

SOMMARIO

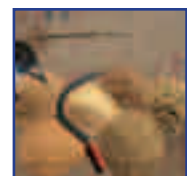
EDITORIALE

di Silvio Ferrari 3

ECONOMIA

L'industria mangimistica italiana chiede lo sviluppo della zootecnia 4

di Giulio Gavino Usai



LEGISLAZIONE

L'Europa riscrive le regole per i mangimi..... 6

di Lea Pallaroni

RICERCA / ALIMENTI

Miglioramento delle qualità nutrizionali della carne suina e alimentazione animale..... 8

di Elisabetta Bernardi



GRUPPO GIOVANI

Il Gruppo Giovani Assalzo in cammino verso il futuro..... 11

di Roberto Pavesi

NOTIZIE UTILI

Banca Dati Assalzo, uno strumento a disposizione degli operatori..... 12

di Michele Fusillo



Direttore Editoriale

Giulio Gavino Usai

Direttore Responsabile

Claudio Vercellone

Comitato di Redazione

Elisabetta Bernardi

Michele Fusillo

Lea Pallaroni

Giulio Gavino Usai

Coordinamento

Luca Borghi

editoria@avenuemedia.eu

051 6564333

Abbonamenti

abbonamenti@avenuemedia.eu

051 6564339

Abbonamento annuale euro 20

Pubblicità

Massimo Carpanelli

051 6564342

carpa@avenuemedia.eu

Edizione, direzione, redazione, pubblicità e amministrazione

Avenue Media srl

Ufficio di Bologna

Via Riva Reno, 61

40122 Bologna

Tel. +39 051 6564311

Fax +39 051 6564350

Ufficio di Milano

Via Domenichino, 12

20149 Milano

Tel. +39 02 43986577

Fax +39 02 43994547

avenuemedia@avenuemedia.eu

www.avenuemedia.eu

Stampa

Tipografia Sate

Ferrara

Autorizzazione

N. 7911 del 16/12/2008

Del Tribunale di Bologna

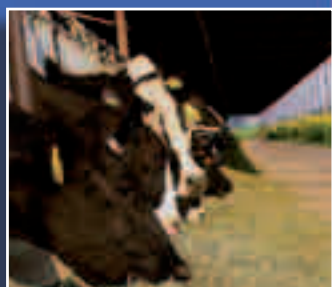


Un impegno delle industrie mangimistiche associate, una garanzia per tutti gli allevatori e per la filiera alimentare

Una iniziativa di Assalzo con il patrocinio del



Il Codex è uno strumento per gli operatori del settore mangimistico per conseguire una produzione di qualità ed elevati livelli di igiene e di sicurezza.



È un' **opportunità** per gli **allevatori** perchè utilizzando mangimi provenienti dalle aziende certificate Codex Assalzo, possono fruire di una alimentazione ottenuta nel rispetto dei più severi criteri di igiene e di sicurezza, per la salute e il benessere dei loro animali.

Utilizzare **mangimi certificati** Codex Assalzo è il primo passo per assicurare elevati standard di qualità a carne, latte, uova e pesce che arrivano sulle tavole dei consumatori.



L'Editoriale

Silvio Ferrari
Presidente Assalzo

Prende il via con questo primo numero della rivista "Mangimi & Alimenti" un'importante iniziativa di Assalzo - l'Associazione dell'industria mangimistica italiana - che vuole aprire una "finestra" su uno dei settori di importanza fondamentale per la zootecnia nazionale.

Ne abbiamo sentita la necessità perché nel panorama editoriale del nostro Paese mancava una pubblicazione che affrontasse in modo specifico le tematiche proprie dell'alimentazione animale e della sua stretta relazione con il mondo agroalimentare. La filiera alimentare dei prodotti di origine animale, infatti, è costituita da una serie di attività, tra le quali vi è proprio l'industria che produce gli alimenti destinati agli animali da cui si ottengono latte, carni, uova e infine tutti quei prodotti derivati, che giungono quotidianamente sulle nostre tavole. "Mangimi & Alimenti" si prefigge l'obiettivo di informare e di far conoscere il ruolo chiave che le industrie mangimistiche italiane svolgono in termini di nutrizione e benessere animale. Siamo convinti che solo da animali sani e bene alimentati possono derivare prodotti alimentari sicuri e di qualità elevata. Senza trascurare che quella tipicità di molti prodotti che derivano dagli animali allevati nel nostro Paese, conosciuti e apprezzati - e spesso addirittura copiati - in tutto il mondo, si raggiunge anche grazie al contributo offerto dal mangime italiano. Quelli richiamati, sono tutti aspetti importanti che crediamo sia giusto portare all'attenzione non soltanto degli addetti ai lavori della filiera agroalimentare, ma anche del mondo istituzionale - amministrazioni e politici in particolare - dei media e dell'opinione pubblica generale. Si tratta certamente di un compito impegnativo, ma è

forse questa la sfida più stimolante che ci ha convinti sulla necessità di aprire questa via di comunicazione diretta con il pubblico. E per fare questo l'Associazione può contare su un osservatorio privilegiato all'interno della filiera agroalimentare, dalla quale attingere per offrire un'informazione obiettiva. In altre parole, vogliamo essere noi per primi a parlare delle questioni che attengono al nostro settore, in modo che lo stesso abbia la possibilità, non solo, di raccontarsi, ma anche di potersi raccordare con gli altri settori a monte e a valle della filiera in cui operiamo. Saremo lieti di poter dare spazio sulle nostre pagine anche ai rappresentanti delle amministrazioni, ai politici ma soprattutto agli altri partner della filiera, a coloro che ci forniscono le materie prime, al mondo zootecnico, all'industria alimentare e alla stessa distribuzione del food.

Un aspetto che riteniamo importante per mantenere aperto un confronto che possa anche favorire un continuo miglioramento delle produzioni. Ma cercheremo di tenere aperto anche un capitolo di carattere più scientifico, dando spazio nella rivista ai componenti del nostro CISA - Comitato Iniziative Scientifiche di Assalzo - formato da un gruppo di docenti ed esperti, con indirizzi specifici nelle varie materie che attengono la zootecnia, l'alimentazione animale, la nutrizione umana, la sicurezza, ma anche l'economia e la comunicazione. Attraverso il loro apporto vogliamo dare voce, quindi, anche al mondo accademico e della ricerca sulle varie tematiche che riguardano la filiera agroalimentare italiana.

Buona lettura, vi invitiamo a contribuire con suggerimenti affinché questo mezzo possa rispecchiare le vostre esigenze di informazione, chiarezza e trasparenza.



ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente:
Silvio Ferrari

Vice Presidenti:
Antonio Galtieri
Cristina Nizzetto
Marino Mignini

Segretario Generale:
Lea Pallaroni

Via Lovanio 6, 00198 Roma
Tel. 06 8541641 - Fax 06 8557270
www.assalzo.it - assalzo@assalzo.it

L'industria mangimistica italiana chiede lo sviluppo della zootecnia

Il settore vuole ridurre la dipendenza dall'estero, ma per colmare il gap bisogna superare ostacoli che non favoriscono l'agricoltura e l'allevamento nazionale.

di Giulio Gavino Usai
Assalzoo

L'industria mangimistica svolge un ruolo determinante per la zootecnia italiana ed occupa una dimensione economica di rilievo all'interno della filiera agro-alimentare del nostro Paese. Si tratta, infatti, di un comparto che con un fatturato di oltre 6 miliardi di euro, si colloca al 5° posto tra quelli che operano nel settore alimentare, dopo il lattiero-caseario, il vino, il dolciario e i salumi. Realizza una produzione di mangimi di oltre 14 milioni di tonnellate ed offre lavoro a più di 8 mila addetti. Le aziende che - secondo stime dell'Assalzoo - sono autorizzate alla produzione di mangimi in Italia sono oltre 600 dislocate su tutto il territorio nazionale. Tuttavia, si stima che quelle effettivamente operanti siano molte di meno ed, infatti, le sole aziende che aderiscono all'Assalzoo sono un centinaio che, con circa 130 stabilimenti, ottengono una produzione che rappresenta oltre il 70% di quella realizzata complessivamente a livello nazionale.

La storia

La produzione di mangimi è nata in Italia nei primi decenni del secolo scorso; inizialmente si trattava di un'attività semplice, svolta per lo più da commercianti di granaglie o da mugnai che destinavano agli animali parte dei sottoprodotti di macinazione e il mangime, che veniva prodotto in piccole quantità, era rappresentato da una miscelazione di poche materie prime.

L'attivazione di sistemi di autocontrollo in azienda ha consentito di ottenere mangimi con caratteristiche qualitative elevate, in grado di migliorare le rese in termini di carni, latte, uova che derivano dagli animali allevati ed al contempo di alzare il livello di sicurezza e la qualità finale di tali prodotti.



Sotto il profilo della quantità, l'industria mangimistica è passata da quasi 200 mila tonnellate, prodotte nell'immediato dopoguerra, alle 14 milioni e 200 mila tonnellate dei giorni nostri.

Nel tempo - anche a fronte di una domanda di alimenti per animali in continuo aumento - questa attività si è evoluta in una forma via via più organizzata e sempre più moderna e negli anni '50 sono sorti i primi impianti per la produzione industriale di mangimi.

I giorni nostri

L'aumento della domanda di mangime ha portato ad una crescita costante con progressi sempre più evidenti nella produzione mangimistica di derivazione industriale, sia sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo. Sotto il profilo della quantità siamo, infatti, passati da quasi 200 mila tonnellate, prodotte nell'immediato dopoguerra, alle 14 milioni e 200 mila tonnellate dei giorni nostri (dato riferito al 2007 - fonte Assalzo).

Ma soprattutto sotto il profilo della qualità si sono compiuti progressi notevoli attraverso: l'impiego di tecnologie sempre più sofisticate nei processi di produzione; una selezione mirata delle materie prime utilizzate; una particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali dei mangimi in rapporto alle specie e alle categorie di animali cui sono destinati; l'attivazione di sistemi di autocontrollo in azienda.

Ciò ha consentito di ottenere mangimi con caratteristiche qualitative elevate, in grado di migliorare le rese in termini di carni, latte, uova che derivano dagli animali

allevati ed al contempo di alzare il livello di sicurezza e la qualità finale di tali prodotti, senza trascurare i benefici che ne sono derivati agli stessi animali con riferimento al loro stato di salute e benessere durante l'attività di allevamento.

Il ruolo dell'industria mangimistica in Italia

Il raggiungimento di questi risultati è stato possibile grazie al ruolo svolto dall'industria mangimistica, che ha saputo rispondere alle dinamiche di un mercato in continua evoluzione e che ha investito risorse importanti in attività di ricerca e in tecnologie sempre più avanzate, per raggiungere il grado di efficienza dei nostri giorni. Senza il ruolo svolto dall'industria mangimistica oggi non sarebbe, infatti, possibile allevare gli oltre 570 milioni di capi, tra polli, galline ovaiole, tacchini, faraone, anatre e oche, gli oltre 6 milioni e mezzo di bovini, quasi 9 milioni e 300 mila suini o gli oltre 8 milioni di ovi-caprini, e poi conigli, pesci, equini, ed altre specie minori. È evidente, quindi, che per assicurare un'alimentazione sufficiente ad allevare una quantità di animali, come quella appena citata, occorre un sistema ad elevata efficienza ed in grado di garantire una produzione che risponda non solo ai parametri imposti da una normativa severa, ma anche alle attese di una domanda sempre più esigente. Un compito che l'industria mangimistica italiana ha saputo bene interpretare - oggi oltre il 96% degli animali allevati nel nostro Paese è alimentato con mangimi prodotti in Italia - e grazie a questo ruolo svolto dalle aziende che producono mangimi, è oggi possibile che sulle tavole dei consumatori possano arrivare prodotti di origine animale di qualità, sicuri e a prezzi accessibili a tutti, relegando ad un lontano ricordo quanto raccontato dai nostri nonni che mangiavano il pollo solo una volta a settimana o nei giorni di festa.

Il futuro

Per quanto riguarda il futuro, oggi più che mai, non è facile fare previsioni sulle prospettive per il settore, ma è certo che l'attività dell'industria mangimistica, e quindi la produzione di mangimi, è in larga parte legato alle capacità di sviluppo della zootecnia del nostro Paese.

Va, infatti, considerato che, ad eccezione del settore avicolo e delle uova, negli altri settori (suino, bovino da carne e da latte, ma anche per l'ovino, il pesce) oggi l'Italia ha una forte dipendenza dall'estero e questo significa che gli allevamenti nazionali non ne producono in quantità sufficiente a soddisfare la domanda interna. Quindi, c'è ancora spazio per una crescita della nostra zootecnia e conseguentemente per un aumento della produzione di mangimi, ma non è ancora certo se saremo capaci a colmare questo gap.

Le cause che si frappongono sono molteplici, solo per citare quelle più immediatamente percepibili: una Politica Agricola Comune (PAC) che fino ad ora non ha favorito l'agricoltura e l'allevamento nazionale; problemi di carattere strutturale ed economico della zootecnia italiana; le difficoltà a mantenere competitive le produzioni nazionali rispetto alla concorrenza estera; normative sempre più stringenti sotto il profilo ambientale e del benessere animale.

Al di là, quindi, di aspetti di carattere congiunturale, quali i cambiamenti nelle abitudini alimentari, piuttosto che una crisi dell'economia che deprime i consumi, i pericoli maggiori provengono da impedimenti di carattere strutturale sui quali è necessario un intervento al fine di rivitalizzare i nostri allevamenti e favorire una ripresa e una crescita di questa attività, al momento troppo esposta alla concorrenza delle produzioni provenienti sia da altri Paesi che fanno parte dell'Unione europea, sia da Paesi Terzi.

L'Europa riscrive le regole per i mangimi

In arrivo il nuovo Regolamento europeo sulla commercializzazione e l'utilizzo dei mangimi.

Lea Pallaroni

Assalzo

Lo scorso 5 febbraio il Parlamento europeo ha adottato il Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'utilizzo dei mangimi.

Per la pubblicazione del Regolamento occorre ora solo l'approvazione del Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura prevista all'ordine del giorno della seduta del 24-25 aprile 2009.

Presumibilmente il Regolamento sarà pubblicato entro giugno per entrare in applicazione a giugno 2010. Dopo un lungo iter che ha visti impegnati su posizioni spesso contrapposte la Commissione europea, il Parlamento europeo ed il Consiglio, e grazie alla presentazione di un maxi emendamento si è giunti ad un compromesso.

A ciò ha contribuito in modo determinante la nostra Associazione di categoria europea - FEFAC - che ha raccolto le preoccupazioni delle Associazioni nazionali e si è fatta promotrice di tavoli di concertazione con le altre Associazioni di categoria coinvolte al fine di definire una posizione condivisa sia a livello tecnico che politico.

Infatti, con l'avvicinarsi delle elezioni europee risultava di primaria importanza che il provvedimento fosse approvato in prima lettura dal Parlamento europeo per evitare che il lavoro di oltre 5 anni andasse perduto.

La materia trattata è, infatti, delicata e prende le mosse dall'applicazione della Direttiva 2002/2/CE che imponeva la cosiddetta "Formula aperta", contro la quale si è aperto un lungo contenzioso, promosso da 4 Paesi tra cui l'Italia, dinnanzi alla Corte di Giustizia europea. Pertanto, è nata la necessità di rivedere l'intera materia sulla commercializzazione e sull'utilizzo dei mangimi.

La prima bozza della proposta di Regolamento è stata presentata nel secondo semestre del 2007.

Semplificazione

La proposta di Regolamento, è stata ispirata al programma della Commissione teso alla semplificazione del diritto comunitario e prevede il consolidamento, la revisione e l'aggiornamento delle Direttive relative all'etichettatura delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti, al fine di chiarire la materia e armonizzarne a livello comunitario l'applicazione, nonché di facilitare il funzionamento del mercato interno. Inoltre, al fine di aumentare la competitività del settore mangimistico e zootecnico europeo prevede una semplificazione dei requisiti tecnici e l'eliminazione di inutili limitazioni amministrative. In questa ottica di semplificazione ed armonizzazione, Assalzo

ritiene fondamentale ed auspica che con la prossima entrata in vigore del nuovo Regolamento comunitario si proceda, anche a livello nazionale, ad una abrogazione immediata di tutte le disposizioni superate dalla nuova normativa o in contrasto con la stessa in modo da evitare sovrapposizioni di norme e dubbi interpretativi che sarebbero, non solo, in contraddizione con il processo di semplificazione voluto a livello europeo, ma che determinerebbero difficoltà applicative sia per gli operatori che per le autorità di controllo. (v. box)

Le principali novità

Il Regolamento apporta numerose novità, quali ad esempio: introduzione di nuove definizioni, disposizioni circa le responsabilità degli operatori del settore dei mangimi, disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria e volontaria, per i mangimi composti indicazione delle materie prime e degli additivi, utilizzo dei claims nutrizionali, normazione dei mangimi non conformi, modifica delle tolleranze analitiche, distinzione tra premiscele e mangimi complementari, nonché istituzione a carico delle associazioni di categoria europee dei Codici di buona pratica di etichettatura e del Catalogo delle materie prime.



Il Regolamento apporta numerose novità: introduzione di nuove definizioni, disposizioni circa le responsabilità degli operatori del settore dei mangimi, disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria e volontaria, per i mangimi composti indicazione delle materie prime e degli additivi, utilizzo dei claims nutrizionali, normazione dei mangimi non conformi, modifica delle tolleranze analitiche, distinzione tra premiscele e mangimi complementari.

Tenuto conto, pertanto, che siamo ancora in attesa dell'approvazione finale del Regolamento da parte del Consiglio, riteniamo utile per ora soffermarci solo su alcune novità di maggiore rilievo, rimandando un'analisi più dettagliata e approfondita ai prossimi numeri.

Tutela della formula

Il nuovo Regolamento, fornendo indicazioni per l'etichettatura obbligatoria e per quella volontaria, riunisce e riordina tutte le regole sull'etichettatura delle materie prime e dei mangimi composti attualmente ricomprese in diverse disposizioni comunitarie.

In particolare, per quanto concerne l'indicazione delle materie prime prevede che queste vengano riportate con il loro nome in ordine decrescente di importanza ponderale. Sia per i mangimi de-

stinati ad animali per la produzione di alimenti, che per i mangimi per animali da compagnia dovrà essere riportata la percentuale di inclusione qualora tale materia prima sia messa in evidenza, tramite parole, immagini o grafici. Per i mangimi composti per animali destinati alla produzione di alimenti il responsabile delle indicazioni in etichetta dovrà, dietro richiesta dell'acquirente e fatte salve le disposizioni della Direttiva sulla protezione della proprietà intellettuale, fornire dati quantitativi sulla composizione del prodotto avvalendosi di una tolleranza del +/-15%.

Catalogo delle materie prime

È prevista l'istituzione di un catalogo comunitario delle materie prime per mangimi al fine di migliorare l'etichettatura dei mangi-

mi e lo scambio di informazioni circa i prodotti utilizzati. Permane la caratteristica di catalogo non esaustivo. La prima versione del catalogo si baserà sull'attuale elenco fornito nella Direttiva 96/25/CEE (rispondente alla tabella capo II, parte A, allegato I, Legge 281/1963). Colui che commercializza per la prima volta una materia prima non elencata nel catalogo è tenuto a fornirne tempestiva comunicazione ai rappresentanti dei settori europei dei mangimi che manterranno aggiornato il registro e provvederanno alla sua pubblicazione. In proposito, FEFAC sta già organizzando dei tavoli di concertazione con le Associazioni europee rappresentanti i fornitori di materie prime per concordare sui criteri da applicare per l'inserimento delle nuove materie prime nel catalogo.

Provvedimenti europei abrogati

Direttive abrogate	Recepimento nella legislazione nazionale
79/373/CEE	Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e succ. modifiche
82/471/CEE	Decreto 15 novembre 1985 (tabella 2)
83/228/CEE	Decreto 15 novembre 1985 (allegato C)
93/74/CEE	Decreto 24 febbraio 1997, n. 45
93/113/CEE	D.P.R. 10 febbraio 1998, n. 214
96/25/CE	D. Lgs. 17 agosto 1999, n. 360
70/524/CEE art. 16	D.P.R. 2 novembre 2001, n. 433 art. 18
80/511/CEE	Legge 15 febbraio 1963, n. 281 e succ. modifiche (art. 6 D.P.R. 152/1988)
Decisione	
2004/17/CE	

Miglioramento delle qualità nutrizionali della carne suina e alimentazione animale

La carne di suino contiene molti nutrienti raccomandati dalle Linee guida per una sana alimentazione e dai LARN.

Elisabetta Bernardi

**Nutrizionista, specialista in Scienza dell'alimentazione
Università di Roma "La Sapienza"; membro del CISA – Comitato Iniziative Scientifiche Assalzo**

“Mangiare carne è una manifestazione dei bisogni biologici fondamentali dell'organismo umano”. Così il famoso antropologo Marvin Harris descrive la nostra innata fame di carne. Perché abbiamo bisogno della carne? Perché la carne possiede un alto valore nutritivo, non solo per l'elevato contenuto di proteine (la carne fornisce in percentuale più proteine di qualsiasi alimento di origine vegetale), ma anche perché è l'unico alimento che fornisce il ferro in una forma altamente assorbibile dall'organismo.

La carne di suino contiene molti nutrienti raccomandati dalle Linee guida per una sana alimentazione e dai LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana).

In particolare oltre a proteine di ottima qualità e ferro, la carne suina è una fonte importante di zinco, selenio, vitamine A, B12 e acido folico, in una carne che dagli anni '80 ha ridotto il contenuto di grassi di circa il 30%. Queste caratteristiche rendono

la carne di suino molto adatta a essere parte di una dieta bilanciata, e rappresentante di pregio del gruppo alimentare della carne, pesce e legumi che con gli altri gruppi (cereali, frutta e ortaggi, latte e derivati, grassi e oli) garantiscono tutti i mattoni necessari per il benessere dell'organismo. Attraverso l'alimentazione animale è possibile migliorare ancor di più il profilo nutrizionale e la qualità della carne suina e renderla ancora più attrattiva da un numero sempre maggiore di consumatori interessati al legame tra dieta e salute.

Oggi è possibile modificare il contenuto lipidico, aumentare quello di vitamine e minerali, ma anche rendere la carne suina un vero e proprio alimento funzionale, grazie all'arricchimento con sostanze a potente azione salutistica.

Modifica del contenuto dei lipidi nella carne suina

Le carni quando presentano un alto livello di grasso sono indubbiamente più tenere, succose e saporite, ma per avvicinare le

caratteristiche lipidiche della carne (quantitative e qualitative) a quanto raccomandato dalle linee guida internazionali sull'alimentazione, ridurlo è un obiettivo considerato essenziale. Oggi grazie alla selezione di specie suine con muscolatura ben sviluppata e un preciso ed equilibrato rapporto tra tagli grassi e tagli magri, che risulti a favore di questi ultimi e a una dieta prevalentemente a base di mais, orzo e soia, il grasso contenuto nelle carni suine è diminuito del 15-30% rispetto al passato, ed è cambiata in meglio anche la qualità. Si è ottenuto, infatti, un equilibrio tra il contenuto di grassi saturi ed insaturi (1/3 monoinsaturi, 1/3 polinsaturi, 1/3 saturi) e grassi preziosi come quelli insaturi sono passati dal 30% al 60% dei grassi totali.

Acidi grassi polinsaturi omega-3 nella carne suina

Gli acidi grassi omega-3 sono grassi preziosi per la salute umana, perché svolgono un'azione preventiva nei confronti delle patologie cardiache e articolari.

Alcuni studi hanno dimostrato che inserendo nella dieta del suino specifici vegetali, come i semi di lino, o gli oli di pesce si possono ottenere carni più ricche di questi grassi.

Uno studio ha anche stimato che i consumi attuali di carni suine potrebbero garantire almeno un terzo dei grassi ottenuti normalmente dal consumo di pesce grasso. Inoltre, è stato riscontrato che non ci sono evidenti cambiamenti del tasso di ossidazione dei lipidi (i grassi omega-3 sono del tipo polinsaturo e teoricamente più sensibili all'ossidazione), non ci sono cambiamenti nel colore e nel sapore a fronte di un contenuto maggiore di omega-3 della carne.

Riduzione del colesterolo

La selezione animale, ma anche la loro alimentazione con una dieta ricca di grassi insaturi o di rame sono le più comuni strategie per modificare il contenuto di colesterolo negli animali.

Il metodo più promettente per la riduzione selettiva del colesterolo nel tessuto muscolare (sede privilegiata di accumulo) sembra essere quello di aumentare nei mangimi i livelli del rame.

Acido linoleico coniugato (CLA) nella carne suina

Gli studi di supplementazione di CLA sul suino hanno migliorato la qualità della sua carne, che in questo modo diventa anche una fonte di queste

preziose sostanze per l'uomo. I CLA si sono, infatti, dimostrati sostanze a potente azione salutistica. Un recente studio di supplementazione dei suini con i CLA ha ottenuto i seguenti risultati: spessore del grasso costale inferiore, stabilità ossidativa migliore sul lungo periodo, composizione del grasso del prosciutto prodotto dagli animali supplementati con una quota rilevante di CLA e miglioramento delle qualità sensoriali (scioglimento del grasso).

Modifica del contenuto di Vitamine, Minerali e altre sostanze nella carne suina

Una delle cause più frequenti del deterioramento della qualità



della carne durante la conservazione è l'ossidazione dei grassi, che possono portare a una serie di cambiamenti indesiderabili, in particolare l'irrancidimento e il conseguente odore e sapore sgradevole. Un metodo per ridurre l'ossidazione e aumentare la durata dei prodotti carnei è quello di aumentare nei mangimi la quota di antiossidanti come la vitamina E. Questo metodo consente non soltanto di aumentare nelle carni il quantitativo di una vitamina essenziale per l'uomo, ma di poter intervenire liberamente anche nella modificazione della qualità dei grassi delle carni, privilegiando i grassi insaturi tra cui gli omega-3.

L'aggiunta nei mangimi di magnesio migliora la qualità delle carni suine, mantenendo più a lungo il colore roseo originale e limitando la perdita di acqua. Quando si aggiunge cromo si migliora l'efficienza dei mangimi, aumentando la quota di tessuto magro depositato a scapito di quello grasso. L'aggiunta di vitamina D3 rende le carni più tenere e digeribili, mentre l'inserimento nella dieta degli

animali di altri composti con potenziale attività antiossidante (ubiquinone, polifenoli vegetali, glutazione, fitoestrogeni, carnosina, carnitina, ecc.) è stato descritto come un metodo efficace per aumentare la stabilità ossidativa della carne.

Infine nutrire i suini con la soia aumenta la quantità di isoflavoni nella carne, sostanze in grado di migliorare la salute cardiovascolare.

La carne suina si potrebbe prestare quindi a diventare un vero e proprio alimento funzionale, che va oltre alle attuali ottime qualità nutrizionali. Grazie a un'alimentazione suina controllata si può quindi rendere la carne un veicolo di sostanze a potente azione salutistica.

¹ Francisco Jime'nez-Comenero. *Functional Foods Based on Meat Products*. In: *Handbook of Food Products Manufacturing*. Edited by Y. H. Hui Copyright John Wiley & Sons, Inc. 2007. Cap. 44, pp 990-1015.

² Cameron N.D., Enser M., Nute G.R., Whittington F.M., Penman

J.C., Fisker A.C., Perry A.M., Wood J.D., *Genotype with nutrition interaction on fatty acid composition of intramuscular fat and the relationship with flavour of pig meat*, *Meat Sci.* 55 (2000) 187-195.

³ Enser M., Richardson R.I., Wood J.D., Gill B.P., Sheard P.R., *Feeding linseed to increase the n-3 PUFA of pork: fatty acid composition of muscle, adipose tissue, liver and sausages*, *Meat Sci.* 55 (2000) 201-212.

⁴ Wood J.D., Enser M., Fisher A.V., Nute G.R., Sheard P.R., Richardson R.I., Hughes S.I., Whittington F.M. *Fat deposition, fatty acid composition and meat quality: A review* *Meat Science* 78 (2008) 343-358.

⁵ M. Kouba, M. Enser, F. M. Whittington, G. R. Nute, and J. D. Wood *Effect of a high-linolenic acid diet on lipogenic enzyme activities, fatty acid composition, and meat quality in the growing pig*.

J Anim Sci, August 1, 2003; 81(8): 1967 - 1979.

⁶ Corino C, Magni S, Pastorelli G, Rossi R, Mourot J. *Effect of conjugated linoleic acid on meat quality, lipid metabolism, and sensory characteristics of dry-cured hams from heavy pigs*. *J Anim Sci*. 2003 Sep;81(9):2219-29.

CISA – COMITATO INIZIATIVE SCIENTIFICHE ASSALZOO

Felice Adinolfi	Economico	Università degli studi di Bologna
Roberto Bernocchi	Legale	Università degli studi di Parma
Elisabetta Bernardi	Nutrizionista	Università degli studi di Roma "La Sapienza"
G. Matteo Crovetto	Suini	Università degli Studi di Milano
Giovanni De Luca	Comunicazione	Giornalista - Roma
Achille Franchini	Avicolo	Università degli studi di Bologna
Francesco Masoero	Ruminanti	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
Claudio Peri	Alimentare e sistemi qualità	Università degli studi di Milano
Gianfranco Piva	Nutrizione animale	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
Giorgio Poli	Biotechnologie, microbiologia	Università degli studi di Milano

IL GRUPPO GIOVANI ASSALZOO in cammino verso il futuro

Di fondamentale importanza, è l'organizzazione di visite presso diversi tipi di aziende per completare la conoscenza su particolarità, valori aggiunti e problematiche del comparto.

di Roberto Pavesi

Presidente Gruppo Giovani Assalzo

Un anno e mezzo fa Assalzo ha dato avvio ad un'importante iniziativa con la costituzione del "Gruppo Giovani Assalzo" la cui finalità è quella di permettere ai giovani emergenti che operano all'interno delle strutture aziendali associate - imprenditori, dirigenti, ecc. - di percorrere un cammino comune e di interscambio personale, per confrontare le proprie esperienze ed approfondire il bagaglio culturale e la propria formazione. Lo scopo è di offrire la possibilità per incrementare le proprie competenze usufruendo anche delle diverse esperienze che ciascuno ha maturato nella propria realtà aziendale.

L'attività futura del Gruppo Giovani considera la possibilità di incontri con altri interlocutori della filiera ed anche con responsabili acquisto di supermercati e con membri di altre Associazioni. È in questo contesto, per esempio, che come Presidente del Gruppo Giovani Assalzo, ho avuto il piacere recentemente di rappresentare la posizione del nostro Gruppo sulla tematica degli OGM nel corso della riunione dei Giovani di Confagricoltura. Dal giorno dell'insediamento del Gruppo ad oggi è stato messo a punto ed iniziato un program-

ma di attività che, tra l'altro, prevede due aree di scambio e approfondimento e di formazione: un'area tecnica, considerato che i Giovani del Gruppo hanno una formazione ed esperienze diverse in funzione delle specifiche realtà in cui operano, ed un'area dedicata alla comunicazione.

La formazione tecnica si compone di conferenze tecniche, realizzate da docenti universitari nonché dai membri del CISA-Comitato Iniziative Scientifiche Assalzo (vedi box a pag. 10), che affrontano, su nostra richiesta, diverse tematiche. Due importanti argomenti che sono stati già affrontati hanno riguardato uno lo "Stato dell'arte degli OGM", con la collaborazione del Prof. Poli e l'altro come "Ottimizzare la nutrizione zootecnica per il miglioramento delle qualità nutrizionali degli alimenti" con l'intervento della Dott.ssa Elisabetta Bernardi.

Di fondamentale importanza viene ritenuta l'organizzazione di visite presso diversi tipi di azienda che compongono la catena della nostra filiera produttiva, al fine di completare la nostra conoscenza sulle particolarità, valori aggiunti e problematiche del nostro comparto. La prima tappa è stata la visita di un'azien-

da integratoristica, e cioè di un settore che fornisce materie prime ai mangimifici e quindi posto a monte della filiera. La seconda tappa è stata una visita ad uno stabilimento per la produzione di pet Food. In futuro si prevede di visitare alcuni impianti mangimistici, un macello e aziende di filiere contigue alla nostra. La formazione per la comunicazione si basa su di un programma di corsi studiato insieme ad un ente formativo esterno.

Grazie ad un questionario il Gruppo Giovani ha evidenziato il desiderio di approfondire argomenti riguardanti la "comunicazione per la leadership".

Interesse è stato dimostrato anche per la comunicazione riguardante la negoziazione, la comunicazione interpersonale ed il coaching.

Insieme, quindi, si è deciso un percorso formativo basato su quattro moduli, di 2 giorni ciascuno, che preveda lo sviluppo della "Comunicazione interpersonale di base" (modulo 1), della "Comunicazione per la negoziazione" (modulo 2), della "Comunicazione per il coaching" (modulo 3) per arrivare quindi, come desiderato dagli iscritti, alla "Comunicazione per la leadership" (modulo 4), seguendo un logico percorso di crescita.

BANCA DATI ASSALZOO, uno strumento a disposizione degli operatori

Per facilitare la ricerca e la consultazione, la Banca Dati ha un motore di ricerca basato sulla tecnologia sviluppata da Google, che nella versione impiegata per tale progetto prende il nome di Google Mini.

**di Michele Fusillo
Assalzo**



Il settore della mangimistica, come d'altronde molti altri settori agroindustriali e non, è contraddistinto da una normativa in continua evoluzione. Tale evoluzione, che da un lato è sintomo di progresso e miglioramento continuo, conferisce minor elasticità al quadro normativo stesso e rende sempre più complesse le modalità di aggiornamento da parte dell'operatore, che inevitabilmente riscontra maggiori difficoltà nel reperire le novità legislative e nell'organizzare un archivio aziendale aggiornato. Nonostante sia possibile accedere ai siti internet del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali o quello della Commissione europea, nei quali è possibile consultare almeno in parte le nuove disposizioni, sicuramente risulta più arduo ripercorrere le modifiche intervenute in merito ad un argomento specifico nel corso degli anni; va considerato, inoltre, che in quasi tutti gli ambiti di interesse del settore mangimistico, molte disposizioni vengono emanate con atti che non vengono pubblicati nella Gazzetta Ufficiale (note

ministeriali). Per dare dunque la possibilità agli operatori di consultare la legislazione specifica di settore nel suo complesso, o ripercorrere uno specifico iter legislativo nel corso della sua evoluzione, anche per tenere conto delle nuove esigenze in materia di sicurezza alimentare, Assalzo ha deciso di costituire una nuova Banca Dati consultabile sul web. La Banca Dati Assalzo (<http://bancadati.assalzo.it/>) si prefigge lo scopo di agevolare la consultazione dei provvedimenti nazionali (Leggi, Decreti, Note ministeriali, ecc...) e comunitari (Direttive, Regolamenti, Decisioni, ecc...), ma anche dei documenti redatti da Assalzo (Registro Additivi Assalzo, Codex Assalzo, ecc...) e quanto altro sia di interesse per la filiera mangimistica o risulti avere importanza per la corretta applicazione delle norme.

Per facilitare la ricerca e la consultazione dei provvedimenti disponibili, la Banca Dati è dotata di un motore di ricerca basato sulla tecnologia sviluppata da Google, che nella versione impiegata per tale progetto prende il nome di Google Mini.

Nonostante il motore di ricerca sia contraddistinto da una notevole flessibilità, considerata la mole di documenti che la Banca Dati dovrà contenere al suo interno, questi sono stati sud-

divisi in specifiche sezioni (Codex, Documenti, Assalzo Lex). In particolare, la sezione Assalzo Lex si compone di cartelle tematiche nelle quali sono stati inseriti i provvedimenti in base all'argomento trattato (Additivi, Biologico, Encefalopatie Spongiformi trasmissibili, Igiene dei mangimi, ecc...). In questo modo si possono effettuare delle ricerche mirate nell'ambito di una specifica cartella tematica riducendone notevolmente i tempi. Assalzo si occuperà, naturalmente, di procedere all'aggiornamento periodico della Banca Dati, di pari passo con l'evoluzione della normativa di settore sia nazionale che comunitaria.

Attualmente, la Banca Dati è consultabile esclusivamente dalle ditte associate ad Assalzo, le quali possono accedere liberamente previa assegnazione di un nome utente e di una password. Assalzo, a seguito delle numerose richieste di registrazione pervenute dai funzionari dell'Autorità e dai rappresentanti del mondo accademico, ha deciso, sicura di fare cosa gradita, di consentire l'accesso anche a tali figure che si interessano alla legislazione del nostro settore a partire dal secondo semestre 2009. È in corso di valutazione la possibilità di aprire il servizio anche ad altre figure interessate, previo abbonamento.