

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



Primo rapporto Feed Economy, una filiera lunga 130 miliardi di euro



ASSALZOO
NORMATA

ECCELLENZE

Mozzarella di Bufala Campana DOP, il 40% di quella che produciamo viene esportata

RICERCA

Mais, monitoraggio delle micotossine nel nord Italia dal 2011 al 2021

LEGISLAZIONE

Approvata la legge contro il cibo sintetico



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

SOMMARIO

EDITORIALE

pag. 2 Tea, legislazione urgente per rilanciare la produzione agricola
di *Giulio Gavino Usai*

FEED ECONOMY

pag. 5 Feed economy, una filiera da 130 miliardi di euro
di *Redazione*

pagg. 6-14 Feed Economy, le interviste:

- Michele Liverini (Vicepresidente Assalzo)
- Lea Pallaroni (Direttore Generale Assalzo)
- Ersilia Di Tullio (Head of Strategic Advisory Nomisma)
- Marcello Veronesi (Gruppo Veronesi)
- Sen. Luca De Carlo (Presidente 9 Commissione Agricoltura)
- Sen. Giorgio Maria Bergesio (Vicepresidente 9 Commissione agricoltura)
- Sen. Vita Maria Nocco (5 Commissione Bilancio)

ECONOMIA

pag. 16 Agroalimentare, manovra 2023: sfide e prospettive per l'agricoltura
di *Andrea Spinelli Barrile*

ECONOMIA / I NUMERI

pag. 18 Import-export, gennaio-agosto 2023
di *Giulio Gavino Usai*

ECCELLENZE

pag. 26 Mozzarella di bufala, garanzia di qualità
di *Andrea Spinelli Barrile*

pag. 28 Mozzarella di Bufala Campana DOP: "Il 40% di quella che produciamo va all'estero"
di *Andrea Spinelli Barrile*

RICERCA

pag. 30 Monitoraggio di micotossine in mais nel nord Italia dal 2011 al 2021: micotossine regolamentate, mascherate ed emergenti e metaboliti fungini
di *Sabrina Locatelli, Valentina Scarpino, Chiara Lanza Nova, Elio Romano e Amedeo Reyneri*

LEGISLAZIONE/ RUBRICA DI PALAZZO

pag. 39 Approvata la legge contro il "cibo sintetico"
di *Mattia Bianchi*



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

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

ARCHITECTURAL INDUSTRY

di Giulio Gavino Usai

Responsabile Economico Assalzo



Tea, legislazione urgente per rilanciare la produzione agricola

Il ruolo fondamentale dell'agroalimentare è ormai un dato acquisito. L'economia italiana ha nella produzione alimentare un suo punto di forza e di eccellenza. C'è però un problema che troppe volte viene dimenticato. Per produrre cibo servono le materie prime. Certo poi sono fondamentali anche i processi di trasformazione, di distribuzione, di vendita, di promozione, ma in prima istanza serve produrre. In Italia però le materie prime agricole sono prodotte in quantità largamente insufficiente. Come cercare di attenuare questo forte gap produttivo? Gli ambiti di intervento sono certamente molteplici, ma tra questi una priorità inderogabile è investire molto sulla ricerca scientifica in agricoltura, ridandole dignità, semplificando le normative e permettendo soprattutto alle nuove Tecniche di Evoluzione Assistita (Tea) di essere portate in campo.

La situazione italiana – L'Italia dipende dalle importazioni di materie prime agricole per oltre il 60% del proprio fabbisogno. Questa dipendenza dall'estero

rappresenta una evidente criticità per la filiera agro-zootecnica-alimentare che espone il sistema-paese alle congiunture di geopolitica internazionale (come il caso della guerra in Ucraina) o agli eventi di rottura delle linee commerciali (come nel caso di Covid-19) o più semplicemente a possibili carenze di disponibilità di prodotto sui mercati mondiali, mettendo a rischio la sicurezza degli approvvigionamenti alimentari.

Il caso mais, che rappresenta la più importante materia prima utilizzata per l'alimentazione animale da cui dipende l'intera filiera agro-zootecnica-alimentare, è l'esempio lampante: un calo costante della produzione nazionale che ha riportato indietro di mezzo secolo il livello di produzione del nostro Paese. Va ribadito che il mais ha una funzione strategica insostituibile per la zootecnia nazionale; una materia prima che con un valore, ai prezzi odierni, di poco più di 2,6 miliardi di euro contribuisce a generare circa 130 miliardi di euro alla fine della filiera. Pur tuttavia abbiamo assistito passivamente per 20 anni a una continua erosione delle superfici coltivate, con una perdita di quasi 600.000 ettari e con oltre 6 milioni di tonnellate di mancato raccolto. Una situazione di vero e proprio allarme che impone l'adozione immediata di misure che consentano di far recuperare competitività alla nostra produzione primaria. Ma per fronteggiare l'emergenza è necessario agire in fretta favorendo l'impiego di strumenti innovativi messi a disposizione dalla più moderna ricerca in agricoltura, che finora sono rimasti bloccati e per i quali occorre con urgenza il via libera dalle autorità europee e nazionali.

Il problema europeo – Sono passati 5 anni dalla sentenza della Corte di Giustizia dell'UE del 25 luglio



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

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

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

Creiamo MAGIA

Nel cuore di ogni fiamma di saldatura risiede una potenza inarrestabile, capace di plasmare il metallo.



In questo periodo di festa, ci fermiamo un istante per esprimere la nostra profonda gratitudine. Grazie a te, il nostro anno è stato un raccolto di successi, crescita e collaborazioni significative. Siamo grati per il vostro sostegno costante, che ha reso possibile il nostro impegno nel fornire soluzioni all'avanguardia per il mondo zootecnico.

Genni Laurenzi, Mattia e Marco Natoloni

 **CIMAS GROUP**
www.cimasitalia.it

 CIMAS GROUP

 Cimas Group  cimas_group



2018, causa C-528/16 che - in sintesi - ha equiparato tali tecniche agli organismi geneticamente modificati facendoli così ricadere sotto la legislazione della direttiva 2001/18/CE. Una decisione sorprendente, che è stata poi sconsigliata da uno studio della stessa Commissione europea condotto nel 2021, eppure ancora oggi siamo in attesa di una normativa che sblocchi questa grottesca situazione che costringe l'innovazione a restare confinata nei laboratori e senza che sia stata concessa nemmeno la possibilità di sperimentazione in campo.

Tea un alleato per agricoltura, ambiente e consumatori – Le TEA sono cruciali per affrontare le grandi sfide della sicurezza alimentare e della transizione green e rappresentano per l'agricoltura uno strumento indispensabile contro le malattie delle piante e i cambiamenti climatici e per assicurare il miglioramento della quantità e della qualità delle produzioni. La riduzione dell'utilizzo degli agrofarmaci, la maggior difesa da patogeni e parassiti, la maggiore resistenza agli stress ambientali e il minore uso di acqua, l'aumento delle rese produttive e una più elevata qualità dei raccolti, l'incremento del potenziale produttivo del Paese, sono solo alcuni dei benefici legati all'utilizzo delle Tecniche di Evoluzione Assistita. Tutti obiettivi, tra l'altro, in linea

perfetta con le strategie green che ci chiede l'Europa e con gli obiettivi della Farm to Fork.

Ormai siamo giunti a un bivio: continuare a perdere capacità produttiva mettendo a rischio non solo le produzioni agro-alimentari del paese, ma anche la nostra stessa sicurezza alimentare, oppure, attraverso le TEA, ridare impulso alle straordinarie capacità produttive per un settore strategico e trainante dell'economia del nostro Paese, per consentirci di realizzare quel livello minimo di sovranità alimentare necessaria ad assicurare ai nostri consumatori alimenti italiani in quantità e qualità sufficienti per tutti e non solo destinati a pochi privilegiati.

Va riconosciuto che responsabilmente l'Italia, grazie al lavoro del Parlamento e del Governo, ha assunto una posizione in favore delle Tea, ma occorre ora accentuare gli sforzi per far sì che queste rivoluzionarie tecniche ottengano con urgenza il via libera dell'UE, sollecitando l'approvazione di un regolamento comunitario che preveda una procedura concretamente semplificata per la coltivazione e la commercializzazione delle piante ottenute attraverso le TEA.

FEED ECONOMY

Feed economy, una filiera da 130 miliardi di euro

di Redazione

L'importanza delle produzioni alimentari di origine animale nella dieta quotidiana e del ruolo fondamentale che tali prodotti rivestono in un'immensa varietà di preparazioni alimentari è un dato evidente, quasi scontato, con il quale ciascun consumatore si confronta quotidianamente. Questo dato, che in termini economici vale 130 miliardi di euro e quasi 900 mila aziende coinvolte, è il risultato di una complessa filiera produttiva della quale spesso non si ha consapevolezza.

Il rapporto sulla **Feed Economy** ha come scopo proprio quello di dare un'identità al valore complessivo della filiera agro-zootecnica-alimentare italiana. Una filiera lunga che prende avvio dalla produzione mangimistica, e cioè da quel settore produttivo che rappresenta il volano dell'allevamento nazionale da cui derivano latte, carni, uova, pesce e tutti i loro derivati e che sono anche alla base di moltissime produzioni alimentari nazionali.

La presentazione - La prima fotografia al 2021 della **Feed Economy** che emerge dal report economico promosso da **Assalzo** (Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici), in collaborazione con l'ente di ricerca indipendente **Nomisma**, e presentato nella Sala Zuccari di Palazzo Giustiniani (Senato della Repubblica) alla presenza degli attori più rilevanti del mondo agroalimentare italiano, fissa in maniera netta il ruolo svolto dalla mangimistica nella filiera alimentare italiana. Con questa categoria analitica si è finalmente in possesso dello strumento che permette di collegare l'alimentazione zootecnica al consumatore finale.

Che cos'è – La feed economy è, letteralmente, l'economia derivante dal feed, il mangime. La mangimistica è infatti un settore chiave della filiera alimentare che si pone tra i primi anelli della filiera della produzione zootecnica. Si tratta dunque di una catena produttiva che lega la produzione agricola, l'allevamento, la trasformazione industriale e i servizi commerciali. Con il report **Assalzo** fornisce lo strumento per leggere questa filiera produttiva in maniera unitaria, evidenziando come il prodotto finale che arriva sulle tavole del consumatore abbia una stretta connessione con il ruolo iniziale fondamentale svolto dalla mangimistica.

I numeri – La Feed Economy italiana vale circa 130 miliardi di euro e coinvolge oltre 891 mila aziende. Sono questi i numeri più rilevanti che emergono dallo studio Nomisma. Il dato è la risultanza della somma tra il giro d'affari della componente agricola dedicata all'alimentazione animale, che con circa 20 miliardi rappresenta il 35% del totale; della produzione alimentare legata alla zootecnica, che con circa 51 miliardi di valore rappresenta il 39% della produzione complessiva; cui si aggiunge la spesa alimentare degli italiani, altri 57 miliardi circa, vale a dire circa il 38% del totale. Questa è la prima fotografia della Feed Economy che mostra l'enorme portata del settore.

Michele Liverini: “Bisogna riconsiderare la coltivazione in Italia”

■ Michele Liverini, Vicepresidente Assalzoo con delega alla Sicurezza alimentare

“Con questo evento vogliamo mettere in risalto la mangimistica, far vedere che la mangimistica è il primo punto di partenza dell'alimentazione zootecnica. Noi non veniamo mai considerati da nessuno perché il consumatore finale non si pone il problema di come arriva il prodotto di origine di animale sullo scaffale nella grande distribuzione. Quindi noi abbiamo un ruolo fondamentale perché prendiamo le materie prime dai campi - oppure le importiamo nel caso dell'Italia perché siamo importatori per il 70% delle materie prime - per

poi finire sulla tavola. Lo facciamo con la consapevolezza di curare l'animale alimentandolo in modo corretto e soprattutto garantendo all'utente finale la sicurezza alimentare del prodotto. Cosa chiediamo oggi? Siccome dipendiamo dall'estero, chiediamo che in Italia venga riconsiderata la coltivazione, e che quindi vengano dedicati più terreni all'agricoltura, alla coltivazione del mais, del grano, dell'orzo e dei cereali in genere più proteici”.

Linea silos
carico
alla rinfusa.

20 silos | 60 m³/cad



FRAGOLA

www.fragolaspa.com



Lea Pallaroni: “Feed Economy, un nuovo indicatore economico per dare valore alla filiera zootecnica”

■ Lea Pallaroni, Direttore Generale Assalzo

“Questa è la presentazione del primo rapporto Feed Economy, uno studio che Assalzo ha voluto commissionare a Nomisma, un ente di ricerca particolarmente ferrato nella ricerca agroalimentare per presentare il settore mangimistico e il settore zootecnico. In questi ultimi anni abbiamo visto come dei problemi alla mangimistica possono poi ripercuotersi su tutta la filiera alimentare. Con il rapporto Feed Economy creiamo un nuovo indicatore

economico per dare valore a tutta la filiera zootecnica, partendo dall'agricoltura, passando per la mangimistica, l'allevamento e la trasformazione alimentare e arrivando fino al consumatore, e quindi a tutti quei prodotti dell'agroalimentare che contengono prodotti di origine animale che arrivano al consumatore finale. Si tratta quindi di un nuovo indicatore che perfezioneremo durante gli anni per dare valore proprio al settore mangimistico e alla filiera zootecnica italiana”.

“Questo è il primo rapporto Nomisma-Assalzo sulla Feed Economy. Questo rapporto ha l'obiettivo di definire cos'è la Feed Economy. Al di là del settore mangimistico, che esprime circa 300 imprese, 9,6 miliardi di fatturato, attorno a questo sistema ruotano tutta una serie di attività economiche che appunto definiscono la Feed Economy e che sono direttamente interrelate con il settore mangimistico. Oggi si definisce questo sistema di relazioni, si definiscono i player della Feed Economy e si dà una dimensione economica di questo sistema. Che comprende, a valle, l'agricoltura che produce le materie prime agricole, l'allevamento che utilizza i mangimi, l'industria di trasformazione che utilizza le materie prime zootecniche per la produzione di prodotti come formaggi, carni, salumi, pesce. E, infine, tutta la

parte distributiva, che porta questi prodotti alimentari ai consumatori. Complessivamente sono coinvolte circa 890 mila imprese operative a tutti i livelli, dall'agricoltura, all'industria di trasformazione e distribuzione, all'Horeca, e si attiva un valore economico importante, circa 20 miliardi di euro a livello agricolo (il 35% del valore complessivo della produzione agricola), circa 51 miliardi per l'industria alimentare di trasformazione (il 39% del valore complessivo) e, a livello di consumi, arriviamo a ben 57 miliardi, il 39% del totale dei consumi di prodotti alimentari, bevande escluse, italiani. Al di là dei numeri 'semplici' dell'industria mangimistica, sicuramente la Feed Economy esprime una parte importante dell'economia del nostro Paese”.



Ersilia Di Tullio: “Dalla Feed Economy arriva il 39% dei consumi di prodotti alimentari italiani”

■ Ersilia Di Tullio, Head of Strategic Advisory Nomisma



Marcello Veronesi: “Mangimistica anello di congiunzione tra l’agricoltura e i consumatori”

■ Marcello Veronesi, Gruppo Veronesi

“Per il nostro settore è veramente importante essere qui e sottolineare l’importanza e la valenza del nostro settore nel comparto agroalimentare, anello di congiunzione tra il mondo agricolo che fornisce le materie prime e le catene a valle che riforniscono poi di carne, latte e uova la grande distribuzione e

il consumatore finale. In questo momento di grandi fluttuazioni dei prezzi per noi è fondamentale ricordare l’importanza del nostro settore per garantire un’alimentazione sana e assicurare la presenza di prodotti sugli scaffali del supermercato a tutti i cittadini italiani”.



PLP Systems

Technology in Liquid Handling & Powder Dosing

IMPIANTI & TECNOLOGIE CUSTOMIZZATE PER:

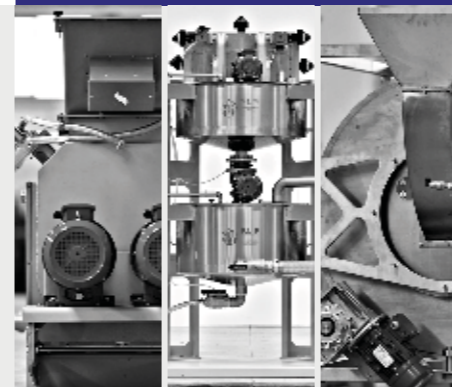
- Aggiunta additivi a fine linea
- Dosatori e miscelatori in continuo
- Omogeneizzatori per liquidi
- Spruzzatori motorizzati
- Dosaggio liquidi
- Dosaggio micro componenti in polvere



PLP ha sviluppato le migliori soluzioni e attrezzature, per migliorare i processi produttivi e aumentare la qualità dei mangimi.

MICRODOSAGGIO MDP

Sistema di dosaggio a Batch con range di utilizzo da pochi grammi fino a 1000 kg. Utilizzato per impianti Premix e per il dosaggio di additivi nei mangimifici.



P.L.P. SYSTEMS s.r.l

Sp21 N.303 29018

Lugagnano Val D'Arda (Piacenza) Italia

Tel. +39.0523.891629 - Fax +39.0523.891013

info@plp-systems.com

www.plp-systems.com



Sen. Luca De Carlo: “Agricoltura italiana la più sostenibile d’Europa e del mondo”

■ Sen. Luca De Carlo, Presidente 9° Commissione permanente Agricoltura e Industria

“Ci sono due grandi aspetti: uno è comunicativo, c’è uno storytelling che va avanti da anni e colpevolizza l’agricoltura, la fa passare per inquinatrice, per la scarsa sensibilità ai temi della sostenibilità, quando in realtà l’agricoltura italiana e tutto l’indotto è la più sostenibile d’Europa e del mondo. Questo è un aspetto: va cambiata la prospettiva secondo cui si guarda all’agricoltura. L’altro sono quei temi relativi alla maggiore produttività, della insussistenza oggi delle condizioni per cui avere una discreta produzione locale, quindi materie prime disponibili, sulla quale il governo è già intervenuto e anche il parlamento, attraverso le tecniche di evoluzione assistita che consentiranno la sperimentazione a terra e che arriveranno ad avere meno consumo di acqua, di fitofarmaci e concimi. Ciò aiuterà a produrre di più e meglio. Lo scopo non è quello di arrendersi a una decrescita infelice ma è quello di riuscire ad adattarsi,

anche di fronte al cambiamento climatico, a un mondo che sta cambiando ma che oggettivamente, con la fiducia che abbiamo sempre avuto in ricerca, tecnica e scienza, crediamo di portare in porto.”

L’agricoltura italiana è quella sostenibile per definizione, come lei ha ribadito. Però al tempo stesso patiamo la competizione di altri Paesi, come ad esempio i Paesi in via di sviluppo.

“Alla competizione si risponde pretendendo che le stesse condizioni che si applicano ai nostri produttori siano applicate anche ai produttori dai quali noi importiamo, e quindi anche in questo caso si risponde con una maggiore efficienza e una maggiore produzione, perché se abbiamo meno dipendenza dall’estero riusciamo a fare non solo il prezzo, ma anche ad avere standard qualitativi più alti.”

“Il ruolo della mangimistica è fondamentale nell’alimentazione degli animali nei nostri preziosissimi allevamenti. La qualità dei prodotti italiani è determinata dal fattore di crescita e, soprattutto, dalla capacità di questa industria di creare sì le filiere, ma anche di rigenerarsi nel tempo utilizzando sistemi sempre più avanzati di controllo sulla qualità, sulla genuinità del prodotto, sulla sicurezza alimentare, temi fondamentali per l’attività anche di governo, che va a tutelare (perché sappiamo che prevenire è meglio che combattere)

quelle che sono le reali difficoltà che vengono a porsi quando ci sono prodotti che non sono correttamente lavorati. E poi c’è la salvaguardia di una filiera come quella italiana della produzione di cereali, della produzione di proteine, in modo da riuscire a creare quel giusto connubio che va dalla terra alla tavola attraverso quel percorso straordinario che fa il cibo, che contempla anche e soprattutto la filiera degli allevamenti sulla quale l’industria mangimistica è concentrata”.



Sen. Giorgio Maria Bergesio: “La qualità dei prodotti italiani è determinata dalla capacità dell’industria mangimistica”

■ Sen. Giorgio Maria Bergesio, Vicepresidente 9° Commissione permanente Agricoltura e Industria

Sen. Vita Maria Nocco: “Agricoltura settore primario. Ricerca e innovazione chiavi per tutelare il Made in Italy”

■ Sen. Vita Maria Nocco, membro 5° Commissione Bilancio

“Ho vissuto negli anni precedenti come era considerata la vita mangimistica, il mondo zootecnico e l'industria: praticamente tre settori completamente diversi e non come se facessero parte della stessa filiera. Con le varie vicissitudini dovute alla globalizzazione, a tutto quello che ha comportato il Covid e a tutti i momenti di crisi e soprattutto con il cambio di visione anche in Europa ci si è resi conto che invece si fa parte di una stessa filiera. Quindi c'è stato un cambio di visione. E questo è un aspetto importantissimo. Io facendo parte anche del mondo zootecnico, essendo un imprenditore agricolo, ovviamente vivo questa diversità dove si riesce

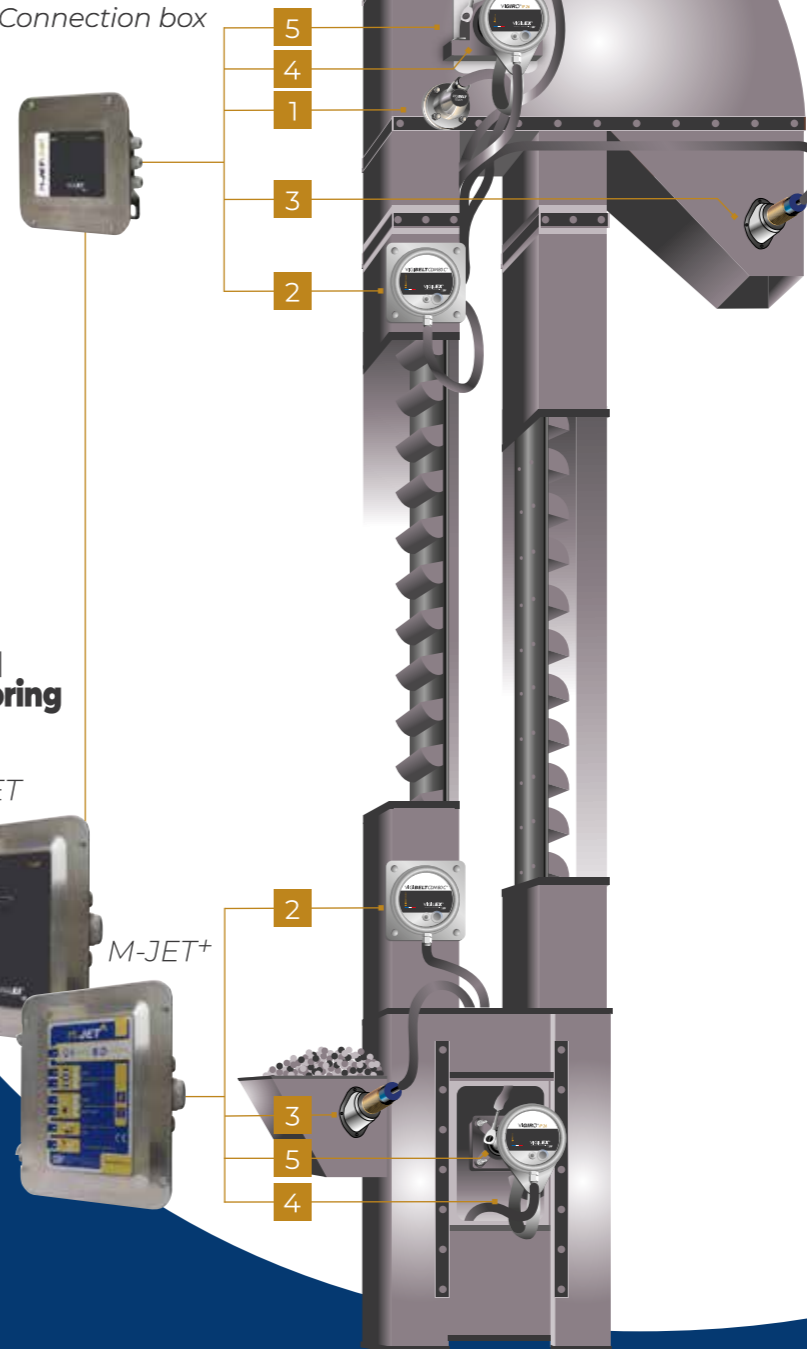
a percepire che viviamo le stesse vicissitudini e le stesse difficoltà. Ed è da qui che nasce l'esigenza di avere una visione completamente diversa, ma soprattutto che oltre che stare insieme, ci si rende conto che anche la politica deve essere insieme con noi. Con il mondo politico che finalmente mette il mondo dell'agricoltura al centro e lo considera un settore primario possiamo sicuramente fare grandi cose, laddove soprattutto si ha quell'occhio particolare per la ricerca e l'innovazione che sono la chiave, la soluzione per riuscire a migliorare il nostro mondo e soprattutto a tutelare quello che è il nostro brand del Made in Italy”.

PROTECT YOUR BUCKET ELEVATOR



▼ Connection box

M-JET LINK
Connection box



▼ 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 **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

Agroalimentare, manovra 2023: sfide e prospettive per l'agricoltura

di Andrea Spinelli Barrile

■ Redazione

Il varo della manovra economica 2023 da parte del governo italiano ha posto il settore agricolo e agroalimentare al centro delle strategie di sviluppo. Attraverso un'attenta esplorazione dei documenti disponibili sul sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MASAF), emergono dati e dettagli che delineano la complessità delle sfide e le prospettive promettenti per l'anno a venire.

Le misure che spiccano, e che sono state e saranno ampiamente dibattute, riguardano in particolare l'istituzione di un Fondo da 270 milioni per la gestione delle emergenze, il rinvio della sugar tax, i prestiti cambiari a favore delle imprese ortofrutticole e il rifinanziamento della "carta dedicata a te", che già nel 2022-2023 era stata presentata come un'innovazione in sostegno delle imprese del settore e delle famiglie meno abbienti. Il Fondo da 270 milioni di euro sarà destinato alle imprese che operano nei settori agricolo, agroalimentare, zootecnico e della pesca e servirà a contenere eventuali situazioni di emergenza: il governo intende alimentarlo con 90 milioni di euro l'anno per i prossimi tre anni.

Investimenti e sostegni finanziari

La manovra prevede un aumento consistente degli investimenti nel settore agricolo, destinando un totale di 2,5 miliardi di euro: questi fondi mirano a sostenere gli agricoltori attraverso finanziamenti agevolati, incentivando la modernizzazione delle aziende e promuovendo la transizione verso pratiche agricole sostenibili. Inoltre il 25% dei fondi sarà destinato a progetti di ricerca e sviluppo per favorire l'innovazione nel settore agricolo.

Il MASAF sottolinea in modo specifico il sostegno finanziario per la conversione a pratiche agricole eco-compatibili, con un focus particolare sulla riduzione dell'impatto ambientale e sull'adattamento ai cambiamenti climatici.

Incentivi per la filiera agroalimentare

La manovra introduce incentivi fiscali per le imprese della filiera agroalimentare con uno stanziamento di 600 milioni di euro. Questi incentivi mirano a promuovere la trasformazione digitale delle aziende migliorando l'efficienza operativa, la tracciabilità e la competitività internazionale dei prodotti italiani. Ulteriori 150 milioni di euro sono dedicati a progetti di valorizzazione delle produzioni tipiche regionali, con l'obiettivo di preservare e promuovere l'eccellenza enogastronomica del Paese.

Sicurezza alimentare e digitalizzazione

Il Governo ha destinato 350 milioni di euro per rafforzare i controlli sulla sicurezza alimentare implementando tecnologie avanzate di monitoraggio e tracciamento lungo l'intera filiera. Inoltre 200 milioni di euro saranno investiti nella digitalizzazione del settore agricolo, con l'obiettivo di creare un ecosistema digitale che semplifichi le procedure amministrative, favorisca la connessione tra le imprese e migliori la comunicazione tra produttori, distributori e consumatori.

Sostenibilità ambientale e adattamento ai cambiamenti climatici

La manovra economica dedica una quota significativa, pari al 15%, alla promozione della sostenibilità ambientale. Questi fondi saranno utilizzati per incentivare l'adozione di pratiche agricole a basso impatto ambientale, la gestione sostenibile delle risorse idriche e l'implementazione di energie rinnovabili nelle aziende agricole.

Prospettive per il futuro

L'approccio integrato della manovra economica del 2023 rappresenta un impegno significativo per il

rafforzamento e la modernizzazione dell'agricoltura e dell'agroalimentare in Italia. Tuttavia, affrontare le sfide complesse richiederà una stretta collaborazione tra governo, agricoltori, associazioni di settore e istituzioni di ricerca.

In conclusione, il 2024 si preannuncia come un anno cruciale per plasmare il futuro dell'agricoltura italiana. La speranza è che gli investimenti attuati possano tradursi in un settore più resiliente, sostenibile e all'avanguardia, posizionando l'Italia come leader globale nella produzione agricola di qualità.





Import-export, gennaio-agosto 2023

CONTINUA AD AUMENTARE L'IMPORTAZIONE DI CEREALI IN QUANTITÀ E IN VALORE ECONOMICO

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
TOTALE TUTTI CEREALI *	9.162.477	10.082.176	10,0	3.038.127	3.287.212	8,2
di cui da:						
UE	7.056.566	6.312.509	-10,5	2.239.116	1.945.850	-13,1
Paesi terzi	2.105.911	3.769.667	79,0	799.011	1.341.362	67,9
Dettaglio principali cereali						
- Frumento tenero totale, di cui:	2.777.524	3.039.430	9,4	928.467	946.486	1,9
UE	2.358.030	2.408.645	2,1	739.602	734.441	-0,7
Paesi terzi	419.494	630.786	50,4	188.866	212.046	12,3
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	586.502	712.292	21,4	170.483	206.560	21,2
Francia	500.856	397.041	-20,7	155.663	129.575	-16,8
Austria	249.695	326.123	30,6	90.629	113.584	25,3
Ucraina	27.014	287.616	+++	8.474	81.398	+++
Romania	181.787	253.954	39,7	58.473	78.477	34,2
- Mais totale, di cui:	4.256.408	4.129.757	-3,0	1.236.994	1.189.259	-3,9
UE	3.058.083	2.339.350	-23,5	866.561	666.190	-23,1
Paesi terzi	1.198.325	1.790.407	49,4	370.433	523.069	41,2
Primi 5 paesi fornitori						
Ucraina	558.705	1.360.657	+++	156.825	384.285	+++
Slovenia	373.624	717.501	92,0	110.462	194.514	76,1
Ungheria	1.020.337	449.022	-56,0	266.187	126.979	-52,3
Romania	314.055	275.954	-12,1	94.350	77.399	-18,0
Croazia	591.326	246.231	-58,4	178.941	70.342	-60,7

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



REALIZZAZIONE DI SILOS IN CALCESTRUZZO ARMATO PER LO STOCCAGGIO DI PRODOTTI FARINACEI

RIVESTIMENTI DI CELLE E SILOS CON RESINE EPOSSIDICHE CERTIFICATE PER IL CONTATTO CON ALIMENTI

RIVESTIMENTI DI PAVIMENTI CON RESINE MULTISTRATO E AUTOLIVELLANTI

TINTEGGIATURA SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE DI OIFICI INDUSTRIALI

RINFORZI E MIGLIORAMENTI SISMICI MEDIANTE L'USO DI INTONACI ARMATI, NASTRI IN FRP E STIRATURE ARMATE

s.p. Andria-Trani km 1,500
Andria (BT) t 0883.251661

info@pi-sa.it www.pi-sa.it

**SEMI OLEOSI, NEL 2023 TORNANO LE IMPORTAZIONI DALL'UCRAINA.
IN DISCESA I PAESI EXTRAEUROPEI**

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
TOTALE TUTTI SEMI OLEOSI	1.954.756	2.019.617	3,3	1.713.141	1.548.214	-9,6
di cui da:						
UE	404.994	508.498	25,6	570.488	572.518	0,4
Paesi terzi	1.549.762	1.511.119	-2,5	1.142.654	975.695	-14,6
Dettaglio principali semi oleosi						
- Semi di soia totale, di cui:	1.561.901	1.601.033	2,5	907.725	876.262	-3,5
UE	97.470	167.111	71,4	72.601	88.471	21,9
Paesi terzi	1.464.431	1.433.922	-2,1	835.125	787.791	-5,7
Primi 5 paesi fornitori						
Brasile	984.689	905.507	-8,0	582.468	482.682	-17,1
Stati Uniti	216.204	259.522	20,0	108.435	149.637	38,0
Ucraina	14.214	141.200	+++	8.379	78.113	+++
Canada	230.005	100.897	-56,1	117.974	59.325	-49,7
Slovenia	7.172	58.618	717,3	4.953	29.741	500,4
- Semi di girasole totale, di cui:	81.492	137.231	68,4	58.995	83.020	40,7
UE	80.732	136.250	68,8	58.291	82.177	41,0
Paesi terzi	760	980	29,0	703	843	19,9
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	22.100	40.382	82,7	16.455	24.020	46,0
Francia	2.739	23.935	+++	1.801	18.785	+++
Romania	19.386	30.889	59,3	14.642	17.569	20,0
Germania	1.362	9.155	+++	1.026	5.352	+++
Austria	2.505	8.796	+++	2.008	4.951	+++

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat

**STABILI LE IMPORTAZIONI DELLE FARINE PROTEICHE; RADDOPPIA
L'IMPORTAZIONE DI FARINA DI SOIA DAL BRASILE, UCRAINA TORNA
PROTAGONISTA NELLE FARINE DI GIRASOLE**

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
TOTALE TUTTE FARINE PROTEICHE VEGETALI	1.758.271	1.717.937	-2,3	719.504	752.507	4,6
di cui da:						
UE	502.101	566.255	12,8	170.715	215.874	26,5
Paesi terzi	1.256.170	1.151.682	-8,3	548.789	536.633	-2,2
Dettaglio principali farine proteiche vegetali						
- Farina di soia totale, di cui:	1.074.837	1.076.909	0,2	529.220	551.248	4,2
UE	147.299	200.053	35,8	69.895	98.885	41,5
Paesi terzi	927.538	876.856	-5,5	459.325	452.363	-1,5
Primi 5 paesi fornitori						
Argentina	794.950	632.010	-20,5	387.624	321.220	-17,1
Brasile	93.767	206.536	+++	51.159	110.115	+++
Slovenia	120.801	177.119	46,6	56.800	86.119	51,6
Paraguay	35.545	35.249	-0,8	17.645	18.720	6,1
Spagna	17.333	17.379	0,3	7.214	9.110	26,3
- Farina di girasole totale, di cui:	496.880	493.983	-0,6	148.965	159.519	7,1
UE	263.619	275.224	4,4	76.899	89.953	17,0
Paesi terzi	233.261	218.759	-6,2	72.066	69.566	-3,5
Primi 5 paesi fornitori						
Ungheria	173.385	178.177	2,8	46.887	58.757	25,3
Ucraina	65.215	131.035	+++	21.112	40.343	91,1
Slovenia	53.127	82.463	55,2	15.999	25.728	60,8
Repubblica moldova	27.436	60.997	+++	9.124	20.804	+++
Argentina	19.306	17.336	-10,2	5.242	5.626	7,3

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



CRESCONO LE IMPORTAZIONI DI MANGIMI, SOPRATTUTTO PER GLI ANIMALI DA ALLEVAMENTO. STABILE L'EXPORT. AUMENTA IL DEFICIT COMMERCIALE

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
TOTALE TUTTI I MANGIMI	409.511	496.080	21,1	852.892	953.047	11,7
di cui da:						
UE	355.366	400.092	12,6	652.006	812.967	24,7
Paesi terzi	54.144	95.988	77,3	200.886	140.079	-30,3
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	155.422	229.670	47,8	267.423	294.065	10,0
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	254.089	266.410	4,8	585.469	658.981	12,6

PRODOTTI	EXPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
TOTALE TUTTI I MANGIMI	453.682	471.311	3,9	723.505	781.325	8,0
di cui verso:						
UE	212.232	220.120	3,7	355.011	396.294	11,6
Paesi terzi	241.450	251.192	4,0	368.494	385.031	4,5
Dettaglio principali mangimi						
- Mangimi per animali da allevamento totale, di cui:	211.602	234.863	11,0	313.982	331.763	5,7
- Mangimi per cani e gatti, di cui:	242.080	236.449	-2,3	409.523	449.562	9,8

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat

SCENDONO LE IMPORTAZIONI SIA DI BOVINI CHE DI SUINI, AUMENTA INVECE IL VALORE ECONOMICO DELLE TRANSAZIONI

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (numero di capi)*			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
Bovini vivi, di cui:	786.163	706.673	-10,1	909.807	1.237.485	36,0
UE	784.996	706.653	-10,0	909.736	1.237.424	36,0
Paesi terzi	1.167	20	-98,3	72	60	-16,0
Primi 5 paesi fornitori						
Francia	617.965	565.822	-8,4	734.429	1.082.034	47,3
Slovenia	21.702	17.576	-19,0	34.355	31.985	-6,9
Irlanda	14.708	26.567	80,6	13.417	19.254	43,5
Spagna	18.816	8.609	-54,2	29.234	18.445	-36,9
Croazia	27.763	11.423	-58,9	38.766	18.332	-52,7
Suini vivi, di cui:	1.160.607	1.022.634	-11,9	90.599	155.995	72,2
UE	1.160.607	1.022.634	-11,9	90.599	155.995	72,2
Paesi terzi	0	0		0	0	
Primi 5 paesi fornitori						
Danimarca	593.711	524.575	-11,6	34.997	68.767	96,5
Paesi Bassi	293.920	298.757	1,6	21.553	44.786	+++
Belgio	25.001	40.178	60,7	2.602	11.680	+++
Ungheria	19.508	40.372	107,0	2.634	7.783	+++
Germania	30.209	47.277	56,5	2.348	6.862	+++

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzoo su dati Istat





STABILI LE IMPORTAZIONI DELLE CARNI. CRESCE IL VALORE DELLA POLONIA PER I BOVINI E DELLA SPAGNA PER I SUINI

PRODOTTI	IMPORT					
	Quantità (t)			Valore (.000 euro)		
	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%	gen - ago 2022	gen - ago 2023	Var%
Carni bovine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	236.126	250.379	6,0	1.594.077	1.653.580	3,7
UE	207.690	219.092	5,5	1.354.621	1.415.134	4,5
Paesi terzi	28.436	31.287	10,0	239.456	238.446	-0,4
Primi 5 paesi fornitori						
Polonia	44.971	54.648	21,5	262.714	300.405	14,3
Francia	36.404	37.045	1,8	231.066	250.223	8,3
Paesi Bassi	33.990	31.271	-8,0	245.073	229.519	-6,3
Spagna	30.826	29.611	-3,9	186.593	186.470	-0,1
Germania	19.046	27.398	43,9	115.207	156.591	35,9
Carni suine fresche, refrigerate o congelate, di cui:	633.793	653.492	3,1	1.345.060	1.933.601	43,8
UE	632.978	652.497	3,1	1.341.669	1.929.694	43,8
Paesi terzi	815	994	22,0	3.390	3.907	15,2
Primi 5 paesi fornitori						
Germania	204.662	190.240	-7,0	455.258	575.420	26,4
Spagna	108.461	151.793	40,0	227.199	450.655	98,4
Paesi Bassi	105.802	113.811	7,6	229.348	344.890	50,4
Danimarca	88.132	69.608	-21,0	171.906	199.386	16,0
Francia	49.334	52.731	6,9	96.627	143.729	48,7

fonte: Elaborazione Ismea-Assalzo su dati Istat



STRUMENTI DA LABORATORIO	LAVORAZIONE RISO E CEREALI	PEZZI DI RICAMBIO & ALTRO
Misuratori di umidità per Riso, Cereali e Pasta	Selezionatrici Ottiche per Riso, Cereali, Frutta Secca	Rulli di Gomma, Cilindri, Mole Abrasive, Distanziali
Misuratori di bianchezza per Riso, Farine e Polveri	Sbramini a Rulli, Separatori e Prepulitori	Griglie, Viti senza fine, Freni Centrali
Bilance, Termobilance e Sonde Preleva Campioni	Spiettratori, Essiccatori, Estrusori per snack bar	Mietitrebbie Parcellari, Macchine Pulisci Tubi



Misuratori di umidità, Misuratori di bianchezza, Bilance, Termobilance, Sonde Preleva Campioni

Impianti Completi per la lavorazione del Riso

FIERAGRICOLA
116th International Agricultural Technologies Show
31 Gennaio - 3 Febbraio 2024 | PAD.8 - STAND E2

IROM ITALIA s.r.l.
IMPORT - EXPORT
RICE MILLING MACHINERY - LABORATORY EQUIPMENT
Via Volturmo, 80 - Fontana Bldg.
20861 Brugherio (MB) Italy
tel. 0039 039 87 86 73 fax 0039 039 88 48 28
info@iromitalia.com www.iromitalia.com

Macchine Pulisci Tubi per Scambiatori e Caldaie

Mozzarella di bufala, garanzia di qualità

di Andrea Spinelli Barrile, Redazione



La mozzarella di bufala. Questo articolo potrebbe, anzi dovrebbe, chiudersi qui. Questo formaggio rappresenta un'autentica eccellenza del settore zootecnico italiano, un nome e un prodotto che in tutto il mondo richiamano a un immaginario della più classica, e forse stereotipata, tradizione italiana.

“Ti fai dare mezzo chilo di mozzarella di Aversa, freschissima! Assicurati che sia buona: pigliala con due dita, premi la mozzarella, se cola il latte te la pigli, se no desisti!” diceva Pasquale, il fotografo ambulante, a Felice Sciociammocca nella commedia “Misera e nobiltà” di Eduardo Scarpetta, scritta in lingua napoletana nel 1887 e approdata al cinema nel 1954 con l'omonimo film di Mario Mattioli con Totò, Sophia Loren ed Enzo Turco.

Questo prodotto caseario di alta qualità è in effetti il risultato di una tradizione casara secolare e di un impegno costante nel garantire la massima qualità e genuinità al consumatore. Nel corso degli ultimi decenni il settore “della bufala” ha vissuto una crescita costante, con un aumento del numero di allevamenti, del numero di capi e dei volumi di produzione.

L'allevamento di bufale è la base della produzione della mozzarella di bufala. In Italia, negli ultimi anni, il numero di allevamenti ha conosciuto una crescita importante: attualmente si contano più di 1.200 allevamenti di bufale d'acqua, con una presenza significativa in regioni come la Campania, la Puglia, la Calabria e la Sicilia, ma anche nel medio e basso Lazio. Questi allevamenti sono dotati di strutture moderne che favoriscono il benessere degli animali e la produzione di latte di alta qualità, colonna portante della produzione della mozzarella di bufala. Il numero di capi bovini di razza bufala in Italia è un indicatore importante della capacità produttiva del settore: secondo l'ANASB (l'Associazione Nazionale Allevatori Specie Bufalina) ci sono più di 430.000 capi bovini di razza bufala in Italia, animali che forniscono il latte necessario per produrre la mozzarella di bufala. Questa razza bovina si distingue per la sua adattabilità al clima italiano e per la produzione di un latte ricco di grassi e proteine, ideale per la produzione casearia. In realtà la bufala mediterranea italiana è una razza riconosciuta da poco, appena dal 2000. Le bufale allevate in Italia appartengono alla grande famiglia del tipo River, che grazie al lungo isolamento e alla mancanza di ibridazione con altre bufale, è oggi riconosciuto universalmente come razza Mediterranea italiana. Secondo gli studi più recenti questi animali furono introdotti in Italia dai longobardi al nord e dagli arabi al sud, in Sicilia inizialmente, e si sono diffusi grazie ai normanni, ma si pensa che già in epoca romana esistessero allevamenti di questi animali.

La Campania è la regione italiana più popolosa di bufale, oltre 300.000, seguita dal Lazio con oltre 87.000 capi. Il “segreto” di questo formaggio fresco è nel latte di questi animali.

La produzione di mozzarella di bufala ha conosciuto

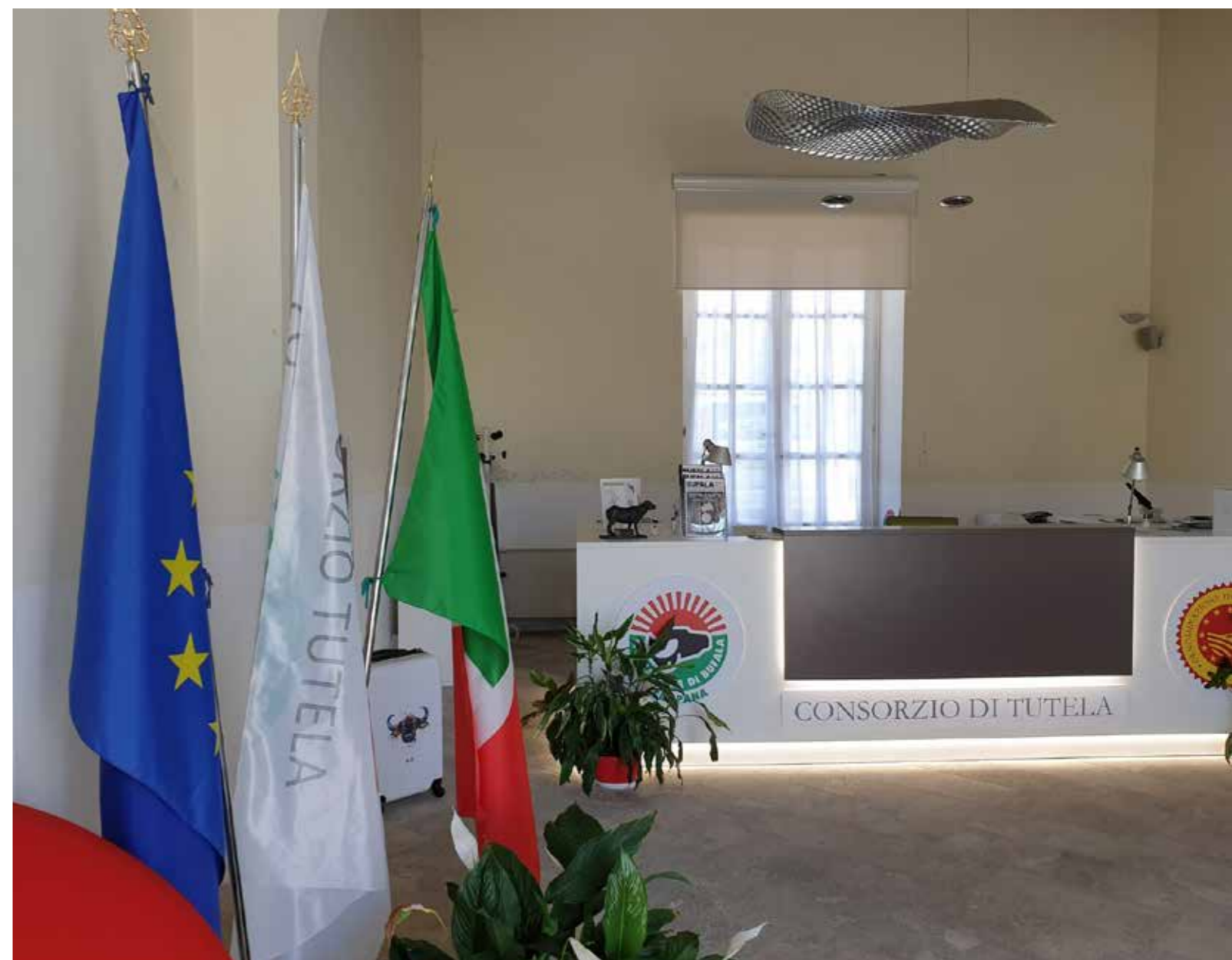
una crescita costante negli ultimi anni: nel 2022, l'Italia ha prodotto oltre 40.000 tonnellate di mozzarella di bufala, il che rappresenta un aumento significativo rispetto agli anni precedenti. Tale incremento è il risultato di un maggiore interesse da parte dei consumatori italiani e internazionali per questo prodotto. L'export di mozzarella di bufala è diventato un elemento fondamentale per il settore caseario italiano: nel 2022, le esportazioni di mozzarella di bufala hanno raggiunto un valore di oltre 200 milioni di euro, una cifra che fa della mozzarella di bufala uno dei prodotti caseari italiani più esportati nel mondo. Gli Stati Uniti, l'Unione Europea e il Giappone sono tra i principali mercati di destinazione per questo prodotto.

La qualità è al centro nella produzione della mozzarella di bufala. Gli allevamenti nazionali seguono rigorosi standard di benessere animale e di igiene per garantire produzione di latte di alta qualità, elementi “tecnici” che si sposano con la maestria tradizionale dei casari. Un matrimonio che porta a un prodotto d'eccellenza, in quanto la

produzione della mozzarella di bufala è regolamentata da marchi di denominazione d'origine (DOP) che garantiscono l'autenticità del prodotto.

Se da un lato la mozzarella di bufala è un prodotto legato a una tradizione secolare, dall'altro non mancano gli sforzi di innovazione nel settore: la ricerca e lo sviluppo hanno portato a miglioramenti nella produzione, nell'efficienza e nella sostenibilità ambientale, con sempre più aziende che stanno adottando pratiche sostenibili per ridurre l'impatto ambientale della produzione casearia.

Nonostante i successi che il settore della mozzarella di bufala macina anno dopo anno, restano diverse sfide da affrontare: la concorrenza a livello internazionale è crescente e il settore deve continuare a investire in qualità e innovazione per mantenere la sua posizione di leader. Ci sono poi la sostenibilità ambientale e la gestione delle risorse idriche, questioni chiave per il futuro del settore.



Mozzarella di Bufala Campana DOP: “Il 40% di quella che produciamo va all'estero”

La parola “mozzarella”, insieme a poche altre, è una delle parole che appartengono all'immaginario dell'italianità. Un nome che è un'eccellenza, nota in tutto il mondo e in grado di cimentarsi sui mercati globali primeggiando nell'ambito dei formaggi freschi. Ma quale è il volume dell'export di Mozzarella di bufala DOP? E verso quali mercati? Lo abbiamo chiesto a Pier Maria Sacconi, direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

“Circa il 40% di ciò che produciamo è dedicato all'esportazione. I mercati principali in Europa sono la Francia, la Germania e ha tenuto bene il Regno Unito nonostante la Brexit. E poi i Paesi vicini: Austria, Svizzera, la Spagna che sta crescendo, così come i Paesi dell'est Europa”.

Che tipo di clientela acquista mozzarella di bufala all'estero?

“Abbiamo aumentato la penetrazione nel mercato, che storicamente è sostanzialmente rivolto alla ristorazione. Abbiamo una partita abbastanza capillare di acquirenti quasi ovunque nelle aree urbane di questi Paesi e c'è anche una buona presenza per quanto riguarda i negozi specializzati, negozi più piccoli con clientela fissa e selezionata”.

La produzione di Mozzarella di Bufala DOP in che modo ha sentito il colpo della crisi delle materie prime, in termini quantitativi e qualitativi?

“Lo ha subito in particolare in termini di redditività delle imprese: sono aumentati i costi di produzione della

materia prima, sono aumentati i costi di produzione del prodotto, i costi di trasporto e tutto ciò che è accessorio a un prodotto agroalimentare. Non sono aumentati in proporzione i listini nei confronti degli allevatori. Diciamo che assistiamo a un impoverimento di tutta la filiera”.

Un periodo difficile che dura da poco più di un anno, tra alti e bassi, e che solo ora sembra volersi stabilizzare. Ma il Consorzio cosa è riuscito a fare per tutelare i suoi produttori?

“Investiamo molto per fare in modo che non ci siano dei soggetti che in qualche modo possano approfittarsi della notorietà del nostro prodotto o utilizzare il nostro nome per attirare i consumatori. Cerchiamo di vigilare su tutti i mercati, soprattutto europei, affinché non ci siano comportamenti scorretti. E poi puntiamo a promuovere il prodotto con la partecipazione a manifestazioni fieristiche e iniziative legate a organi di stampa. Tentiamo infine di investire il più possibile nella comunicazione, per arrivare al consumatore finale e trasferirgli quelle che sono le peculiarità e le caratteristiche del nostro prodotto”.

A tal proposito, il Consorzio come combatte “l'italian sounding”, questo genere di concorrenza sleale?

“Cerchiamo di monitorare i nostri principali mercati e devo dire che le nuove tecnologie, le nuove modalità di comunicazione e la digitalizzazione dell'informazione un pochino ci agevolano perché riusciamo ad avere un quadro completo anche a distanza. Per esempio riusciamo ad avere informazioni verificate circa l'utilizzo

di nomi che possono richiamare il nostro prodotto: i menu dei delivery sono online ed è un grande aiuto per noi perché non dobbiamo più andare nei ristoranti a leggerli. A casa o dall'ufficio riusciamo a vedere quando veniamo citati e riusciamo anche a fare degli interventi correttivi tempestivi”.

Come è cambiata, nel tempo, la produzione di mozzarella di bufala?

“Uno degli elementi fondamentali che ha inciso sugli equilibri della filiera è stato il sistema di tracciabilità. Introdotto nel decreto legislativo del 2014, ci permette di avere una tracciabilità completa di tutta la filiera, dall'animale al prodotto finito. La Mozzarella di bufala campana si può vendere solo ed esclusivamente confezionata, a meno che non si compri direttamente dal produttore in caseificio. Per cui abbiamo introdotto questo sistema di tracciabilità e siamo un po' dei precursori: quotidianamente tutti gli allevatori che producono latte di bufala inseriscono quanto latte ha prodotto ciascuna bufala in questa banca dati, gestita e governata dal Ministero dell'Agricoltura e dal Ministero della Salute. Questo latte viene poi tracciato per capire dove va, se a un rivenditore, a un commerciante oppure a un caseificio. Quando arriva al caseificio deve poi essere annotato cosa verrà fatto con questo latte, se verrà utilizzato per fare mozzarella di bufala o altro. Nel secondo caso viene declassato, perché non può più essere utilizzato per dar vita alla “bufala campana”. Questo sistema ci permette di avere un quadro del mercato molto ben definito e in tempo reale: avendo un prodotto non sottoposto a stagionatura, ma che viene

confezionato, venduto e consumato fresco, riusciamo ad avere un quadro del mercato sempre aggiornato”.

Secondo lei perché possiamo definire Mozzarella di Bufala un'eccellenza italiana?

“Di per sé la Mozzarella di bufala campana ricorda molto il territorio, è uno dei prodotti che più di altri è legato all'area di provenienza. Altri prodotti, anche famosissimi e grandiosi, non hanno un territorio così facilmente riconoscibile, neanche all'estero. Se pensiamo al Vesuvio, alla Reggia di Caserta, alla Costiera amalfitana, ai templi di Paestum e mettiamo di fianco una mozzarella di bufala, beh...è fatta. Non è così per altri prodotti. La Mozzarella di bufala caratterizza molto il suo territorio”.

Con l'integrazione di queste tecnologie come è cambiato negli anni il lavoro degli operatori del Consorzio?

“Mozzarella di bufala è un prodotto tradizionale ma non vecchio, anzi è molto moderno. È un prodotto in costante miglioramento grazie alla ricerca e all'evoluzione tecnologica: la mozzarella di 40 anni fa era meno buona rispetto a quella di oggi perché le tecnologie hanno avuto un impatto positivo anche sulla zootecnia. E poi la Mozzarella di bufala è un prodotto moderno che si adatta bene alle abitudini dell'attuale consumatore: è uno dei pochissimi formaggi che costituisce, da sola, un pasto. Insomma, abbiamo un prodotto qualitativamente d'eccellenza e di altissimo livello con delle caratteristiche che sicuramente si adattano bene alle varie situazioni di mercato”.

Monitoraggio di micotossine in mais nel nord Italia dal 2011 al 2021: micotossine regolamentate, mascherate ed emergenti e metaboliti fungini

di Sabrina Locatelli¹, Valentina Scarpino², Chiara Lanzanova¹, Elio Romano³ e Amedeo Reyneri²

¹ Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, CREA, Bergamo,
² DISAFA, Università di Torino,
³ Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, CREA, Treviso (BG)
 sabrina.locatelli@crea.gov.it; valentina.scarpino@unito.it

Il mais è tra le colture cerealicole e foraggere più importanti in Italia: utilizzato prevalentemente come alimentazione animale, oltre che per il consumo umano, risulta essenziale per tutti i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP). Purtroppo è anche una delle colture più sensibili a funghi produttori di micotossine, principalmente a quelli appartenenti al genere *Fusarium* spp. e *Aspergillus* spp. Il nostro studio ha indagato sulla presenza delle micotossine regolamentate (fumonisine, aflatossine, deossinivalenolo e zearalenone) in campioni di granella di mais provenienti dalla Rete nazionale di monitoraggio, supportata dal Masaf, in un periodo di 11 anni (2011-2021). Inoltre è stata condotta un'indagine approfondita su un periodo di 4 anni, caratterizzato da condizioni meteorologiche estremamente diverse, per indagare la compresenza di micotossine regolamentate, mascherate ed emergenti. Gli obiettivi di questa indagine erano duplici: il primo scopo era quello di redigere i profili di contaminazione da micotossine nel mais coltivato nel nord Italia al fine di evidenziare le condizioni ambientali che aggravano le contaminazioni da micotossine regolamentate. Il secondo obiettivo era studiare il ruolo delle micotossine emergenti e la loro compresenza con quelle regolamentate.

Micotossine regolamentate

La presenza di micotossine regolamentate è stata valutata in 3769 campioni di granella di mais raccolti dalla Rete nazionale di monitoraggio, per un periodo di 11 anni (2011-2021). Tale rete, coordinata dal CREA Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è composta da 88 centri di stoccaggio del mais distribuiti in cinque macroaree geografiche (Figura 1) della Pianura Padana, la principale zona di coltivazione del mais in Italia. I livelli di concentrazione delle micotossine sono stati determinati mediante test ELISA.



Figura 1. Distribuzione della Rete Nazionale di Monitoraggio del Mais in cinque macroaree geografiche: O, ovest (rosso); C, centro (verde); SP, sud padano (blu); A, adriatica (giallo) ed E, est (fucsia).

Abbiamo analizzato le diverse tendenze meteorologiche nel periodo 2011-2021 considerando le precipitazioni medie giornaliere e la temperatura durante il periodo di maturazione del mais (Figura 2); i dati meteorologici sono stati prelevati da diverse stazioni meteorologiche ARPAE (Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale) situate nelle principali regioni italiane di coltivazione del

mais. L'escursione delle precipitazioni osservata negli anni, dove è stata considerata la media di 10 stazioni meteorologiche, è stata compresa tra 152,08 mm nel 2011 e 350,33 mm nel 2014. Differenze significative sono state osservate anche per quanto riguarda le temperature.

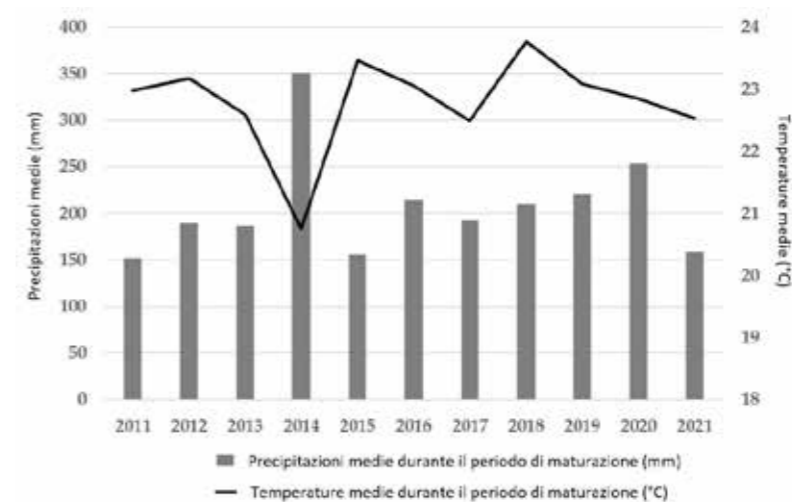


Figura 2. Andamento meteorologico nel periodo 2011-2021.

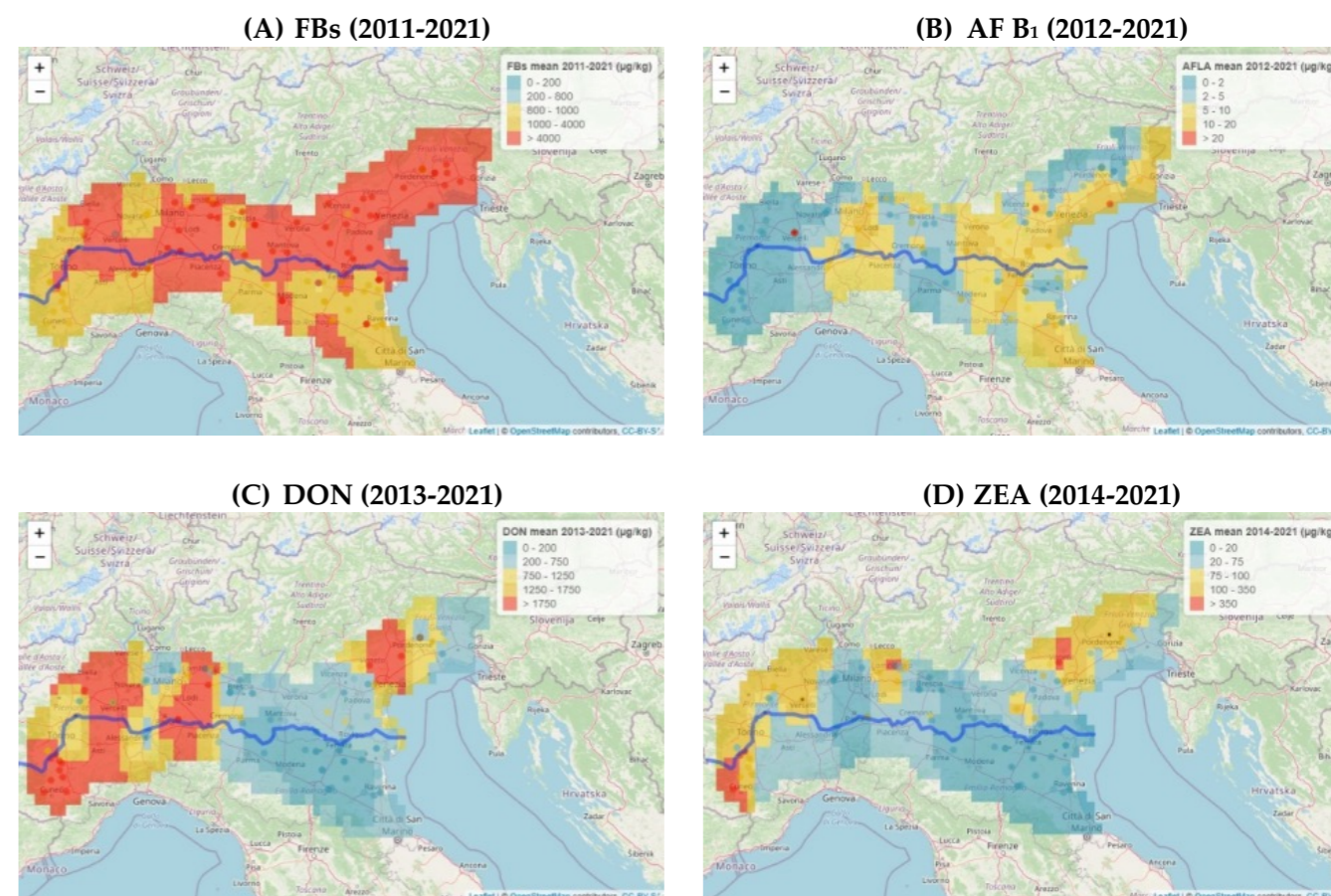


Figura 3. Diffusione delle micotossine regolamentate nei lotti di mais provenienti da centri di essiccazione e stoccaggio situati nella Pianura Padana. La concentrazione media, rilevata negli anni indagati, è stata espressa per ciascuna micotossina come percentuale di incidenza su diversi intervalli di contaminazione crescente, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1126/2007 e n. 165/2010 [3,4]: (A) diffusione di FBs; (B) diffusione di AF B1; (C) diffusione del DON; (D) diffusione di ZEA.

Le fumonisine B (FBs) sono state le micotossine più diffuse: l'analisi statistica ha mostrato che gli anni con la contaminazione più alta e più bassa sono stati il 2019 e il 2011. Durante questi anni, il livello di contaminazione variava tra 25 e 47.300 µg/kg. Nel corso degli anni in cui è stato condotto questo studio, la presenza di aflatoxina B1 (AF B1) è stata inferiore a quella delle FBs, con un livello medio compreso tra 0,6 nel 2014 e 12,5 µg/kg nel 2012. Relativamente a deossinivalenolo (DON) e zearalenone (ZEA) nei lotti di mais, gli anni con i livelli di contaminazione più elevati sono stati il 2013 e il 2014 mentre il 2021 è risultato essere l'anno meno contaminato. Nel 2014 la concentrazione massima di DON ha raggiunto i 36.583 µg/kg e il 100% dei campioni analizzati è risultato positivo, cioè è stata riscontrata la presenza, seppur minima, della tossina.

La Figura 3 mostra la concentrazione media di ciascuna micotossina rilevata durante gli anni indagati. È stato riscontrato che le FBs (Figura 3A) sono endemicamente presenti in diverse aree geografiche, con livelli medi distribuiti compresi tra 1000 e > 4000 µg/kg. Per quanto riguarda la distribuzione di AF B1, i livelli medi sono generalmente distribuiti nelle classi 0-10 µg/kg. Nella figura sono evidenziate alcune piccole aree dove l'accumulo medio è stato maggiore (10-20 µg/kg). Le distribuzioni di DON e ZEA nel corso degli anni hanno mostrato generalmente una distribuzione media su tutte le classi di incidenza considerate.

Micotossine mascherate, emergenti e altri metaboliti fungini

Sono oltre 300 i metaboliti fungini secondari riferibili all'ambito delle micotossine, prodotti dai funghi che colonizzano i vegetali superiori. Le normative internazionali hanno in primo luogo posto l'attenzione

verso i composti che più sembravano avere un forte impatto sulla salute dell'uomo e degli animali allevati. Tuttavia, se nel primo Regolamento Quadro sui contaminanti (Reg. 2006/1881/EU) per il settore food l'attenzione è stata posta nei confronti di 6 micotossine (Aflatossine B1, B2, G1, G2, M1; Deossinivalenolo (DON); Fumonisine B1, B2; Patulina; Ocratossina; Zearalenone), le conoscenze scientifiche e la possibilità di valutare analiticamente un maggior numero di tossine ha spinto la ricerca ad approfondire le indagini sulla presenza di molte altre micotossine. Alcune di queste sono state oggetto di nuovi Regolamenti (T2-HT2, Raccomandazione 2013/165/EU), mentre per una grande maggioranza, definite micotossine nuove o emergenti, si è atteso di avere a disposizione un quadro più ampio prima di inserirle eventualmente in Regolamenti. Lo stesso è stato seguito per le micotossine mascherate (es. deossinivalenolo-3-glucoside, DON-3-G), ovvero quelle micotossine prodotte in seguito a particolari modifiche (es. meccanismi di coniugazione) messe in atto dalla pianta sulla micotossina "nativa" principale (es. DON) in risposta all'attacco del patogeno, che conseguentemente sfuggono alle comuni metodiche analitiche di controllo. Questa indagine, condotta nel quadriennio 2012-2015 ha permesso di valutare la presenza e il ruolo di queste micotossine nel panorama dei lotti commerciali di granello di mais raccolti nel Nord Italia.

Analisi LC-MS/MS multi-micotossina

I campioni dei lotti di mais provenienti dai centri di essiccazione e stoccaggio, raccolti durante il periodo 2012-2015, sono stati analizzati mediante un'analisi eseguita in cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa con metodo multi-micotossina. Il rilevamento e la quantificazione sono stati eseguiti con un sistema LC-MS/MS QTrap 5500 (Applied Biosystems,



FIERAGRICOLA
116th INTERNATIONAL AGRICULTURAL TECHNOLOGIES SHOW

**FIERAGRICOLA 2024:
IL POLO DELLA
ZOOTECNIA NAZIONALE**

31 GEN
03 FEB
VERONA 2024

Fieragricola, la 116/a rassegna internazionale dedicata all'agricoltura in programma **dal 31 gennaio al 3 febbraio 2024**, consolida il settore espositivo con **tre padiglioni dedicati** non soltanto agli animali e alle manifestazioni zootecniche, ma anche con le tecnologie per il benessere animale, la zootecnia di precisione, la riduzione dell'impatto ambientale, la mangimistica e le energie rinnovabili, corollario multifunzionale dell'azienda con risvolti di sostenibilità tanto per la riduzione delle emissioni quanto per i risvolti economici che biogas, biometano e fotovoltaico possono garantire. La **zootecnia** rappresenta sempre di più un **asse portante dell'agricoltura a livello mondiale**, tenuto conto che il consumo di proteine nobili di origine

animale dovrebbe incrementare in un mondo con una popolazione mondiale proiettata verso i 9 miliardi di persone nel 2050.

Tra i numerosi eventi in calendario è confermato il **workshop su salute, nutrizione e benessere animale in collaborazione con ASSALZOO**. Confermate anche: La Mostra nazionale bovini di razza bruna italiana e Concorso Original Braunvieh (Bruna Alpina Originale), Dairy Show - European Holstein Open Show, la Rassegna delle specie e razze allevate in Italia a cura dell'Associazione italiana allevatori. Da segnalare l'**evento/convegno nazionale del Consorzio del Parmigiano Reggiano** rivolto agli operatori zootecnici e dedicato al tema **materia prima "Latte"**.



f t i in
WWW.FIERAGRICOLA.IT



Foster City, CA), dotato di una sorgente di ionizzazione elettrospray (ESI) TurbolonSpray e un sistema HPLC serie 1290 (Agilent, Waldbronn, Germania).

Micotossine mascherate
Nel periodo 2012-2015 è stato condotto un approfondimento per valutare i livelli di contaminazione delle micotossine mascherate, modificate e dei metaboliti fungini emergenti negli stessi lotti di mais. Per

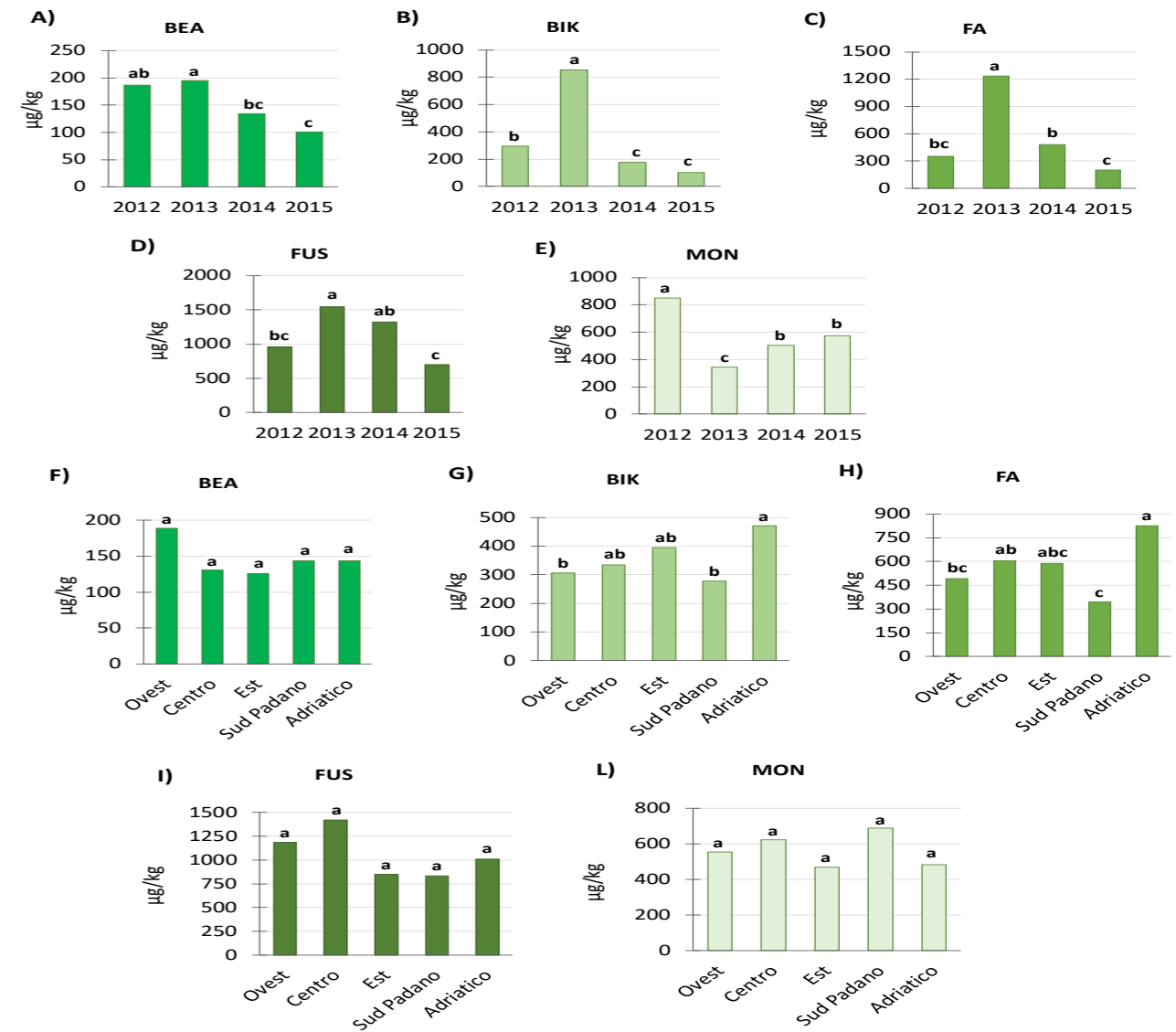


Figura 5. Contaminazione media e presenza delle micotossine emergenti e dei metaboliti fungini prodotti principalmente da *Fusarium* spp. della sezione *Liseola* BEA (A e F), BIK (B e G), FA (C e H), FUS (D e I) e MON (E e L) in lotti di mais nel periodo 2012-2015 e negli areali Ovest, Centro, Est, Sud Padano e Adriatico del Nord Italia. Lettere differenti indicano medie significativamente diverse tra di loro in accordo con il test REGW-F.

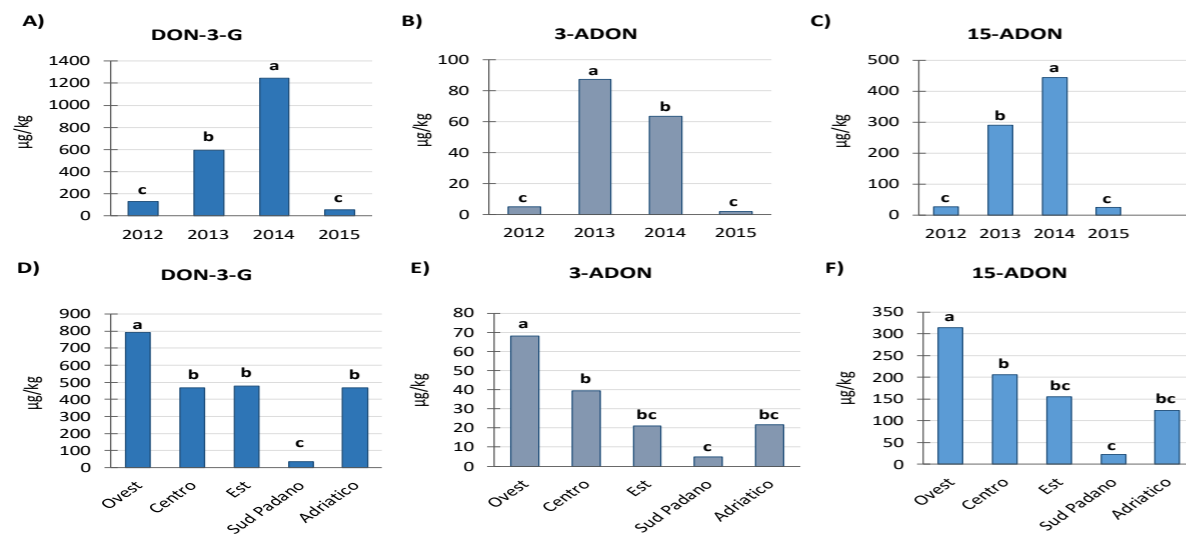


Figura 4. Contaminazione media delle micotossine mascherate DON-3-G (A e D), 3-ADON (B e E) e 15-ADON (C e F)

Figura 4. Contaminazione media delle micotossine mascherate DON-3-G (A e D), 3-ADON (B e E) e 15-ADON (C e F) nei lotti di mais provenienti dai centri di essiccazione e stoccaggio, rispettivamente nel periodo 2012-2015 e negli areali Ovest, Centro, Est, Sud Padano e Adriatico del Nord Italia. Lettere differenti indicano medie significativamente diverse tra di loro in accordo con il test REGW-F.

quanto riguarda le micotossine mascherate, le forme maggiormente rilevate sono state quelle associate al DON, come il deossinivalenolo-3-glucoside (DON-3-G), e le forme acetilate, 3-acetildeossinivalenolo (3-ADON) e 15-acetildeossinivalenolo (15-ADON) (Figura 4). Nel complesso, le contaminazioni più elevate sono state rilevate per il DON-3-G, che in media ha raggiunto circa il 27% del livello di contaminazione da DON rilevato nel periodo 2012-2015, seguito dal 15-ADON, che ha mostrato il 12% del contenuto di DON, mentre il 3-ADON ha rappresentato solo il 2% della contaminazione da DON. L'anno 2014 è stato l'anno più contaminato da DON-3-G e da 15-ADON ed è stato significativamente diverso dagli altri anni. L'anno 2013, che è stato il secondo anno più contaminato, sia per il DON-3-G che per il 15-ADON, è stato anche il più contaminato per il 3-ADON. Per quanto riguarda gli areali, l'areale Ovest è risultato significativamente più soggetto alla contaminazione di tutte le forme mascherate di DON rispetto agli altri areali, come precedentemente riportato per la forma di DON "nativa" (Figura 4).

Micotossine emergenti e altri metaboliti fungini

Le micotossine emergenti e i metaboliti fungini prodotti principalmente da *Fusarium* spp. della sezione *Liseola*, quali beauvericina (BEA), bikaverina (BIK), acido fusarico (FA), fusaproliferina (FUS) e moniliformina (MON), sono stati rilevati per tutti gli anni e in tutte gli areali. Gli effetti dell'anno e dell'area sulla presenza di queste micotossine emergenti e dei metaboliti fungini nei lotti di mais provenienti da centri di essiccazione e stoccaggio situati

in diversi areali del Nord Italia durante il periodo 2012-2015 sono riportati nella Figura 5.

L'anno 2013 è stato quello con il più alto livello di contaminazione per tutti i metaboliti fungini rilevati, prodotti da *Fusarium* spp. della sezione *Liseola*, ad eccezione della MON, per la quale il 2012 è stato significativamente più contaminato rispetto agli altri anni. Per quanto riguarda gli areali, non sono state registrate differenze significative tra i diversi areali per nessuno dei metaboliti fungini riportati in Figura 5, ad eccezione di BIK e FA, per le quali l'areale Adriatico ha presentato una contaminazione significativamente maggiore rispetto agli altri areali.

Inoltre sono state rilevate per tutti gli anni e gli areali considerati anche le micotossine emergenti e i metaboliti fungini prodotti principalmente da *Fusarium* spp. della sezione *Discolor*, quali aurofusarina (AUR), butenolide (BUT), culmorin (CULM) e nivalenolo (NIV), come riportato in Figura 6. L'anno 2014 è stato quello con il più alto livello di contaminazione per tutti i metaboliti fungini rilevati prodotti da *Fusarium* spp. della sezione *Discolor*, ad eccezione della CULM, per la quale il 2013 è stato l'anno più contaminato. Come già descritto per le micotossine normate, DON e ZEA, prodotte da *Fusarium* spp. della sezione *Discolor* e per le forme mascherate associate al DON, anche per questi metaboliti fungini emergenti l'areale Ovest è stato uno degli areali più contaminato, tranne che per il NIV, per il quale non sono state registrate differenze significative tra gli areali (Figura 6).

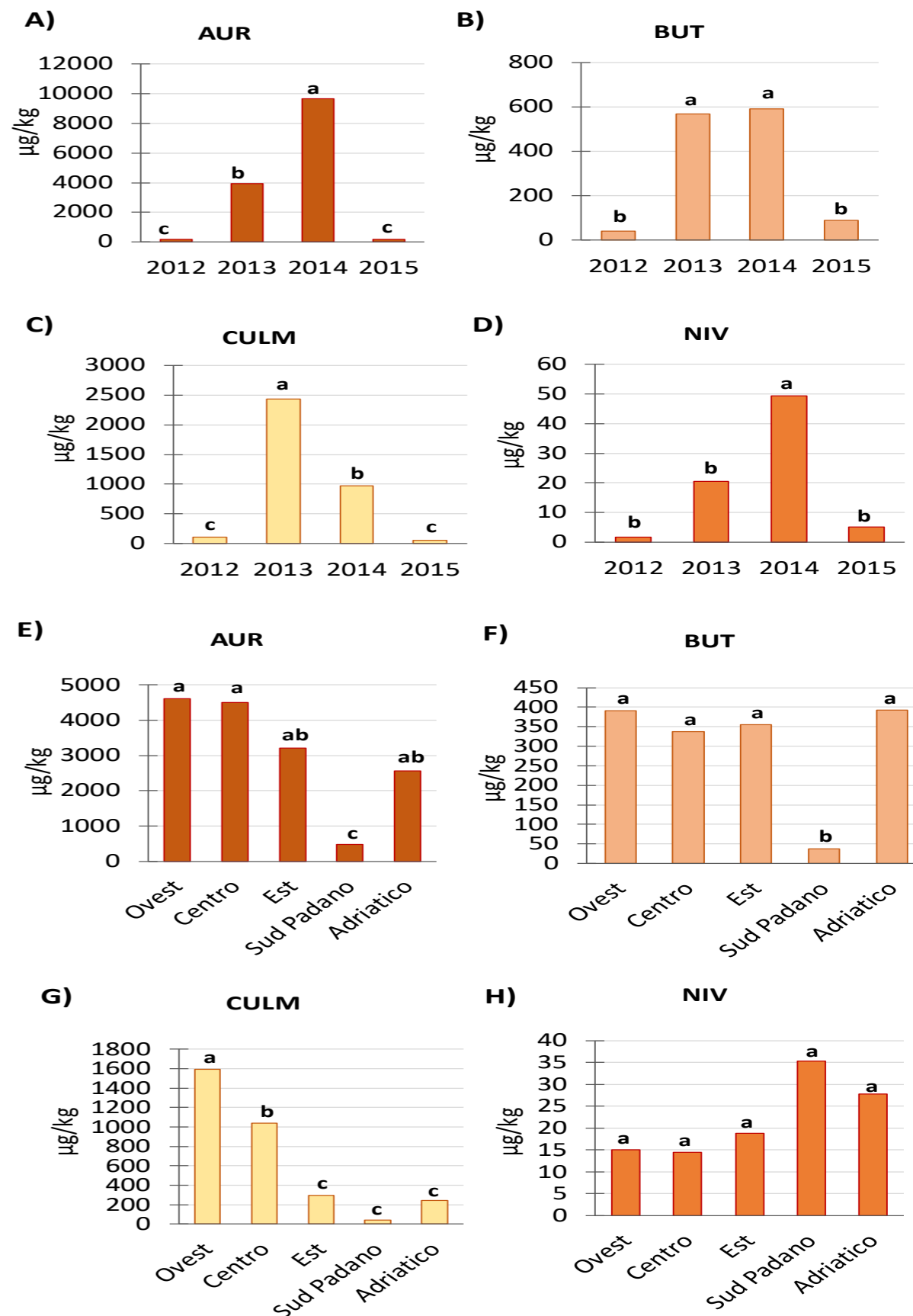


Figura 6. Contaminazione media e presenza delle micotossine emergenti e dei metaboliti fungini prodotti principalmente da *Fusarium* spp. sezione *Discolor* AUR (A e E), BUT (B e F), CULM (C e G) e NIV (D e H) in lotti di mais provenienti da centri di essiccazione e stoccaggio. Lettere differenti indicano medie significativamente diverse tra di loro in accordo con il test REGW-F.



LEGISLAZIONE/ RUBRICA DI PALAZZO

Approvata la legge contro il “cibo sintetico”



di Mattia Bianchi

■ Relazioni Istituzionali Assalzo

Conclusioni

L'indagine condotta sui lotti commerciali di granella di mais ha confermato che *Fusarium* spp. è il fungo più frequente e le fumonisine sono le principali micotossine rilevate costantemente nelle diverse annate e zone. D'altro canto, a causa dei cambiamenti climatici, la granella di mais risulta soggetta a un aumento della frequenza di accumulo di aflatoxine. DON e ZEA sono state riscontrate maggiormente in alcune aree del Nord Italia e in anni caratterizzati da condizioni meteorologiche predisponenti. Le contaminazioni da micotossine hanno mostrato una pronunciata variazione di anno in anno dovuta sia alle caratteristiche geografiche dell'area di coltivazione del mais sia alle condizioni meteorologiche durante i periodi sensibili dello sviluppo della granella, soprattutto durante il periodo di maturazione. Pertanto, la definizione delle aree/zone a rischio è essenziale per comprendere l'impatto delle contaminazioni da micotossine sulle catene alimentari e dei mangimi, in considerazione di uno scenario di cambiamento climatico in evoluzione. Inoltre l'indagine ha confermato che a fianco delle micotossine principali (nel caso del Nord Italia: fumonisine, aflatoxine, DON e zearalenone) sono presenti sia tossine mascherate, sia emergenti che altri metaboliti con azione simile. Tuttavia la loro presenza e il loro impatto non appare superiore a quello delle micotossine normate ed è stata inoltre evidenziata una forte correlazione tra le fumonisine e le tossine emergenti prodotte da *Fusarium* della sezione *Liseola* e tra il DON e le tossine emergenti e mascherate prodotte da *Fusarium* della sezione *Discolor*. Pertanto, i risultati ottenuti pongono in evidenza una simile ecologia delle micotossine emergenti e mascherate rispetto alle micotossine principali e quindi la possibilità di operare con successo il loro controllo quando si adottano le

azioni nei riguardi delle micotossine principali. Per tale motivo nelle Linee Guida per il Controllo delle Micotossine del mais e dei cereali vernini a cura del MASAF, gli strumenti e le strategie agronomiche volte a ridurre tali micotossine (normate, mascherate ed emergenti) sono esaminati assieme (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17783>). Pertanto le soluzioni così inquadrare rendono l'introduzione di nuovi limiti regolamentari al momento meno pressante.

Ringraziamenti:

Un ringraziamento particolare ai centri di essiccazione – stoccaggio aderenti alla Rete di monitoraggio micotossine Mais.

La presente ricerca è stata realizzata con il contributo finanziario del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Masaf, nell'ambito dei seguenti programmi di ricerca: MICOPRINCEM, RQC MAIS (D.D. N. 88666, 03/12/2014) e RETI2020 (prot. 198541, 30/04/2021). Nel 2018, inoltre, il CREA ha svolto questo lavoro in collaborazione con ISMEA nell'ambito del progetto “Osservatorio Territoriale della Qualità del Cereale” del Piano Cerealicolo Nazionale, finanziato dal Masaf.

Bibliografia:

I risultati di questa indagine e la relativa bibliografia sono stati pubblicati sulla rivista *Toxins*: Locatelli, S.; Scarpino, V.; Lanzanova, C.; Romano, E.; Reyneri, A. Multi-Mycotoxin Long-Term Monitoring Survey on North-Italian Maize over an 11-Year Period (2011–2021): The Co-Occurrence of Regulated, Masked and Emerging Mycotoxins and Fungal Metabolites. *Toxins* 2022, 14, 520. <https://doi.org/10.3390/toxins14080520>

“Siamo orgogliosi che l'Italia sia la prima Nazione del pianeta a proibire questo tipo di produzioni che cancellano il nostro sistema alimentare tradizionale”.⁽¹⁾ “Diamo un segnale di grande attenzione alla salute attraverso un provvedimento che si fonda sul principio di precauzione”.⁽²⁾ Queste sono le parole con cui rispettivamente i Ministri Lollobrigida e Schillaci accolgono la nuova legge sul divieto di produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi cosiddetti sintetici.

Di questo tema avevamo già trattato nel n. 3/2023 di Mangimi & Alimenti, quando il disegno di legge era appena approdato in Senato in seguito al via libera del Consiglio dei Ministri lo scorso 28 marzo. Terminato l'iter a Palazzo Madama il 19 luglio, l'atto è passato nelle aule di Montecitorio per giungere all'approvazione finale in data 16 novembre.

Dopo i 159 voti favorevoli, 53 contrari e 34 astenuti, espressi dall'Assemblea della Camera dei Deputati, è legge il testo che definisce le “Disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati nonché di divieto della denominazione di carne per prodotti trasformati contenenti proteine vegetali” (Legge 1° dicembre 2023 n. 172).

Gli operatori del settore alimentare e mangimistico dovranno quindi astenersi da vendere, importare, esportare, somministrare o distribuire per fini alimentari, queste tipologie di prodotti. Inoltre, per i trasformati che contengono esclusivamente proteine di origine vegetale, è vietato utilizzare specifiche terminologie, denominazioni o riferimenti che riguardano prodotti di origine animale. Il Masaf con apposito decreto provvederà a rendere noto un elenco con tali denominazioni. Questa inibizione mira a garantire e rendere chiara l'informazione nei confronti del consumatore, evitando di incorrere in errori riguardanti la composizione e le caratteristiche nutrizionali del prodotto stesso.

Sul fronte dei controlli, saranno numerose le autorità preposte alla verifica del rispetto della norma; tra queste vi sono i NAS, l'ICQRF, la Guardia di Finanza, l'Agenzia delle dogane e dei monopoli, la Guardia Costiera e il CUFA.

Le sanzioni amministrative pecuniarie sono ferree, si va da un minimo di 10.000 euro fino a 60.000 euro o il 10% del fatturato totale annuo dell'ultimo esercizio anteriore alla violazione accertata, senza superare i 150 mila euro di sanzione massima. È prevista anche la confisca dei prodotti e l'impossibilità di accedere a finanziamenti, contributi e agevolazioni per un periodo che varia da uno a tre anni, sino ad arrivare alla chiusura dello stabilimento per un tempo analogo.

Si tratta quindi di una legge volta a tutelare principalmente due aspetti: il patrimonio agro-zootecnico-alimentare e la salute umana. Su quest'ultimo punto si è agito in modo precauzionale,

in quanto la scienza non è ancora unanime sui rischi derivanti da un'eventuale assunzione di carne coltivata. Proteggere invece l'agroalimentare nazionale significa salvaguardare un settore vitale per l'economia italiana e che incide per il 15,2% sul Pil⁽³⁾.

La mangimistica è un anello fondamentale di questa filiera, generando un'economia di circa 130 miliardi di euro, di cui 8 miliardi riguardano la sola produzione certificata DOP/IGP, e con un coinvolgimento di oltre 891 mila aziende⁽⁴⁾.

Assalzo ha fin da subito sostenuto il provvedimento, come dichiarato in fase di audizione al Senato nel mese di giugno, sottolineando al contempo l'importanza di mantenere attiva la possibilità di ricerca scientifica.

La discussione ora si concentra nei palazzi dell'UE, dove l'Italia, con tutti i suoi rappresentanti, avrà il compito di riuscire a imporsi come capofila per la difesa del Cibo, che per il nostro Paese è sinonimo di eccellenza, cultura, tradizione, identità e molto altro ancora. Verrà raggiunto questo obiettivo?

Note:

- (1) https://www.politicheagricole.it/ddl_cibo_sintetico_via_libera_camera_legge
- (2) <https://www.secoloditalia.it/2023/11/no-alla-carne-sintetica-il-secolo-intervista-il-ministro-schillaci-puntare-sulla-dieta-mediterranea/>
- (3) Rapporto Nomisma sull'agroalimentare italiano 2023 (pag. 116)
- (4) Primo Rapporto sulla Feed Economy (Assalzo – Nomisma)



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

