

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



Mirco Carloni, Presidente ComAgri: “Filiera agroalimentare, necessario puntare alla sostenibilità”



ASSALZOO
NORMATA

RICERCA

Allevamenti di ovini e caprini,
trend in aumento

ECONOMIA

Commercio estero cereali 2022

LEGISLAZIONE

Come si calcola il risarcimento
del danno nei contratti
internazionali?



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



ARCHITECTURAL INDUSTRY

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

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



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
tel. +39 348 2597 514

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

SOMMARIO

EDITORIALE

pag. 2 Appunti per il settore mangimistico
di Giulio Gavino Usai

ATTUALITÀ

pag. 4 Mirco Carloni, Presidente ComAgri: "Filiera agroalimentare, necessario puntare alla sostenibilità"
di Miriam Cesta

RICERCA

pag. 6 Capra da latte: nutrizione e benessere
di G. Matteo Crovetto

pag. 8 Il benessere degli ovini e dei caprini
di Silvana Mattiello, Monica Battini e Martina Ozella

ECONOMIA

pag. 12 Rete Qualità Mais: monitoraggio micotossine, campagna 2022
di Sabrina Locatelli, Stefania Mascheroni, Nadia Lazzaroni, Chiara Lanzasova, Nicola Pecchioni

pag. 16 L'andamento dei mercati delle materie prime: gennaio-febbraio 2023
di Gabriele Canali

pag. 20 Commercio estero cereali 2022
di Redazione

ECCELLENZE

pag. 24 La dolcezza dell'eccellenza, dagli antichi romani a oggi: il Prosciutto Veneto Dop
di Andrea Spinelli Barrile

pag. 26 Attilio Fontana, Presidente Consorzio Prosciutto Veneto Dop: "Il segreto è nel siero di latte"
di Andrea Spinelli Barrile

LEGISLAZIONE/ RUBRICA DI PALAZZO

pag. 28 In parlamento si discute di Tea
di Mattia Bianchi

LEGISLAZIONE/ L'ANGOLO DELL'AVVOCATO

pag. 31 Come si calcola il risarcimento del danno nei contratti internazionali con resa CIFFO se la merce viene rifiutata dal compratore dopo l'arrivo a destino?
di Claudio Perrella

di Giulio Gavino Usai

Responsabile economico Assalzo



APPUNTI PER IL SETTORE MANGIMISTICO

Ci sono questioni importanti tanto a livello industriale quanto a livello amministrativo che per la mangimistica in prima istanza, e per tutta la filiera zootecnica nel suo complesso in seconda istanza, necessitano di essere affrontate per le ricadute che possono comportare sul sistema agroalimentare e sulla sicurezza degli approvvigionamenti. Tematiche che non sono di facile né tantomeno di immediata soluzione, che presuppongono il coinvolgimento non soltanto ai vari livelli della filiera dalla produzione primaria all'industria di trasformazione, ma che necessitano di un'attenzione particolare della politica e del Governo affinché siano adottate le misure utili non solo per garantire la prosecuzione dell'attività produttiva di una filiera fondamentale per l'economia nazionale ma anche, soprattutto, per garantire la sicurezza degli approvvigionamenti alimentari.

Materie prime agricole - L'Italia ha raggiunto un livello particolarmente basso nella capacità di autoapprovvigionamento interno di materie prime agricole che l'ha resa oramai dipendente dalle importazioni per oltre il 60% del proprio fabbisogno. Questa forte dipendenza dall'estero per le produzioni alimentari del nostro Paese rappresenta una notevole criticità per la filiera agro-zootecnica-alimentare, criticità ancor più accentuata dalle problematiche di mercato conseguenti il conflitto tra Russia e Ucraina, e che si erano già evidenziate durante la crisi della pandemia da Covid-19, che pongono interrogativi sulla sicurezza degli approvvigionamenti alimentari. Con particolare riguardo al mais, che rappresenta la più importante materia prima utilizzata per l'alimentazione animale, il cui costante calo della produzione nazionale ha oramai raggiunto un grado di vero e proprio allarme toccando un minimo storico che ci riporta indietro di oltre mezzo secolo.

Il mais ha una funzione strategica ed è insostituibile per la zootecnia nazionale, generando una filiera con un valore complessivo di circa 63 miliardi di euro. Ciononostante si assiste ormai da quasi 20 anni a una continua erosione delle superfici coltivate a questo cereale, con una perdita di quasi 600.000 ettari e circa 6 milioni di tonnellate di granella: una perdita che rischia di diventare un vero e proprio boomerang per l'immagine e per l'economia di un Paese come il nostro che fa del Made in Italy alimentare una bandiera nel mondo. Per questa ragione non è più rinviabile l'adozione di misure che consentano di far recuperare competitività alla nostra produzione primaria: tra queste, oltre alle misure compensative per fronteggiare l'emergenza, è necessario fornire strumenti

strutturali come un forte impulso all'innovazione attraverso la messa in atto di quanto mette a nostra disposizione la più moderna ricerca in agricoltura. In particolare occorre un'accelerazione nell'autorizzazione alla sperimentazione in campo delle cosiddette TEA, che possono rappresentare uno strumento importantissimo per ridare competitività alle nostre produzioni agricole, ma anche per far fronte al cambiamento climatico e alla sempre più severa richiesta di sostenibilità ambientale per tutte le produzioni agricole.

Sottoprodotti e co-prodotti agroalimentari - La forte dipendenza dall'estero di materie prime rende necessaria un'attenta gestione dei cosiddetti sottoprodotti del settore agroalimentare che rappresentano una risorsa di estrema importanza per la filiera. Il reimpiego all'interno del ciclo alimentare dei sottoprodotti consente infatti non soltanto di attingere a una fonte di approvvigionamento interno di materie prime per la produzione di mangimi per alimentare gli animali da cui derivano latte, carni, uova e pesce per i nostri consumatori, ma permette anche di realizzare in modo concreto un'economia realmente circolare, aumentando il livello di sostenibilità interno al comparto agroalimentare e contribuendo in modo estremamente significativo a una concreta riduzione degli sprechi alimentari. A oggi l'industria mangimistica impiega una quantità molto rilevante di questi sottoprodotti quantificabile in complesso in circa 5 milioni di tonnellate all'anno (tra crusche, residui della produzione dello zucchero dell'amido, dell'industria dolciaria e pastaria, della produzione di alcool o della birra, del latte, ecc.), generando un valore diretto dei soli sottoprodotti di circa 1,5 miliardi di euro. Per tale ragione è necessario evitare un dirottamento dell'utilizzo di queste materie prime alimentari per usi concorrenti, come ad esempio quello energetico, oltretutto incentivato con aiuti pubblici. Per tale ragione è auspicabile un urgente chiarimento normativo che elimini questa forma di vera e propria concorrenza sleale e spreco alimentare, rispettando un criterio raccomandato anche dalla stessa Commissione europea (cosiddetto food, feed, fuels) che stabilisce una gerarchia di utilizzo dei sottoprodotti che devono essere destinati, in primo luogo, alle produzioni alimentari e mangimistiche e solo in via subordinata, quando ciò non è possibile, all'impiego energetico.

Problematiche amministrative - Ci sono tre problematiche urgenti che affliggono il comparto mangimistico e sulle quali si auspica un intervento in tempi brevi a livello istituzionale:

- **Abolizione registro telematico cereali.** La Legge n. 178/2020 ha stabilito ai commi dal 139 al 142 l'imposizione a carico di alcuni operatori della filiera cerealicola dell'obbligo di tenuta di un registro di

carico e scarico dei cereali, dei semi oleosi e dei loro derivati. Tale norma è conosciuta come "Granaio Italia". Quanto previsto da essa rappresenta un inutile aggravio economico e amministrativo a carico della filiera cerealicola che va nella direzione opposta al criterio della semplificazione e del minor onere per le aziende, e contrario anche alla necessità di sburocratizzazione per le attività produttive. I dati in questione sono a vario titolo già in possesso delle Amministrazioni e pertanto è inutile richiederne la rendicontazione ulteriore agli operatori già alle prese con una miriade di adempimenti amministrativi. Per tale ragione è fortemente auspicabile l'abolizione di questa norma ingiusta e ingiustamente gravosa per le aziende.

- **Pratiche commerciali sleali.** Dal 15 dicembre 2021 è entrato in vigore il Decreto Legislativo n. 198/2021 che, in applicazione della Direttiva (UE) 2019/633, stabilisce disposizioni per il contrasto alle pratiche commerciali sleali. Pur condividendo senza esitazioni lo spirito della normativa, si devono tuttavia evidenziare le forti difficoltà che la medesima pone per i molteplici dubbi sull'interpretazione della normativa per gli operatori del settore agroalimentare, e di quello mangimistico in particolare. In particolare, oltre alle problematiche legate all'applicazione dell'accordo quadro anziché del contratto di cessione, così come alla decorrenza del termine di pagamento che implica difficoltà amministrative notevoli per le aziende, su due aspetti in particolare sarebbe opportuna una modifica della normativa per renderla rispondente a quanto previsto dalla Direttiva comunitaria da cui trae origine, sia per quanto concerne l'obbligatorietà della forma scritta del contratto, così come la durata minima di 12 mesi. Due elementi non in sintonia con quanto disposto dalla Direttiva comunitaria ma anche in forte contrasto con le pratiche e gli usi commerciali che contraddistinguono il settore dell'alimentazione animale.

- **Peste suina africana.** A gennaio 2022 sono comparsi i primi focolai di Peste Suina Africana (PSA) in Liguria e Piemonte. Nel 2023 i focolai di PSA si sono ripresentati con la concreta preoccupazione di un possibile coinvolgimento delle Regioni limitrofe ad alta densità di allevamento. Si tratta di una situazione che nel caso si verificasse metterebbe a serio rischio il nostro patrimonio zootecnico suino, mettendo in pericolo la stessa produzione di tutti i prodotti trasformati, ivi compresi quindi anche quelli di eccellenza del nostro agroalimentare: è dunque quanto mai urgente fornire al Commissario straordinario per la PSA i mezzi, anche economici, per l'adozione di un piano immediato che stabilisca reali misure di contenimento della fauna selvatica da cui deriva la crisi sanitaria e per evitare un allargamento della malattia con il coinvolgimento dell'allevamento suino nazionale.

ASSALZOO
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



MIRCO CARLONI, PRESIDENTE COMAGRI: “FILIERA AGROALIMENTARE, NECESSARIO PUNTARE ALLA SOSTENIBILITÀ”

Dare maggiore spazio ai giovani che rappresentano il futuro dell'agricoltura, affrontare il problema della siccità in modo sostenibile e investire sempre più su importanti temi zootecnici come il benessere degli animali. Sono alcuni degli obiettivi che si prefigge Mirco Carloni, Presidente della XIII Commissione parlamentare permanente Agricoltura presso la Camera dei Deputati, affinché il comparto agroalimentare sia sempre più competitivo e allo stesso tempo rispettoso dell'ambiente.

Il comparto agroalimentare è un settore fondamentale per l'economia italiana: quali sono le priorità su cui lavorare per garantire una crescita duratura a questo settore, soprattutto in un periodo

delicato come quello che stiamo attraversando a causa di eventi molto importanti accaduti negli ultimi due anni, quali la pandemia da Covid-19 e la guerra russo-ucraina?

Bisogna innanzitutto favorire il ricambio generazionale. Occorrono misure concrete per permettere ai ragazzi l'insediamento e la permanenza nel settore agricolo. È per questo che abbiamo presentato la proposta di legge “Gioventù agricola”. Sono loro i giovani il futuro dell'agricoltura.

Il Made in Italy è simbolo a livello internazionale di qualità e i prodotti che possono vantare questo

marchio sono un punto di forza del mercato italiano. Cosa si può fare per difendere questo settore e sfruttarne le potenzialità?

Il nostro punto di forza è la qualità. Bisogna proteggere il prodotto Made in Italy da quello sintetico da laboratorio prodotto dalle multinazionali. Bisogna valorizzare l'eccellenza della nostra produzione e non demonizzare allevatori e agricoltori con una narrazione completamente sbagliata.

La sostenibilità ambientale è una vera e propria sfida: quali sono i punti su cui il sistema produttivo italiano delle filiere agroalimentari dovrebbe prestare maggiore attenzione per garantire la realizzazione di prodotti di qualità e al contempo reggere la sfida della sostenibilità?

C'è bisogno di un cambiamento, di trasformare l'agricoltura. È necessario puntare alla sostenibilità della filiera agroalimentare. Dal trasporto al commercio del cibo, non bisogna tralasciare alcun aspetto. In questo periodo, poi, occorrono soluzioni anche per risolvere e affrontare il problema della siccità in modo sostenibile. È importante, però, che gli obiettivi europei di natura ambientale non vadano a compromettere il lavoro dei nostri agricoltori.

La zootecnia è un settore attualmente al centro di un forte dibattito ambientale. Per quanto riguarda

la sostenibilità ambientale di questo settore, infatti, attualmente si rilevano posizioni contrastanti. A oggi possiamo dire che come Paese abbiamo a disposizione sufficienti risorse per soddisfare le legittime aspettative dei consumatori di avere alimenti sani e di qualità, garantendo al contempo il benessere animale?

Certo. Come ho già detto è sbagliato far passare gli allevatori e gli agricoltori come dei criminali. E bisogna puntare e investire sempre più sul benessere dell'animale e sulla sostenibilità.

È da poco iniziata la nuova legislatura: lei è Presidente della XIII Commissione parlamentare permanente Agricoltura presso la Camera dei Deputati, una commissione che svolge un ruolo centrale per l'economia italiana. Quali obiettivi si pone di raggiungere da qui alla fine della legislatura?

Le parole chiave sono - e saranno - ascolto, velocità e semplificazione. Questo è quello che chiedono gli imprenditori agricoli. È importante, infatti, ascoltare le loro esigenze e i loro bisogni. Bisogna, inoltre, favorire il ricambio generazionale, valorizzare il Made in Italy e affrontare i problemi che derivano dal cambiamento climatico come la siccità.

CAPRA DA LATTE: NUTRIZIONE E BENESSERE

di G. Matteo Crovetto

■ Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi di Milano

L'allevamento della capra da latte in Italia ha fatto registrare sensibili miglioramenti produttivi e di efficienza soprattutto per il comparto "stabulato", dove gli animali sono allevati in stalla in modo intensivo. Come sempre i miglioramenti sono dovuti a molteplici fattori: genetica, igiene e sanità, ambienti e ricoveri, tecniche di mungitura sono certamente importanti, ma non vi è dubbio che l'alimentazione giochi un ruolo preminente nel permettere livelli produttivi e un'efficienza di produzione sempre maggiori, contribuendo al tempo stesso al benessere animale.

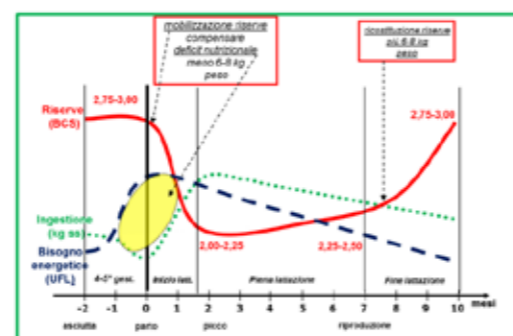
Recentemente si è concluso un progetto ("Democapra") finanziato dalla Regione Lombardia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) e coordinato dalla prof.ssa Silvana Mattiello, dell'Università degli Studi di Milano, che ha prodotto 90 interessanti e utili schede tecniche messe a punto da personale dell'ateneo milanese e da tecnici dell'Associazione Regionale Allevatori della Lombardia. Tali schede sono scaricabili in formato pdf dal sito:

<https://sites.unimi.it/democapra/index.php/schede-tecniche/tutte-le-schede/> e comprendono argomenti relativi a tutti gli aspetti riguardanti l'allevamento della capra.

Lo stato corporeo e le riserve tissutali

Concentrandoci sulle schede relative all'alimentazione, segnalò quella sulla valutazione dello stato corporeo (autore il dr. Giorgio Zanatta): un bilancio corretto tra le fasi di "ricostituzione" e di "consumo" delle riserve corporee ha un effetto diretto sul benessere degli animali e conseguentemente sulla produzione quanti-qualitativa di latte. La figura 1, tratta dalla scheda citata, illustra tale fenomeno.

Fig. 1 – Andamento dell'ingestione alimentare, del fabbisogno energetico e della condizione corporea (Body Condition Score) della capra nella parte finale della gestazione e a inizio, piena e fine lattazione.



La scheda spiega e illustra come effettuare una valutazione dell'animale per attribuire il BCS. A monte di tutto però deve essere applicato un piano alimentare in lattazione e in asciutta che garantisca una corretta condizione corporea associata a un soddisfacente livello produttivo. Come si evince dalla figura 1, una capra da latte di 60-70 kg di peso perde oltre il 10% del suo peso

(grasso e muscoli) a inizio lattazione per compensare il deficit energetico derivante da un'ingestione alimentare insufficiente a coprire i fabbisogni soprattutto energetici e in parte proteici associati a un'elevata produzione di latte. È quindi necessario che tali riserve tissutali vengano ricostituite nella parte finale della lattazione.

I foraggi da soli non bastano

Anche se di buona qualità (e spesso purtroppo non è così...) il foraggio non è sufficiente a garantire a una capra con una produzione latte medio/alta un adeguato apporto di energia e di proteine nella razione. Serve anche il mangime: singole materie prime concentrate (es. mais fioccolato, semi di soia, crusca di frumento, ecc.) o un mangime composto contenente anche l'integrazione minerale/vitaminica.

Il mangime garantisce un rapido rilascio di energia per l'animale, derivante soprattutto dall'amido, le pectine e gli zuccheri, mentre i componenti proteici del mangime assicurano un altrettanto rapida disponibilità di azoto nel rumine per la crescita microbica e quindi la formazione di proteina microbica.

Spesso le proteine, già carenti nei foraggi, sono anche poco digeribili in quanto avvolte da lignina, e ciò determina facilmente un fattore limitante per le produzioni di latte mede/elevate. Il concomitante basso valore in energia netta (NE, UFL) della maggior parte dei foraggi aggrava la situazione e impone l'aggiunta nella dieta di mangimi adeguati.

Non dimentichiamo gli oligoelementi!

Una volta coperti i fabbisogni energetici e proteici degli animali dobbiamo sincerarci che siano soddisfatti anche i fabbisogni vitaminico-minerali. Sottolineo questo aspetto perché molto spesso l'integrazione di tali nutrienti è poco o nulla considerata. Riporto una tabella tratta dalla scheda 70 di Democapra (autore il prof. Luca Rapetti).

Tab. 2. Fabbisogni giornalieri e soglia di eccesso dei diversi oligoelementi per la capra da latte

Minerale	Fabbisogno (mg/kg SS)	Soglia di eccesso (mg/kg SS)
Cu	15 (capre in lattazione) 25 (caprette accrescim.)	40
Zn	50	250
Mn	50	1.000
Se	0,1-0,2	5
Co	0,3	10
I	0,5-0,8	8
Mo	0,5	5

Come riportato nella scheda citata, uno dei problemi che talvolta si riscontra riguardo la nutrizione minerale della capra è la carenza di rame. "Poiché gli ovini hanno un fabbisogno (10 mg/kg SS) e una soglia di tolleranza (15 mg/kg SS) per il rame inferiori rispetto alla capra, gli integratori minerali per ovi-caprini sono necessariamente formulati con dosaggi che talvolta non contengono una quantità di rame sufficiente per la specie caprina. Da

considerare è anche l'azione antagonista verso il rame esercitata da eventuali eccessi di molibdeno e zolfo." Il benessere degli animali, capra da latte in questo caso, è quindi fortemente condizionato dall'alimentazione: i nutrienti vanno apportati con la dieta nelle giuste quantità, evitando carenze ma anche eccessi che possono rivelarsi dannosi per la salute oltre che per l'ambiente e il portafoglio dell'allevatore.





IL BENESSERE DEGLI OVINI E DEI CAPRINI

Il comparto dei piccoli ruminanti (pecore e capre) è di ridotte dimensioni e impatto se confrontato con quello dei bovini; tuttavia, soprattutto per quanto riguarda il settore caprino, si sta assistendo negli ultimi anni in Italia a un trend in aumento del numero di capi e di allevamenti. Queste specie sono in grado di generare reddito anche in contesti ambientali svantaggiati, come quelli collinari e montani, e rivestono quindi un ruolo importante per la valorizzazione di aree cosiddette “marginali”, dove le attività zootecniche più tradizionali si possono trovare in difficoltà.

Le tipologie di allevamento di queste specie sono estremamente variabili e spaziano da allevamenti di tipo prettamente intensivo, prevalentemente per la produzione di latte, ad allevamenti decisamente estensivi, indirizzati spesso alla produzione di carne. Tra questi estremi non sono rari gli allevamenti di tipo semi-intensivo o semi-estensivo. Naturalmente ciascuna di queste tipologie presenta problematiche specifiche relativamente al benessere animale. Inoltre, nonostante il fatto che spesso gli ovini e i caprini vengano considerati

congiuntamente, il comportamento e le necessità delle due specie presentano alcune differenze, con conseguenti differenze specifiche nelle problematiche di benessere.

Quali sono le differenze tra ovini e caprini?

Un'importante differenza tra le due specie riguarda il comportamento e le abitudini alimentari. Infatti, mentre le pecore sono essenzialmente dei pascolatori, che basano la loro alimentazione sull'assunzione di erba e foraggio grezzo, le capre sono dei brucatori, che selezionano l'alimento in base alla disponibilità, non disdegnando l'uso di parti apicali di alberi e arbusti, gemme, frutti e semi. Per questa ragione le mangiatoie per le capre non dovrebbero mai essere posizionate a livello del suolo, ma dovrebbero essere rialzate, per favorire la naturale postura assunta dagli animali quando brucano gli apici della vegetazione.

Inoltre le capre mostrano una maggiore capacità di adattamento a situazioni nuove, sono più curiose e presentano un comportamento più indipendente. La

necessità di esplorazione dell'ambiente è favorita se vengono messi a disposizione stimoli e punti sopraelevati dove arrampicarsi e da cui tenere sotto controllo l'ambiente circostante.

Le capre presentano un comportamento meno spiccatamente gregario rispetto alle pecore. Per questa ragione la separazione dal gruppo risulta più stressante per una pecora che una capra.

Sempre in relazione al comportamento sociale esistono differenze nel comportamento agonistico. In generale le capre sono più aggressive delle pecore e tendono ad affrontare direttamente le minacce, mentre le pecore tendono ad evitarle e a fuggire. Il classico atteggiamento agonistico nelle capre prevede la posizione eretta sulle zampe posteriori, per poi scendere cozzando con forza contro la testa dell'avversario; nelle pecore invece, e in particolare nei montoni, i maschi inizialmente arretrano per poi caricare l'avversario con violenti scontri frontali. Il comportamento agonistico può causare danni agli animali, soprattutto nel caso delle capre, e soprattutto

nel caso in cui siano presenti all'interno dello stesso recinto capre con e senza corna.

Altra importante differenza riguarda la strategia di difesa neonatale, che nella capra è di tipo hider (il capretto viene partorito in luoghi riparati, dove resta nascosto durante i primi giorni di vita; la madre si allontana per non attirare i predatori, e torna a visitare il piccolo solo in occasione degli allattamenti), mentre nella pecora è di tipo follower (l'agnello è subito in grado di alzarsi e seguire la madre nei suoi spostamenti, in cerca di protezione) (Miranda-de la Lama e Mattiello, 2010).

Il benessere negli allevamenti ovini e caprini

A livello nazionale non esistono norme specifiche a tutela del benessere degli ovini e dei caprini, che viene attualmente tutelato solo da norme generali che si applicano a tutti gli animali allevati (D. Lgs. 146/2001, recepimento della Direttiva 98/58/CE). Esistono tuttavia numerose linee guida in vari paesi (Svizzera, Regno Unito, Australia, Nuova Zelanda, Canada) che forniscono

indicazioni relative a strutture e gestione di pecore e capre. Inoltre nel 2014 il Panel Animal Health And Welfare (AHAW) dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha pubblicato un'opinione scientifica sui rischi per il benessere delle pecore da lana, carne e latte, che individua una serie di punti critici, variabili in relazione alla tipologia di animale e di allevamento. In particolare i principali rischi evidenziati riguardano stress termico, zoppie, mastiti (in pecore da latte), problemi respiratori (soprattutto nei sistemi intensivi), fame (soprattutto in sistemi estensivi o molto estensivi), dolore dovuto a pratiche manageriali (castrazione, amputazione della coda negli agnelli), problemi gastroenterici e disordini neonatali (agnelli) (EFSA AHAW Panel, 2014). Problemi analoghi possono insorgere anche nell'allevamento caprino, dove però possiamo osservare anche alcune criticità specifiche, ad esempio riguardo alle procedure di rimozione degli abbozzi cornuali. Questa pratica può essere molto dolorosa se non viene effettuata con le dovute precauzioni (anestesia e analgesia successiva) da personale preparato. Inoltre, se non eseguita correttamente, può lasciare dei residui di corna, che possono crescere in modo anomalo andando a effettuare pressione contro la testa o gli occhi causando lesioni e dolore.

Un problema emergente comune a entrambe le specie riguarda la predazione. I piccoli ruminanti sono le specie maggiormente esposte al rischio di predazione da parte soprattutto di lupo e orso, la cui consistenza numerica a livello nazionale è decisamente in aumento. È pertanto fondamentale custodire e proteggere gli animali, soprattutto quando sono al pascolo, mediante opportuni sistemi di prevenzione (quali ad esempio recinzioni elettrificate o cani da guardiania), in quanto l'attacco di un predatore può ferire o portare a morte numerosi individui e può essere fonte di forte stress per l'intero gregge che subisce l'attacco anche per tempi successivi.

Un buon rapporto uomo-animale è essenziale per entrambe le specie e deve essere stabilito fin dalle prime fasi di vita dei piccoli, grazie a frequenti e costanti interazioni positive con gli animali.

Come valutare il benessere degli ovini e dei caprini?

Come per tutte le specie allevate l'EFSA raccomanda di basare la valutazione del benessere sull'uso di indicatori diretti misurabili direttamente sugli animali (animal-based), mentre le strutture e la gestione devono essere considerate come dei fattori di rischio che possono favorire l'insorgenza di condizioni di scarso benessere o, in alcuni casi, come dei benefit che possono essere forniti agli animali per migliorare le loro condizioni di vita (EFSA AHAW Panel, 2012). Sulla base di queste indicazioni il progetto europeo AWIN ha messo a punto dei protocolli che utilizzano prevalentemente indicatori animal-based per la valutazione del benessere in allevamento delle capre allevate intensivamente (AWIN, 2015a) e delle pecore (in tutte le tipologie di allevamento; AWIN, 2015b). Alcuni degli indicatori contenuti in questi

protocolli sono successivamente stati integrati nei manuali di autocontrollo del sistema Classyfarm per capre e pecore da latte, elaborati dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale. Analogamente ai manuali Classyfarm per altre specie, i manuali per pecore e capre comprendono anche numerosi parametri strutturali, gestionali e di biosicurezza. Il rispetto dei parametri contenuti nei manuali Classyfarm rappresenta un prerequisito per l'adesione al Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (SQBNA), approvato con decreto interministeriale 2 agosto 2022, che permette l'accesso ai finanziamenti previsti dalla PAC 2023-2027, in particolare in riferimento all'Eco-schema I (Pagamento per la riduzione dell'antimicrobico-resistenza e il benessere animale). L'Eco-schema I prevede due livelli, uno volto alla riduzione dell'uso di antibiotici in allevamento (livello 1), e l'altro all'aumento dell'uso del pascolo (livello 2). Purtroppo ovini e caprini sono esclusi dal livello 2, che è limitato a bovini e suini. Considerato che gli allevamenti di piccoli ruminanti sono spesso di tipo estensivo e basati sull'uso del pascolo, questa limitazione appare poco giustificabile e fortemente penalizzante per il settore.

Tuttavia gli allevatori di pecore e capre possono accedere al livello 1 dell'Eco-schema. A questo proposito è interessante sottolineare che, proprio per facilitare l'accesso a un maggior numero di allevatori, il manuale per le pecore da latte è stato recentemente aggiornato. Infatti per accedere al finanziamento la prima versione del manuale prevedeva l'obbligo di fornire alle pecore uno spazio interno pro-capite di 1,5 m². Se tale valore appare adeguato in riferimento ad allevamenti di tipo intensivo, risultava però poco realistico per allevamenti di tipo semi-intensivo o semi-estensivo, dove gli animali fanno ampio uso del pascolo e vengono mantenuti all'interno dei ricoveri quasi esclusivamente durante le ore notturne. Per tale ragione il manuale prevede ora che "negli allevamenti di tipo semi-intensivo o semi-estensivo il valutatore può giudicare accettabile la condizione in cui gli animali siano ricoverati in strutture con superficie di decubito al di sotto dei limiti indicati (ma comunque non inferiore a 1 m²/capo), purché essi possano accedere ad un'ideale area di pascolo."

Riferimenti bibliografici

AWIN (2015a). AWIN welfare assessment protocol for goats. Doi: 10.13130/AWIN_goats_2015.

AWIN (2015b). AWIN welfare assessment protocol for sheep. Doi: 10.13130/AWIN_sheep_2015.

EFSA AHAW Panel (2012) Statement on the use of animal-based measures to assess the welfare of animals. EFSA Journal, 10(6): 2767.

EFSA AHAW Panel (2014) Scientific Opinion on the welfare risks related to the farming of sheep for wool, meat and milk production. EFSA Journal, 12(12): 3933.

Miranda-de la Lama G.C., Mattiello S. (2010) The importance of social behaviour for goat welfare in livestock farming. Small Rum. Res., 90: 1-10.

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.



RETE QUALITÀ MAIS: MONITORAGGIO MICOTOSSINE CAMPAGNA 2022

di Sabrina Locatelli*, Stefania Mascheroni,
Nadia Lazzaroni, Chiara Lanzanova, Nicola
Pecchioni

CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali,
Bergamo.

*e-mail: sabrina.locatelli@crea.gov.it

La granella di mais è soggetta ad infezione da parte di diverse specie fungine in grado di accumulare micotossine, prodotti del loro metabolismo secondario. Le micotossine che si riscontrano con maggiore frequenza nella granella di mais sono: aflatossine, prodotte da *Aspergillus flavus*, e fumonisine, prodotte da *Fusarium verticillioides*. Le micotossine sono tossiche per gli animali e per l'uomo; in particolare le aflatossine, la cui assunzione può avvenire tramite vegetali contaminati e alimenti di origine zootecnica, sono cancerogene, con effetti soprattutto a livello del fegato. I livelli massimi ammessi di tali sostanze sono regolamentati come riportato in Tabella 1.

Tabella 1: Limiti massimi delle principali micotossine in mais (µg/kg) come da Regolamenti (2007, 2011) e Raccomandazioni (*2006) CE.

Micotossine	Uso alimentare diretto	Materie prime per mangimi U12%
Aflatossina B ₁	2	20
Fumonisine	4000	60000*
DON	1750	8000*

Passaggi fondamentali per lo sviluppo dei funghi responsabili della produzione delle micotossine sono le condizioni climatiche che caratterizzano le fasi di fioritura e di maturazione della granella. Come riportato da Mazzinelli et al., 2023, la stagione 2022 è stata la peggiore degli ultimi vent'anni, superando anche il 2003, il 2012 e il 2015, finora rivelatesi le più critiche. Già a metà marzo erano evidenti le condizioni di siccità, sia per l'assenza di precipitazioni sia per l'inverno estremamente siccitoso appena trascorso che aveva seriamente compromesso le riserve idriche. Le semine sono quindi iniziate a metà mese in un clima di grande incertezza da parte degli operatori, anche per i rincari dei prezzi energetici e dei fertilizzanti. Il prosieguo della campagna maidicola è stato caratterizzato da condizioni di clima torrido e deficit idrico, che ha costretto il ricorso alla razionalizzazione o addirittura alla sospensione dell'acqua irrigua in molti areali, tra cui il comprensorio servito dal consorzio di bonifica della media pianura bergamasca. L'andamento termico ha iniziato ad attestarsi ben al di sopra della media di riferimento poliennale già in maggio, ed è proseguito per tutta la stagione, con temperature massime a metà luglio che hanno raggiunto i 38 °C. Per evidenziare la situazione di grave stress a cui la coltura è stata sottoposta, basti ricordare che da giugno ad agosto (92 giorni) per ben 80 giorni si è avuta una temperatura massima superiore a 30 °C, temperatura cardinale massima per il mais, al di sopra della quale si arresta l'attività fisiologica della pianta. Nel periodo marzo-ottobre 2022 la sommatoria dei GDD (Growing Degrees Days o gradi di calore utili per lo sviluppo della pianta) è stata pari a 2.597, superiore di 457 unità rispetto a quella del 2021. La piovosità totale del periodo è stata di 398 mm, contro i 729 mm del 2021. Il periodo di accumulo nel 2022 (numeri di giorni tra la fioritura e la maturazione fisiologica)

è stato di circa 56 giorni, 8 in meno del 2021. L'accumulo di SSD (Stress Degrees Days) nei mesi estivi è stato di 259, ben 177 in più dello scorso anno (elaborazioni sui dati della stazione meteo del CREA di Bergamo). Le raccolte sono iniziate precocemente, già a fine luglio o inizio di agosto per il trinciato, mentre per la granella delle prime semine si è iniziato a trebbiare già a fine agosto.

La Rete Qualità Mais, coordinata dal Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali di Bergamo, effettua ogni anno il monitoraggio delle caratteristiche igienico-sanitarie del mais nelle fasi di stoccaggio e conservazione, valutando il contenuto delle principali micotossine (aflatossine, fumonisine, deossinivalenolo). Il monitoraggio della Rete Qualità Mais, nel 2022, ha coinvolto 28 centri di essiccazione - stoccaggio dislocati nel Nord Italia. Per una organizzazione logistica dei dati i campioni sono stati suddivisi in 5 aree: Ovest, Est, Centro, Sud Po e Adriatica, caratterizzate da differenti andamenti climatici e diverse pratiche agronomiche in particolare l'irrigazione (figura 1). I campioni ricevuti e analizzati mediante test ELISA immunoenzimatici specifici per aflatossina B1, fumonisine, deossinivalenolo sono stati 193.

Figura 1: Rete qualità mais; distribuzione dei centri di stoccaggio in macroaree.



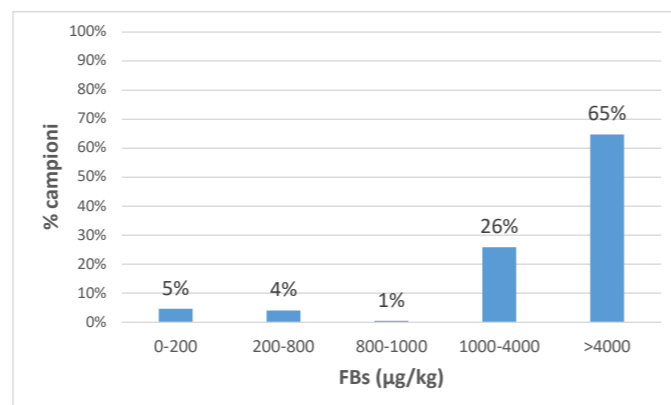
Fumonisine (FBs)

Nel 2022 le coltivazioni hanno subito una forte pressione di attacchi da fitofagi quali piralide e diabrotica. Lo sviluppo di *Fusarium verticillioides* è strettamente legato alla presenza della piralide le cui lesioni, create a livello della spiga, creano una delle vie di accesso preferenziale del fungo. Le temperature più alte, soprattutto nelle ore notturne, hanno favorito la presenza di piralide che danneggia i fusti ma prevalentemente la spiga rendendola maggiormente soggetta all'attacco da parte di *Fusarium verticillioides*, fungo responsabile della produzione di fumonisine. Complice la siccità e le temperature roventi si è assistito inoltre a una fortissima pressione di diabrotica: questo coleottero ha compromesso tantissimi campi di mais; le sete mangiate dall'insetto adulto hanno ridotto fortemente la fecondazione delle cariossidi (Locatelli et al., 2023).

Come illustrato nel grafico 1, le micotossine prodotte

da *Fusarium verticillioides* sono state ritrovate nel 65% dei campioni a un tenore superiore ai 4000 µg/kg (valore limite per l'utilizzo della granella di mais a uso alimentare diretto, Regolamento CE, 2007), un valore non molto distante da quello del 2019: in quell'annata era stato riscontrato che l'81% dei campioni presentavano un tenore così alto (Locatelli et al., 2020).

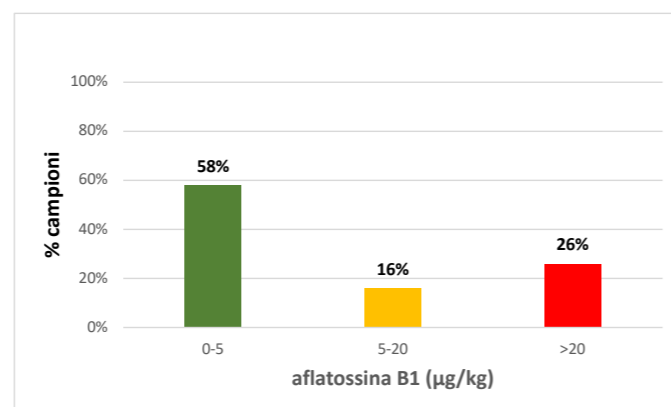
Grafico 1: Distribuzione percentuale dei campioni per il contenuto in fumonisine (µg/kg) nel 2022.



Aflatossina B1 (AFB1)

Le condizioni drammaticamente siccitose e le elevate temperature della campagna 2022 hanno favorito lo sviluppo di *Aspergillus flavus* e questo trova riscontro dai dati ottenuti nel monitoraggio del contenuto in aflatossine. La percentuale di campioni con un tenore di aflatossina B1 superiore a 20 µg/kg, valore limite per la granella di mais destinata a materia prima nei mangimi (Regolamento CE, 2011) è stata del 26%. Inoltre, il 16% dei campioni si è collocato nella fascia 5-20 µg/kg, valori ritenuti "a rischio" per la vicinanza al limite, in fase di accettazione del prodotto (grafico 2).

Grafico 2: Distribuzione percentuale del contenuto di aflatossina B1 (µg/kg) in campioni di mais 2022



Deossinivalenolo (DON)

Deossinivalenolo è una micotossina prodotta da funghi del genere *Fusarium*, favoriti nella crescita da basse temperature e precipitazioni frequenti in fase di maturazione delle cariossidi. La totalità dei campioni analizzati per la campagna maidicola 2022 è risultato avere valori di DON inferiori a 1750 µg/Kg, valore limite per l'utilizzo della granella di mais a uso alimentare diretto (Regolamento CE, 2007).

Ringraziamenti

Un ringraziamento particolare ai centri di essiccazione - stoccaggio aderenti alla Rete Qualità Mais.

Bibliografia

- Mazzinelli et al., 2023. Ibridi di mais da granella di classe Fao 500, 600 e 700. *L'Informatore Agrario* 2: 38-46
- Locatelli S. et al., 2023. Il 2022 è annata nera per le aflatossine nel mais. *L'Informatore Agrario* 7: 46-47
- Locatelli S. et al., 2020. Rete Qualità Mais: monitoraggio micotossine, campagna 2019. *Mangimi e Alimenti*. Anno XII, 2: 27-29.
- Regolamento (CE) N. 574/2011 della Commissione del 16 giugno 2011.
- Regolamento (CE) N. 1126/2007 della Commissione del 28 settembre 2007.
- Raccomandazione (CE) N. 576/2006 della Commissione del 17 agosto 2006.





L'ANDAMENTO DEI MERCATI DELLE MATERIE PRIME: GENNAIO-FEBBRAIO 2023

Dopo un anno e mezzo di aumenti e di instabilità, i prezzi delle materie prime agricole sembrano aver imboccato un percorso verso una progressiva riduzione e verso un ritorno a quotazioni prossime a quelle precedenti all'invasione dell'Ucraina.

Nel primo bimestre dell'anno le quotazioni del mais nazionale con caratteristiche sono scese prima del 3% e poi di un altro 3,9%, portandosi a poco meno di 322 €/t a febbraio. Andamento del tutto analogo è quello seguito dal "mais nazionale contratto 103", sceso fino a 312,8 €/t, riducendo così al 10,7% lo scostamento rispetto alla quotazione del febbraio 2022. Sono in diminuzione anche le quotazioni del mais comunitario e di quello extra-comunitario: nel caso del prodotto comunitario, il prezzo medio del febbraio 2023 è superiore solo del 7,2% rispetto a quello dello stesso mese del 2022.

Un andamento leggermente diverso è stato seguito dalle quotazioni del mais in uscita dagli USA (quotazioni Golfo del Messico): queste, infatti, dopo essere salite fino all'estate 2022, sono parzialmente scese per tornare a segnare un nuovo massimo nella prima metà di ottobre 2022. Da allora, tuttavia, anche le quotazioni USA sono andate scendendo rapidamente da oltre 360 €/t a 280 €/t dei primi di dicembre 2022, con un -22% circa in poco più di un mese. Da allora le quotazioni USA sono scese in modo più moderato, stabilizzandosi, nel mese di febbraio 2023, attorno ai 280 €/t.

Le quotazioni dei semi di soia, dopo aver registrato una contrazione lenta ma progressiva rispetto ai massimi della primavera dello scorso anno, negli ultimi due mesi si sono sostanzialmente stabilizzate, registrando modesti incrementi: la quotazione a Milano della

soia di importazione è aumentata del 1,9% a gennaio rispetto a dicembre e altrettanto a febbraio rispetto al mese precedente. Le quotazioni CIF di Rotterdam sono dapprima diminuite del -4,6% a gennaio rispetto a dicembre ma sono poi aumentate del +4,4% a febbraio, tornando sopra i 600 €/t (607,7 €/t per la precisione, a

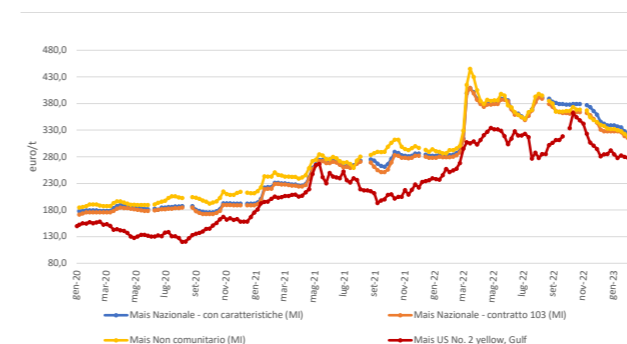
febbraio). Nel complesso, quindi, le quotazioni della soia sulla piazza di Milano a febbraio 2023 sono al di sotto di quelle del febbraio 2022 del -3,4% nel caso del prodotto di origine estera e del -9,8% per quello nazionale. Le quotazioni di Rotterdam, invece, sono del 4,2% più alte.

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

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	gen-23	feb-23	gen 23/ dic 22	feb 23/ gen 23	gen 23/ gen 22	feb 23/ feb 22
Mais						
Nazionale - con caratteristiche (MI)	334,8	321,8	-3,0	-3,9	18,3	12,4
Nazionale - contratto 103 (MI)	325,3	312,8	-2,0	-3,8	16,6	10,7
Comunitario (MI)	335,6	315,5	-3,5	-6,0	15,6	7,2
Non comunitario (MI)	328,3	320,0	-2,8	-2,5	13,9	8,4
US No. 2 yellow, Gulf	281,2	279,6	-2,2	-0,6	15,1	8,5
Soia						
Nazionale (MI)	554,5	565,0	1,3	1,9	-6,8	-9,8
Estera (MI)	573,9	585,0	1,9	1,9	3,7	-3,4
U.S Soybean #2 Yellow Gulf - CIF Rotterdam	581,8	607,7	-4,6	4,4	8,6	4,2

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

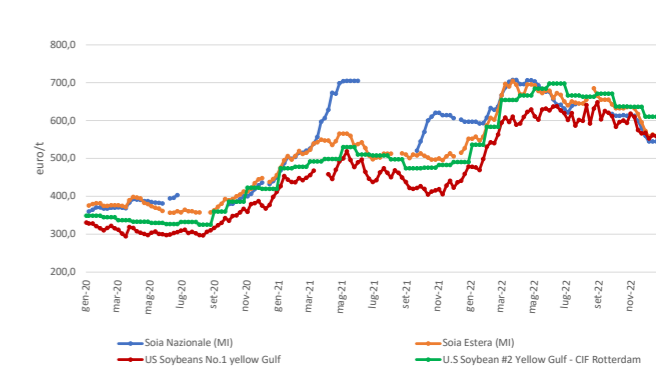


Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda

L'ANDAMENTO DEI MERCATI DELLA FILIERA SUINICOLA: GENNAIO-FEBBRAIO 2023

Le quotazioni CUN dei suini grassi da macello, dopo un

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



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

leggero assestamento nel mese di gennaio, nel mese di febbraio hanno ripreso a salire rapidamente mettendo a segno un aumento del 6,1% su gennaio, e raggiungendo un nuovo livello record mensile pari a 2,048 €/kg di peso

vivo, il 42% in più della quotazione del febbraio 2022. La diminuzione dell'offerta a livello sia europeo che nazionale sembra essere la causa principale di questo incremento così forte e mai visto. L'aumento del prezzo dall'animale vivo da macello ha condotto a un aumento, sempre nel mese di febbraio, anche dei prezzi dei tagli principali: la coscia fresca pesante è cresciuta del 3,5% rispetto a gennaio portandosi oltre i 6 €/kg; allo stesso modo anche la coscia leggera ha evidenziato un aumento del prezzo pari al +4,2% rispetto a gennaio. Nello stesso mese il lombo taglio Padova è cresciuto di ben il +14,1% rispetto a gennaio.

Al contrario le quotazioni del prosciutto di Parma stagionato sono rimaste assolutamente stabili sia a gennaio che a febbraio 2023, segno di una evidente impossibilità a trasferire gli aumenti dei costi a livello di dettaglio e di

consumatore finale, elemento che indubbiamente genera preoccupazioni negli operatori del settore, soprattutto presso i prosciuttifici. Gli andamenti degli indici di redditività evidenziano le condizioni e le prospettive molto diverse per gli operatori di questa filiera. Mentre gli allevatori hanno recuperato redditività, anche per la contemporanea riduzione dei costi per l'alimentazione grazie alla riduzione dei prezzi delle materie prime, i macellatori hanno una redditività ancora al di sotto di quella media del febbraio 2022 (-8,7%) e lo stesso vale per gli stagionatori, per i quali l'indice di redditività, nel febbraio 2023, è pari al 14,1% in meno di quello di un anno fa. La situazione e soprattutto le prospettive per la filiera sono decisamente preoccupanti.

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

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	gen-23	feb-23	gen 23/ dic 22	feb 23/ gen 23	gen 23/ gen 22	feb 23/ feb 22
Suini (Cun suini)						
Suini da macello 160/176 Kg - circuito tutelato	1,930	2,048	-3,4	6,1	22,7	41,9
Tagli di carne suina fresca (Cun tagli)						
Coscia fresca per crudo tipico 11-13 kg	5,345	5,570	0,4	4,2	21,5	24,5
Coscia fresca per crudo tipico 13-16 kg	5,880	6,085	0,3	3,5	17,3	19,6
Lombo taglio Padova	3,550	4,050	-9,0	14,1	6,8	33,3
Prosciutti stagionati (borsa merci Parma)						
Prosciutto di Parma da 9,5 kg e oltre	10,475	10,475	0,0	0,0	12,6	11,7

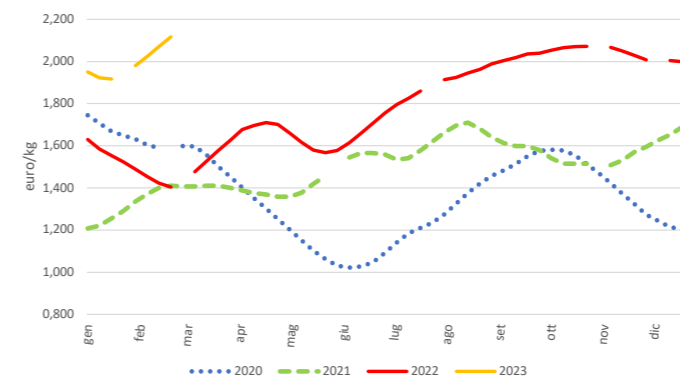
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello, CUN tagli di carne suina fresca e borsa merci Parma

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

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazioni congiunturali %		Variazioni tendenziali %	
	gen-23	feb-23	gen 23/ dic 22	feb 23/ gen 23	gen 23/ gen 22	feb 23/ feb 22
Indice redditività allevamento a ciclo chiuso	1,160	1,249	-2,2	7,7	-3,7	14,9
Indice redditività macellazione	1,104	1,099	1,0	-0,5	-3,3	-8,7
Indice redditività stagionatura Parma pesante	2,090	2,059	-2,0	-1,5	-14,2	-14,1

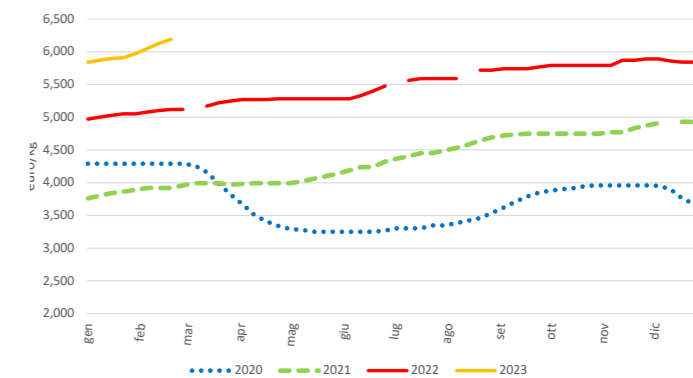
Fonte: elaborazioni Crefis su dati Cun suini da macello, Cun suini da allevamento, Cun tagli di carne suina fresca e borsa merci Milano

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



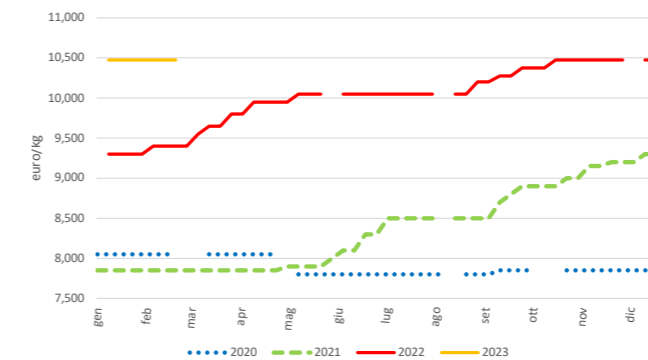
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello

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



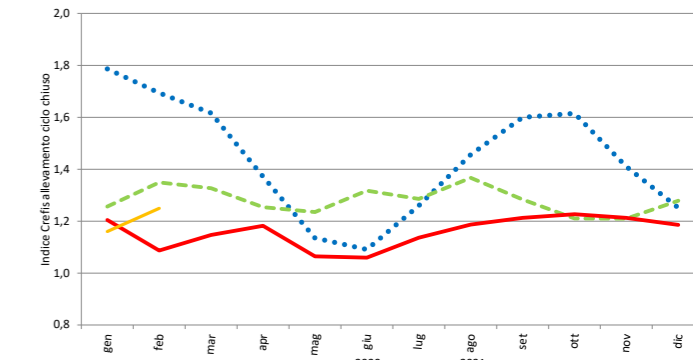
Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca

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



COMMERCIO ESTERO CEREALI 2022

MAIS: NEL 2022 QUASI 7 MILIONI DI TONNELLATE IMPORTATE. A LIVELLO ECONOMICO IL COSTO HA SUPERATO IL TETTO DEI 2 MILIARDI DI EURO

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2021	2022	Var%	2021	2022	Var%
TOTALE TUTTI CEREALI *	13.375.684	14.728.722	10,1	3.359.161	5.154.849	53,5
di cui da:						
UE	9.620.019	10.072.940	4,7	2.305.219	3.369.412	46,2
Paesi terzi	3.755.665	4.655.782	24,0	1.053.942	1.785.438	69,4
- Mais totale, di cui:	5.209.258	6.828.192	31,1	1.119.809	2.070.315	84,9
UE	3.936.810	4.229.701	7,4	826.609	1.252.573	51,5
Paesi terzi	1.272.447	2.598.492	104,2	293.200	817.742	178,9
Primi 5 paesi fornitori						
Ucraina	785.176	1.230.862	56,8	178.919	373.896	109,0
Ungheria	1.530.017	1.260.534	-17,6	292.761	341.998	16,8
Brasile	127.128	860.365	576,8	29.317	274.458	836,2
Croazia	534.527	626.462	17,2	128.300	202.817	58,1

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

SOIA: NEL 2022 IN CONTRAZIONE LE IMPORTAZIONI, IN AUMENTO IL COSTO ECONOMICO. BRASILE SI CONFERMA PRINCIPALE PAESE DI APPROVVIGIONAMENTO

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2021	2022	Var%	2021	2022	Var%
TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI	3.009.011	2.760.061	-8,3	2.074.591	2.440.257	17,6
di cui da:						
UE	568.690	628.812	10,6	675.940	846.675	25,3
Paesi terzi	2.440.322	2.131.248	-12,7	1.398.650	1.593.582	13,9
- Semi di soia totale, di cui:	2.403.056	2.171.732	-9,6	1.112.217	1.302.965	17,2
UE	100.692	166.228	65,1	61.783	113.805	84,2
Paesi terzi	2.302.364	2.005.504	-12,9	1.050.434	1.189.160	13,2
Primi 5 paesi fornitori						
Brasile	1.403.457	1.165.615	-16,9	637.954	702.198	10,1
Canada	421.514	394.688	-6,4	184.759	219.863	19,0
Stati Uniti	369.270	321.427	-13,0	167.550	180.612	7,8
Ucraina	99.292	98.141	-1,2	54.126	62.601	15,7
Romania	19.261	34.180	77,5	10.581	23.264	119,9

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



IN LEGGERA CRESCITA L'IMPORTAZIONE DELLA FARINA DI SOIA, SI CONFERMA IL RUOLO PRINCIPALE DELL'ARGENTINA (+13%). SI REGISTRA UN IMPORTANTE AUMENTO DELL'IMPORT DELLA FARINA DI GIRASOLE (+16,7%); PAESI DELL'EST EUROPA CENTRALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO ITALIANO

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	2021	2022	Var%	2021	2022	Var%
TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI	2.553.328	2.694.613	5,5	860.476	1.152.800	34,0
di cui da:						
UE	536.329	804.758	50,0	147.402	289.083	96,1
Paesi terzi	2.016.999	1.889.855	-6,3	713.073	863.717	21,1
- Farina di soia totale, di cui:	1.631.084	1.677.758	2,9	636.383	859.731	35,1
UE	131.976	244.734	85,4	50.807	123.322	142,7
Paesi terzi	1.499.108	1.433.024	-4,4	585.576	736.409	25,8
Primi 5 paesi fornitori						
Argentina	1.053.429	1.195.923	13,5	401.248	606.488	51,2
Slovenia	87.693	214.006	144,0	33.833	107.725	218,4
Brasile	364.526	183.295	-49,7	148.114	100.882	-31,9
Paraguay	20.113	50.463	150,9	7.809	26.068	233,8
Spagna	33.601	20.633	-38,6	11.515	8.507	-26,1
- Farina di girasole totale, di cui:	638.566	745.066	16,7	165.432	228.393	38,1
UE	266.331	432.335	62,3	63.688	131.008	105,7
Paesi terzi	372.235	312.732	-16,0	101.744	97.385	-4,3
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	153.185	278.804	82,0	34.486	81.547	136,5
Russia	183.823	134.748	-26,7	51.977	40.794	-21,5
Ucraina	131.045	98.442	-24,9	35.421	31.058	-12,3
Slovenia	61.446	100.787	64,0	15.060	30.339	101,5
Moldova, Repubblica di	5.999	51.570	759,7	1.923	17.325	800,9

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

PROTECT YOUR BUCKET ELEVATOR

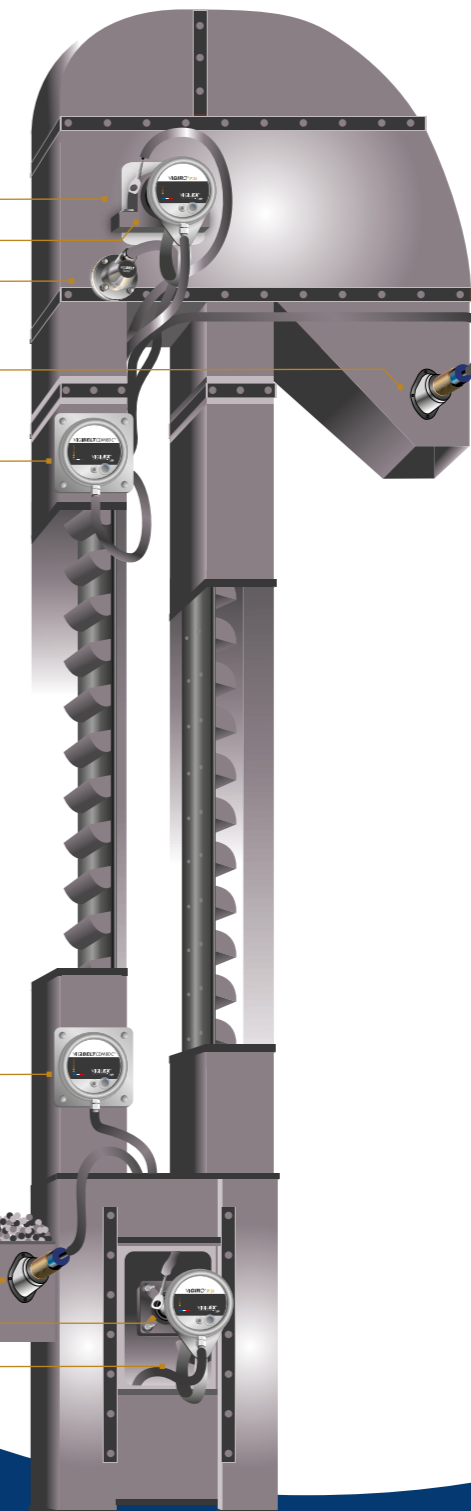


▼ Connection box

M-JET LINK
Connection box



5
4
1
3
2



Hazard monitoring

M-JET



M-JET+



2
3
5
4

▼ 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 Vigiro 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

LA DOLCEZZA DELL'ECCELLENZA, DAGLI ANTICHI ROMANI A OGGI: IL PROSCIUTTO VENETO DOP



L'arte del norciere in Veneto si è espressa al suo massimo nella lavorazione del più nobile dei salumi non insaccati, il prosciutto crudo: il Prosciutto Veneto DOP o Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione di cosce fresche di suini, in purezza o derivati dalle razze tradizionali di base Large White, Landrace e Duroc italiane, di almeno 9 mesi di età e 150 chili di peso.

Le origini del Prosciutto Veneto DOP risalgono all'usanza celtica di conservare le carni con il sale, affinata in epoca romana. La parola prosciutto deriva dal termine latino "perexuctus", che significa prosciugato, proprio in riferimento alla sua tecnica di lavorazione e il prosciutto Veneto Berico-Euganeo rientra nel "modello" padano di allevamento del maiale e della stagionatura del prosciutto crudo: i reperti delle tante stazioni preistoriche che costellano il Veneto, ma soprattutto le colline bericoeuganee e tra le quali proprio il castelliere di Montagnana, diedero conto della presenza del maiale già in quei lontani tempi.

Gli storici romani, nel III secolo a.C., accennavano già alla presenza di maiali nella grande foresta che da Lugo risaleva nel Veneto fino a Venezia. Dopo l'Unità d'Italia, il prosciutto veneto evolve in prodotto crudo, meno salato, per contrastare la concorrenza d'oltralpe. Oggi sono 10 gli operatori certificati nella produzione di Prosciutto Veneto DOP, raddoppiati negli ultimi 7 anni e attualmente divisi nei comuni di Montagnana, Saletto (frazione di Borgo Veneto), Ospedaletto Euganeo, Este, Rovereto di Guà, Pressana, Noventa Vicentina, Pojana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga e Barbarano Vicentino.

La produzione del Prosciutto Veneto DOP si concentra in 15 comuni veneti, al confine meridionale delle province di Padova, Vicenza e Verona, da suini nati, allevati e macellati nel territorio delle regioni Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Lazio e Umbria. I suini vengono tatuati sulle cosce entro il quarantesimo giorno dalla nascita e sottoposti ad uno specifico regime alimentare, anch'esso disciplinato dal Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP.

Le cosce destinate alla lavorazione, dopo la selezione, vengono trasferite all'interno di celle di raffreddamento per 24 ore in modo da facilitare la rifilatura: la successiva salagione prevede un massaggio preliminare delle cosce prima che siano cosparse di sale marino. Resteranno sotto sale per un periodo variabile, in funzione della pezzatura: sta al salatore valutare il momento di toglierle dal sale, tra il decimo e il quindicesimo giorno. Il prosciutto viene quindi leggermente pressato e conservato in ambienti controllati per un periodo che oscilla tra i 75 e i 100 giorni, per consentire l'asciugatura e la penetrazione del sale nella carne: al termine di questo periodo il prosciutto viene lavato, rifinito, fatto asciugare al naturale e ricoperto con un impasto di farina di cereali e grasso suino. Il periodo minimo di stagionatura è di 12 mesi, elevabile fino a 18 e anche 20 mesi, per esaltare il profumo e il sapore del prodotto.

Il 160esimo giorno viene eseguito un primo controllo di qualità tramite agrosonda. Al 300esimo giorno, raggiunto il minimo di stagionatura previsto per legge e dopo un ulteriore controllo da parte dell'ispettore

del Consorzio, se giudicato idoneo viene marchiato a fuoco. Il Prosciutto Veneto DOP presenta una forma naturalmente semipressata ed è privo del piedino del suino: a stagionatura ultimata ha un peso che varia dagli 8 agli 11 chili, una carne di colore rosa inframmezzata da lievi mazzature, le parti grasse perfettamente bianche.

La stagionalità tipica e il clima secco e umido della pianura tra i Monti Berici e i Colli Euganei conferiscono al Prosciutto Veneto DOP i tratti aromatici che lo contraddistinguono: la presenza dei due gruppi collinari, infatti, condiziona l'andamento dei venti, la piovosità e la temperatura del luogo. L'equilibrio climatico risulta quindi ottimale per una buona stagionatura: commercializzato intero, con osso o disossato sottovuoto, a tranci o affettato (e deve sempre recare il logo con il Leone di San Marco, simbolo della certificazione DOP), la sua carne risulta morbida e profumata, l'aroma è delicato, dolce e fragrante, come da disciplinare.

ATTILIO FONTANA, PRESIDENTE DEL CONSORZIO PROSCIUTTO VENETO DOP: "IL SEGRETO È NEL SIERO DI LATTE"

di Andrea Spinelli Barrile

■ Mangimi&alimenti



Abbiamo parlato con Attilio Fontana, presidente del Consorzio Prosciutto Veneto DOP, dell'integrità e della qualità di questa DOP, che resta un prodotto principalmente artigianale in appena 15 comuni veneti. Un prodotto la cui qualità parte dagli animali. "Il disciplinare prevede la stessa provenienza, le stesse razze e la stessa alimentazione previste per altre eccellenze, come il San Daniele per esempio. I suini sono allevati, come da disciplinare, a cereali e certi insilati ma soprattutto, ed è questo il motivo per cui gran parte della materia prima suina arriva dalle province bagnate del Po vista la concomitante presenza di caseifici, la disponibilità di siero di latte".

Come mai la scelta del siero di latte?

"Il siero di latte è pro quota nella razione giornaliera: è un integratore proteico assolutamente strepitoso per questo genere di suini. La possibilità di avere allevamenti vicino ai caseifici dà la disponibilità di siero di latte, veramente prezioso, e la differenza si vede poi nella carne, nella marezzatura e proprio nella qualità del prodotto finito".

La storia, e la realtà odierna, del Prosciutto Veneto DOP è meno nota di quella di altri prodotti simili, come mai?

"Certamente è meno noto per questioni dimensionali: siamo un consorzio piccolo, di solo dieci aziende di cui sette sono artigianali e tre industriali e, soprattutto, sono tutte aziende che fanno anche altri prodotti. In questo senso, la presenza sul mercato rispetto a Parma e San Daniele è molto più ridotta. E poi è c'è un'altra cosa: il Prosciutto Veneto è ancora oggi conosciuto come "prosciutto di Montagnana", che era il vecchio nome prima della nascita del Consorzio, nel 1971. Abbiamo fatto fatica, e facciamo ancora oggi fatica, a riuscire a eliminare l'uso di quel nome, non più corretto né consentito".

Quale è la storia recente di questo prodotto e del Consorzio che lo tutela?

"Quando abbiamo fatto il Consorzio, nel '71, erano 23 i comuni in cui si produceva il Prosciutto Veneto. Quando abbiamo poi ottenuto la DOP, nel 1996, è stata proprio l'Europa a dirci che eravamo un consorzio piccolo, chiedendoci di ridurre un po' l'area di produzione. Per questo siamo passati da 23 a soli 15 comuni. Lo stesso discorso vale per le regioni di approvvigionamento della materia prima, che erano undici e adesso sono soltanto cinque".

Quante cosce di Prosciutto Veneto DOP produce il Consorzio ogni anno?

"Meno di 100.000, tra alti e bassi. È uno standard che rispecchia proprio il carattere artigianale delle nostre aziende: addirittura anche le aziende industriali hanno un approccio artigianale, e curato, nella produzione".

Il Consorzio ha già dati relativi alle esportazioni di questi prodotti?

"I numeri sono abbastanza piccoli, attorno al 5%. È evidente che il fatto di essere meno conosciuto all'estero e di avere una produzione molto ridotta rispetto ad altri prodotti non gioca a favore dell'esportazione. Trent'anni fa, quando è stata fatta una campagna dell'ICE e dei Consorzi di tutela, per due mesi abbiamo avuto

ordini di "prosciutto veneto di Parma", c'è quindi anche il tema della comunicazione del prodotto da affrontare. Chi va all'estero oggi, con questa piccola quantità, riesce comunque a ottenere delle vendite premianti: sono perlopiù negozi di gastronomia elevata, soprattutto di italiani trasferiti all'estero che vendono specialità italiane e sanno anche come trattare e raccontare il prosciutto, cosa non scontata all'estero, che è molto delicato come prodotto".





IN PARLAMENTO SI DISCUTE DI TEA

La sicurezza alimentare, la riduzione della fame e un'alimentazione adeguata nel mondo, inserite in un contesto di sostenibilità ambientale, sono tra le sfide più importanti a livello globale, come sancito da Agenda 2030, Green Deal e Farm to Fork. Il perseguimento di

questi obiettivi sono stati ulteriormente contrastati dallo scoppio del conflitto russo-ucraino. L'Ucraina è il cosiddetto "Granaio d'Europa", classificandosi come il quarto esportatore globale di granoturco e il quinto per quanto riguarda il frumento; la Russia, invece, è uno dei

più rilevanti produttori ed esportatori di fertilizzanti. Questi Paesi coprono circa il 30% dell'offerta mondiale di granoturco e frumento, nonché oltre il 50% dell'offerta mondiale di olio di semi di girasole. A fronte delle conseguenti difficoltà di approvvigionamento che si sono ripercosse su scala mondiale e che fortunatamente si stanno alleviando, permane tuttavia il problema dei costi delle materie prime agricole, ancora superiori ai livelli pre-guerra. Il tessuto produttivo dell'agroalimentare italiano è fortemente dipendente dalle importazioni e questo scenario ha portato i decisori politici a porre l'attenzione sulle possibili soluzioni per arginare la situazione. L'attenzione dei legislatori si è focalizzata, tra le altre, anche verso le Nuove Tecniche Genomiche "genome editing e cisgenesi", ovvero le Tecniche di evoluzione assistita (Tea). A riguardo, dall'inizio della XIX Legislatura, sono stati presentati tre disegni di legge: uno del deputato Raffaele Nevi di Forza Italia, nonché Segretario e Capogruppo della XIII Commissione Agricoltura, uno del senatore Luca De Carlo di Fratelli d'Italia che ricopre il ruolo di Presidente della 9^a Commissione e l'ultimo, in termini di presentazione, del senatore Gian Marco Centinaio, attuale Vicepresidente del Senato, nonché già Ministro e Sottosegretario all'Agricoltura rispettivamente nei governi Conte I e Draghi.

I parlamentari in questione sono i rispettivi responsabili di partito per le tematiche agricole. La proposta di legge avanzata da Nevi, dal titolo "Introduzione del titolo II-bis del decreto legislativo 8 luglio 2003, n. 224, concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi prodotti con tecniche di editing genomico mediante mutagenesi sito-diretta o di cisgenesi a fini sperimentali e scientifici" (A.C. 611), riprende quella presentata nella passata legislatura da Filippo Gallinella, l'allora Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei deputati.

Il disegno di legge di De Carlo, "Disposizioni in materia di emissione deliberata nell'ambiente di organismi prodotti con tecniche di mutagenesi sito-diretta e cisgenesi, a fini sperimentali e scientifici" (A.S. 488), ha iniziato la trattazione in commissione lo scorso 4 aprile. Il titolo del ddl di Centinaio, che sarà accorpato al suddetto non appena verrà assegnato, è "Disposizioni in materia di sperimentazione di organismi prodotti con tecniche di mutagenesi sito-diretta e cisgenesi" (A.S. 643) e tra i cofirmatari risulta anche il Vicepresidente della 9^a Commissione, Giorgio Bergesio.

L'intenzione è procedere velocemente con i lavori in modo da colmare, almeno a livello nazionale, la lacuna legislativa in materia delle Tea e consentirne la sperimentazione in campo attraverso procedure sicure. Come già citato negli scorsi articoli di "Rubrica di Palazzo", la sentenza della Corte di Giustizia dell'UE del 25 luglio 2018, causa C-528/16, in sintesi ha equiparato tali tecniche agli Organismi geneticamente modificati (Ogm) facendoli così ricadere sotto la legislazione della direttiva 2001/18/CE. Questa decisione, tuttavia, è stata poi sconsigliata da uno studio della Commissione europea condotto nel 2021.

Gli organismi in questione rappresenterebbero un ottimo strumento per ottenere migliorie genetiche delle specie agrarie, colture maggiormente resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici in atto, migliorie delle caratteristiche qualitative e nutritive, con maggiori performance di capacità produttiva, nonché per razionalizzare in modo efficiente l'impiego di acqua in agricoltura. Tutti benefici di cui gioverebbe anche il comparto mangimistico, importante fruitore di materie prime agricole oggetto di crisi. Assalzo si era già esposta positivamente sulla possibilità d'impiego delle seguenti tecniche che si basano sulla combinazione di geni intra-specie, con l'obiettivo di velocizzare processi che avverrebbero in natura con tempi lunghissimi. L'Associazione aveva manifestato sostegno agli agricoltori italiani, auspicando inoltre una celere emanazione di norme chiare e uniformi in tutta Europa.

Per affrontare e superare le difficoltà dell'attuale contesto è importante che venga fortificato il binomio ricerca-produzione per ottenere quantitativi maggiori e con costi minori, portando di conseguenza alla crescita economica della nazione e potenziando la sostenibilità del settore agroalimentare, il tutto all'insegna della sicurezza alimentare. Le Tea rappresenterebbero quindi uno strumento utile per perseguire lo scopo di salvaguardia e tutela del Made in Italy in grado di garantire un controllo delle produzioni e una riduzione della dipendenza dalle materie prime estere.

Le proposte di legge in questione tendono a definire l'iter di autorizzazione di tali organismi, infatti l'Autorità preposta alla loro certificazione dovrà ricevere da parte delle istituzioni di ricerca una serie di informazioni quali, ad esempio, quelle relative al personale incaricato a procedere all'emissione e alla formazione degli stessi; quelle riguardanti l'organismo prodotto con tecniche di editing genomico mediante mutagenesi sito-diretta o cisgenesi; chiarimenti sui campi sperimentali in cui viene coltivato l'organismo; relativo monitoraggio per verificare gli effetti sull'ambiente, nonché valutazione dei rischi per la salute umana, animale e per l'ambiente. In seguito a ciò l'Autorità si pronuncerà sulla possibilità di emissione sul mercato, consegnandone l'eventuale autorizzazione. Per quanto concerne le relazioni sull'immissione nell'ambiente di organismi prodotti attraverso editing genomico, è inoltre prevista un'importante sinergia tra l'Autorità e il Ministero della salute, unitamente al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), nonché l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra), le regioni e le province autonome. Oltre che con gli enti in questione, l'Autorità dovrà costantemente scambiare informazioni con la Commissione europea. Inoltre sempre l'Autorità, d'intesa con i dicasteri sopra citati, avrà il compito di organizzare annualmente una consultazione pubblica sull'attuazione della legge in oggetto.

È importante quindi che vengano fortemente incentivati gli investimenti in ricerca, sia pubblica che privata, garantendo a tutti la libertà d'impresa. Allo stesso tempo, però, è altrettanto necessario l'aspetto della comunicazione nei confronti del consumatore finale,

spiegando in modo chiaro e comprensibile che le Tea non sono equiparabili agli Ogm e che i prodotti derivati devono considerarsi sicuri in quanto, prima di arrivare sul mercato, hanno soddisfatto determinati requisiti di sicurezza alimentare e sostenibilità.

L'iter legislativo è solamente all'inizio ma l'attenzione da parte della politica è veramente alta. Seguiranno aggiornamenti.



LEGISLAZIONE/ L'ANGOLO DELL'AVVOCATO

di Claudio Perrella

Rp Legal & Tax ■



COME SI CALCOLA IL RISARCIMENTO DEL DANNO NEI CONTRATTI INTERNAZIONALI CON RESA CIFFO SE LA MERCE VIENE RIFIUTATA DAL COMPRATORE DOPO L'ARRIVO A DESTINO?

Come noto, i contratti internazionali di vendita di soft commodities (in particolare i formulari GAFTA, FOSFA e INCOGRAIN) contengono una disciplina dettagliata per il calcolo del danno risarcibile in caso di inadempimento di una delle parti.

Lo schema è analogo in tutti i formulari, e ricalca il principio previsto anche nel Codice Civile in caso di inadempimento del compratore o venditore.

Per la legge italiana la disposizione di riferimento è l'art. 1518 c.c., che stabilisce che "se la vendita ha per oggetto una cosa che ha un prezzo corrente a norma del terzo comma dell'art. 1515, e il contratto si risolve per l'inadempimento di una delle parti, il risarcimento è costituito dalla differenza tra il prezzo convenuto e quello corrente nel luogo e nel giorno in cui si doveva fare la consegna, salva la prova di un maggior danno. Nella vendita a esecuzione periodica, la liquidazione del danno

si determina sulla base dei prezzi correnti nel luogo e nel giorno fissati per le singole consegne".

Ai sensi del terzo comma dell'art. 1515 c.c. il prezzo corrente viene stabilito per atto della pubblica autorità o è risultante da listini di borsa o da mercuriali. Nel caso in cui le merci non abbiano un prezzo corrente l'entità del danno va calcolata tenendo conto non del prezzo di mercato, ma di quello effettivamente pagato dal compratore per procurarsi le merci non consegnategli.

La parte adempiente ha di regola la possibilità di scegliere se vendere o acquistare in danno, basando poi la richiesta sulla differenza tra il prezzo pattuito in contratto e quello del contratto stipulato in danno, oppure fondare la richiesta sulla differenza tra prezzo contrattuale e quotazioni di mercato alla data dell'inadempimento.

Dal momento che come noto le quotazioni possono variare grandemente nell'arco di breve tempo, e le differenze possono essere repentine e rilevanti in caso di introduzione di dazi, o restrizioni di export o import di determinate commodities, è spesso oggetto di discussione l'individuazione del giorno esatto da adottare quale riferimento e base di calcolo; parimenti è spesso controversa la individuazione delle quotazioni di mercato esistenti alla data di default.

Una recente decisione relativa a un contenzioso nascente da un contratto GAFTA (nel caso S. v.V.) con resa CIFFO Mundra gli arbitri GAFTA (e in seguito le corti inglesi) hanno dovuto valutare quale fosse il criterio da applicare in un contesto in cui la merce era stata rifiutata da parte acquirente dopo essere giunta al porto di destino, ed essere stata sdoganata.

La corte inglese ha confermato le valutazioni espresse sul punto dagli arbitri: per la determinazione del valore delle merci occorre far riferimento al prezzo di acquisto di merci identiche al loro porto di origine, maggiorato del nolo per trasportarle a destino, non al valore delle merci sul mercato di destinazione alla data di inadempimento.

Si è trattato in sostanza di rispondere al quesito se il valore di riferimento andasse calcolato sulla merce "as they are, where they are" (ossia sdoganata a Mundra, India) alla "date of default", o si dovesse fare invece riferimento al prezzo di origine alla partenza, maggiorato del costo di trasporto?

La questione nel caso di specie aveva un peso rilevante sulla quantificazione dei danni richiesti dal venditore, perché il valore della merce era aumentato in modo significativo tra la data in cui era stata sdoganata e la data

di default a seguito dell'imposizione da parte del governo indiano di tariffe doganali del 50% e 30,9%.

Parte acquirente ha sostenuto che "the actual or estimated value of the goods on the date of default" andava determinato in base al prezzo di realizzo nel mercato indiano, cosa che avrebbe portato a ridimensionare in modo significativo il danno reclamabile.

Gli arbitri hanno però accolto la tesi dei venditori secondo i quali "the actual or estimated value of the goods" andava determinato stabilendo un costo teorico CIFFO per l'acquisto di merci identiche inclusivo di (i) costo di acquisto di merci equivalenti FOB dal porto di origine di Vancouver (ii) il nolo per il trasporto di tali merci da Vancouver a Mundra, entrambi determinati a partire dalla "date of default".

Tale sistema di calcolo ha portato a stimare prezzi inferiori del 25% - 30% rispetto a quelli esistenti sul mercato interno a Mundra in quella data.

L'approccio è stato condiviso dalla Court of Appeal, che ha applicato il principio già espresso nel caso Bunge SA/Nidera BV [2015] secondo cui il sistema corretto deve privilegiare al massimo grado una comparazione tra dati omogenei, e quando il criterio da seguire, nelle parole della Corte "is to value the goods based on the same terms and conditions" del contratto di vendita non eseguito; ad avviso della Corte i prezzi sul mercato interno indiano indicati da parte acquirente erano "on any analysis not a like for like sale: the goods benefitted from the customs clearance and thence (more significantly) from the absence of tariff."

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

