contenuto. Nei mangimi per i polli per via della scarsa digeribilità per la formazione di gel in un mezzo acquoso, sono causa di escrementi appiccicosi dall'impatto negativo sugli allevamenti.

Durante il processo di produzione della birra con orzo da malto un alto livello di β -glucani influenza la velocità con cui il cereale si modifica interferendo negativamente sui processi di filtrazione con conseguente riduzione della limpidezza della birra. Studi scientifici hanno evidenziato come il contenuto di β -glucani nella granella di orzo dipenda fortemente dal genotipo. Il monitoraggio di questo parametro in ambito industriale ma anche nell'attività di breeding e della ricerca è di importanza fondamentale per scegliere e selezionare accessioni a diverso contenuto di β -glucani in funzione delle destinazioni d'uso quali consumo umano, zootecnico o industriale. La necessità di un pronto e attento controllo della qualità delle materie prime ha stimolato negli anni lo sviluppo di tecniche rapide e indirette come la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR). A fronte di un sostenuto costo iniziale per l'acquisto della strumentazione, risulta poi una tecnica economica per l'assenza di reagenti, semplicità e rapidità di esecuzione, dell'ordine di pochi minuti, alternativa ai tradizionali metodi analitici di laboratorio, che richiedono invece maggiori costi e tempi più lunghi. La tecnica NIR si basa sull'interazione di proprietà chimico-fisiche di un composto e le radiazioni del vicino infrarosso comprese tra 850 a 2500 nm circa e ne misura l'assorbimento. Informazioni utili si ottengono dalle variazioni dello stato energetico e vibrazionale di legami chimici, in particolare OH, CH, NH e SH, tipici dei composti organici. Le molecole così eccitate sono visibili in uno spettro infrarosso (Fig. 1) derivante dall'insieme delle molecole del campione e in grado di fornire indicazioni sulla sua composizione chimica.

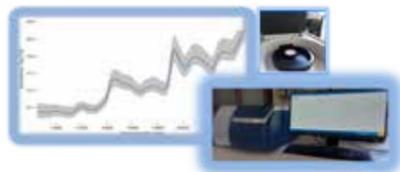


Figura 1. Esempi di spettri e strumentazione NIR

La strumentazione NIR è tuttora molto utilizzata nell'ambito dei controlli dell'industria agroalimentare, in particolare per determinazioni indirette di umidità, sostanza secca, ceneri, proteine, grassi, fibra, su diversi ingredienti e prodotti. È necessario sapere che presupposto per determinare un parametro analitico mediante questa tecnologia è lo sviluppo di curve di calibrazione, spesso già disponibili e fornite all'acquisto dello strumento. Si ottengono da un consistente e rappresentativo numero di spettri di campioni a cui deve essere associato il relativo dato analitico di laboratorio per "esercitare" lo strumento a tradurre un'informazione spettrale in un dato analitico. Al CREA-GB di Fiorenzuola d'Arda, si è sviluppata una calibrazione

per la determinazione del contenuto di β -glucani, in granella di orzo macinata, e per i quali non vi era la disponibilità commerciale della curva. Il fine era di supportare l'attività di breeding fornendo la possibilità di utilizzare lo strumento "NIRS DS2500 F - FOSS" (Fig. 1), in sostituzione al metodo tradizionale basato sull'utilizzo del kit di dosaggio dei β -glucani della "Megazyme". Il modello è stato sviluppato da circa 250 accessioni di orzo ad ampio range di contenuto di β -glucani derivanti in parte da programmi di breeding, in corso presso il centro di ricerca, in parte costituite da orzi commerciali. I dati spettrali sono stati associati a quelli di laboratorio (analisi dirette) ed elaborati mediante metodi matematici e statistici (analisi chemiometrica), con il software "FOSS Calibrator 3.3" (Fig.2). Il risultato positivo della calibrazione si evince da un ottimo allineamento su una retta dei valori reali del contenuto di β -glucani, derivanti dalle analisi dirette, rispetto a quelli predetti, sia nel set di campioni utilizzati per il "training", cioè per la costruzione del modello, sia nel set per la "validation", cioè per la validazione del modello. Il coefficiente di determinazione R^2 è prossimo al valore ideale 1, indice di un ottimo adattamento al modello dei dati predetti.

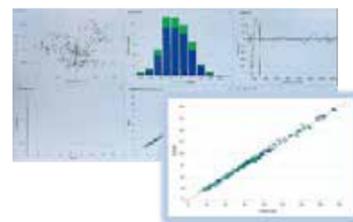


Figura 2. Esempi di output del software

"FOSS Calibrator 3.3"



Il modello ottenuto per la determinazione dei β -glucani in granella d'orzo macinata permette di effettuare, con la strumentazione NIR, analisi rapide per la selezione dei genotipi da sviluppare nei programmi di miglioramento genetico. Può essere utile in ambito industriale grazie a velocità di analisi, efficienza e precisione. È questo un primo passo per sviluppare in futuro altri modelli su diverse tipologie di prodotti contenenti β -glucani.

La curva di calibrazione, nel tempo, potrebbe essere implementata con nuovi campioni sia per ampliare il range dei β -glucani che la variabilità del set di calibrazione, rendendo il modello sempre più affidabile e rappresentativo di un'elevata diversità di campioni di granella d'orzo.

Finanziamento: Questa ricerca è stata finanziata dal programma dell'Unione Europea Horizon2020 Research & Innovation, tramite Joint Call ERA-NET COFUND 2021 (accordo di sovvenzione n° 696356) nell'ambito del progetto ConnectFarms "Connecting sustainable agroecosystems and farming with circular bioeconomy

and new technologies", e con il sostegno del MIPAAF (progetto ID 79).

Ghizzoni R., Morcia C., Terzi V., Gianinetti A., Baronchelli M. Indirect Measurement of β -glucans Content in Barley Grain with Near-Infrared Spectroscopy. *Foods* 11 (2022).

Gianinetti A., Toffoli F., Cavallero A., Delogu G., Stanca A.M. Improving Discrimination for Malting Quality in Barley Breeding Programmes. *Field Crops Research* 94, 189-200 (2005).

Stanca A.M., Gianinetti A., Rizza F. and Terzi V. Barley: An Overview of a Versatile Cereal Grain with Many Food and Feed Uses. *Encyclopedia of Food Grains*, Second Edition 147-152 (2016).





Il benessere nel cane e nel gatto

di Simona Cannas

Medico veterinario specialista in Etologia Applicata e Benessere Animale, Università degli Studi di Milano

Il cane e il gatto condividono con noi spazi, attività, emozioni... la quotidianità insomma: una stretta convivenza che appare ben diversa dalla modalità di vivere e di concepire il cane e il gatto rispetto a qualche decennio fa. Oggi si è arrivati a una stretta convivenza in un ambiente che, tuttavia, spesso risulta molto stressante per l'animale che può trovare qualche difficoltà ad adattarsi. Il cane e il gatto, infatti, sono inseriti in un contesto umano e non sempre sono adeguatamente preparati a questo. Il gatto, come il cane, vive in un ambiente che è a misura di uomo (la società umana, l'ambiente domestico) e non a sua misura. Anzi, le abitudini di vita dei nostri pet si sono dovute adattare a quelle dell'essere umano, che gestisce i loro spazi, le loro risorse e i loro tempi.

L'essere umano non sempre conosce e rispetta quelle che sono le esigenze etologiche (cioè l'insieme delle necessità e delle caratteristiche comportamentali) del cane e del gatto, non sempre comprende e interpreta correttamente il loro linguaggio fatto di atteggiamenti, mimiche, posture. Così, quello che in potenza potrebbe essere un rapporto foriero di benefici per entrambi i protagonisti, viene talvolta a spezzarsi e ad alterarsi in maniera irreversibile, con la comparsa di una serie di disturbi comportamentali. Perciò la valutazione dello stato di benessere dell'animale diventa una tappa imprescindibile nel prosieguo di un "legame" che deve essere basato prima di tutto sulla conoscenza e sul rispetto reciproco.

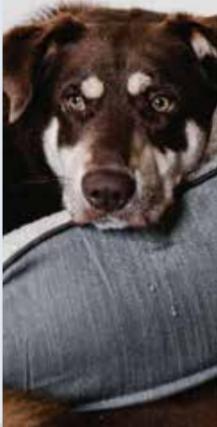
Alla luce di tutto ciò è necessario sottolineare come la valutazione del benessere animale non sia solo un problema che riguarda gli allevamenti zootecnici e gli animali da reddito, bensì un aspetto che coinvolge tutti gli allevamenti animali, canili e gattili compresi, per migliorare concretamente la qualità di vita dei nostri animali, costretti a vivere in condizioni che mettono a dura prova la loro capacità di adattarsi all'ambiente. Il benessere animale è una sfera complessa che include aspetti fisici, comportamentali e psicologici. Il benessere di un individuo è la sua condizione rispetto alla sua capacità di adattarsi all'ambiente (Broom, 1988): questa definizione implica che gli animali soffrono quando hanno difficoltà nell'adattarsi alle condizioni nelle quali vengono tenuti (allevati, ricoverati, trasportati). Un buon metodo per stabilire condizioni accettabili di benessere è sapere che cosa è importante per adattarsi all'ambiente dal punto di vista dell'animale.

Il benessere di un animale comprende sia il suo stato mentale sia fisico. Se benessere fisico vuol dire dare all'animale nutrimento, cure e protezione, per benessere psicologico si intende il soddisfacimento dei bisogni etologici. In particolare il benessere fisico si valuta osservando lo stato di salute dell'animale, mentre quello psichico osservando lo stato mentale; per accertarsi dello stato di benessere di un animale uno non può prescindere dall'altro.

I bisogni etologici si possono soddisfare dando la possibilità al cane e al gatto di manifestare i comportamenti specie-specifici. Il soddisfacimento dei bisogni etologici è la miglior forma di prevenzione dei problemi comportamentali. Per soddisfare lo stato di benessere di un animale bisogna sempre considerare degli elementi fondamentali: lo spazio concesso all'individuo, l'attività e la socialità. Le esigenze, sia dal punto di vista fisico sia mentale, variano per ogni singolo individuo, e in parte sono legate alla selezione operata dall'uomo. In particolare, nel rispetto delle esigenze etologiche, assume grande importanza l'arricchimento ambientale - l'insieme di modificazioni dell'ambiente fisico e sociale del cane e del gatto che favoriscono la manifestazione dei comportamenti tipici della specie (Overall, 2013).

Nella tabella 1 sono descritte le principali esigenze etologiche del cane e del gatto atte a garantire un adeguato benessere.

Tabella 1. Principali esigenze etologiche del cane e del gatto atte a garantire un adeguato benessere (Dehasse, 2007; Horwitz et al., 2004; Houpt, 1991).

SPECIE/ESIGENZA	SPAZIO	SOCIALITÀ	ATTIVITÀ/GIOCO
CANE 	Dipende da: 1) possibilità di essere portato in ambiente esterno (non solo per espletare le funzioni fisiologiche, ma anche per camminare, correre, giocare, esplorare, socializzare); 2) numero di persone/animali presenti in casa (più individui ci sono, più lo spazio effettivo diminuisce, perché va condiviso) 3) da eventuali cambiamenti nel nucleo familiare (es. arrivo bambino, cucciolo, ecc.). Ciascun cane ha bisogno di un proprio spazio, per riposare, stare tranquillo e sentirsi protetto (un luogo sicuro e tranquillo tutto suo, possibilmente riparato, non condiviso e lontano dai luoghi di passaggio)	Il cane è un animale sociale e ha la necessità soprattutto di condividere attività e tempo con il proprietario. La solitudine nel cane causa sofferenza anche se lo spazio è abbondante, perciò: - abituarlo gradualmente a stare da solo - non lasciarlo solo per troppo tempo Inoltre, educazione e addestramento dovrebbero essere basate sul rinforzo positivo; sono assolutamente da evitare tutti i metodi di addestramento che implicano dolore fisico, paura o frustrazione	Non esistono regole precise per quanto riguarda l'esercizio quotidiano; dipende da diversi fattori: attitudine (razza); variabilità individuale; taglia; tipo di attività. -In linea generale i cani di taglia piccola dovrebbero fare 3-4 uscite al giorno della durata di almeno 20 min e una più lunga. I cani di taglia media e grande dovrebbero svolgere minimo 2 ore di attività al giorno. La presenza di un giardino non esclude le uscite: il cane deve comunque essere portato fuori per una passeggiata. Ciò gli permette di fare esercizio fisico (camminare, correre), ma anche venire a contatto con gli stimoli dell'ambiente esterno. -Oltre all'attività fisica i nostri cani hanno bisogno anche di attività mentale, che può essere stimolata facendo eseguire al cane semplici esercizi (seduto, zampa, ecc), utilizzando giochi di attivazione mentale e attività di fiuto e masticazione.
GATTO 	-Ha una precisa organizzazione del territorio e della gestione delle sue risorse: gli spazi per le principali attività (alimentazione, riposo, eliminazione) vanno separati, in modo che non siano vicini (anche in presenza di un solo gatto). - è un animale semi-arboricolo, che in natura trascorre parte della sua giornata sui rami degli alberi, pertanto anche in ambiente domestico tende a sfruttare lo spazio in tutte le dimensioni (altezza, larghezza e profondità) e a trascorrere parte del suo tempo in luoghi sopraelevati. È importante fornire al gatto luoghi di riposo in punti tranquilli, non di passaggio o vicino a fonti di rumore e che gli consentano di nascondersi. - le cassette igieniche dovrebbero essere in numero uguale a quello dei gatti presenti in casa + 1 e vanno posizionate in ambienti diversi, in zone tranquille e non di passaggio, lontano da fonti di rumore	È una specie sociale ma solitaria che tende a formare dei gruppi solo quando le risorse e gli spazi sono sufficienti, perciò: - se più gatti condividono un ambiente casalingo, devono poter disporre ognuno delle proprie risorse e dei propri spazi, senza che questi debbano per forza essere condivisi con gli altri (divisione virtuale dei territori) -fornire spazi alti, ma anche passaggi sopraelevati e zone riparate che creino dei rifugi sicuri	In natura il gatto, in quanto predatore, caccia per 3-4 ore al giorno; per questo, nell'ambiente domestico è necessario fornirgli una serie di attività che lo tengano impegnato durante il giorno, cercando di ricreare un'attività simile nelle nostre case attraverso il gioco. È importante far intraprendere al gatto delle attività o fornirgli dei giochi che gli permettano di utilizzare e tenere allenati i propri sensi: la vista, l'udito, il tatto, l'olfatto e il gusto. Ovviamente i giochi preferiti dai gatti sono quelli che hanno le caratteristiche di una preda. Sono molto utili i giocattoli che stimolano attività come la corsa, il rincorrere, il puntare e il saltare.

Bibliografia

- Broom D.M. 1988. The scientific assessment of animal welfare. Appl. Anim. Behav. Sci. 20, 5.
 Dehasse J. 2007. Intelligent activity for dogs as a tool in behavioural therapy. In Landsberg G., Mattiello S., Mills D. (eds): Proceedings of the 6th International Veterinary Behavioral Meeting.
 Horwitz D.F., Mills D.S., Heat S. 2004. Terapia comportamentale del cane e del gatto. Utet, Torino.
 Houpt K.A. 1991. Il comportamento degli animali domestici. EMSI, Roma.
 Overall K.L. 2013. Clinical Behavioral Medicine for Small Animals 2nd Edition. St. Louis, Mosby-Year Book Inc.

L'andamento dei mercati delle materie prime: marzo-aprile 2023

Il prezzo del mais prosegue la sua discesa verso i livelli pre-guerra in Ucraina. Le due quotazioni nazionali per il prodotto "con caratteristiche" o "contratto 103" sono scese rispettivamente del -4,6% e del -4,9% nel mese di marzo rispetto a febbraio, e di oltre il 5% nel mese di aprile rispetto a marzo (-5,1% e -5,5% rispettivamente). Le quotazioni si sono attestaste su 291 €/t e 281 €/t rispettivamente, nel mese di aprile 2023, con una diminuzione del 23-25% rispetto alle quotazioni di un anno prima.

Anche se la guerra Russo-Ucraina purtroppo non è finita, i mercati delle materie prime agricole, almeno per il mais e la soia, sembrano aver sostanzialmente riassorbito lo shock.

Le quotazioni del mais di importazione sulla piazza

di Milano, sia comunitario che non comunitario, sono sostanzialmente allineate con quelle del mais nazionale, con le stesse tendenze già evidenziate sia su base congiunturale che strutturale.

Un andamento molto simile è quello seguito dalle quotazioni USA del mais: queste, infatti, dopo essere salite fino a raggiungere un massimo nel giugno 2022, sono progressivamente scese fino ai 237 €/t circa dei mesi di marzo e aprile 2023. E' interessante notare come si sia andato restringendo, nel corso dell'ultimo anno, anche il gap tra quotazioni italiane e quotazioni USA, possibile segno di una riduzione anche dei costi di trasporto internazionali.

Anche la soia mostra quotazioni in tendenziale contrazione secondo un percorso molto simile a quello

seguito dalle quotazioni del mais: a Milano, le quotazioni del prodotto nazionale e quelle del prodotto estero sono scese rispettivamente del -3,8% e del -4,6% nel mese di marzo rispetto a febbraio e di un altro -5,7% e -5,4% in aprile (sempre rispetto al mese precedente). Ad aprile le quotazioni si aggirano sui 512 €/t per il prodotto nazionale e 528 €/t per quello di importazione.

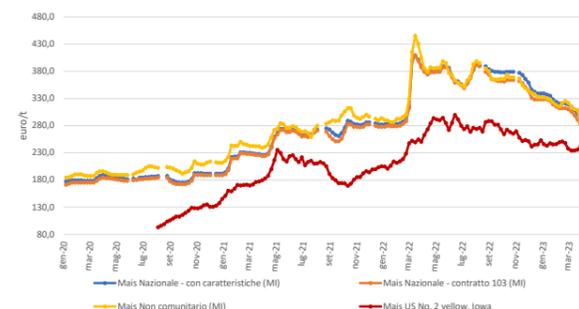
Le quotazioni USA sono diminuite negli ultimi due mesi ma in misura meno intensa: -2,3% da febbraio a marzo, e -2,2% da marzo ad aprile. Con la progressiva riduzione delle quotazioni, come avvenuto per il mais, anche per la soia il differenziale di prezzo tra i prezzi USA e quelli nazionali si è andato riducendo, probabilmente per le stesse ragioni di riduzione del costo di trasporto a livello internazionale.

Tab. 1 Prezzi medi mensili e settimanali del mais e della soia sul mercato nazionale e statunitense

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	mar-23	apr-23	mar 23/ feb 23	apr 23/ mar 23	mar 23/ mar 22	apr 23/ apr 22
Mais						
Nazionale - con caratteristiche (MI)	307,0	291,0	-4,6	-5,2	-19,7	-23,3
Nazionale - contratto 103 (MI)	297,4	281,0	-4,9	-5,5	-22,0	-25,5
Comunitario (MI)	302,1	287,5	-4,2	-4,8	-22,2	-24,1
Non comunitario (MI)	307,9	287,0	-3,8	-6,8	-23,9	-25,3
US No. 2 yellow, Iowa	236,7	237,5	-4,7	0,3	-5,6	-14,7
Soia						
Nazionale (MI)	543,3	512,5	-3,8	-5,7	-21,7	-26,9
Estera (MI)	558,3	528,0	-4,6	-5,4	-19,1	-22,6
US Soybeans No.1 Iowa	495,1	484,4	-2,3	-2,2	-6,2	-11,3

Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano, FAO e Usda

Graf. 1 Prezzi settimanali del granoturco alla borsa merci di Milano e negli USA



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda

Graf. 2 Prezzi settimanali della soia sul mercato nazionale e statunitense



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano, FAO e Usda

L'ANDAMENTO DEI MERCATI DELLA FILIERA SUINICOLA: MARZO - APRILE 2023

L'ANDAMENTO DEI MERCATI DELLA FILIERA SUINI-

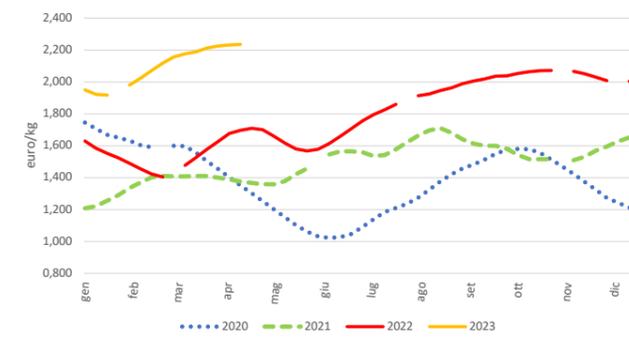
COLA: MARZO-APRILE 2023

Le quotazioni CUN dei suini grassi da macello nei mesi di marzo e aprile hanno ripreso a salire, superando i livelli record dello scorso ottobre e toccando, come

dato medio mensile, i 2,19€/kg in marzo e i 2,23 €/kg in aprile. Si tratta di quotazioni mai raggiunte in precedenza, toccate soprattutto per carenza di materia prima. Le variazioni rispetto allo scorso anno sono pari a +41% nel mese di marzo e +31% in quello di aprile. Il prezzo della coscia fresca per crudo tipico è aumentato del 2,1-2,2% nel mese di marzo mentre è diminuita del -1,5% in aprile rispetto alla quotazione del mese precedente. Anche in questo caso i prezzi hanno toccato valori record mai raggiunti in precedenza. Pur tenendo conto del fatto che i prezzi del prosciutto di Parma Dop stagionato hanno anch'essi raggiunto livelli record negli ultimi mesi, non si può non rilevare come la redditività della attività di stagionatura sia in progressiva discesa soprattutto rispetto ai livelli dello scorso anno, a causa dell'impatto crescente dei costi di acquisto delle cosce fresche sul costo di produzione finale.

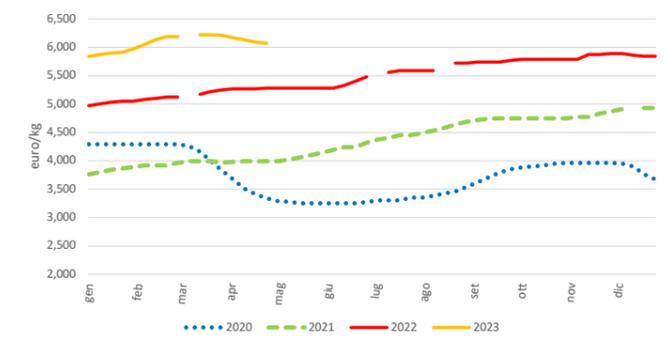
Grazie al citato andamento dei prezzi, la redditività della fase di allevamento è aumentata ulteriormente nei mesi di marzo (+8,8% rispetto a febbraio) e aprile (+3,8% rispetto a marzo), mentre è diminuita quella dell'attività di macellazione: -1,8% e -1,9% rispettivamente nei mesi di marzo e aprile rispetto ai mesi precedenti. In questa fase particolare del mercato nazionale, quindi, si conferma una situazione molto favorevole per gli allevatori ma assai meno per i macellatori da un lato, e di crescente difficoltà per gli stagionatori di prosciutti dall'altro. Un tema critico da tenere monitorato nei prossimi mesi sarà il prezzo al dettaglio del prosciutto Dop stagionato e il livello dei consumi. Se i prezzi dovessero iniziare a contrarsi, soprattutto per far fronte a un calo possibile dei consumi connesso con l'impoverimento da inflazione, il settore dei prosciuttifici potrebbe andare incontro a una crisi davvero preoccupante.

Graf. 1 - Prezzi settimanali suini da macello pesanti 160-176 Kg (circuito tutelato)



Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello

Graf. 2 - Prezzi settimanali coscia fresca per crudo DOP da 13 a 16 Kg



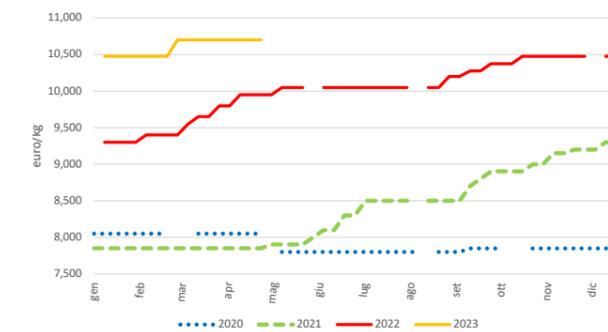
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca

Tab. 1 - Prezzi medi mensili e settimanali di alcuni prodotti del comparto suinicolo nazionale

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	mar-23	apr-23	mar 23/ feb 23	apr 23/ mar 23	mar 23/ mar 22	apr 23/ apr 22
Suini (Cun suini)						
Suini da macello 160/176 Kg - circuito tutelato	2,191	2,227	7,0	1,6	41,2	31,3
Tagli di carne suina fresca (Cun tagli)						
Coscia fresca per crudo tipico 11-13 kg	5,695	5,608	2,2	-1,5	22,5	18,2
Coscia fresca per crudo tipico 13-16 kg	6,210	6,115	2,1	-1,5	19,7	16,0
Lombo taglio Padova	4,625	4,850	14,2	4,9	13,5	2,1
Prosciutti stagionati (borsa merci Parma)						
Prosciutto di Parma da 9,5 kg e oltre	10,700	10,700	2,1	0,0	11,3	7,9

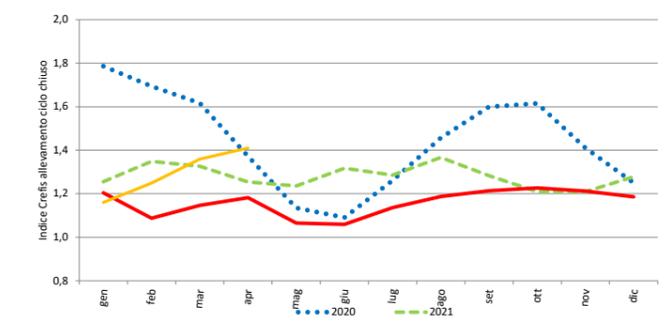
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello, CUN tagli di carne suina fresca e borsa merci Parma

Graf. 3 - Prezzi settimanali prosciutto di Parma stagionato di 9,5 kg e oltre



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Parma

Graf. 4 - Indice Crefis di redditività dell'allevamento a ciclo chiuso in Italia



Fonte: elaborazioni Crefis su dati Cun suini e borsa merci Milano

Tab. 2 - Indice Crefis di redditività dell'allevamento, della macellazione e della stagionatura del Parma pesante

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	mar-23	apr-23	mar 23/ feb 23	apr 23/ mar 23	mar 23/ mar 22	apr 23/ apr 22
Indice redditività allevamento a ciclo chiuso	1,359	1,410	8,8	3,8	18,5	19,3
Indice redditività macellazione	1,079	1,058	-1,8	-1,9	-15,0	-14,4
Indice redditività stagionatura Parma pesante	2,062	2,029	0,1	-1,6	-14,6	-18,4

Fonte: elaborazioni Crefis su dati Cun suini da macello, Cun suini da allevamento, Cun tagli di carne suina fresca e borsa merci Milano





Il Ddl contro il “cibo sintetico” sbarca in Senato

Lo scorso 28 marzo il Consiglio dei ministri ha approvato, su proposta del Ministro Lollobrigida, il disegno di legge contro il cibo sintetico denominato “Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici”.

Sul tema del cibo sintetico l'attenzione si è focalizzata principalmente sulla carne sintetica, o forse meglio dire carne coltivata. Si tratta di un alimento prodotto in laboratorio che deriva da un processo di coltivazione cellulare effettuato su cellule staminali prelevate da animali vivi. I lavori di questo ddl sono stati assegnati alle commissioni riunite 9^a e 10^a. In occasione della giornata mondiale della sicurezza alimentare, celebrata il 7 giugno, si sono svolte le prime audizioni. È stata scelta appositamente questa data simbolica per lanciare un messaggio significativo sull'azione conservatrice, a tutela del Made in Italy, che vuole intraprendere e consolidare il Governo guidato da Giorgia Meloni. In particolare l'obiettivo è preservare la valenza del patrimonio agro-zootecnico-alimentare in termini sia socio-economici sia culturali, in quanto settore strategico della Nazione. Infatti, secondo quanto reso noto nell'Annuario

dell'Agricoltura italiana 2021 del Crea, basti pensare che il solo peso complessivo del comparto zootecnico sul totale della produzione agricola nazionale è del 28% (16.890 mln euro).

In Europa l'attenzione su ricerca e possibilità di commerciare cibi sintetici è particolarmente alta negli ultimi anni. Negli USA il commercio è già possibile a fronte del parere positivo espresso dalla Food and Drug Administration (FDA). Anche in Europa si sta intensificando sempre di più il dibattito su tale possibilità per via dei crescenti investimenti in ricerca, che in alcuni casi sono stati sovvenzionati anche dall'UE. Secondo uno studio condotto da Nomisma, il mercato della carne sintetica ha già ottenuto 1,3 miliardi di investimenti, stimando una produzione in aumento fino a 2,1 milioni di tonnellate entro il 2030.

Nonostante il business del cibo sintetico sia in costante evoluzione, ad oggi non esisterebbero studi scientifici in grado di escludere conseguenze negative sulla salute umana a fronte di un eventuale consumo. La discussione su questa tipologia di cibo, oltre ad essere

CUSTODIAMO GLI STESSI VALORI *dal 1840*



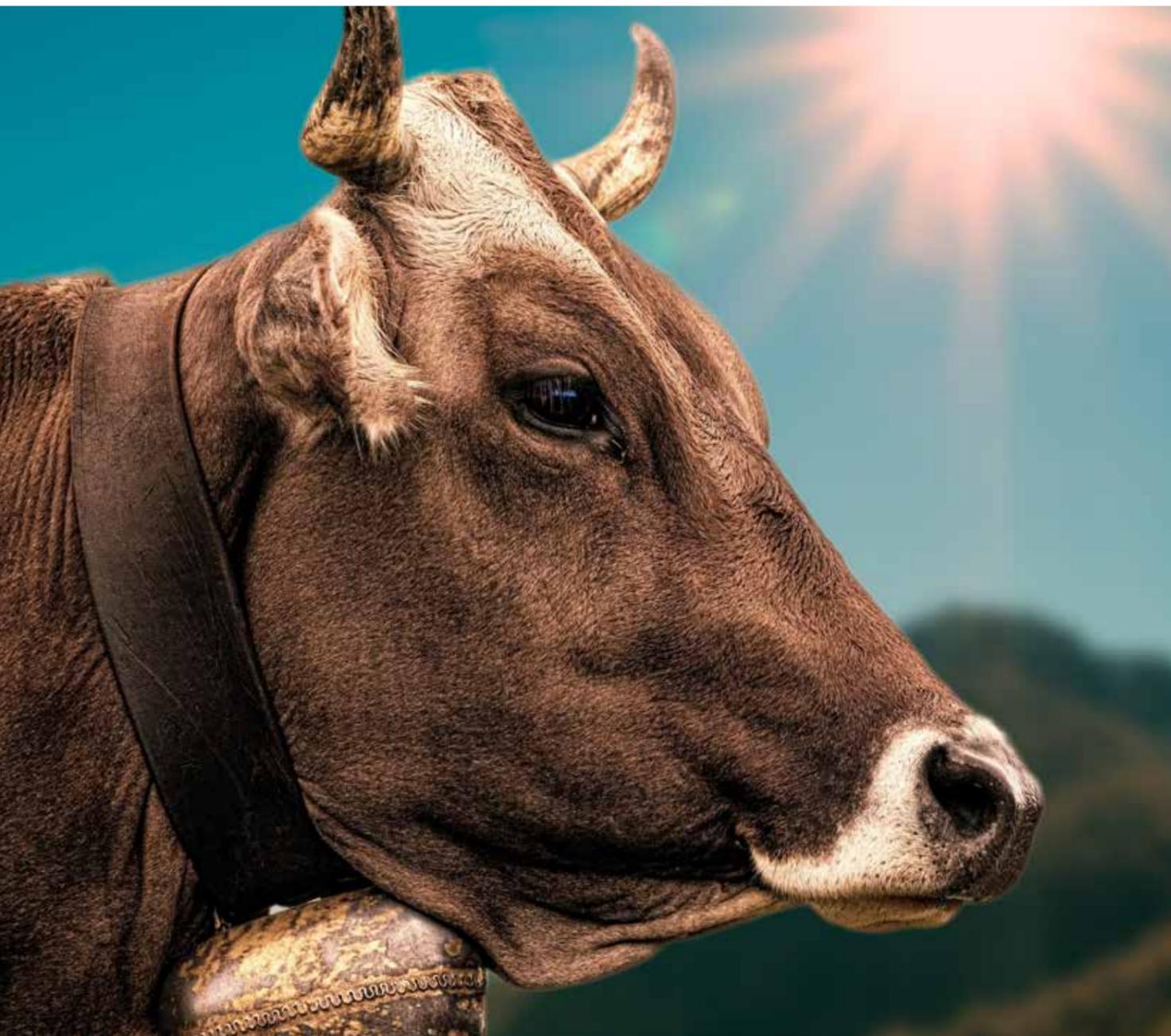
Cimas è specializzata nella realizzazione di mangimifici e impianti di stoccaggio chiavi in mano. Un'azienda con il **cuore tutto italiano** che ha fatto di sfida, dinamicità e passione i suoi capisaldi.



associata al tema contro l'abbattimento di animali, viene spesso presentata come soluzione sostenibile per contrastare l'inquinamento ambientale. Su questo aspetto, come per quello precedente, non vi sono studi che inconfutabilmente riescano ad avvalorare tale tesi, rendendoli di conseguenza molto dibattuti.

Nel ddl in questione viene indicato che gli operatori non potranno vendere, detenere, importare, produrre, somministrare o distribuire per fini alimentari gli alimenti o mangimi ottenuti a partire da colture cellulari o tessuti di animali. Sul fronte dei controlli, invece, le autorità preposte potranno emettere sanzioni che vanno da 10 mila a 60 mila euro, oppure il 10% del fatturato annuo, ferma restando la quota massima di 150 mila euro. Inoltre, con l'accertamento della violazione, oltre alla

confisca dei prodotti, le ditte non potranno accedere a finanziamenti pubblici per un periodo da uno a tre anni, fino ad arrivare alla chiusura dello stabilimento per il medesimo periodo nei casi più gravi. Nel documento non sussiste alcuna limitazione alla ricerca sul cibo sintetico. Si tratta di una decisione importante che pone fiducia nella scienza, permettendo di comprendere realmente l'impatto della tematica, agire con cautela su questioni non ancora sufficientemente chiare, tutelando al contempo la salute dell'uomo e l'intero settore agro-zootecnico-alimentare. Nella cultura italiana il cibo è sinonimo di territorio, tradizione, salute e identità, ricoprendo anche un importante ruolo di unione sociale: pertanto, come tale, deve essere protetto da tutto ciò che lo riguarda e di cui non se ne conoscono i reali impatti, sino a prova contraria.



LEGISLAZIONE

di Francesca Russo

Assalzo



Registro UE additivi per mangimi, nuova versione online

Il Registro comunitario Additivi per mangimi in formato pdf, a cui eravamo abituati oramai da più di un decennio, è stato di recente sostituito con una nuova versione on line, avente stessa infrastruttura di altri database simili elaborati e consultabili a livello UE (ad esempio su pesticidi e loro residui).

Questa importante novità, in essere dal 5 aprile scorso, non è stata oggetto di comunicazione da parte della Commissione UE, provocando perplessità delle parti interessate ed anche un certo smarrimento nell'utilizzo dello strumento.

Sul lato sinistro del portale si possono trovare le varie opzioni di filtro per affinare la ricerca di un additivo, oltre che col suo nome in inglese o numero di identificazione.

La ricerca, infatti, può essere effettuata anche mediante i seguenti box:

- "Category/Functional Group" (Categoria/Gruppo funzionale di appartenenza)
- "Status" (autorizzato o meno)
- "To be phased out" (Da eliminare gradualmente)
- "Expiry date from" ed "Expiry date to" (Data di scadenza, da - fino a).

Trovato l'additivo di interesse e cliccando sulla voce, si è rimandati ad un'altra pagina che riporta le caratteristiche d'uso, alcune informazioni di interesse e soprattutto il

link all'atto autorizzativo, unico atto che gli operatori devono necessariamente consultare per verificare alcune specificità fra cui le condizioni d'utilizzo e di etichettatura.

In termini di facilità d'uso, da una prima analisi, il database si carica rapidamente; riguardo a funzionalità e completezza però potrebbero essere previsti ed attuati alcuni miglioramenti.

In realtà, tra la precedente versione del Registro Additivi in pdf e la nuova versione online, vi sono differenze che potrebbero creare qualche difficoltà; in particolare:

- è omesso l'Allegato II (additivi da ritirare), anche se è presente una frase in rosso che indica le misure transitorie eventualmente previste per un additivo specifico oppure la conferma di eliminazione graduale se non è stato presentato dossier a difesa;
- non sono più evidenziati con bordo rosso gli additivi per i quali è stata ritirata o non è stata presentata una domanda di rinnovo entro i termini previsti. Tuttavia, nella versione attuale, compare un messaggio recante in rosso la data di fine autorizzazione.

Sembra invece che, laddove un rinnovo di autorizzazione di un additivo non sia stato ancora pubblicato per motivi che esulano dal controllo del richiedente (art. 14 del Reg. CE n. 1831/2003), non appaia alcun disclaimer. Quindi l'additivo potrebbe continuare ad essere prodotto,

immesso in commercio ed utilizzato alle condizioni già in essere fino ad una decisione della Commissione.

I servizi della Commissione UE sono consapevoli che lo strumento, nella forma attuale, abbia un potenziale di miglioramento e hanno invitato le organizzazioni europee della filiera dei mangimi a raccogliere commenti sul contenuto (imprecisioni, inesattezze, ecc.), sulla infrastruttura, sulla facilità dell'interfaccia, sulla modalità di ricerca, ecc.

FEFAC – la Federazione europea dei produttori di mangimi - è in contatto con altre organizzazioni della catena alimentare per coordinare la raccolta di commenti e suggerimenti per il miglioramento. Assalzo svolge a livello nazionale il medesimo ruolo con i propri associati, oltre a fornire supporto operativo con indicazioni e suggerimenti d'uso per la consultazione del nuovo Registro Additivi.

Indipendentemente dalla nuova forma di questo strumento di lavoro, si ricorda che il Registro Additivi per Mangimi resta un elenco positivo e chiuso, ha solo scopo informativo e non sostituisce i singoli atti autorizzativi che sono l'unica base legale per l'immissione in commercio e l'uso in alimentazione animale.

L'aggiornamento continua ad essere effettuato dopo pubblicazione dei nuovi atti autorizzativi o delle revoche o modifiche ritenute necessarie dalla Commissione UE e dall'EFSA.

Nuove realizzazioni e risanamenti silos e recupero di facciate in calcestruzzo



Nuova realizzazione di 92 silos, torre di lavorazione, scala di emergenza e montacarichi



Demolizione e ricostruzione batteria di 8 silos



Manutenzione, sabbiatura e verniciatura silos



Particolare calcestruzzo prima del risanamento



Elementi di facciata in calcestruzzo risanati

Manutenzione, recupero e rinforzo di impianti industriali

Risanamento di silos degradati

Adeguamento e miglioramento sismico delle strutture

Recupero e protezione di elementi di facciata in calcestruzzo armato

Trattamenti protettivi e anticorrosivi di strutture

Rivestimenti in resina di silos stoccaggio e serbatoi



Sicurezza alimentare per i mangimi.

Conoscenza di processo
ed innovazione Bühler.

Bühler sfrutta al meglio scienza e tecnologia per garantire mangimi sicuri lungo l'intera catena del valore.

Forniamo soluzioni per migliorare la qualità delle materie prime, eliminare i rischi connessi alla sicurezza alimentare e per garantire processi di trasformazione ad alta sanificazione - da mangimi sicuri ad animali sani, per la tutela del consumatore finale.

Domande? Parliamone.

food.safety@buhlergroup.com

