

SOMMARIO

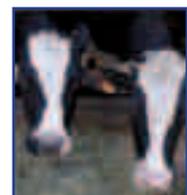
EDITORIALE

di Silvio Ferrari 3

ECONOMIA

OGM: aumentano nel mondo le superfici coltivate e le produzioni 5

di Giulio Gavino Usai



LEGISLAZIONE

Ecco le nuove Regole del gioco: pubblicato il Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi 9

di Lea Pallaroni

Autorizzazioni asincrone, un fenomeno in rapida espansione e una preoccupazione per i mangimisti 14

di Michele Fusillo

RICERCA

Miglioramento delle qualità nutrizionali del latte e alimentazione del bovino 16

di Elisabetta Bernardi



EUROPA

Bioteχνologie in agricoltura: coraggio o ipocrisia? 19

di Jaime Piçarra



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



Una iniziativa di Assalzoo con il patrocinio del



CODEX

Sicurezza e Qualità

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

È un'opportunità per gli allevatori perchè utilizzando mangimi provenienti dalle aziende certificate Codex Assalzoo, 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 Assalzoo è il primo passo per assicurare elevati standard di qualità a carne, latte, uova e pesce che arrivano sulle tavole dei consumatori.

L'Editoriale

di **Silvio Ferrari**

Presidente Assalzo

Come annunciato nell'ultimo numero di questa rivista, nel mese di giugno si è svolta l'Assemblea annuale di Assalzo. La seduta pubblica ha visto la partecipazione di molte personalità di spicco del mondo politico, istituzionale e delle Associazioni di categoria della filiera agro-alimentare, come il Sottosegretario del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali, On. Francesca Martini, il Capo Dipartimento e il Direttore Generale dello stesso Ministero, Romano Marabelli e Gaetana Ferri, il Presidente dell'Aia, Nino Andena, e il Direttore Generale di Confagricoltura Vito Bianco. Insieme a loro, la stampa, i colleghi delle altre associazioni del settore agro-alimentare e i colleghi mangimisti, associati e non, che hanno contribuito ai lavori.

Nella seduta privata, svoltasi al mattino, era previsto anche il rinnovo degli organi direttivi dell'Associazione. L'Assemblea di Assalzo ha deciso di rinnovare l'incarico al sottoscritto e a tutta la squadra di Presidenza per il prossimo biennio.

Il rinnovo dell'incarico ci dà l'opportunità di continuare nel percorso intrapreso ormai già da qualche anno, proiettato ad una maggiore qualificazione dell'attività svolta dall'industria mangimistica italiana, che con la sua produzione è in grado di

soddisfare la quasi totalità (il 98,1%) della richiesta di mangimi che proviene dagli allevamenti del nostro Paese.

Si apre così un nuovo periodo di intenso lavoro, in cui inseguiremo traguardi sempre più ambiziosi e che, mi auguro, potrà consentirci, con l'aiuto dei Vice Presidenti e degli altri organi direttivi e con la collaborazione di tutti gli associati, di proseguire l'attività dell'Associazione e di raggiungere gli obiettivi di valorizzare ancora di più la qualità e la competenza del nostro contributo alla filiera agro-alimentare, e di rafforzare l'immagine del nostro comparto.

All'inizio di questo secondo mandato ritengo doveroso fare un bilancio di quanto abbiamo fatto negli ultimi anni, analizzare le principali sfide che l'Associazione dovrà affrontare in futuro e assumermi degli impegni chiari.

In primo luogo, guardando ai risultati raggiunti, spicca la recente adozione del Codex Assalzo, che ha dimostrato una volta di più la sensibilità e l'impegno della nostra industria nel campo della sicurezza alimentare; uno sforzo che è stato premiato anche dal patrocinio dei Ministeri delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e da quello della Salute. Attualmente, si sta concludendo la prima fase





Romano Marabelli, Capo Dipartimento del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali.



Vito Bianco, Direttore Generale di Confagricoltura.



Nino Andena, Presidente dell'Aia.



On. Francesca Martini, Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali.



Gaetana Ferri, il Direttore Generale del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali.

di introduzione: circa 15 imprese (che rappresentano quasi il 25% della produzione nazionale di mangimi) si avviano a concludere l'iter di certificazione previsto dal Codex. Un risultato notevole, ma che dobbiamo vedere solo come un incoraggiante inizio: è giunto il momento di premere sull'acceleratore, passando alla fase 2 per favorire il coinvolgimento di tutte le aziende associate, con l'obiettivo di costituire un sistema di aziende certificate. Il compito che si prefigge l'Associazione in quest'ambito è quello di fornire tutto l'appoggio e l'assistenza necessaria agli associati.

In secondo luogo, l'Associazione continuerà la propria battaglia per ottenere la revisione dell'attuale sistema sanzionatorio, regolamentato dalla Legge 281/63 che, ancora oggi, penalizza oltre misura e in modo del tutto ingiustificato il nostro comparto; un sistema vessatorio che non ha eguali in nessun altro Paese europeo, che danneggia in modo miope e pernicioso l'intero settore. La lotta, affinché venga affermato un principio di con-

gruità della sanzione rispetto alla gravità della violazione, è la richiesta di un atto di giustizia che l'Associazione perseguirà negli anni a venire.

Guardando alla filiera, la terza direttrice di azione è il rafforzamento continuo della cooperazione con gli attori a monte e a valle della nostra attività, che l'Associazione perseguirà, da un lato, attraverso collaborazioni sempre più strette con le nostre controparti più vicine, e, dall'altro, riaffermando la nostra forza e il nostro peso sia all'interno di Federalimentare sia presso le Istituzioni.

Infine, per quanto riguarda la comunicazione, opereremo in una logica di continuità con quanto fatto fino ad oggi; continueremo a favorire la trasparenza del settore in modo tale da avvicinarlo al mercato finale ed enfatizzeremo la rilevanza della nostra attività nel mondo alimentare. L'obiettivo è quello di trasmettere un'immagine chiara del nostro ruolo nella filiera e di far giungere questo messaggio fino al consumatore finale, troppo spesso disorientato e di-

sinformato sulle questioni che riguardano la filiera alimentare. Queste sono solo alcune delle sfide che ci attendono. Sfide ardue, obiettivi ambiziosi che richiederanno tutti i nostri sforzi.

Ma sono convinto che riusciremo a vincere, a ricominciare a guardare al futuro con ottimismo, dopo gli anni di difficoltà e il cambio di rotta dell'Associazione. E ne sono convinto perché so che possiamo contare su due straordinarie risorse: la struttura operativa di Assalzo, guidata dal Segretario Generale, Lea Pallaroni, che, come nel mio precedente mandato, farà tutto il possibile per far sì che le considerazioni che ho qui espresso non rimangano solo dichiarazioni di intenti. E tutti voi, cari Associati, che con il vostro lavoro, la qualità dei vostri prodotti e la vostra capacità di far sistema contribuirete a rafforzare la nostra posizione sul mercato nazionale e all'interno della filiera. La vostra fiducia mi onora e mi responsabilizza ancor di più verso il perseguimento dei nostri obiettivi.

Un ringraziamento a tutti voi e un augurio di buon lavoro.

OGM: aumentano nel mondo le superfici coltivate e le produzioni

Per l'industria mangimistica oggi non è possibile produrre mangimi in quantità sufficiente a soddisfare la richiesta degli allevamenti del nostro Paese senza l'impiego di materie prime di importazione di cui – come la soia – la maggioranza è di natura GM.

di Giulio Gavino Usai
Assalzo

Cresce nel mondo, ma anche in Europa, la superficie investita a coltivazioni OGM. Secondo l'ISAAA - Servizio Internazionale per l'Acquisizione delle Applicazioni Agrobiotecnologiche - nel 2008 le superfici coltivate con piante geneticamente modificate hanno registrato un incremento rispetto all'anno precedente del 9,4% raggiungendo i 125 milioni di ettari. (Si tratta delle stime delle semine conosciute ufficialmente, ma le superfici realmente investite a OGM sono considerate superiori a 150 milioni di ettari).

Anche il numero degli agricoltori che hanno deciso di coltivare

piante geneticamente modificate è cresciuto ed ha raggiunto la quota di 13,3 milioni, che risultano distribuiti in 25 Paesi diversi (erano solo 6 nel 2007), tra i quali figurano tutti i principali Paesi produttori di cereali e semi oleosi a livello mondiale.

Da notare, inoltre, che tra i Paesi che coltivano a vario titolo varietà GM, vi sono anche 7 Stati europei, la Germania, la Spagna, la Repubblica Ceca, la Romania, il Portogallo, la Polonia e la Slovacchia.

I dati dell'ISAAA

I dati diffusi dall'ISAAA pongono, quindi, in evidenza incrementi rilevanti nella direzione di una

produzione sempre più OGM oriented nel mondo e finiscono con l'avere una valenza particolare, specie per un Paese che, come l'Italia, è fortemente dipendente dalle importazioni per il proprio fabbisogno di materie prime di origine vegetale destinate al consumo alimentare sia umano che animale, e non solo.

Limitando, infatti, l'attenzione al solo settore dell'alimentazione animale, oggi in Italia si producono circa 14,5 milioni di tonnellate di mangimi che assicurano il 98% del fabbisogno nazionale.

Per realizzare una tale quantità di mangimi è evidente che occorrono enormi quantitativi di cereali e di farina di soia che, tuttavia, il

Totale produzione mangimistica	14.550.000
Totale importazioni	546.725
Totale esportazioni	270.241
Disponibilità	14.826.484
Grado di auto-provvigionamento di mangimi	98,1%

nostro Paese non riesce a produrre e che - a causa della superficie agricola disponibile - non potrà mai produrre in volumi sufficienti, costringendo l'industria a ricorrere alle importazioni per colmare questo notevole gap.

È un dato di fatto, quindi, che il 95% della soia impiegata oggi in alimentazione animale provenga dall'estero, ma anche per le altre materie prime si pone in evidenza un deficit di produzione notevole ed anche per il mais - il principale cereale impiegato in alimentazione animale e per il quale il nostro Paese era pressoché autosufficiente fino a qualche anno fa - la dipendenza dall'estero inizia ad assumere proporzioni importanti, sfiorando il 30%. Una percentuale che, stando alle prime stime del raccolto 2009, potrebbe passare ad oltre il 40%.

Serve più chiarezza

È pertanto evidente che in un mercato globalizzato che offre sempre più prodotti OGM questi dati non possono essere sottovalutati ed è, per tale ragione, auspicabile che sulla questione venga fatta al più presto chiarezza, per dare certezze all'industria di trasformazione, ma anche per evitare che si creino false aspettative nei consumatori.

Ciò è ancor più necessario se si tiene conto che ad oggi, nonostante il continuo incremento della produzione mondiale, permane diffidenza nei confronti di prodotti derivati da OGM.

Diffidenza che sembra derivare più da una campagna mediatica sostanzialmente contraria, che da risultati di studi scientifici in tal senso e nonostante da anni

questi prodotti vengano normalmente impiegati anche nel nostro Paese, senza che ciò abbia mai determinato pericolo né per la salute degli animali, né per quella degli uomini.

Il parere dell'EFSA

Come accennato, le evidenze scientifiche ad oggi disponibili non pongono in evidenza problemi in merito all'impiego di materie prime contenenti OGM ed anche l'EFSA (la massima Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha espressamente evidenziato che non sono riscontrabili frammenti di DNA GM nei tessuti, nei fluidi o in qualsiasi altro prodotto commestibile derivante dagli animali alimentati con prodotti GM.

Esiste poi un problema anche di carattere più squisitamente economico che deve essere valutato: ad esempio per la soia le quotazioni di mercato pongono in eviden-



Dipendenza dall'estero di alcune tra le principali materie prime per mangimi

PRODOTTI	SOIA (tonn.)	MAIS (tonn.)	GRANO TENERO (tonn.)	ORZO (tonn.)
Produzione	183.000	8.950.000	3.250.000	1.230.000
Importazione	3.478.128	2.450.087	4.325.000	647.000
Dipendenza dall'estero	95%	27,3%	57,1%	34,5%



za un differenziale non trascurabile e la farina cosiddetta “OGM free” risulta più cara mediamente del 10%, rispetto a quella GM. Un aspetto che non può essere trascurato, tenuto conto dei riflessi che questa materia prima ha sui costi dell'alimentazione animale e quindi sulla competitività del sistema zootecnico nazionale. Per questa materia prima, inoltre, si sta già profilando un nuovo pericolo di forte rialzo dei prezzi a causa sia del continuo aumento della domanda - specie cinese - sia della forte riduzione della produzione dovuta alla siccità che ha colpito l'Argentina (si stimano 20 milioni di tonnellate in meno).

L'Italia rischia di perdere un'occasione di sviluppo

Al di là, quindi, di prese di posizione dettate più delle emozioni che da evidenze di carattere scientifico, è ormai necessario che anche nel nostro Paese si inizi a riflettere con un approccio più scientifico al problema per evitare che - in assenza di reali pericoli - si rischi di rimanere fuori da quella che, per altri, si sta ponendo come una occasione di sviluppo.

Non va, infatti, trascurato che l'utilizzo delle agro-biotecnologie continua a crescere anche perché consente di incrementare le rese per ettaro, aumentando quindi la

disponibilità di cibo, contribuendo anche a ridurre i costi di produzione per gli agricoltori.

Due aspetti che non possono certo essere considerati secondari ai fini della competitività anche della nostra agricoltura.

Inoltre, non si possono sottovalutare altri aspetti importanti legati a queste nuove tecnologie, come il miglioramento delle produzioni agricole sotto il profilo sanitario (ad esempio nel mais GM risulta molto più contenuta la presenza di micotossine, sicuramente pericolose perché effettivamente riconosciute altamente cancerogene) oppure la possibilità di incrementare le produzioni per soddisfare anche la domanda che proviene da impieghi diversi da quello alimentare, come ad esempio per la produzione di biocarburanti. Attualmente l'Italia continua ad essere lontana rispetto ad una realtà in espansione nel mondo e nonostante la stessa Unione europea abbia indicato da tempo nella coesistenza tra le diverse colture il futuro dell'agricoltura. Siamo nel mercato globale e siamo e resteremo un Paese deficitario. Per il futuro della nostra agricoltura è perciò necessario, da parte di chi ha la responsabilità di fare le scelte strategiche del nostro Paese, un avvio immediato almeno della ricerca pubblica sugli OGM, dando al contempo impulso ai Protocolli per le sperimentazioni in campo, messi a punto da tempo, ed in maniera condivisa, dai tecnici dei Ministeri dell'Agricoltura, dell'Ambiente e delle Regioni, che sono bloccati ormai da troppo tempo.

Un atteggiamento pragmatico sulla questione non può, infatti, prescindere dai risultati della ricerca scientifica, l'unica che può dare risposte certe.

L'industria mangimistica

Per l'industria mangimistica un dato è evidente: oggi non è possibile produrre mangimi in



quantità sufficiente a soddisfare la richiesta degli allevamenti del nostro Paese (ivi compresi tutti quelli che appartengono ai circuiti delle principali DOP - prosciutti di Parma e di San Daniele, Parmigiano Reggiano e Grana Padano) senza l'impiego di materie prime di importazione di cui - come la soia - la maggioranza è di natura GM. Se si sceglierà per un no agli OGM si dovrà anche dire al consumatore che un divieto di impiego

di queste materie prime avrà tre immediate ricadute sul sistema zootecnico: una netta riduzione dei mangimi per alimentare gli animali; quindi, una riduzione drastica del numero degli animali allevati; con una conseguente caduta verticale della produzione nazionale di prodotti alimentari di origine animale.

Ma si devono spiegare bene al consumatore anche le conseguenze di tutto questo, e cioè: la necessità di soddisfare la do-

manda interna di carni, latte e uova, con prodotti importati da altri Paesi dove, invece, gli animali non solo vengono alimentati con materie prime OGM, ma offrono, molto spesso, anche minori garanzie sotto il profilo sia della sicurezza che del benessere degli stessi animali da cui provengono.

Sarebbe non solo un paradosso ma una vera e propria beffa per la nostra zootecnia ed anche un inganno per i consumatori.

Ecco le nuove Regole del gioco: pubblicato il Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

Il Regolamento stabilisce le norme di commercializzazione e utilizzo di tutte le tipologie di mangime (materie prime e mangimi composti) per animali destinati e non destinati alla produzione di alimenti.

di **Lea Pallaroni**

Assalzo

Con l'approvazione al Consiglio dei Ministri del 22 giugno 2009, cui ha fatto seguito la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 229 del 1° settembre 2009 si è concluso l'iter legislativo del "Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi", un titolo lineare che rispecchiava perfettamente l'ingente impresa di semplificazione operata dalla Commissione nell'ambito della legislazione mangimistica.

Oggetto corto e semplice che, nella sua versione finale, è stato stravolto dai Servizi legali ed ora il titolo definitivo è: "Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il Regolamento (CE) 1831/2003 e che abroga le Direttive 79/373/CEE, 80/511/

CEE, 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE 96/25/CE e la decisione 204/217/CE".

Che la complicazione del titolo possa costituire un presagio? Sì perché dall'ossessiva rilettura del testo stanno emergendo nell'ambito dei gruppi di lavoro in sede FEFAC, diverse problematiche e dubbi interpretativi che non è stato possibile dirimere prima della pubblicazione considerato il calendario serrato e la consapevolezza delle Associazioni di categoria di aver trascurato qualche punto di secondaria importanza per presidiare e tutelare argomenti di interesse primario quali, ad esempio, l'eliminazione della formula aperta ed il mantenimento del carattere non esaustivo del catalogo delle materie prime.

Le novità sono molte, pertanto,

non risulta possibile una trattazione esaustiva nell'ambito del presente articolo, tuttavia la materia ci accompagnerà sino, se non oltre, l'applicazione nel 2010, quindi, per ora risulta importante sottolineare le principali novità.

Campo di applicazione

Il Regolamento stabilisce le norme di commercializzazione e di utilizzo di tutte le tipologie di mangime (materie prime e mangimi composti) per animali destinati e non destinati alla produzione di alimenti.

Le responsabilità stabilite dai Regolamenti CE nn. 178/2002 e 183/2005 vengono ribadite ed imposte agli operatori del





settore dei mangimi siano essi per animali da reddito che da compagnia, senza esclusione di alcuna categoria (es. animali da pelliccia e da circo).

Commercializzazione

Con 17 articoli e 6 allegati relativi all'etichettatura, il Regolamento ridefinisce le regole in materia, riprendendo parte della precedente impostazione prevista dalla Direttiva 79/373/CEE (a livello nazionale allegato 3 e 4

del D. Lgs. 360/99). Tra le novità più importanti:

Etichetta vs. Etichettatura: sono riportate due definizioni: "Etichetta" indica il cartellino propriamente detto che segue il prodotto, mentre "Etichettatura" identifica le indicazioni e le immagini fornite all'acquirente con qualsiasi mezzo, ossia imballaggi, fascette, documenti commerciali, internet, etc. Attenzione, quindi, perchè anche le brochure pubbli-

citarie ed i siti internet devono rispettare le disposizioni previste dal Regolamento.

Composizione: le materie prime devono essere riportate, utilizzando il nome specifico, in ordine decrescente di inclusione ponderale calcolata sul tenore di umidità del mangime composto. La normalizzazione di tutte le materie prime rispetto al tenore di umidità apporta una modifica, introdotta dal Consiglio



e non desiderata né dalla Commissione, né dalle Associazioni mangimistiche europee (FEFAC e FEDIAF), che potrà comportare in taluni casi il completo stravolgimento dell'etichetta di un mangime rispetto alla norma attualmente in applicazione. L'argomento resta da approfondire. L'uso delle categorie è consentito solo ed esclusivamente per gli alimenti per animali non destinati alla produzione alimentare, ad eccezione degli animali da pelliccia.

Percentuale e quantità: l'indicazione della percentuale può essere riportata su base volontaria. Tuttavia, qualora venga evidenziata la presenza di una materia prima o di un additivo tramite parole, immagini o grafici è obbligatorio riportare per tali materie prime la percentuale di inclusione e per gli additivi la quantità.

Sicuramente questa disposizione avrà un significativo impatto sul design delle confezioni e sui nomi commerciali dei mangimi.

Additivi: novità anche per quanto riguarda la dichiarazione degli additivi. D'ora in poi sarà obbligatorio riportare la quantità, il numero di identificazione ed il gruppo funzionale di tutti gli additivi per i quali è stabilito un tenore massimo di inclusione, per gli additivi zootecnici, per i coccidiostatici e per gli additivi appartenenti al gruppo funzionale urea e suoi derivati ed additivi nutrizionali.

Su richiesta dell'acquirente dovranno, inoltre, essere fornite alcune informazioni relativamente agli additivi per cui non è richiesta l'etichettatura.

Premiscela vs. mangime complementare: il Regolamento, andando a colmare l'esistente vuoto normativo, stabilisce in modo inequivocabile la differenza tra premiscela e mangime complementare.

Un prodotto che contiene un additivo ad un tenore oltre 100 volte superiore rispetto al limite massimo di inclusione definito dal rispettivo Regolamento di autorizzazione è una premiscela. Tale fattore è ridotto a 5 volte nel caso di coccidiostatici ed istomonostatici.

La classificazione individuata permette di inquadrare un prodotto come premiscela o mangime complementare indipendentemente dalle istruzioni per l'uso, che, ammettiamolo (!), tal-

volta sono talmente complicate da non permettere una agevole distinzione.

Deludendo le aspettative di una parte del settore non sono trattati, per espressa volontà del legislatore, i supplementi nutrizionali. In merito è prevista la possibilità di superare la limitazione relativa al fattore 100 per i prodotti che soddisfano particolari fini nutrizionali. Siffatti mangimi devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti.

Allegazioni: commercialmente conosciute come "claims"; il Regolamento prevede la possibilità di evidenziare nell'etichettatura la presenza o l'assenza di una sostanza, una caratteristica nutrizionale, un processo o una funzione specifica, a patto che la dichiarazione sia oggettivamente verificabile da parte delle autorità e che sia disponibile una documentazione scientifica. Vietato vantare effetti preventivi o curativi nei confronti di una malattia. Le allegazioni, già ampiamente utilizzate nel settore pet-food, potrebbero costituire una innovazione interessante per il settore mangimi per animali da reddito.

Mangimi contaminati: sono i mangimi (materie prime, additivi, premiscele o mangimi composti) che contengono tenori di sostanze indesiderabili superiori a quelli previsti per Legge (Direttiva 2002/32/CE - D. Lgs. 149/2004).

I mangimi con elevate contaminazioni di sostanze indesiderabili possono ancora avere un utilizzo se preventivamente detossificati. Al fine di permettere la circolazione di tali prodotti, che devono essere purificati in stabilimenti appositamente riconosciuti, la Commissione ha introdotto una specifica etichettatura "mangimi contenenti livelli eccessivi di (nome della sostanza). Da usarsi a fini di alimentazione animale unica-

mente previa detossificazione in stabilimenti riconosciuti”.

Le novità non mancano e quelle elencate sono solo quelle di maggiore importanza a cui se ne aggiungono tante di importanza minore, ma che di fatto, richiederanno un cambio dell’etichetta. Si consideri, ad esempio, che i mangimi composti per suini e pollame prevedono l’indicazione obbligatoria sia della lisina che

della metionina o che il termine “alimento” può essere utilizzato solo per i mangimi destinati ad animali da compagnia.

A rendere più semplice il passaggio dalle vecchie norme a quelle nuove saranno presto disponibili i Codici Comunitari di Buona Pratica in materia di etichettatura, previsti dal Regolamento stesso ed in fase di sviluppo da parte delle Associazioni di categoria che rappresentano i

mangimisti a livello europeo - FEFAC, per i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti e FEDIAF per il pet-food.

Il Catalogo

Il Regolamento prevede la stesura di un Catalogo delle materie prime, come strumento per facilitare lo scambio di informazioni sulle proprietà del prodotto, con carattere non esaustivo ed uso

Struttura del Regolamento

29 Considerando

CAPO 1 - Disposizioni introduttive - artt. 1-3

CAPO 2 - Disposizioni generali - artt. 4-6

CAPO 3 - Immissione sul mercato di categorie specifiche di mangimi - artt. 7-10

CAPO 4 - Etichettatura, presentazione ed imballaggio - artt. 11-23

CAPO 5 - Catalogo comunitario delle materie prime per mangimi e codici comunitari di buona pratica in materia di etichettatura - artt. 24-26

CAPO 6 - Disposizioni generali e finali - artt. 27-33

Allegato I - Disposizioni tecniche

Allegato II - Disposizioni generali di etichettatura

Allegato III - Materiali vietati

Allegato IV - Tolleranze

Allegato IV - Dichiarazioni obbligatorie per materie prime e mangimi

Allegato VI - Additivi in materie prime e mangimi per animali destinati alla produzione di alimenti

Allegato VII - Additivi in materie prime e mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti

Allegato VIII - Mangimi non conformi

Allegato IX - Tavola di concordanza



SEMINARIO ASSALZOO
**“Regolamento CE n. 767/2009:
le nuove regole del gioco”**
Martedì 6 ottobre 2009 - 9.30 / 17.00
Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Assalzo presenta il nuovo Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

Parteciperanno in qualità di relatori: Commissione europea, Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali, FEFAC, Studio legale Andreis e Associati, Studio legale avv. Roberto Bernocchi, Assalzo.
Per ulteriori informazioni consulta il sito www.assalzo.it

facoltativo. La prima versione del Catalogo si baserà sull'elenco delle materie prime riportate nella parte B della Direttiva 96/25/CE (D. Lgs. 360/99) e dall'allegato della Direttiva 82/471/CEE (Tabella B del Decreto 13 novembre 1985 - chimico industriali). Il Catalogo potrà essere modificato mediante procedura di comitato.

Il Registro

Al catalogo si affiancherà un Registro pubblicato in internet e aggiornato dai rappresentanti dei settori europei. Considerato che chi immette sul mercato una materia prima che non figura nel Catalogo, ha l'obbligo di notificare tale materia prima, nel Registro dovranno comparire tutte le materie prime che non si trovano nel Catalogo.

Un sistema che, se per alcuni Stati potrebbe destare qualche preoccupazione, per gli operatori italiani, che hanno serie difficoltà ad utilizzare materie prime innovative (es. glicerolo da pro-

duzione di bioenergie), potrebbe costituire uno strumento molto utile.

Dichiarazioni della Commissione e lista delle priorità

Al documento approvato dal Parlamento europeo sono allegati le tre seguenti dichiarazioni della Commissione: 1) revisione dell'allegato IV relativo alle tolleranze al fine di adeguare le stesse allo sviluppo scientifico e tecnico; 2) Etichettatura degli additivi: La Commissione si impegna a esaminare i principi di informazione in materia di etichettatura adottati con il nuovo Regolamento con quanto previsto dal Regolamento CE n. 1831/2003 sugli additivi al fine di garantirne la consistenza; 3) interpretazione di "qualsiasi urgenza relativa alla salute umana e animale e all'ambiente", tra cui ritiene siano da comprendere le urgenze causate da negligenze, frodi e atti criminosi.

Tra le priorità per la Commis-

sione vi sono oltre alla revisione delle Tolleranze previste nell'allegato IV, l'aggiornamento dell'elenco dei materiali la cui immissione sul mercato è vietata, l'adozione della prima versione del Catalogo delle materie prime, l'adozione di criteri per distinguere le materie prime dagli additivi e chiarire lo stato delle sostanze identificate nella c.d. "zona grigia", la definizione di un possibile periodo di transizione che renda possibile anticipare l'applicazione delle norme di etichettatura per facilitare il passaggio dalla norma esistente a quella nuova.

Infine, chi auspicava che il nuovo Regolamento potesse essere la base normativa per tutelare la professionalità dei mangimisti, abbandoni ogni speranza! Sì perché il Regolamento per tutelare chi lavora responsabilmente dalla concorrenza sleale di chi mangimista di fatto non è, già esiste ed è il Regolamento sull'igiene dei mangimi (Reg. CE n. 1831/2003).



Autorizzazioni asincrone

...un fenomeno in rapida espansione e una preoccupazione per i mangimisti

Negli USA servono 15 mesi per approvare un nuovo evento di trasformazione GM, mentre in Europa la procedura varia tra i 2,5 ed i 10 anni.

di Michele Fusillo
Assalzo

Da quando sono comparse sul mercato le prime materie prime geneticamente modificate (GM) si è avuta un'alternanza delle disposizioni di Legge che ne concedevano o meno l'impiego, al di là del fatto che queste avessero una autorizzazione a livello comunitario.

Fra tutti, si ricorda il caso del noto Decreto "Amato", oggi superato dalla legislazione europea, che aveva vietato in Italia l'impiego di quattro varietà di mais GM, nonostante avessero ricevuto l'autorizzazione a livello europeo.

Quella situazione vissuta in Italia dopo il 2000 che aveva deter-

minato problemi per chi, come l'industria mangimistica, necessita di acquistare dall'Unione europea o da Paesi terzi materie prime, si sta riproponendo a livello europeo.

Le autorizzazioni asincrone

Infatti, in Europa sta assumendo proporzioni sempre più imponenti il fenomeno delle cosiddette "autorizzazioni asincrone". Come riportato in un rapporto della Commissione europea DG-AGRI del 2007 il fenomeno delle autorizzazioni asincrone è dovuto alla lentezza nel concedere le autorizzazioni a nuovi eventi GM da parte dell'Europa.

Per fare il confronto con gli Sta-

ti Uniti d'America si pensi che in USA sono necessari circa 15 mesi per approvare un nuovo evento di trasformazione GM, mentre in Europa la procedura varia tra i 2,5 ed i 10 anni.

A differenza di quanto si potrebbe ritenere a poco, se non a nulla, è valsa l'adozione del Regolamento CE n. 1829/2003, che stabilisce le procedure di autorizzazione dei nuovi eventi GM e che avrebbe dovuto determinare una maggiore fiducia degli Stati membri nel processo di autorizzazione - che vede coinvolta anche l'EFSA - e che avrebbe dovuto ridurre i tempi di autorizzazione.

Il problema delle autorizzazioni



me a fare i conti con il fenomeno delle autorizzazioni asincrone.

Le ricadute commerciali

Le implicazioni commerciali sono talmente importanti che le autorizzazioni asincrone sono attualmente oggetto di studio ed approfondimento.

Da un lato vi sono le autorizzazioni asincrone (AA) propriamente dette che sono legate ad eventi GM autorizzati in Paesi terzi ed in fase di autorizzazione a livello europeo, dall'altro, vi è la "presenza a bassi livelli (LLP)" legata o alla presenza di GM autorizzati in Paesi terzi, per i quali non è stata richiesta alcuna autorizzazione a livello europeo (IFA) o alla presenza accidentale di eventi ancora in fase di propagazione del seme e non commercializzati.

Per fare un esempio concreto di autorizzazione asincrona, se consideriamo le principali materie prime importate da Paesi terzi, allo stato attuale ci sono 2 varietà di soia (LibertyLink, OptimumGAT), 2 di mais (AgrisureRW, YieldGard) e 7 di cotone (RRflex, WideStrike, SGK321, GK19, GFM, JK1 ed Cry1Ac) che non sono ancora autorizzate nella Comunità ma che sono già in commercio in alcuni Paesi terzi.

L'impatto delle autorizzazioni asincrone

Recentemente, a luglio 2009, il Centro di Ricerca della Commissione Europea (JRC) ha pubblicato un rapporto che valuta l'impatto delle autorizzazioni asincrone sul commercio.

Se attualmente a livello mondiale sono coltivati circa 30 eventi GM, nel 2015 sono previsti oltre 120 eventi GM ai quali si aggiungono gli incroci.

Tale situazione, conclude il JRC, dà adito ad una situazione molto preoccupante per l'impatto economico sul commercio internazionale, soprattutto nei casi in

cui i Paesi importatori applicano una politica di "tolleranza zero" (come avviene in Europa).

La politica della tolleranza zero può comportare il blocco dei prodotti in importazione o, qualora il prodotto importato sia già stato utilizzato, l'attivazione del sistema di Allerta rapido per gli alimenti ed i mangimi (RASFF), con le relative implicazioni economiche e di immagine per tutto il comparto colpito.

L'attivazione delle Allerte

Negli scorsi mesi a partire da giugno sono state attivate diverse allerte a causa della determinazione di presenza di tracce di materiale GM non autorizzato. Emblematico il caso in cui in una partita di semi di soia è stata riscontrata la presenza di mais GM non autorizzato.

È evidente che si trattava di una presenza accidentale.

Importare è divenuta una "roulette russa". Infatti, la probabilità di essere colpito dalla presenza accidentale non può essere controllata e, essendo dovuta principalmente alle caratteristiche del sistema logistico, colpisce indiscriminatamente qualsiasi tipo di materia prima.

La politica di tolleranza zero che applica l'Unione europea assume aspetti grotteschi se si pensa che per tutti i contaminanti, sia chimici che microbiologici, sono stabilite delle soglie sotto le quali la loro presenza è tollerata e ciò avviene nonostante in molti casi si tratta di contaminanti con effetto nocivo per la salute. Situazione ben diversa per i prodotti GM, per i quali in nome di un fantomatico principio di precauzione se ne richiede l'assenza assoluta e per i quali, non solo non è provato alcun effetto nocivo sulla salute dei consumatori (vedi anche opinione EFSA), ma che addirittura in altri Paesi sono autorizzati proprio con finalità alimentari.

asincrone era stato anche previsto, tanto è vero che l'articolo 47 del Regolamento, per evitare problemi commerciali, stabiliva, in via transitoria per 3 anni, la tolleranza dello 0,5% per quegli eventi GM che non erano autorizzati in Europa, ma che avevano già ricevuto un parere scientifico (EFSA) favorevole.

Ma ora, scaduto il periodo transitorio è scaduta anche l'applicazione della tolleranza dello 0,5%. Il processo di autorizzazione è ancora lento, se non pachidermico, mentre la disposizione transitoria è decaduta, lasciando gli operatori del settore alimentare che importano materie pri-

Miglioramento delle qualità nutrizionali del latte e alimentazione del bovino

Il latte e i prodotti derivati costituiscono, da soli, uno dei cinque gruppi di alimenti che debbono essere presenti costantemente nell'alimentazione quotidiana per garantire l'equilibrio e il corretto apporto di nutrienti.

di Elisabetta Bernardi

**Nutrizionista, Specialista in Scienza dell'alimentazione
Università di Roma "La Sapienza"**

Economico, di facile reperibilità, microbiologicamente sicuro...

e altamente nutriente perché fornisce proteine, zuccheri, grassi, sali minerali, vitamine e acqua. Non esaurisce quindi la sua funzione alimentare dopo lo svezzamento, anzi il latte e i prodotti derivati costituiscono, da soli, uno dei cinque gruppi di alimenti che debbono essere presenti costantemente nell'alimentazione quotidiana per garantire l'equilibrio e il corretto apporto di nutrienti, in particolare di proteine e di calcio.

Alcuni studiosi hanno osservato che le popolazioni che consumano più latte hanno generalmente una statura media più alta, una maggiore resistenza alle malattie, un'attività intellettuale e manuale più intensa, una maggiore longevità e un'inferiore mortalità infantile.

I bambini che non assumono quantità sufficienti di latte sono generalmente più bassi di

statura e hanno ossa più fragili rispetto a quelli che lo assumono con regolarità.

Le proprietà del latte

Il latte è un alimento ricco di proteine di ottima qualità, in quanto ricche di aminoacidi essenziali così denominati perché il nostro organismo non è in grado di produrli e deve necessariamente assumerli attraverso gli alimenti.

Di conseguenza, le proteine del latte sono molto idonee a coprire le nostre necessità proteiche.

Le proteine sono importanti non soltanto per la crescita e la riparazione dei tessuti, ma anche perché svolgono delle funzioni vitali. Enzimi, ormoni, e anticorpi sono, infatti, di natura proteica.

I due terzi dei grassi presenti nel latte sono del tipo saturo, ma essendo grassi a catena corta sono di facile digeribilità e utilizzazione, e con ridotta tendenza a elevare i livelli di colesterolo nel sangue.

L'importanza del calcio

Il minerale più importante presente nel latte è il calcio.

Questo minerale è importante in tutte le fasi della vita, ma lo è in particolare durante l'accrescimento, la gravidanza e l'allattamento. Nell'organismo svolge un ruolo strutturale, nella formazione e mantenimento del tessuto osseo e dei denti e di regolazione di alcuni processi, quali la conduzione nervosa, la contrazione muscolare, la coagulazione del sangue e l'equilibrio idrico della cellula. Il latte inserito nella dieta consente di soddisfare alla maggior parte del fabbisogno di questo elemento, anche perché fornisce calcio altamente biodisponibile, cioè in grado di essere facilmente assorbito e utilizzato da parte dell'organismo. La sua biodisponibilità è inoltre aumentata dalla contemporanea presenza di lattosio, lo zucchero presente nel latte e dalla caseina, la più importante proteina del latte.



Gli altri minerali presenti nel latte

Gli altri minerali presenti in quantità significative sono il fosforo, necessario per il buon mantenimento del tessuto osseo e dei denti, lo zinco (indispensabile per la corretta crescita, per la cicatrizzazione, il gusto e l'olfatto, il sistema immunitario), il magnesio (indispensabile costituente di alcuni enzimi e per la funzione muscolare e il tessuto osseo), il ferro (indispensabile per il trasporto di ossigeno nell'organismo) e il rame (interviene nella formazione dei globuli rossi e nel mantenimento del tessuto osseo).

Il latte contiene discrete quantità di vitamina B2 (o Riboflavina, interviene nei processi di trasformazione dell'energia e nel mantenimento dei tessuti), di vitamina B12 (interviene nella produzione dei globuli rossi, nella trasmissione dell'impulso nervoso e nella trasformazione di energia) e di vitamina A (in-

terviene nella crescita, nella riproduzione, nel mantenimento dei tessuti, nella funzione immunitaria e nella visione).

Migliorare la qualità nutrizionale del latte bovino modulando l'alimentazione animale

Ottimizzando l'alimentazione animale, è possibile migliorare ancor più il profilo nutrizionale del latte bovino, agendo su nutrienti di grande importanza per l'alimentazione umana.

L'effetto dei mangimi sul tenore di materia grassa del latte e sulla composizione in acidi grassi è un settore ampiamente studiato. Se è possibile ridurre il tenore dei grassi del latte grazie alla presenza di foraggi a fibra lunga e più in generale in seguito alla somministrazione di diete con un basso rapporto foraggi/concentrati, oggi è di grande interesse salustico poter produrre latte ad elevato livello di acido linoleico coniugato (CLA). Il CLA è un

grassi che ha dimostrato possedere un'azione anticancerogena, antiaterogena, immunomodulatrice e antidiabetica, oltre a promuovere l'accrescimento e ridurre la massa grassa corporea. Mangimi con elevate quantità di acido linoleico aumentano i livelli di CLA nel latte, mentre se si aumenta la proporzione tra grassi insaturi rispetto ai saturi si agisce sull'aumento del precursore del CLA, l'acido vaccenico e sull'aumento degli acidi grassi insaturi del latte.

In generale, il contenuto delle proteine del latte è relativamente insensibile all'alimentazione animale. Tuttavia, un apporto energetico maggiore e con un mangime a tenore proteico superiore sono fattori connessi con un aumento del contenuto proteico del latte.

La concentrazione di calcio nel latte è relativamente costante, con alcune variazioni durante l'allattamento. La maggior parte del calcio è nel comparto ac-



quoso ed è principalmente (65%) associato con caseina. La concentrazione di calcio del latte è relativamente costante, perché il contenuto di caseina non risponde a fattori alimentari.

Il contenuto di magnesio e zinco nel latte mostrano solo piccole variazioni.

La concentrazione di selenio nel latte bovino è legata alla concentrazione di selenio nel mangime, e tale concentrazione può essere aumentata se i mangimi vengono arricchiti con selenio (per esempio 3 mg die di lievito arricchito di selenio).

Il contenuto di iodio nel latte varia anche a seconda del contenuto di iodio e della sua disponibilità nel mangime utilizzato, e visto che i prodotti lattiero-caseari in molti Paesi sono la fonte principale di iodio nella dieta, sarebbe opportuno arricchire di iodio i mangimi. Le vitamine non sono sintetizzate nella mammella, e il contenuto delle vitamine liposolubili A ed E nel latte riflette il loro contenuto nei mangimi. Arricchire i mangimi di tali vitamine può aumentare quindi il contenuto nel latte.

Tutte le vitamine del complesso B (riboflavina e vitamina B12) sono sintetizzate dai batteri del

rumine, normalmente in quantità sufficiente a coprire le esigenze dell'animale e la loro concentrazione nel latte è relativamente indipendente dall'assunzione con i mangimi.

Il corretto consumo di latte

Il consumo di 0,5 litri di latte ogni giorno fornisce un significativo apporto di molte delle sostanze nutrienti fondamentali per il benessere dell'organismo e garantisce una copertura del 50% del nostro fabbisogno quotidiano di calcio e quasi del 100% di quello di vitamina B12. L'assunzione dei grassi del latte non ha effetti negativi per la salute; al contrario, molti componenti svolgono un ruolo protettivo nell'organismo. Il latte è particolarmente ricco di aminoacidi che stimolano la sintesi muscolare, e alcune proteine e peptidi hanno effetti positivi sulla salute ad esempio, sulla pressione sanguigna, sui processi infiammatori, sull'ossidazione e lo sviluppo del tessuto.

Un'alimentazione animale attenta e controllata può migliorare ulteriormente le qualità nutrizionali e fornire all'uomo sostanze altamente protettive.

Per saperne di più:

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), Istituto Superiore di Sanità (ISS), Società Italiana di Gastroenterologia (SIGE), Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SIIP), Società Italiana di Pediatria (SIP), Società Italiana di Medicina Interna (SIMI) e Ministero della Salute. Piccola Guida alle virtù di Latte, Yogurt, Formaggi e Burro. Monografia Pp: 38. scaricabile <http://www.mu-edu.it/guida/guida.html>

¹INN - Istituto Nazionale della Nutrizione. (1992) *Il latte - Ogni giorno un sorso di salute. Monografia Pp:14.*

²Black R E, Williams S M, Jones I E, and Goulding A (2002) *Children who avoid drinking cow milk have low dietary calcium intakes and poor bone health Am J Clin Nutr;76:675-80.*

³Anna Haug A., Høstmark A.T and Harstad O.M. *Bovine milk in human nutrition - a review. Lipids in Health and Disease 2007, 6:25*

⁴Badinga L, Greene ES. *Physiological properties of conjugated linoleic acid and implications for human health. Nutr Clin Pract. 2006 Aug;21(4):367-73.*

Biotecnologie in agricoltura: coraggio o ipocrisia?

Bisogna instaurare una discussione aperta e depoliticizzata che permetta una scelta libera da parte dei produttori e dei consumatori, senza rifiutare la sperimentazione e le ricerche che sono gli unici mezzi per valutare la sicurezza dei nuovi prodotti.

di Jaime Piçarra
Segretario Generale IACA

In questo contesto, in cui viene riconosciuto - come è avvenuto recentemente in una conferenza mondiale - che per garantire una disponibilità di alimenti sufficiente per alimentare il pianeta sarà necessario duplicare la produzione agricola entro il 2050 e che la superficie coltivata con organismi geneticamente modificati raggiunge a livello mondiale i 125 milioni di ettari (9,4% in più rispetto al 2007) soprattutto di soia, cotone, mais e colza, credo valga la pena di riflettere sull'attuale politica europea in materia di organismi geneticamente modificati.

Non tanto perchè sia dell'opinione che gli OGM risolveranno il problema della fame nel mondo - che è una questione differente - quanto perchè le biotecnologie sono una tecnologia di estrema importanza non solo per migliorare la produttività agricola e l'introduzione delle colture in aree che naturalmente sono avverse (scarsa piovosità, problemi salini, ...), ma anche perchè in grado di migliorare la qualità nutrizionale sia dei mangimi che degli alimenti; si pensi ad esempio all'introduzione degli Omega 3, degli acidi grassi essenziali o alla



Il Segretario Generale IACA, Jaime Piçarra.

riduzione del fosforo, tutte potenzialità che possono e dovranno incontrare le diverse richieste del consumatore. Tuttavia, come tutte le nuove tecnologie, deve essere valutata e monitorata sulla base di criteri scientifici. Ora più che mai, quando assistiamo a movimenti anti OGM di fronte ad una ambasciata, a petizioni via internet e gruppi di scienziati che sostengono l'approvazione dei prodotti esistenti basata sulla valutazione scientifica (Francia e Germania), è necessario instaurare una discussione aperta e depoliticizzata che permetta una scelta libera da

parte sia dei produttori che del consumatore, senza rifiutare la sperimentazione e le ricerche che sono gli unici mezzi per valutare la sicurezza dei nuovi prodotti.

Una politica di pettegolezzi non può sconfiggere il cammino verso l'educazione e la conoscenza

La recente decisione della Germania, insieme a Francia, Grecia, Austria, Ungheria e Lussemburgo, di proibire la coltivazione del mais MON810, l'unico attualmente autorizzato per la coltivazione nell'Unione europea, costituisce un cambio di rotta della



politica iniziata dal Presidente Barroso sugli organismi geneticamente modificati.

Il Presidente della Commissione si è sempre battuto per una politica di apertura basata sulla valutazione del rischio effettuata dall'EFSA, riconoscendo che la perdita di terreno dell'Europa nei confronti degli Stati Uniti nel campo delle biotecnologie, compromette sia la competitività del settore agroalimentare a causa della scarsa disponibilità di materie prime per alimentare sia gli esseri umani che gli animali, che l'accesso alla conoscenze ed all'innovazione.

Vorrei ricordare le conclusioni del gruppo di lavoro di alto livello (Sherpa) così come la ricerca effettuata dalla Commissione (DG AGRI) e successivamente lo studio effettuato dalle organizzazioni europee relativamente alla produzione zootecnica (mangimi ed alimenti di origine animale).

Queste conclusioni hanno evidenziato le conseguenze dovute all'inesistenza di una politica relativa all'impatto determinato dalla tolleranza zero per quegli eventi transgenici che non sono ancora autorizzati nell'Unione europea, ma che sono stati approvati dall'EFSA e che sono stati autorizzati negli Stati Uniti, il Brasile o l'Argentina. Non possiamo importare questi prodotti che sono sempre più spesso coltivati fuori dall'Europa.

L'impatto ammonta a oltre 2,5 miliardi di euro. Questo è quanto gli europei dovranno pagare

per continuare, allo stato attuale delle cose, una competizione sleale con i partner dei mercati mondiali. La globalizzazione è un processo irreversibile e l'attuale crisi prevale sulla richiesta di porre fine al protezionismo e di una maggiore regolamentazione.

***Non prendiamoci in giro:
il mondo non ha intenzione
di aspettare l'Europa .***

Un'Europa che è narcisisticamente orgogliosa di avere, in campo di organismi geneticamente modificati, la legislazione più rigorosa al mondo.

Sono gli Stati membri che hanno il potere di decidere, e che ora vogliono autorizzare o proibire sulla base della sensibilità dell'opinione pubblica e della propria valutazione del possibile rischio, senza considerare che gli studi effettuati dall'EFSA non raggiungano una opinione unanime specialmente in termini di impatto ambientale. Tutto ciò avviene nonostante l'EFSA abbia confermato l'innocuità dei prodotti per la salute umana e animale e per l'ambiente. A tal riguardo la Commissione può fare veramente poco, specialmente ora che non riesce a raggiungere la maggioranza per eliminare il divieto previsto in Austria ed Ungheria che mantengono la clausola di salvaguardia.

In questo scenario non dobbiamo aspettarci importanti cambiamenti di una politica che non fa altro che nuocere all'agricoltura europea ed al settore agroalimen-

tare, privandolo della propria capacità di competere, portandola ad aprire le porte all'importazione di carne, latte e uova da animale che sono stati nutriti con prodotti (OGM, antibiotici, etc) che l'Europa ha rifiutato.

Sarebbe meglio che i politici responsabili che sono contro gli organismi geneticamente modificati e le organizzazioni che le sostengono, spieghino pubblicamente le loro opinioni ed i fatti o che semplicemente propongano di bloccare queste importazioni.

Nonostante tutto questo, non ci sono né vincitori né vinti. Perdiamo tutti e tutti ci troveremo a pagarne le conseguenze. E questa potrebbe essere la differenza tra la nuova PAC dopo il 2013, che ponga al centro l'agricoltura nella sua nobile funzione di produrre alimenti, potrebbe inoltre considerare la via per la creazione di una agro-industria sostenibile. Industria che creerà posti di lavoro e ricchezza per il paese; ma al contempo potrebbe assicurare, con un contratto con la società la protezione del territorio, delle riserve naturali e l'ambiente il tutto tutelando e valorizzando ulteriormente il mondo rurale.

In un certo senso si tratta della preparazione al "ritorno alla terra". Potrebbe essere che il futuro Parlamento europeo e la nuova Commissione abbiano un diverso punto di vista ed una "visione" differente per un dossier di immensa importanza per tutti noi. Sino a quel giorno, la scelta è tra il coraggio e l'ipocrisia.