

SOMMARIO

EDITORIALE

di Lea Pallaroni 3

ECONOMIA

Il mercato italiano dei cereali e il rapporto tra agricoltori e industria di trasformazione 4

di Filippo Galli



LEGISLAZIONE

Assalzo in prima linea per informare i mangimisti sulle nuove regole del gioco..... 6

di Michele Fusillo

Igiene dei mangimi: ecco lo schema sanzionatorio 9

di Lea Pallaroni

RICERCA

Micotossine e produzioni zootecniche: aspetti generali 12

di Gianfranco Piva, Amedeo Pietri, Antonio Gallo

“Le micotossine nella filiera agroalimentare e zootecnica” 16

di Filomena Bifulco

INSERTO

Buone pratiche per l'uso dei farmaci antimicrobici negli animali destinati alla produzione di alimenti 18

LAVORO

Rinnovo del CCNL 21 luglio 2007 del settore alimentare 30

di Edgardo Mazzè



EUROPA

Giordano Veronesi membro d'onore della FEFAC 32

a cura di Assalzo



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@avenuedia.eu

051 6564333

Abbonamenti

abbonamenti@avenuedia.eu

051 6564339

Abbonamento annuale euro 20

Pubblicità

Massimo Carpanelli

051 6564342

carpa@avenuedia.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

avenuedia@avenuedia.eu

www.avenuedia.eu

Stampa

Tipografia Sate

Ferrara

Autorizzazione

N. 7911 del 16/12/2008

Del Tribunale di Bologna



Una iniziativa di Assalzoos con il patrocinio del



Ministero della Salute

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 Assalzoos, 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 Assalzoos 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 **Lea Pallaroni**

Segretario generale Assalzoo

Con la pubblicazione e l'entrata in vigore del Decreto Legislativo 14 settembre 2009, n. 142 recante "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento CE n. 1831/2005 che stabilisce l'igiene dei mangimi" si completa il quadro legislativo in materia di igiene. Siamo giunti al momento della verità, perché il Regolamento igiene aveva richiesto e richiede all'intera filiera mangimistica un importante cambio di mentalità. E non ci si vuole riferire all'obbligatorietà dell'implementazione di un sistema basato sui principi dell'HACCP, quanto all'estensione delle disposizioni previste dal Regolamento stesso a tutti gli operatori del settore dei mangimi a partire dai produttori primari, sino alla somministrazione dei mangimi, passando per la produzione stessa.

Un importante cambio di mentalità che sul territorio non è ancora stato appreso appieno: all'inizio, perché molti operatori vedendo la parola mangime nel titolo del provvedimento, non lo hanno neppure letto; poi, perché al fine di ottemperare quanto prima agli obblighi di registrazione, tale operazione è stata effettuata, per alcune categorie senza il coinvolgimento diretto degli operatori, spesso non consapevoli di ricadere nel campo di applicazione del Regolamento. Sino ad ora la mancanza di uno schema sanzionatorio ha concesso maggior tempo per adeguarsi alle nuove disposizioni sia agli operatori che alle autorità. Si è trattato di tempo prezioso perché, onestamente, l'obbligatorietà del piano HACCP per tutti gli operatori secondari, e non solo per i mangimisti propriamente detti, e le altre numerose disposizioni non erano di facile applicazione. D'altro canto, il tempo è servito anche alle autorità che avrebbero dovuto predisporre le liste degli operatori riconosciuti e di quelli registrati. A tutt'oggi, non sono ancora state completate le liste nazionali degli operatori registrati, situazione che complica l'adempimento della verifica dei fornitori. Verifica che per gli operatori registrati, per i quali non viene rilasciato un atto autorizzativo, non

può essere basata che sulla diretta richiesta di un'evidenza (es. autocertificazione) all'operatore stesso. Ciò premesso, l'Associazione guarda con interesse ai futuri sviluppi, relativamente al controllo delle disposizioni previste, perché il Regolamento sull'igiene dei mangimi costituisce la base giuridica per estendere i controlli lungo tutta la filiera e, quindi, anche ad operatori che un tempo non erano oggetto delle attenzioni dei controlli.

Nonostante siano previste sanzioni di entità notevolmente maggiore (circa il 330%) per gli operatori riconosciuti, rispetto a quelli registrati, non sempre chi svolge le operazioni più complesse è per definizione colui che espone la filiera ai rischi maggiori.

Si pensi, ad esempio, da ultimo alla crisi diossina irlandese legata ad un impianto di essiccazione registrato. Fatti salvi gli obblighi dei mangimisti, si guarda con speranza alla completa applicazione del Regolamento e delle relative sanzioni, augurandosi che possano difendere il nostro mestiere da coloro che si improvvisano mangimisti o peggio che svolgono il nostro lavoro sotto mentite spoglie. Per il futuro del settore è fondamentale la lotta all'abusivismo. Impossibile competere con chi, non essendo parte della filiera, non ha regole da rispettare! Sebbene la registrazione, come prevista dal Regolamento igiene, non possa essere considerata una vera e propria autorizzazione, di fatto è da considerarsi come tale. Pertanto, non possono essere taciute le perplessità dettate dall'analisi delle sanzioni che prevedono per coloro che operano senza la richiesta "autorizzazione" o addirittura nonostante la stessa sia stata esplicitamente revocata dalle autorità, una semplice sanzione amministrativa. Nel quadro globale del settore mangimistico permane il paradosso che produrre senza i requisiti sanitari è considerata una violazione che incorre in una sanzione amministrativa pecuniaria, mentre l'errata dichiarazione di un tenore analitico nel cartellino (es. fibra, ceneri, proteine, etc) è attualmente un reato penale!



ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

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

Presidente:

Silvio Ferrari

Vice Presidenti:

Antonio Galtieri
Cristina Nizzetto
Marino Mignini

Segretario Generale:

Lea Pallaroni



Il mercato italiano dei cereali e il rapporto tra agricoltori e industria di trasformazione

Serve più dialogo tra i diversi attori del comparto: solo così l'Italia potrà adeguarsi al nuovo contesto dell'Europa a 27 Paesi.

di Flippo Galli

Presidente dell'Associazione nazionale cerealisti

La persistente debolezza dei mercati mondiali dei cereali deprime i ricavi dei produttori nazionali di grano, mais, orzo, etc., crea turbolenza e incomprensioni nei rapporti commerciali tra gli attori della filiera agricola. Sono, infatti, ripresi, sui media, gli abituali scambi di accuse sulle responsabilità della situazione. Quanto avviene è l'ennesima prova dell'inadeguatezza strutturale del mercato italiano nel nuovo contesto di un'Europa a 27 Paesi. Sulle caratteristiche geologiche del nostro Paese o sulla carenza di larghe estensioni da destinare a cereali, i limiti esistono e sono pressoché immutabili. Si evidenzia, però, nell'attuale fase di mercato, un'anomalia tutta italiana.

Le anomalie dell'Italia

Il nostro Paese è deficitario di cereali, quindi il prodotto italiano dovrebbe “andare a ruba”, sempre che risponda ai requisiti delle industrie acquirenti ed il prezzo richiesto, che dovrebbe beneficiare di un minor costo logistico rispetto al cereale importato, sia in linea con l'offerta internazionale. Seguire a pretendere un “premio” per la “qualità” del prodotto nazionale è un'utopia che, purtroppo, è propagandata a diversi livelli, anche istituzionali. L'industria alimentare e zootecnica nazionale, che “deve” importare circa il 40-45% delle materie prime, il problema della qualità lo ha da sempre risolto con grande professionalità tantoché il Made in Italy continua ad essere ap-

prezzato in tutto il mondo.

Altre sono, quindi, le difficoltà che hanno i produttori cerealicoli nazionali per far fronte alla volatilità dei mercati e per essere competitivi nel rapporto con gli acquirenti industriali.

Il rilancio delle strutture operative della ex Fedit potrebbe portare il dialogo tra produttori agricoli ed industriali su temi concreti e aspetti operativi, senza inquinamenti ideologici o presunzioni di “centralità” di una delle controparti e senza richieste di sostegni parapolitici nelle negoziazioni commerciali.

Il mondo agricolo e le regole

Il mondo agricolo che agisce nel settore cerealicolo deve compren-

dere che le norme comunitarie che regolano il flusso delle produzioni, dell'export/import non sono né eludibili né aggirabili.

Le direttive sanitarie non sono armi per proteggere un Paese rispetto ad agricoltori di altre nazioni, in particolare se comunitari, ma sono vere garanzie per i consumatori europei.

Il commercio comunitario, in particolare quello dei cereali, è divenuto fluido, nell'interesse di tutti sono cadute barriere doganali e paletti burocratici, le merci che fanno concorrenza alle nostre produzioni arrivano da molte origini, anche vicine, per quantitativi importanti e con

cadenze regolari, come richiesto dalle necessità delle industrie di trasformazione. Non è, quindi, sulla controparte industriale che si possono scaricare problemi e deficienze strutturali del settore agricolo nazionale.

I problemi strutturali della nostra agricoltura, che esistono e contribuiscono unitamente a deficienze tipiche del nostro Paese (vedi la difficoltà cronica all'unità di azione delle nostre Confederazioni), rendono effettivamente ardua la professione di produttori di cereali. Questo è, però, un tema da discutere a Bruxelles. Per altri comparti le nostre istituzioni qualcosa l'hanno ottenuta,

ma per i cereali si dovrebbe fare di più pur sapendo che, al di là delle Alpi, dalla Francia ai Balcani, disponibilità considerevoli di cereali premono giornalmente sui nostri mercati. Riteniamo che il mondo cerealicolo nazionale, produttori, industria e commercio hanno molti temi su cui discutere in confini di reciproca utilità. Ciò può avvenire in un contesto professionale, non demagogico né aggressivo, che al momento non c'è, ma che non dovrebbe poi essere così difficile creare tra settori di antica e comune origine, che dalla terra traggono le loro ragioni d'essere.

A chi e quando la prima mossa?



Assalzo in prima linea per informare i mangimisti sulle nuove regole del gioco

Il seminario svoltosi a ottobre alla Cattolica di Piacenza ha acceso i riflettori sui tanti risvolti del Regolamento CE 767/2009.

di Michele Fusillo

Assalzo

Il 6 ottobre 2009 si è svolto, presso l'aula magna dell'Università Cattolica di Piacenza, un seminario organizzato da Assalzo in merito al Regolamento CE n. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi. Visto che il Regolamento cambia radicalmente il quadro normativo sull'utilizzo e la commercializzazione dei mangimi, Assalzo ha pensato di intitolare il seminario: "Le nuove regole del gioco". Il Regolamento, oltre a predisporre nuovi requisiti inerenti gli aspetti prettamente tecnici della produzione e della commercializzazione dei mangimi (vedi etichettatura, allegazioni, premiscela vs. mangime complementare), affronta anche tematiche nuove per il settore della mangimistica, sancendo il diritto di proprietà intellettuale del produttore e le responsabilità che ne derivano sia per l'operatore del settore dei mangimi che per l'Autorità.

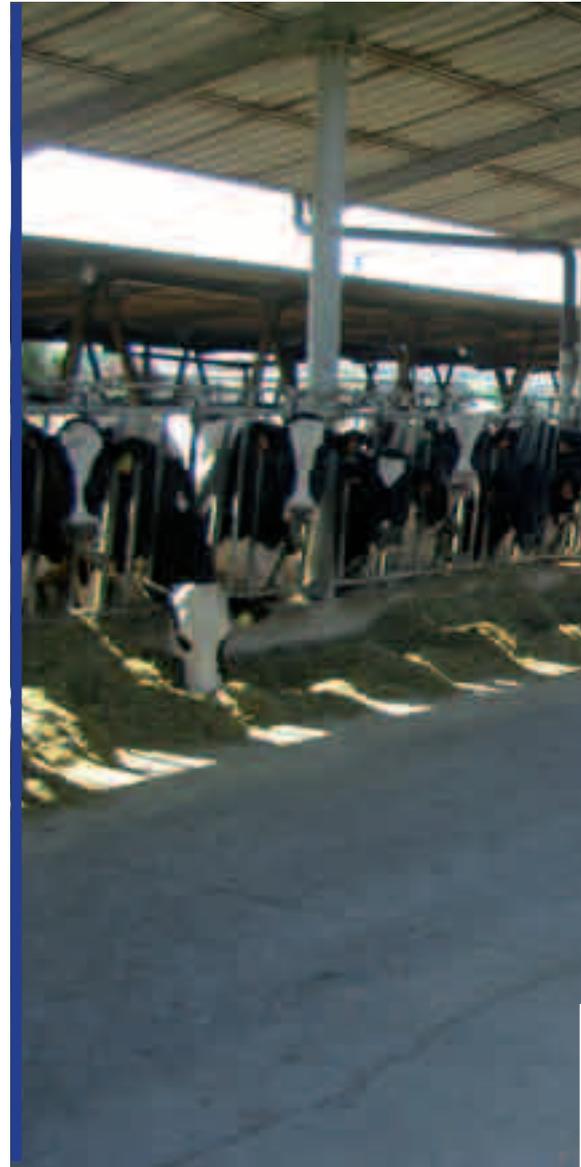
Relatori di diversi settori

Considerata la rilevanza che tale Regolamento avrà sul settore mangimistico, la diversa tipolo-

gia e la complessità interpretativa di alcune disposizioni, Assalzo ha ritenuto opportuno coinvolgere nell'organizzazione esperti provenienti da diversi settori. Infatti, oltre alla Dottoressa Lea Pallaroni e al Dottor Michele Fusillo di Assalzo, erano presenti, in veste di relatori, anche il Dottor Willem Penning (Direttore Unità Feed - DG-SANCO della Commissione europea), l'Avvocato Gianclaudio Andreis (Studio Andreis e Associati), la Dottoressa Gaetana Ferri (Direttore della Direzione Generale Sanità Animale e Farmaco Veterinario - Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali), il Dottor Julien Taieb (FEFAC) e l'Avvocato Roberto Bernocchi (Studio Legale avv. Roberto Bernocchi).

Ecco perchè è stato necessario adottare il Regolamento

Il Dottor **Willem Penning** ha condiviso con i partecipanti le motivazioni per cui si è reso necessario adottare il Regolamento CE n. 767/2009, partendo dalle ormai famose crisi della BSE e della diossina alle quali la Commissione aveva risposto con la pubblicazione



del Libro Bianco, che si proponeva anche di salvaguardare il benessere e la salute degli animali.

Sicuramente l'obiettivo della Commissione è stato anche quello di armonizzare la normativa di settore che, fino ad oggi, risulta essere particolarmente frammentata e disomogenea fra i diversi Stati membri. Inoltre, alcune disposizioni attualmente in applicazione sono state promulgate con atti legislativi risalenti



*La Dottoressa Gaetana Ferri, Direttore della Direzione Generale Sanità Animale
e Farmaco Veterinario - Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.*



a parecchi anni addietro, di conseguenza si è reso necessario un profondo aggiornamento per far sì che la legislazione sia al passo con i tempi.

Il Dottor Penning ha poi proseguito elencando quelle che sono le attuali priorità della Commissione, ovvero: adozione delle misure transitorie (in mancanza delle quali non è ancora possibile stampare le nuove etichette), regole per la dichiarazione delle allegazioni (claims), redazione del Catalogo delle materie prime (entro marzo 2010), distinzione tra materia prima ed additivo, aggiornamento dei particolari fini nutrizionali per i mangimi fino ad oggi definiti "dietetici" e revisione dell'allegato IV sulle tolleranze.

La normativa di settore e i claims

L'Avvocato **Gianclaudio Andreis** ha affrontato un aspetto di notevole rilevanza per la normativa di settore, ovvero le allegazioni (claims) che si esprimono attraverso qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatoria, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche che affermano, suggeriscono o sottintendono che un alimento abbia particolari caratteristiche.

È importante ricordare che i requisiti fondamentali di una allegazione sono l'oggettività, la verificabilità e la comprensibilità. L'operatore del settore dei mangimi deve supportare l'allegazione con prove scientifiche, le quali possono derivare dalla consultazione della letteratura scientifica o da apposite ricerche eseguite dall'operatore stesso. Qualora venissero a mancare le suddette condizioni, l'allegazione verrebbe ritenuta ingannevole per il consumatore.

L'Avvocato Andreis ha, inoltre, voluto puntualizzare alcuni aspetti inerenti la responsabilità degli operatori del settore dei mangi-



Da sinistra: il Segretario generale di Aassalzo, Lea Pallaroni, e il Dottor Willem Penning.

mi, l'individuazione dei soggetti responsabili e l'attribuzione delle deleghe. In ultimo, è stato fatto riferimento a quello che sarà il nuovo schema sanzionatorio ai sensi del Regolamento CE n. 767/2009. Gli Stati membri dovranno notificare alla Commissione, entro il 1° settembre 2010, i provvedimenti nazionali con i quali verranno stabilite le sanzioni per le violazioni delle disposizioni del Regolamento.

Etichettatura e regolamento d'igiene

Sono seguite le relazioni del Dottor **Michele Fusillo**, che ha approfondito le disposizioni generali in materia di etichettatura, nonché l'etichettatura delle materie prime e quella della Dottoressa **Lea Pallaroni**, che ha approfondito le regole di etichettatura dei mangimi composti.

Ha chiuso la mattinata l'intervento della Dottoressa **Gaetana Ferri**, Direttore del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali, che, nel saluto agli intervenuti, ha annunciato con soddisfazione che è stato ristabilito il Ministero della Salute. Nel suo intervento la Dottoressa Ferri ha presentato in anteprima il programma di semplificazione normativa in elaborazione a livello ministeriale grazie alla delega ottenuta con la Comunitaria 2008.

L'attività porterà ad un riordino della normativa, con una completa revisione delle disposizioni na-

zionali, Legge 281/1963 compresa. A chiusura dell'intervento ha ricordato come il suo Ministero, di concerto con quello delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, abbia tentato di modificare il quadro sanzionatorio previsto dalla Legge 281/1963 nell'ambito delle nuove sanzioni previste per il regolamento igiene. Tentativo purtroppo non andato a buon fine.

Il ruolo della FEFAC

La presentazione del Dottor **Julien Tajeb** è stata molto utile per comprendere il ruolo ricoperto da FEFAC nell'applicazione delle disposizioni stabilite dal Regolamento. In particolare, FEFAC dovrà farsi carico di importanti iniziative che risultano essenziali per l'applicazione del Regolamento stesso. Infatti, l'Associazione Europea dei Produttori di Mangimi sta attualmente preparando il Codice comunitario di buone pratiche di etichettatura ed il Catalogo delle materie prime, senza i quali risulta impossibile predisporre le nuove etichette dei mangimi ai sensi del nuovo Regolamento.

FEFAC ha costituito sei gruppi di lavoro:

- 1- classificazione di additivi e materie prime,
- 2- Codice comunitario di buone pratiche di etichettatura,
- 3- tolleranze analitiche (allegato IV),
- 4- etichettatura delle premiscelate,
- 5- mangimi dietetici,

6-catalogo delle materie prime per mangimi. Il catalogo delle materie prime, il cui uso è facoltativo, rappresenta di fatto un elenco non esaustivo delle materie prime per mangimi il cui obiettivo principale è di armonizzare a livello europeo le denominazioni delle materie prime. Allo sviluppo del catalogo stanno collaborando con FEFAC altre 20 Associazioni europee che rappresentano vari settori della filiera alimentare. FEFAC sta, inoltre, coordinando la redazione del Registro delle materie prime che non figurano nel catalogo o che sono immesse per la prima volta sul mercato.

Reponsabilità e obblighi a difesa della salute

La giornata è stata conclusa dalla relazione dell'Avvocato **Roberto Bernocchi**, incentrata sul disposto degli art. 5 e 17 del Regolamento CE n. 767/2009 con particolare riferimento alle responsabilità e agli obblighi a carico delle imprese nel settore dei mangimi, in caso di emergenza relativa alla salute umana e animale o all'ambiente.

L'Avvocato ha posto l'accento sul delicato ruolo attribuito all'Autorità, la quale può richiedere al mangimista la formula esatta del mangime fabbricato per verificare l'esattezza delle informazioni che compaiono sull'etichetta del mangime.

Soltanto in caso di emergenza per la salute umana e animale o all'ambiente, l'Autorità è autorizzata a comunicare le informazioni di cui è in possesso all'acquirente, rispettando il diritto di proprietà intellettuale di cui alla Direttiva 2004/48/CE.

Il seminario ha visto la partecipazione di più di 200 operatori del settore dei mangimi. Erano, inoltre, presenti rappresentanti del mondo accademico, in particolare il Prof. **Gianfranco Piva** dell'UCSC che ha moderato l'evento, e delle amministrazioni sia nazionali che locali.

Igiene dei mangimi: ecco lo schema sanzionatorio

Il Decreto Legislativo 142 è entrato in vigore il 15 ottobre scorso, con uno sfasamento di 45 mesi rispetto all'entrata in applicazione del Regolamento 183/2005.

di **Lea Pallaroni**

Assalzo



Il Regolamento CE n. 183/2005 sull'igiene dei mangimi rimanda agli Stati membri la definizione di sanzioni applicabili in caso di violazione e l'adozione di misure per verificarne l'attuazione. Secondo il Regolamento, le sanzioni avrebbero dovuto essere comunicate alla Commissione entro l'8 febbraio 2007. È evidente che l'Italia arriva con un discreto ritardo, giustificabile se si considera che la delega è stata conferita al Governo solo nell'ambito della Comunitaria 2007.

I requisiti dei mangimi

Il Decreto Legislativo 14 settembre 2009, n. 142 concernente: "Disciplina sanzionatoria per la

violazione delle disposizioni del Regolamento CE n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi", pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 239 del 14 settembre u.s., è entrato in vigore il 15 ottobre 2009, con uno sfasamento di oltre 45 mesi rispetto all'entrata in applicazione del Regolamento.

Il provvedimento individua quali autorità competenti per la verifica del rispetto del Regolamento e per l'eventuale irrogazione delle relative sanzioni il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali, nonché le Regioni e le Province autonome e le Aziende Sanitarie Locali.

Discusso nella primavera del 2008

in seno alla Commissione tecnica mangimi, il Decreto ha una struttura molto semplice (vedi box) e prevede sanzioni di tipo amministrativo pecuniario che, in termini di entità, sono state allineate a quelle previste per il settore alimentare, comportando, in taluni casi, una riduzione delle sanzioni rispetto a quelle precedentemente in essere.

Desta qualche perplessità tra gli operatori del settore, constatare che operare senza la necessaria "autorizzazione", o addirittura operare quando la suddetta autorizzazione è stata esplicitamente revocata, costituisce solo una violazione e non un reato ed è pertanto sanzionata con una semplice multa!



Violazioni relative alla registrazione

L'articolo 3 stabilisce in 3 commi le sanzioni previste per le violazioni legate all'atto formale della registrazione, senza effettuare alcuna distinzione tra operatori primari e secondari. Vengono così individuate le seguenti violazioni e relative sanzioni:

1. Mancata registrazione: sanzione amministrativa pecuniaria 1.500-9.000 euro.
Siamo nella fattispecie per cui l'operatore, indistintamente dal fatto che sia esso primario o secondario, non ha effettuato la notifica di registrazione.
2. Mancata comunicazione delle

modifiche avvenute: sanzione amministrativa pecuniaria 500-3.000 euro.

Tale violazione si configura qualora l'operatore registrato non fornisca le informazioni relative ad ogni significativo cambiamento apportato al proprio stabilimento entro il termine di 30 giorni.

3. Mancata sospensione dell'attività in caso di revoca o sospensione della registrazione: sanzione amministrativa pecuniaria 3.000-18.000 euro.
Tale sanzione viene comminata nel caso in cui l'operatore continui la propria attività nonostante una espressa revoca o sospensione dell'attività.

Violazioni relative al riconoscimento

L'articolo 4, che è speculare a quello relativo alla registrazione, pur prevedendo sanzioni di entità maggiore (circa il 330%), stabilisce in 3 commi le sanzioni previste per le violazioni legate all'atto formale del riconoscimento.

1. Mancato riconoscimento: sanzione amministrativa pecuniaria 5.000-30.000 euro.
Tale sanzione è prevista per gli operatori che svolgono la propria attività in assenza di riconoscimento, quindi senza la necessaria autorizzazione!
2. Mancata comunicazione delle modifiche avvenute: sanzione amministrativa pecuniaria 1.700-10.000 euro.
Qualora l'operatore riconosciuto non fornisca le informazioni relative ad ogni significativo cambiamento apportato al proprio stabilimento, compresa la chiusura dell'attività, entro il termine di 30 giorni.
3. Mancata sospensione dell'attività in caso di revoca o sospensione del riconoscimento: sanzioni amministrativa pecuniaria 10.000-60.000 euro.

La struttura del Decreto

Art. 1	Campo di applicazione
Art. 2	Autorità competente
Art. 3	Violazioni relative alla registrazione
Art. 4	Violazioni relative al riconoscimento
Art. 5	Violazioni relative ad obblighi specifiche
Art. 6	Violazioni relative alle importazione
Art. 7	Violazioni accessorie
Art. 8	Disposizioni finanziarie
Art. 9	Disposizioni finali

Tale sanzione viene comminata nel caso in cui l'operatore continui la propria attività nonostante una espressa revoca o sospensione dell'attività.

Violazioni relative ad obblighi specifici

L'articolo 5 stabilisce le sanzioni da comminare in caso gli obblighi specifici previsti dal Regolamento CE n. 183/2005 non siano rispettati.

L'individuazione delle violazioni è, nel complesso, piuttosto generica rimandando alle disposizioni previste dai singoli allegati del Regolamento CE n. 183/2005.

Produzione primaria

Sono operatori primari coloro che svolgono le operazioni di produzione primaria come definite all'articolo 5, comma 1 del Regolamento sull'igiene dei mangimi, ossia: a) trasporto, stoccaggio e manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione; b) operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione a uno stabilimento; c) miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati. Per gli operatori primari è prevista la seguente violazione:

1. Mancato rispetto dell'allegato I: sanzione amministrativa pecuniaria 250-1.500 euro o sospensione e/o revoca della registrazione.

L'allegato I prevede i requisiti per le imprese del settore dei mangimi a livello della produzione primaria di mangimi e dispone in particolare i requisiti in materia di igiene e disposizioni per la tenuta dei registri.

Produzione secondaria

1. Mancato rispetto dell'allegato II: sanzione amministrativa pecuniaria 500-3.000 euro o

sospensione e/o revoca della registrazione.

L'allegato II, che prevede i requisiti per le imprese del settore dei mangimi diverse da quelle della produzione primaria, stabilisce i requisiti in materia di attrezzature, personale, produzione, controllo qualità, stoccaggio e trasporto e tenuta dei registri.

2. Mancata predisposizione e/o rispetto del sistema HACCP: sanzione amministrativa pecuniaria 1.000-6.000 euro o sospensione e/o revoca della registrazione.

L'implementazione e la gestione di un sistema basato sui principi dell'HACCP è obbligatorio (Reg. CE n. 183/2005, artt. 6 e 7) solo per gli operatori secondari. Il Decreto prevede quali violazioni, la mancata predisposizione delle procedure di autocontrollo o la mancata presentazione delle prove all'autorità.

Produzione primaria e secondaria

1. Mancato rispetto dell'allegato III (allevatori): sanzione amministrativa pecuniaria 250-1.500 euro o sospensione e/o revoca della registrazione.

L'allegato III riporta le buone pratiche di alimentazione degli animali disponendo specifici requisiti per la somministrazione dei mangimi agli animali.

2. Verifica del proprio fornitore: sanzione amministrativa pecuniaria 250-1.500 euro o sospensione e/o revoca della registrazione.

Il Regolamento, a differenza di quanto precedentemente previsto dal D.P.R. 433/2001, stabilisce l'obbligo per tutti gli operatori del settore di verificare che il proprio fornitore sia registrato o riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 183/2005.

Come più volte evidenziato da Assalzo anche in sede mini-

steriale, è opportuno sottolineare che la mancata pubblicazione di liste nazionali degli operatori registrati rende difficile la verifica dei propri fornitori. Verifica che, considerato che a livello regionale non è stato rilasciato un documento comprovante l'avvenuta registrazione può essere effettuata solo chiedendo evidenza (es. autocertificazione o copia della notifica inviata) al proprio fornitore.

3. Mancato rispetto dei termini imposti dall'autorità per l'adeguamento alle prescrizioni: sanzione amministrativa pecuniaria 1.000-6.000 euro o sospensione e/o revoca della registrazione.

Queste sanzioni sono legate al riscontro di una violazione relativa all'applicazione degli allegati I, II e III e degli articoli 6 e 7 (HACCP) del Regolamento sull'igiene dei mangimi. Infatti, quando l'autorità riscontra una violazione fissa un termine entro il quale l'operatore è tenuto ad adeguarsi, nel caso in cui tale termine non venga rispettato l'autorità può comminare una ulteriore sanzione.

4. Mancato rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento in materia di importazioni: sanzione amministrativa pecuniaria 5.000-30.000 euro.

Si configura questa violazione quando viene importato un prodotto senza rispettare le disposizioni dell'articolo 24.

Viene, infine, specificato che l'eventuale sospensione della registrazione o del riconoscimento termina non appena lo stabilimento si adegua ai requisiti richiesti.

La sospensione non deve comunque durare più di un anno. In caso di reiterate e gravi violazioni l'autorità può disporre la revoca della registrazione o del riconoscimento.

Micotossine e produzioni zootecniche: aspetti generali

La loro diffusione viene considerata un problema mondiale: la FAO stima che circa il 25% dei cereali prodotti siano contaminati da una o più micotossine.

di Gianfranco Piva, Amedeo Pietri, Antonio Gallo
Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione
Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Le micotossine sono metaboliti secondari prodotti da numerose specie fungine capaci di colonizzare gli alimenti destinati al consumo umano ed animale lungo tutta la filiera produttiva (Payne *et al.*, 1988; Scheidegger e Payne, 2003). Sono dotate di proprietà tossiche ed immunodepressive, hanno effetti diretti sullo stato sanitario degli animali, che possono portare a riduzione delle performance produttive (Smith *et al.*, 2005), con perdite economiche e rischio di contaminazione dei prodotti derivati (carne, latte e uova).

Le normative

Dati gli ingenti danni economici ed il rischio per la salute dei consumatori, sono state emanate precise normative in merito, in particolare, la Ue ha recentemente emanato una serie di documenti riguardanti l'argomento (Dir. CE n. 100/2003; Racc. CE n. 576/2006; Reg. CE n. 1.881/2006 e 1.126/2007). Anche in Italia, con il Decreto del Ministero della Salute del 15

maggio 2006, è stato recepito anticipatamente quanto raccomandato dalla CE circa i livelli massimi di OTA ammissibili nei mangimi. Anche l'EFSA, l'agenzia preposta alla valutazione del rischio alimentare nell'Ue, ha accentuato, fra il 2004 e il 2007, la propria attenzione sull'argomento e "sulla valutazione del rischio per il consumatore" con una serie di pareri che hanno riguardato le principali classi di micotossine: aflatossine (EFSA-Q-2006-174, 2007), fumonisine (EFSA-Q-2003-040, 2005), deossinivalenolo (EFSA-Q-2003-036, 2004), zearalenone (EFSA-Q-2003-037, 2004) e ocratossina (EFSA-Q-2003-037, 2006).

Anche se sono state classificate circa 1.100 specie fungine capaci di produrre oltre 2.000 micotossine (Turner and Alderidge, 1983; CAST, 2003), con strutture molto diverse fra loro, i principali generi di miceti micotossigeni sono *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium* spp.

Le condizioni nelle quali tali metaboliti vengono prodotti non

sono ancora ben definite, anche se condizioni di stress delle piante in campo e cattive condizioni di stoccaggio sembrano favorire la produzione di tali sostanze (Giorni *et al.*, 2007).

La genesi delle micotossine

Ad ogni modo, la formazione di micotossine è strettamente connessa alla crescita del fungo e si verifica in ogni condizione climatica. Ad oggi, la loro diffusione viene considerata un problema mondiale: la FAO stima che circa il 25% dei cereali prodotti siano contaminati da una o più micotossine.

Gli effetti delle principali famiglie di micotossine possono essere così sintetizzati:

- aflatossine (AFB1, AFB2, AFG1 e AFG2) sono potenti epatotossici. Molti animali esposti a queste micotossine riportano danni epatici, riduzione delle difese immunitarie e sono più suscettibili a vari agenti patogeni. Le aflatossine, quando assorbite dagli organismi superiori, sono convertite nel fegato in metaboliti più solubili, come l'AFM1,

che viene escreta nel latte (oltre che nelle urine) di animali in lattazione (Galvano *et al.*, 1998; Masoero *et al.*, 2007).

I livelli di AFM1 ammessi nel latte sono molto bassi (50 ng/kg) e questo riveste un importante aspetto nell'allevamento bovino ed ovi-caprino. Suini e polli che ingeriscono alimenti contaminati da aflatossine riducono le performance produttive, sono affetti da aumentata morbilità, ma non evidenziano contaminazione apprezzabile nelle carni e nelle uova;

- tricoteceni (tossine T-2 e HT-2, diacetossiscirpenolo o DAS, deossivalenolo o DON, nivalenolo o NIV) sono potenti inibitori della sintesi di proteine. Il DON è considerato il tricotecene che più frequentemente causa problemi agli animali: inappetenza, rifiuto dell'alimento, vomito, minore resistenza alle malattie. I suini sono considerati particolarmente sensibili al DON, mentre i ruminanti sembrano essere più resistenti, anche se recentemente è stato pubblicato un lavoro nel quale sono stati evidenziati effetti immunodepressivi del DON anche in vacche da latte (Korosteleva *et al.*, 2009);

- ocratossina (OTA) è una micotossina nefrotossica e immunodepressiva, determina una minore capacità di accrescimento o di produzione di latte e uova;

- zearalenone (ZEA) ha effetti estrogenici, nelle scrofe causa edemi alla vulva ed all'utero, vulvovaginiti, cisti ovariche, aumento della velocità di maturazione dei follicoli, aborti e turbe al sistema riproduttivo. Nei maschi causa una cattiva formazione degli spermatozoi e riduzione della fertilità;

- fumonisine (FB1 e FB2) hanno attività immunodepressiva.

La FB1 inibisce la ceramide-sintetasi nella biosintesi delle sfingomieline e ne derivano vari effetti tossici. Nei maiali che ricevono FB1 vi è un marcato aumento della sfinganina e della sfingosina in tutti i tessuti con lesioni (polmone, fegato) o senza lesioni (rene, pancreas). La tossicità della FB1 si manifesta con inappetenza e rifiuto degli alimenti. Ad ogni modo, il rispetto dei limiti normativi riguardanti la contaminazione di alimenti da micotossine, non sempre dà garanzie sufficienti (Piva *et al.*, 2009): l'esposizione continuata può causare peggioramenti delle performances (peso vivo, peso delle carcasse, produzione di uova e produzione di latte) apparentemente immotivate, aumento degli oneri da trattamenti farmacologici, con notevoli perdite economiche (Smith *et al.*, 2005). A tal proposito Hamilton (1984) con lungimiranza affermava, 25 anni fa "There is no safe level for mycotoxins" ed argomentava

che i limiti legali danno una falsa sicurezza: solo a livello zero di contaminazione il rischio è zero (grafico 1).

Un altro aspetto poco studiato riguarda la concomitante presenza di più micotossine nello stesso alimento, che può determinare un'amplificazione dell'effetto negativo delle singole micotossine (effetto sinergico).

Effetti dei bassi livelli di contaminazione sulle performance

Dalla rielaborazione ed estrapolazione di vari dati sperimentali su suini e polli è possibile trarre indicazione sugli effetti che dosaggi inferiori ai limiti normativi vigenti (grafico 2) possono avere sulla riduzione di performance di queste specie ad interesse zootecnico.

Ipotizzando un effetto depressivo sulle performance, da ingestione di micotossine, pari a circa 0,5-2%, a seconda delle specie, si può stimare una perdita di oltre 200 milioni di euro per l'intero comparto zootecnico italiano.

Questa stima non tiene conto degli oneri aggiuntivi derivanti da maggiori interventi veterinari o da peggioramento dell'impatto ambientale. Inoltre, andrebbero valutato anche l'effetto delle "micotossine nascoste", cioè quelle

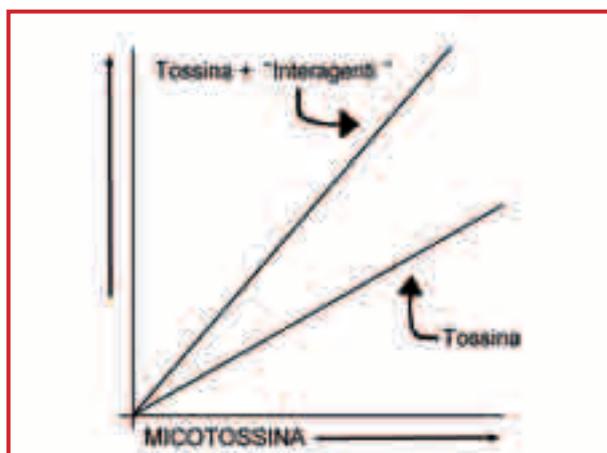


Grafico 1.

Illustrazione di un approccio prudente riguardo i livelli di sicurezza legati al consumo di micotossine. Adattato da Hamilton (1984).

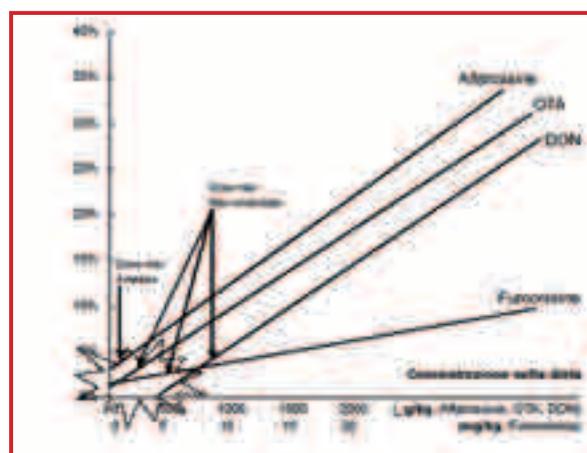


Grafico 2.

Effetto del consumo di bassi dosaggi di micotossine sulle performance di crescita dei suini (Piva *et al.*, 2009).



tossine non evidenziabili con le normali metodiche, ma che sono presenti negli alimenti contaminati e che esplicano il loro effetto.

Conclusioni

La presenza di micotossine negli alimenti è sistematica e ineliminabile, anche in condizioni climatiche ottimali. Il rischio "zero" è un'utopia, perciò bisognerebbe imparare a convivere con le micotossine, cercando di ridurre al minimo negli allevamenti le perdite economiche dovute alla loro ingestione, di alimenti contaminati, anche se a livelli molto bassi, con interventi tecnici mirati.

Bibliografia

CAST (Council for Agricultural Science and Technology), (2003). *Mycotoxins: Risk in plant, animal and human system*. Ames, Iowa, USA.
Galvano, F., Galofaro, V, de Angelis, A, Galvano, M; Bognanno, M; Galvano, G., (1998). *Survey of the occurrence of aflatoxin M1 in*

dairy products marketed in Italy. *Journal of Food Protection*. 61: 738-741.

Giorni, P., Magan, N., Pietri, A., Bertuzzi, T., Battilani, P., (2007). *Studies on Aspergillus Section Flavi isolated in northern Italy from maize*. *Int. J. Food Microbiol.* 113:330-338.

Hamilton, P. B. (1984). *Determining safe levels of mycotoxins*. *J Food Protect* 47, 570-575.

Korosteleva, S.N., Smith, T.K., and Boermans, H.J., (2009). *Effects of feed naturally contaminated with Fusarium mycotoxins on metabolism and immunity of dairy cows*. *Journal of Dairy Science*, 92:1585-1593.

Masoero, F., Gallo, A., Moschini, M., Piva, G., Diaz, D., (2007). *Carryover of aflatoxin from feed to milk in dairy cows with low or high somatic cell counts*. *Animal* 1, 1344-1350.

Payne, G. A. 1998. *Process of contamination by aflatoxin-producing fungi and their impact on crops*. Pp. 279-306. In: *Risks in*

Plant, Animal, and Human Systems. K.K.S. Sinha and D. Bhatnagar (Eds.). *Mycotoxins in Agriculture and Food Safety*. Marcel Dekker, Inc., New York.

Piva, G., Pietri, A., Gallo, A., (2009). *Micotossine: fattore limitante nelle produzioni animali*. Pp. 133-161. In: *Micotossine nei cereali*. Risultati del progetto interregionale "MICOCER". Supplemento a "Atti dell'Accademia dei Georgofili", anno 2008, serie VIII, vol. 5°.

Scheidegger, K.A., Payne, G.A., (2003). *Unlocking the secrets behind secondary metabolism: a review of Aspergillus flavus from pathogenicity to functional genomics*. *J. Toxicol.-Toxin. Rev.* 22:423-459.

Smith, T. K., Diaz, G., Swamy, H., (2005). *Current concepts in mycotoxicoses in swine*. Pp. 235-248. in *The Mycotoxin Blue Book*. D. E. Diaz (Ed.). Nottingham University Press, Nottingham, UK.

Turner, W. B. and D. C. Alderidge. (1983). *Fungal Metabolites II*. Academic Press, London, U.K.

“Le micotossine nella filiera agroalimentare e zootecnica”

A Roma, il 3° Congresso nazionale ISS.

di Filomena Bifulco
Assalzo

L'evento ha evidenziato i principali aspetti di carattere sanitario, agronomico, industriale e diagnostico che derivano dalla contaminazione da micotossine nei prodotti della filiera agroalimentare, al fine di fornire un quadro rappresentativo del problema micotossine nel nostro Paese e di valutare le attività correttive da effettuarsi in via preventiva per limitare l'impatto sulle produzioni, sugli animali ed infine sulla salute pubblica.

Cosa sono le micotossine?

Le micotossine (Aflatossine, Ocratossina A, Zearalenone, Fumonisine, etc.) sono contaminanti naturali altamente tossici di alcune specie di funghi parassiti che possono svilupparsi su una grande varietà di derrate alimentari. La tossicologia di questi contaminanti evidenzia effetti epatotossici, gastrointestinali, ematopoietici, nefrotossici, mutageni, cancerogeni, ecc. Tra i funghi che rivestono una particolare importanza micotossicologica, sono da ricordare i generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. Gli alimenti più suscettibili alla contaminazione da muffe tossigene sono i prodotti vegetali, soprattutto cereali,



semi oleaginosi, legumi, cacao, spezie ecc.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici può verificarsi sia in campo, prima del raccolto, in seguito a condizioni ambientali sfavorevoli, come eccessiva umidità e temperature elevate od infestazione da insetti, oppure a causa di pratiche colturali inadeguate (come la mancanza di rotazione delle colture, un improprio sistema di irrigazione, un eccessivo utilizzo di pesticidi), sia dopo il raccolto, durante il trasporto o lo stoccaggio, a causa di scorrette pratiche di conservazione delle derrate alimentari.

Le micotossine sono un problema sanitario

In qualità di contaminanti delle materie prime con le quali vengono prodotti i mangimi destinati alla specie da reddito, le micotossine rappresentano un problema sanitario preoccupante per gli operatori, anche se con l'attuazione di moderni controlli di qualità sulle materie prime e sul processo di preparazione dei mangimi, sono stati in larga misura ridotti episodi intossicazionali.

Nella gestione del problema micotossine, un ruolo importante può essere svolto dai centri di stoccaggio che si trovano in una posizione delicata fra la produzione agricola primaria e la trasformazione industriale, attraverso una corretta gestione di ciò che arriva dal campo in rapporto alle esigenze dell'industria. Fondamentale è la segregazione dei quantitativi di prodotto in entrata nei centri formando partite omogenee non solo per le caratteristiche qualitative e tecnologiche, ma anche per livello di contaminanti. Importante risulta anche l'integrazione delle pratiche agronomiche consolidate per i cerealicoltori (gestione del suolo, fertilizzazione azotata, controllo e gestione della flora infestante) con altre innovazio-

ni relative al monitoraggio, alla diagnosi e alle pratiche di difesa della vegetazione, per contrastare problematiche derivanti da condizioni climatiche avverse, sempre più frequenti negli ultimi anni, che possono determinare perdite di produzione e per diversi areali produttivi, il superamento nelle granelle dei limiti di alcuni contaminanti di origine fungina, tali da impedirne la commercializzazione.

Più prevenzione

Si è visto che la prevenzione nella fase di campo è uno dei metodi più efficaci e necessari per combattere la contaminazione delle micotossine e gli operatori della filiera cerealicola vengono costantemente incoraggiati ad adottare buone pratiche per prevenire e ridurre la contaminazione, anche attraverso strumenti legislativi come la Raccomandazione 2006/583/CE sul controllo e la gestione della contaminazione da *Fusarium* tossine nei cereali. La scelta delle varietà ibride più adatte alla natura del suolo, alle condizioni climatiche e alle pratiche agricole correnti può contribuire a ridurre o proteggere il raccolto dalle infezioni fungine. Tale impegno è sottolineato anche dalla Commissione Ue attraverso la Raccomandazione del 17 agosto 2006, nella quale vengono indicati i valori di riferimento per la presenza di Don, Ota, Zearalene, Fumonisine e tossine T2 e HT-2. La Raccomandazione pone agli operatori del settore dei mangimi l'impegno ad aumentare e potenziare il controllo delle micotossine evidenziate nei cereali destinati agli animali, nei sottoprodotti e nei prodotti secondari destinati all'alimentazione animale.

Per quanto riguarda poi i controlli ufficiali, il Reg. CE 152/2009 fissa i metodi di campionamento ufficiali degli alimenti per animali, determinando a livello na-

zionale il coinvolgimento dei seguenti Laboratori di Riferimento: (CReAA-ISS) per gli additivi nei mangimi, (ISS) per le micotossine negli alimenti e nei mangimi, (PCDD/PCDF/PCB) per le Diossine nei mangimi e negli alimenti destinati per uso umano.

La ricerca

Il Sistema di Allerta Rapido (RASFF) vede, pertanto, le micotossine al primo posto per numero di notifiche di superamento dei limiti massimi consentiti negli alimenti.

Sono stati finanziati progetti che avevano come obiettivo di sviluppare metodi di analisi semplici, economici e rapidi, come BIOCOP (che ha sviluppato la possibilità di rilevare più contaminanti in una singola analisi) e ancora il progetto MYCORED basato sull'utilizzo della cromatografia liquida, il MONIQA che mira ad una standardizzazione dei metodi analitici per il controllo degli alimenti; ed ancora il MITICA, che si focalizza sullo sviluppo di strumenti diagnostici.

In conclusione non esiste un livello di "no effect" per le micotossine, esistono però ricerche finalizzate a prevenirlo e limitarlo, a cominciare dai metodi di analisi che devono essere sempre più performanti in termini di precisione, velocità e costi; identificazione degli alimenti a maggior rischio e definire gli areali più sensibili; sviluppare procedure agronomiche che riducano il rischio di contaminazione sia nella fase di coltivazione che in quella di raccolta e post-raccolta; aumentare la resistenza al danno biologico da micotossine; mettere a punto trattamenti fisici e chimici per decontaminare/detossificare gli alimenti contaminati ecc. Anche in questa occasione, il Congresso si è dimostrato un'utile occasione di confronto tra il mondo della ricerca e il mondo produttivo della filiera agroalimentare zootecnica.



Buone pratiche per l'uso di farmaci antimicrobici negli animali destinati alla produzione di alimenti

Un impegno comune a favore del consumatore

Sommario

Le associazioni coinvolte.....	III
1. Introduzione	IV
2. Che cos'è un farmaco antimicrobico e come si rende disponibile	V
3. Assicurare la salute animale	VI
4. Diagnosi e trattamento della malattia	VIII
5. Somministrazione efficace di un farmaco	X
6. Conservazione delle registrazioni	X
7. Salvaguardare la futura efficacia	XI
Conclusioni	XI



Le Associazioni coinvolte



Diverse associazioni professionali e di categoria a livello europeo, il **COPA-COGECA** (Organizzazione degli agricoltori e Cooperative), la **FEFAC** (Federazione dei Fabbrianti di mangimi), la **FVE** (Federazione dei Veterinari) e l'**IFAH** (Industria della Salute Animale) hanno costituito la Piattaforma Europea per l'Utilizzo Responsabile del Farmaco negli Animali – **EPRUMA** – con la missione di promuovere l'uso responsabile del farmaco veterinario. **EPRUMA** ha prodotto un documento che intende fornire un quadro informativo sulle buone pratiche da seguire per prevenire l'instaurarsi di fenomeni di resistenza agli antimicrobici e per mantenere nel tempo l'efficacia di questi ultimi. A livello italiano, **AIA, AISA, ASSALZOO** e **FNOVI**, condividendo gli obiettivi di **EPRUMA** e ritenendo fondamentale che le Associazioni si impegnino in prima persona per responsabilizzare tutte le componenti del settore zootecnico per un utilizzo responsabile del farmaco veterinario, hanno predisposto questa pubblicazione per dare al documento **EPRUMA** la più ampia diffusione.

AIA

Associazione Italiana Allevatori

L'Associazione Italiana Allevatori, in breve denominata AIA, ha sede in Roma, è stata legalmente costituita il 28 agosto 1944 ed eretta Ente morale di diritto privato, senza scopo di lucro, con D.P.R. del 27 ottobre 1950, n. 1051. L'Associazione Italiana Allevatori è composta da Associazioni allevatori territoriali di primo grado e da Associazioni Allevatori di razza o specie di secondo grado, svolge la sua attività su tutto il territorio nazionale e può costituire uffici staccati. L'Associazione ha carattere tecnico economico e si propone di attuare tutte le iniziative che possano utilmente contribuire ad un più rapido miglioramento del bestiame allevato e ad una più efficiente valorizzazione del bestiame stesso e dei prodotti da questo derivati. In forza della Legge 15 gennaio 1991, n.30, l'AIA svolge i controlli dell'attitudine produttiva sugli animali allevati.

AISA

Associazione Nazionale Imprese Salute Animale

Costituita all'interno e nell'ambito della Federazione Nazionale dell'Industria Chimica - Federchimica, l'Associazione delle Imprese della Salute Animale, AISA, è stata fondata nel 1986 e raggruppa 23 Aziende nazionali e multinazionali operanti nel settore farmaceutico veterinario. Le finalità dell'associazione sono di favorire la ricerca di prodotti sicuri per la salute ed il benessere degli animali, la sicurezza dell'uomo e dell'ambiente, di tutelare il consumatore tramite la qualità dei prodotti commercializzati e di promuovere lo sviluppo etico del mercato.

ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici – è stata costituita nel 1945 con sede a Roma. Assalzoos rappresenta le industrie italiane che producono mangimi semplici, composti (completi

e complementari), mangimi medicati, nonché premiscele ed additivi per mangimi. Aderisce, a livello nazionale, a Confindustria e a Federalimentare e a livello europeo a FEFAC. Fanno parte dell'Associazione aziende che producono alimenti destinati a tutte le specie e categorie di animali, tra cui avicoli, bovini, suini, conigli, ovini, pesci, equini e animali familiari. Scopo dell'Associazione è di rappresentare e tutelare l'immagine e gli interessi di ordine sindacale, economico, fiscale e tecnico dell'industria mangimistica italiana, assumendo ogni iniziativa di ordine tecnico e promozionale al fine di favorire lo sviluppo e la valorizzazione del settore.

FNOVI

Federazione Nazionale degli Ordini dei Veterinari Italiani

La Federazione Nazionale degli Ordini dei Veterinari Italiani (FNOVI) è l'organismo di rappresentanza istituzionale della veterinaria; la sua nascita è disciplinata dal D.Lgs. C.P.S. 13 settembre 1946 n. 233 e

le sue funzioni e attività sono regolamentate dal D.P.R. 5 aprile 1950 n. 221. Quale organismo di rappresentanza istituzionale della veterinaria è l'ente delegato dalla pubblica amministrazione alla sorveglianza della professione stessa ed è struttura apicale rispetto agli Ordini professionali costituiti per ogni provincia. La Federazione vigila e garantisce affinché la professione del veterinario assicuri l'interesse della collettività nazionale attraverso il rispetto dell'uomo consumatore e/o produttore, dell'animale quale essere vivente e dell'ambiente. Rappresenta la sede di sintesi e di scambio delle conoscenze professionali e delle iniziative tese a facilitare il miglioramento formativo degli iscritti.

1

Introduzione

Un buono stato di salute è un prerequisito essenziale per garantire condizioni di benessere animale e di allevamento ottimali. A loro volta, animali sani produrranno alimenti sicuri. Il controllo delle malattie è parte integrante della produzione di alimenti di alta qualità.



I farmaci antimicrobici sono preziosi strumenti per la salute ed il benessere degli animali ed apportano un contributo significativo alla produttività ed efficienza dell' allevamento.

Per questo motivo, l'industria della salute animale continua ad offrire alla professione veterinaria ed agli allevatori una ampia gamma di prodotti antimicrobici con i quali curare le infezioni batteriche.

Il loro utilizzo non deve però prescindere da valutazioni in ordine all'instaurarsi di fenomeni di resistenza, che possono ridurre così l'efficacia del medicinale. Questo comporta la necessità di usare i farmaci antimicrobici con attenzione.

La somministrazione dei composti antibatterici deve essere complementare ad una buona pratica di gestione dell'azienda zootecnica e a programmi di vaccinazione correttamente studiati. Molte condizioni favorevoli all'instaurarsi di malattia potrebbero essere evitate o minimizzate usando pratiche di gestione che riducono significativamente l'esposizione ai batteri causa d'infezione, adottando buone pratiche igieniche e di allevamento che non possono non tenere conto delle condizioni ambientali, dei programmi nutrizionali e vaccinali.



Norme che permettono all'antimicrobico di essere immesso sul mercato

Il processo di autorizzazione è un'indagine complessa che comprende tutti gli aspetti di un nuovo medicinale. Essa si basa sui risultati degli studi e sui dati che vengono sottoposti dalle aziende farmaceutiche alle Autorità competenti.

Gli obiettivi del processo di autorizzazione sono finalizzati a garantire:

- **Sicurezza:** il medicinale deve essere sicuro per l'animale, per il consumatore dell'alimento prodotto dagli animali trattati, per coloro che vengono a contatto o maneggiano il farmaco e per l'ambiente.
- **Qualità:** il medicinale deve essere di alta qualità, mantenere inalterate le sue caratteristiche fisico-chimiche ed avere una stabilità che dura almeno fino alla data di scadenza.

2 Che cos'è un farmaco antimicrobico e come si rende disponibile

Il termine "antimicrobico" è in molti casi sinonimo di "antibiotico", e descrive una sostanza che uccide o inibisce la crescita dei batteri.

Molti sono prodotti naturalmente da batteri e da funghi, altri sono sintetizzati dall'uomo, ma hanno lo stesso effetto. Mentre "antibiotico" è la parola comunemente più usata, antimicrobico è la parola più corretta per descrivere l'intera gamma di sostanze. Anche oggi, molte delle sostanze usate sono di origine naturale e sono prodotte attraverso processi di fermentazione.

I primi farmaci antimicrobici usati furono i sulfamidici e la penicillina, scoperti negli anni 30. Verso la fine degli anni 40, l'industria farmaceutica cominciò a scoprire e selezionare numerosi singoli composti che inibivano ed uccidevano i batteri, ampliando così la gamma delle classi antimicrobiche.

Anche se i singoli composti all'interno di una classe tendono ad avere

proprietà simili, possono però differire in termini di:

- Spettro – le specie di batteri che possono essere controllate dall'antimicrobico;
- Farmacocinetica – l'assorbimento, la distribuzione e l'eliminazione dell'antibiotico nell'organismo dell'animale trattato;
- Tossicità – i potenziali effetti collaterali nocivi del farmaco.

Attualmente sono disponibili per gli animali numerose categorie di antimicrobici, con varie forme farmaceutiche e vie di somministrazione, come bolo, drench, nel mangime, nell'acqua, iniezione, intramammario, pessario e topico. Le diverse categorie disponibili comprendono, per

citare solo alcune, amminoglicosidi, cefalosporine, (fluoro) chinoloni, macrolidi, penicilline, fenicolati, pleuromutiline, polipeptidi, ionofori, sulfamidici, tetracicline. Alcune di queste famiglie sono state sviluppate esclusivamente per il settore veterinario.

Prima che un farmaco veterinario, compreso gli antimicrobici, possa essere immesso sul mercato, il produttore deve dimostrare all'Autorità regolatoria competente la qualità, la sicurezza e l'efficacia del medicinale quando usato come indicato in etichetta, in modo da ottenere l'autorizzazione all'immissione in commercio. Queste procedure sono rigorose e permettono all'utilizzatore e al consumatore di avere fiducia nei farmaci autorizzati.

- **Efficacia:** l'efficacia del farmaco deve essere conforme alle indicazioni riportate nell'etichetta e nel foglietto illustrativo.

Il processo di autorizzazione non si ferma a questo punto. In aggiunta, viene chiesto agli utilizzatori di implementare l'attività di farmacovigilanza:

- **Farmacovigilanza:** è la raccolta sistematica di informazioni su qualsiasi effetto indesiderato che può essere osservato nell'uso quotidiano del medicinale.

Al fine di continuare ad assicurare la salute degli animali e la sicurezza dei consumatori, degli utilizzatori e dell'ambiente, le Autorità Nazionali monitorano la presenza negli animali e nell'ambiente di residui indesiderabili e molte raccolgono dati sulle quantità di antimicrobici utilizzate ed hanno implementato programmi di sorveglianza sulla resistenza antimicrobica fra i batteri più comuni.



3

Assicurare la salute animale

La salute dell'animale comincia dalle buone pratiche di allevamento.

Gli allevatori dovrebbero regolarmente monitorare la salute ed il benessere dei loro animali. Un appropriato consiglio professionale del medico veterinario può servire a prevenire, diagnosticare e trattare le malattie in modo efficace.

Gestione

La salute dell'animale è un pre-requisito per il suo benessere.

Un buono stato di salute aiuterà l'animale a mantenere la sua resistenza naturale contro le malattie e una buona salute è un pre-requisito per il benessere di un animale.

Salute e benessere sono fortemente influenzati dal modo in cui gli animali sono tenuti ed i requisiti degli allevamenti devono essere conformi a quanto stabilito dalla Legislazione Europea vigente.

Le condizioni ambientali come temperatura, umidità, aria pulita e lettiera, il grado di illuminazione, etc. devono essere adattati alle necessità dell'animale. Ugualmente importanti sono la disponibilità di acqua pulita, una dieta adeguata e sufficiente spazio per camminare e riposare. Vanno inoltre evitate tutte le condizioni, quali ad esempio lo stress, che potrebbero avere

un effetto negativo sulla resistenza dell'animale alle infezioni.

Inoltre, un corretto controllo degli animali e le registrazioni delle osservazioni sono essenziali per una precoce diagnosi delle condizioni che influiscono sullo stato di salute e benessere dell'animale. Un programma sanitario ben impostato è l'elemento chiave per ogni allevamento.

Biosicurezza

Un aspetto che richiede particolare attenzione per mantenere gli animali sani è la biosicurezza. **L'obiettivo della biosicurezza è quello di minimizzare il potenziale rischio causato dall'introduzione di organismi patogeni all'interno dell'azienda,** come ad esempio, per menzionarne solo alcuni, animali acquistati di recente, persone, veicoli ed animali domestici. Accorgimenti relativamente semplici possono essere implementati senza eccessivi investimenti economici e possono essere veramente efficaci e di aiuto per garantire la salute degli animali. Anche quando una misura non sembra essere completamente efficace, ciò non vuol dire che sia inutile. È meglio una riduzione, anche se limitata, del rischio di introduzione di germi piuttosto che nessun intervento in assoluto.



MONITORAGGIO + SORVEGLIANZA

ANIMALE SANO	ANIMALE SANO O NON SANO?	ANIMALE MALATO O A "CONTATTO"	ANIMALE SANO
OBIETTIVO	OBIETTIVO	OBIETTIVO	OBIETTIVO
PREVENIRE LA MALATTIA	INDIVIDUARE LA MALATTIA	RISTABILIRE LO STATO DI SALUTE	MIGLIORARE LO STATO DI SALUTE
COME	COME	COME	COME
PIANO SALUTE ANIMALE <ul style="list-style-type: none"> • Biosicurezza (Allevatore) • Buone pratiche di allevamento (Allevatore) • Buone pratiche igieniche (Allevatore + Veterinario) • Vaccinazioni (Veterinario) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sorveglianza (Allevatore) • Individuazione (Allevatore + Veterinario) • Diagnosi: • Sul posto (Veterinario) • Campioni per laboratorio (Veterinario) 	CURA DELLA MALATTIA <ul style="list-style-type: none"> • Somministrando il farmaco antimicrobico (Allevatore e/o Veterinario) • Informazioni dell'etichetta (Produttore) • Dosaggio (Produttore + Veterinario) 	PROGRAMMA SANITARIO <ul style="list-style-type: none"> • Correzione della biosicurezza (Allevatore) • Riesame delle registrazioni (Allevatore + Veterinario) • Miglioramento delle pratiche di allevamento (Allevatore) • Miglioramento delle pratiche igieniche (Allevatore + Veterinario) • Riesame dei programmi vaccinali (Veterinario)
	RISULTATI Negativi	RISULTATI Positivi	

I vaccini

I vaccini sono ottimi strumenti nella prevenzione e controllo di molte malattie infettive. Sono sicuri ed efficaci nell'aumentare la resistenza degli animali alle infezioni.

Tuttavia, **ci sono diverse malattie per le quali non è ancora disponibile nessun vaccino. In questi casi è necessario adottare altre misure di prevenzione e controllo, compreso l'utilizzo di farmaci veterinari antimicrobici.**

Ciò avviene in situazioni come:

- Le infezioni acute, che richiedono un trattamento immediato;
- Le malattie emergenti.

L'utilizzo dei vaccini deve essere sempre previsto in un'ottica di strategia più ampia. Altre misure, come una buona igiene, un corretto allevamento ed il controllo delle malattie sono parti ugualmente importanti nei programmi di prevenzione. La strategia ottimale dipende dalla situazione locale dell'azienda ed anche da fattori come la densità degli animali, la presenza di patogeni negli animali selvatici, la

disponibilità di esami affidabili, etc. Un adeguato controllo degli animali vaccinati è una parte essenziale del programma di vaccinazione.

Interazione veterinario/allevatore programma sanitario

Una comunicazione trasparente e costante tra l'allevatore ed il veterinario è essenziale per ottenere uno stato di salute ottimale degli animali. La comunicazione deve essere costante, ad intervalli regolari, e non soltanto quando si manifesta un problema. Quando necessario vanno consultati altri esperti, come coloro che si occupano dell'azienda, delle tecnologie, dell'alimentazione, etc.

Le informazioni ottenute dall'allevatore, insieme ai dettagli degli esami sugli animali e le condizioni locali, permetteranno al medico veterinario di proporre soluzioni ottimali per il miglioramento sostenibile della salute e del benessere degli animali. Anche le registrazioni permettono all'allevatore di dimostrare la conformità con le buone pratiche di allevamento.



4

Diagnosi e trattamento della malattia

In caso di malattia, il veterinario esamina l'animale/gli animali e le condizioni in cui sono tenuti.

Il trattamento della malattia conseguirà alla diagnosi

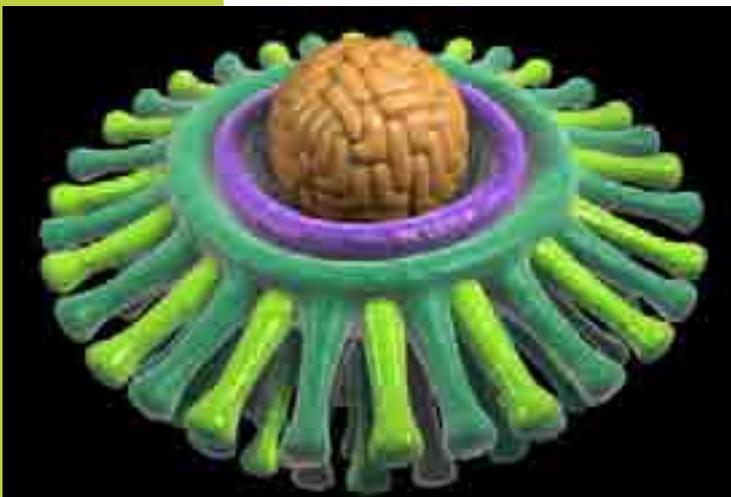
In caso di malattia, il veterinario visita l'animale/gli animali e verifica le condizioni in cui sono tenuti.

Quindi diagnosticherà la malattia e deciderà come intervenire, con un consiglio sulla gestione degli animali [alimentazione/allevamento] oppure con un'appropriate terapia [antimicrobica]. Se necessario, andranno inviati campioni al laboratorio, al fine di stabilire l'agente eziologico della malattia e in caso di malattie batteriche la sua sensibilità, scegliendo così il trattamento più appropriato. Nell'indisponibilità di una conferma del laboratorio, la scelta dell'antimicrobico è una questione sia di esperienza che di giudizio clinico ed è basata su precedenti dati (sensibilità dei batteri) disponibili in allevamento. Il veterinario valuterà il risultato del trattamento e, se necessario, lo modificherà.

Frequentemente, gli animali sono allevati in gruppo, e, se tale pratica rappresenta un vantaggio per molti aspetti pratici dell'allevamento e del benessere dell'animale, questa condizione comporta che il gruppo potrebbe essere a rischio quando compare una malattia. Qualche volta è quindi necessario estendere il trattamento a tutto il gruppo. Questo potrebbe essere il caso di una malattia infettiva o quando l'esperienza dimostra che la malattia potrebbe - colpire la maggior parte o tutti gli animali del gruppo, anche quando solo un singolo animale presenta i sintomi della malattia: questo tipo di trattamento è denominato "metafilassi".

Le infezioni batteriche nei gruppi si manifestano spesso in stadi identificabili e prevedibili durante la vita dell'animale, per esempio i problemi respiratori compaiono subito dopo aver formato i gruppi, la colibacillosi durante il periodo postsvezzamento, la febbre da trasporto in seguito agli spostamenti etc. Il trattamento in situazioni come queste è indicato come profilassi. **L'allevatore ed il veterinario conoscono bene i fattori di rischio che possono far sorgere una malattia nelle loro aziende e un'azione rapida, effettuata in maniera attenta e selettiva, è parte inderogabile nella gestione della malattia.**

Come già osservato, l'azione preventiva è simile a quella praticata nella medicina umana quando si sviluppano focolai di meningite batterica nelle scuole dove il gruppo di studenti potenzialmente esposto viene sottoposto a trattamento a fini preventivi.



Avendo deciso di utilizzare un farmaco antimicrobico, la prima considerazione che il veterinario deve fare è di scegliere quello più appropriato. Il passo successivo è usare un medicinale specifico autorizzato, basandosi sulla diagnosi fatta valutando i sintomi della malattia e in base alla propria esperienza.

È disponibile una vasta gamma di farmaci antimicrobici ed il veterinario utilizzerà le sue conoscenze professionali, nel contesto di una specifica malattia, per scegliere il prodotto con lo spettro più appropriato. I medicinali dovrebbero essere alternati nel tempo per prevenire l'insorgenza di fenomeni di resistenza.

L'uso continuato dello stesso farmaco, per lo stesso tipo di indicazione [per esempio, respiratoria, intestinale, sistemica, etc.], per un lungo periodo di tempo deve essere effettuato con cautela, a meno che esami preliminari di laboratorio abbiano dimostrato una soddisfacente sensibilità del batterio coinvolto. Il veterinario può usare una diversa gamma di medicinali nel tempo per prevenire l'insorgenza di fenomeni di resistenza nota come "programma di rotazione", al fine di salvaguardare l'efficacia a lungo termine del farmaco e minimizzare la pressione selettiva della resistenza. Negli anni sono stati introdotti numerosi nuovi farmaci che hanno ampliato l'arsenale terapeutico del veterinario.

I farmaci antimicrobici sono fondamentali, per curare, prevenire e controllare le malattie degli animali.

Nel gestire le malattie, i veterinari si concentrano spesso sul controllo della malattia nel gruppo, mentre in medicina umana la cura con i farmaci antimicrobici è quasi sempre rivolta al singolo individuo. La somministrazione di antimicrobici a scopo profilattico o di metafilassi è una pratica che si è rivelata vincente nel mantenere la salute del gruppo di animali, come ad esempio nel controllo delle mastiti. La disponibilità di una varietà di farmaci antimicrobici è essenziale per la zootecnia.

È necessario che il medico veterinario abbia a disposizione un'ampia gamma di medicinali sicuri ed efficaci, per tutte le classi antimicrobiche, per trattare le malattie in modo da scongiurare la potenziale selezione della resistenza, imputabile all'uso eccessivo di un numero ridotto di farmaci.

L'allevatore, il veterinario e gli altri esperti devono lavorare insieme al fine di assicurare che il risultato del trattamento sia efficace. L'allevatore deve riferire al veterinario qualsiasi condizione che determini un ritardo, non previsto, nella guarigione. Se necessario, quando l'animale non risponde come ci si aspetta, il veterinario valuterà una eventuale modifica della terapia.

Al veterinario la decisione finale

Oggi è disponibile sul mercato un'ampia gamma di antimicrobici che si differenziano secondo la via di somministrazione, la rapidità dell'assorbimento nell'organismo



animale, la modalità di azione, la velocità nella distribuzione nei tessuti, etc. Allo stesso modo, i microrganismi variano in base a come vengono "attacati" dai diversi farmaci antimicrobici. Per questa ragione, la selezione di un antimicrobico deve sempre basarsi su diversi criteri: quale microrganismo colpisce l'animale/gli animali, l'insorgere della resistenza nei confronti degli antimicrobici, le specie animali, il modo in cui l'antimicrobico viene somministrato, le modalità con cui può essere gestito, etc. **La selezione della terapia più idonea deve sempre essere fatta dal veterinario dopo aver esaminato gli animali, il contesto e aver fatto la diagnosi.**

Utilizzo in deroga

In casi eccezionali, quando non esistono farmaci autorizzati, c'è la possibilità per il veterinario di usare, per esempio, medicinali autorizzati in altri Paesi Europei o per altre specie animali. Questa eccezione permette di evitare sofferenze inaccettabili agli animali. In questi casi il veterinario deve seguire degli step specifici, chiamati "cascade" o uso in deroga, e deve assicurarsi che non vi sia alcun rischio per gli animali trattati e per i consumatori degli alimenti di origine animale.

5 Somministrazione efficace di un farmaco

Una terapia di successo è determinata dalla somministrazione corretta dell'antimicrobico, al dosaggio appropriato e per il periodo necessario.

Il dosaggio raccomandato di un farmaco antimicrobico è stato testato in modo approfondito dall'Azienda che ne chiede l'autorizzazione all'immissione in commercio. Lo scopo è di assicurare che la dose somministrata sia sufficiente ad assicurare che la corretta quantità dell'antimicrobico raggiunga il luogo d'infezione per un sufficiente periodo di tempo, in modo da garantire la guarigione dell'animale dalla malattia. Potrebbe essere necessario ripetere la somministrazione per avere il successo clinico.

Nell'ambito della medicina umana, questo viene ottenuto, ad esempio, prendendo una compressa 3 volte al

giorno per oltre 7 giorni. Per gli animali, si applica lo stesso principio.

Il foglietto illustrativo contiene le informazioni necessarie per un uso sicuro e corretto e una conservazione appropriata.

Limiti massimi di residui

Per gli animali produttori di derrate alimentari, sono previsti studi per osservare quanto velocemente i residui del farmaco vengono eliminati dall'organismo. **I limiti massimi di residui (LMR) sono definiti per**

stabilire il livello massimo di un antimicrobico che può rimanere nelle derrate prodotte dall'animale trattato senza costituire un rischio per il consumatore.

I tempi di sospensione del farmaco (il periodo intercorso tra l'ultima somministrazione del farmaco e la macellazione oppure il consumo dell'alimento prodotto, quale latte, uova, miele) sono stabiliti per assicurare che i residui ancora presenti siano al di sotto degli LMR. In questo sistema sono stati adottati ampi margini di sicurezza per assicurare la tutela del consumatore.

6 Conservazione delle registrazioni



Per quanto riguarda la conservazione delle registrazioni, in tutti gli Stati Membri della UE è obbligatorio conservare le registrazioni per almeno 5 anni - indipendentemente dal fatto che l'animale sia ancora nell'azienda o meno - di tutti i farmaci utilizzati negli animali destinati alla produzione di alimenti, compresi i trattamenti con gli antimicrobici.

Inoltre, è consigliabile che il veterinario, in collaborazione con l'allevatore, tenga traccia di tutte le informazioni relative alle malattie infettive verificatesi in

azienda. Lo storico delle informazioni, compresi i dati di sensibilità di laboratorio, è molto utile per pianificare le terapie future.

Le corrette modalità di trasporto, immagazzinaggio e smaltimento dei farmaci, devono rispettare le norme in vigore.

Le registrazioni consentono di verificare l'utilizzo degli antimicrobici nell'azienda, di osservare l'andamento e analizzare le variazioni. Tutte le condizioni del management aziendale devono essere sottoposte ad un costante riesame.

7 Salvaguardare la futura efficacia

La farmacovigilanza è il processo attraverso il quale i problemi relativi alla sicurezza e all'efficacia dei farmaci vengono comunicati alle Autorità nazionali.

Quando sorgono dei problemi, l'allevatore deve consultare il veterinario e se il veterinario sospetta che si sia evidenziato un problema di sicurezza o di efficacia, la segnalazione deve essere inviata alle Autorità. Questo sistema è utile nel monitoraggio continuo dei medicinali in uso nelle reali condizioni di campo.

Il controllo della sensibilità da parte dell'industria della salute animale

La resistenza è un fenomeno per il quale alcuni batteri non rispondono più al trattamento con lo specifico antibiotico. Quindi, **è di grande importanza il controllo costante della sensibilità dei batteri ai farmaci antimicrobici.** Il monitoraggio della sensibilità è un'operazione complessa che richiede la raccolta di campioni rappresentativi ed una corretta valutazione dei risultati.

L'industria della salute animale è impegnata in questo tipo di attività, in collaborazione con le Autorità regolatorie e le Agenzie governative. La comunicazione delle informazioni

sui livelli di resistenza permetterà ai medici veterinari di prendere motivate decisioni su quali antimicrobici usare per avere le migliori possibilità di successo.

Inoltre, il controllo della resistenza antimicrobica nella produzione animale è importante anche per i riflessi sulla salute pubblica.

Lo sviluppo della resistenza

I farmaci antimicrobici hanno attività contro particolari specie di batteri o gruppi di specie. Le prove cliniche dimostrano l'efficacia di un particolare medicinale nei confronti di uno specifico batterio. All'inizio si possono ottenere risultati di elevata efficacia. Bisogna però considerare che ogni particolare popolazione di batteri è costituita da diversi individui, con proprietà genetiche leggermente diverse. Alcuni batteri, che costituiscono una minuscola parte dell'intera popolazione, hanno la capacità naturale di sopravvivere al trattamento con l'antimicrobico. Il risultato è che i batteri resistenti sopravvivono e diventano nel tempo una parte predominante, in crescita, della popolazione, in risposta alla pressione selettiva indotta dall'uso dell'antimicrobico.

Con il passare del tempo, il trattamento potrebbe diventare meno efficace conducendo alla situazione in cui il medicinale non è più in grado di controllare efficacemente la malattia. A questo punto si ha una resistenza clinica. Come si può osservare, questo è solitamente un processo graduale, con esempi che dimostrano un livello di resistenza crescente nel tempo, sebbene in alcuni casi gli antimicrobici rimangono efficaci per decenni.

I batteri possono anche mutare o acquisire materiale genetico da altri batteri e sviluppare la capacità di sopravvivere al trattamento. In questo caso, lo spostamento dalla sensibilità alla resistenza può essere relativamente rapido se i batteri resistenti si moltiplicano e si diffondono velocemente. Molte resistenze emergono attraverso questo meccanismo.

Avendo sviluppato resistenza ad un tipo di antimicrobico, i batteri possono resistere agli antimicrobici della stessa classe. In alcuni casi, possono sviluppare resistenza ad un numero di classi diverse e mostrare così resistenza multipla.

Conclusioni

I farmaci antimicrobici giocano un ruolo chiave nel proteggere la salute e il benessere degli animali. La protezione degli animali dalle malattie contribuisce ad una produzione di alimenti di alta qualità ottenuta da animali sani e riduce l'impatto ambientale. Prima che questi farmaci possano essere immessi sul mercato, essi devono sottostare ad un completo processo di autorizzazione. I medici veterinari hanno la necessaria formazione per scegliere il medicinale più appropriato ed assicurarne un corretto utilizzo. L'allevatore ha un ruolo chiave nel prevenire la malattia e garantire che gli antimicrobici siano usati correttamente. I farmaci antimicrobici hanno rivoluzionato la pratica veterinaria fin dalla loro introduzione, più di 60 anni fa.

Molti di questi sono ancora oggi usati con successo, sebbene la perdita di efficacia causata dallo sviluppo della resistenza sia un rischio sempre presente.

È essenziale che tutte le Parti lavorino insieme per assicurare un uso responsabile dei farmaci e per ridurre lo sviluppo della resistenza.

Un principio guida relativo all'utilizzo degli antimicrobici dovrebbe essere: "Meno possibile, quanto necessario" in quanto noi abbiamo il dovere verso le generazioni presenti e future di utilizzare queste sostanze con coscienza e ponderazione. In tal modo, chi verrà potrà trarre beneficio, così come abbiamo fatto noi, da questi validissimi medicinali.



AIA

Associazione Italiana Allevatori

roncadi.m@aia.it



AISA

Associazione Nazionale Imprese Salute Animale

aisa@federchimica.it



ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

assalzo@assalzo.it



FNOVI

Federazione Nazionale degli Ordini dei Veterinari Italiani

info@fnovi.it





ABBONAMENTO ANNUALE Italia € 20



Edizioni Avenue media®
Milano - Bologna



Compilare e spedire (anche via fax) il coupon sottostante a:

Avenue Media® - Via Riva Reno, 61 - 40122 Bologna - Tel. 051 65 64 311 - Fax 051 65 64 332

ABBONATI a **Mangimi** & Alimenti

- Versamento su ccp n. 18182402**, intestato a Avenue media - Bologna, di cui allego ricevuta in busta chiusa o invio via fax: 051 6564332
- Carta di Credito** compilando la scheda sul sito www.avenuedia.eu nella sezione "Mangimi & Alimenti on line"
- Bonifico bancario** con versamento sul conto n. 437531 presso la Banca Popolare dell'Emilia Romagna Ag. 7 Bologna *IBAN IT 15 V053870240600000437531*

NOME E COGNOME*		AZIENDA*	
ATTIVITA'*		QUALIFICA*	
INDIRIZZO*		PIVA/C.F. ¹	
CAP*		N°*	
LOCALITA'*		PROV.*	
TEL.*	/	FAX*	/
		e-mail*	

Legge privacy
Tutti i dati rilasciati verranno raccolti e trattati (in modalità manuale ed informatica) nel rispetto del D.lgs 196/03 anche per l'eventuale invio di materiale informativo e/o promozionale. I dati non verranno diffusi a soggetti esterni ad eccezione di istituti bancari, società di recapito corrispondenza, aziende da noi incaricate per la gestione dei servizi. È Suo diritto chiedere l'aggiornamento o la cancellazione dei Suoi dati, od opporsi al loro utilizzo scrivendo al titolare del trattamento: **Avenue Media srl, Via Riva Reno 61 - 40122 Bologna**. Può trovare il testo integrale della legge con l'enunciazione di tutti i Suoi diritti (titolo II) sul sito www.avenuedia.eu al link Legge privacy.

* SCRIVERE IN STAMPATELLO
¹ OBBLIGATORIO

data..... firma.....

Rinnovo del CCNL 21 luglio 2007 del settore alimentare

È un contratto innovativo che, scadendo il 30 settembre 2012, si allunga di fatto di 4 mesi sui 36 tradizionali, consentendo così di scavalcare il periodo estivo, da sempre uno dei più delicati per il settore alimentare.

di **Edgardo Mazzè**
Assalzo

Il 22 settembre 2009 è stato sottoscritto dalle Associazioni dell'industria alimentare, coordinate da Federalimentare, e dalle organizzazioni sindacali Fai-Cisl, Flai-Cgil e Uila-Uil l'accordo di rinnovo del CCNL 21 luglio 2007, che era scaduto il 31 maggio 2009.

Nella piattaforma, presentata unitariamente dalle tre sigle sindacali, nonostante la Cgil non avesse firmato l'Accordo interconfederale del 15 aprile 2009 - con il quale il Governo e le parti sociali avevano definito le linee guida per la riforma degli assetti contrattuali - i sindacati, oltre a tutta una serie di modifiche normative, avevano richiesto per il triennio 1° giugno 2009-31 maggio 2012 un aumento medio dei minimi tabellari pari a 173 euro mensili a parametro 137.

Gli aumenti salariali sono basati sull'indice Ipca

Tale richiesta non teneva conto né del Protocollo del luglio 1993, né dell'Accordo interconfederale del 15 aprile 2009 secondo i quali gli aumenti salariali da corrispondere nei rinnovi contrattuali non dovevano essere basati sull'inflazione programmata dal Governo, ma sull'indice Ipca, e cioè sull'Indice dei prezzi al consumo armonizzato a livello europeo.

Tenuto conto di quanto sopra, il negoziato per il rinnovo del CCNL ha preso avvio il 19 maggio e, dopo un lungo iter che ha visto ben due interruzioni della trattativa, una il 22 luglio e l'altra il 6 agosto (quest'ultima portava alla proclamazione di uno sciopero di otto ore e al blocco degli straordinari), si è concluso il 22 settembre 2009 con la sottoscrizione unitaria dell'accordo.

Le novità dell'accordo

L'accordo cui si è giunti rappresenta il primo esempio di applicazione del nuovo modello contrattuale introdotto con gli accordi del 22 gennaio 2009 e del 15 aprile 2009, sottoscritti dalle Associazioni imprenditoriali e da Cisl e Uil.

È un contratto innovativo che, scadendo il 30 settembre 2012, si allunga di fatto di 4 mesi sui 36 tradizionali, consentendo così di scavalcare il periodo estivo, da sempre uno dei più delicati per il settore alimentare.

Quanto ai contenuti di carattere economici, l'intesa raggiunta prevede un aumento salariale mensile di 142 euro a parametro medio 137 da erogare in 4 tranches





alle seguenti scadenze:

€ 45,44 dal 1° ottobre 2009 pari al 32%

€ 42,60 dal 1° aprile 2010 pari al 30%

€ 28,40 del 1° aprile 2011 pari al 20%

€ 25,56 dal 1° giugno 2012 pari al 18%

Inoltre, è stato stabilito che per il periodo di "vacanza contrattuale" intercorsa tra il 1° giugno e il 31 agosto 2009 dovrà essere corrisposta una "una tantum" di 227,20 euro.

Le parti hanno convenuto una moratoria di un anno per la ricontrattazione degli accordi aziendali che, pertanto, non potranno aver luogo prima del 30 novembre 2010.

Via libera al Fondo per l'assistenza sanitaria

È stata convenuta l'istituzione di un Fondo per l'assistenza sanitaria integrativa di settore, che comporta una contribuzione a carico aziendale pari a 10 € /mese (per 12 mensilità all'anno), a partire dal 1° gennaio 2011, a favore dei dipendenti con contratto a tempo indeterminato e dei dipendenti con contratto a tempo determinato, di durata pari o superiore a 9 mesi nell'anno solare. Dal 1° gennaio 2013, il finanziamento del Fondo potrà essere implementato di ulteriori 2 euro mensili a carico del lavoratore, dietro espressa volontà dello stesso. Laddove il lavoratore non manifesti la volontà di partecipare con la propria

quota al Fondo, lo stesso decade dall'iscrizione e cessa automaticamente la contribuzione da parte dell'impresa. È stato altresì creato un Ente bilaterale di settore che gestirà attività e/o servizi in tema di welfare. Per finanziare tale Ente le imprese, dal 1° gennaio 2011, verseranno due euro al mese per ciascun dipendente. È stato incrementato di 2 euro mensili, al parametro 137, il valore del premio - ora denominato elemento di garanzia retributiva, in base al recente Accordo interconfederale 15 aprile 2009 - da versare ai lavoratori da parte delle aziende che non abbiano mai in passato realizzato la contrattazione del premio per obiettivi.

Le innovazioni normative sotto il profilo normativo sono previste, tra l'altro:

- norme per la stabilizzazione dei precari, con diritto di precedenza nelle assunzioni con contratti a tempo determinato per gli stagionali e nelle assunzioni a tempo indeterminato per i contratti a tempo determinato;
- impegno ad adottare misure a favore della parità tra donne e uomini sul posto di lavoro, rafforzando il ruolo della donna;
- individuazione dei bisogni formativi, con particolare riferimento ai progetti formativi in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, e concessione di congedi formativi;
- impegno a studiare a livello di comparto produttivo e in accordo con le Associazioni di categoria interessate, modelli di incentivazione salariale legata al raggiungimento di incrementi di produttività, efficienza e redditività. A tale proposito ricordiamo che i sindacati, fino alle fasi finali del negoziato, hanno cercato di introdurre nel contratto l'obbligo di una contrattazione integrativa a livello territoriale presso tutte quelle aziende che non avevano una contrattazione aziendale.

Giordano Veronesi membro d'onore della FEFAC

Il prestigioso riconoscimento è stato consegnato in occasione dei 50 anni della Federazione.

a cura di Assalzo
GGU

In occasione del 50° anniversario della Federazione Europea dei Produttori di Alimenti per Animali (FEFAC), che si è celebrato a Bruxelles il 9 settembre scorso, il Dottor Giordano Veronesi è stato insignito del titolo di membro d'onore della FEFAC. Si tratta del più prestigioso riconoscimento che riguarda il settore mangimistico che è stato consegnato durante lo svolgimento della manifestazione dall'Onorevole Paolo De Castro, intervenuto alla celebrazione in qualità di Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento europeo.

Un orgoglio per i mangimisti

L'attribuzione di un così importante riconoscimento a un imprenditore italiano rappresenta motivo di particolare orgoglio per l'industria mangimistica del nostro Paese, tenuto conto in particolare che dalla fondazione della FEFAC - avvenuta nel 1959 - Giordano Veronesi, è la sesta persona cui viene conferito questo prestigioso titolo e fa seguito al Prof. Marcel van Belle (Belgio), Hubert Marek (Austria), Carl Brenninkmeyer (Olanda), André Namur (Lussemburgo) e Franz Josef Juchem (Germania). Nella sua lunga carriera di mangimista, il Dottor Veronesi - che è attualmente Presidente dell'omo-

nimo Gruppo - ha dato un notevole contributo all'attività della FEFAC, mettendo a disposizione il suo impegno e partecipando con continuità a tutte le attività della Federazione in un periodo in cui il settore ha dovuto affrontare sfide cruciali nel passaggio ad una nuova era, caratterizzata in particolare da un notevole sviluppo in chiave più moderna del complesso quadro legislativo comunitario che disciplina il settore dell'alimentazione animale.

Onore all'impegno

Con l'attribuzione del titolo di membro d'onore della FEFAC si è, pertanto, inteso premiare l'assiduo impegno del Dottor Veronesi nell'attività di FEFAC, alla quale ha dato, nel corso degli ultimi trenta anni, un notevole apporto mettendo a disposizione la sua lunga esperienza in campo mangimistico e ricoprendo incarichi di rilievo: dal 2004 è Vice Presidente FEFAC ed è membro del Presidio della stessa Federazione. Dal 1996 al 2007 ne ha guidato il Comitato "Affari economici e ambientali", che si occupa di seguire la politica comunitaria e gli aspetti del mercato che impattano sulla resa economica e sulla competitività della produzione dei mangimi composti, ed anche delle problematiche relative al mercato delle materie prime e al settore dell'allevamento.



Giordano Veronesi è membro d'onore della FEFAC.

Da notare che anche a livello nazionale il Dottor Veronesi ha dedicato particolare impegno a favore del settore mangimistico e alimentare: dal 1989 al 2001, è stato Presidente di Assalzo - l'Associazione che rappresenta l'industria mangimistica italiana - della quale è stato successivamente eletto, ed è tutt'ora, Presidente onorario. Inoltre, dal 1995 al 1999 ha anche ricoperto la carica di Vice Presidente di Federalimentare all'interno di Confindustria.