

SOMMARIO

EDITORIALE

di Silvio Ferrari 3

ECONOMIA

Codex Assalzo, nel 2009 certificato il 26% della produzione industriale 4

di Lea Pallaroni



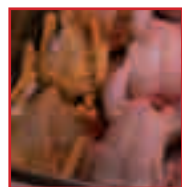
La disponibilità di carni nel 2009 14

di Bruno Massoli

Soia: raccolto record in Usa, Brasile e Argentina 35

di Francesca Benetti

RICERCA



Pollo e tacchino? Qualità e benessere 8

di Carlo Cannella

Micotossine e allevamento suino 10

di Gianfranco Piva, Amedeo Petri, Antonio Gallo

ATTUALITÀ

Fieragricola sempre più internazionale 20

di Delia Sebelin

INSERTO

Antibiotici e antibiotico resistenza 21

L'INTERVISTA

"Il 2009? Un anno a difesa dell'agroalimentare 30

di Luca Borghi



LEGISLAZIONE

Ogm sì, no, forse... Vediamo 33

di Delia Sebelin

LAVORO

Internazionalizzazione: guardare avanti ed agganciare le opportunità della crisi 37

di Marco Taddei

GRUPPO GIOVANI

Gruppo Giovani Assalzo: viaggio di istruzione in Olanda 40

di Roberto Pavesi

DIRITTO

Diritto del lavoro: informativa in pillole 43



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 Assalzo 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 Assalzo, possono fruire di una alimentazione ottenuta nel rispetto dei più severi criteri di igiene e di sicurezza, per la salute e il benessere dei loro animali.

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

L'Editoriale

di **Silvio Ferrari**

Presidente Assalzo

Credere nel proprio lavoro significa dedicare il massimo impegno per fare crescere sempre di più la propria azienda, non solo in termini di quantità prodotte ma, soprattutto, venendo incontro alle esigenze della filiera in cui si opera e guadagnando la fiducia di un mercato dominato da una domanda sempre più esigente in termini di sicurezza e qualità finale delle produzioni. È questo il più importante biglietto da visita che permette di differenziare un'azienda dalle altre e che rappresenta il suo punto di distinzione e di riferimento sul mercato.

Elevare la sicurezza delle produzioni rappresenta una priorità per tutti i settori produttivi e noi di Assalzo abbiamo sempre creduto che questo impegno e questa responsabilità debbano essere assunti con consapevolezza sempre maggiore da parte di chi opera nel settore dell'alimentazione animale.

Assalzo ha da sempre affermato, con convinzione l'importanza del ruolo che riveste l'industria mangimistica all'interno della filiera alimentare dei prodotti di origine animale e, per tale ragione, abbiamo sempre sostenuto la necessità che le aziende associate debbano costituire un Sistema di riferimento capace di offrire le più elevate garanzie alla zootecnia nazionale.

Un Sistema di aziende che sappia offrire al tempo stesso la credibilità e la trasparenza di un settore che ha saputo crescere nel tempo e che, anche in un momento difficile, come questo, continua ad investire risorse ingenti per assicurare produzioni con standard di sicurezza e qualità sempre più elevati, in grado di fornire il massimo grado di efficienza e performance eccellenti alla zootecnia nazionale.

È questa la ragione per cui abbiamo voluto l'adozione del Codex Assalzo, per rafforzare questo cam-

mino e per testimoniare il grande impegno che viene richiesto a tutte le ditte associate per dar vita ad un Sistema di aziende certificate, in grado di comunicare al mercato un segnale forte della sensibilità dell'industria mangimistica verso una produzione sicura e di elevata qualità.

Un percorso - la cui importanza è riconosciuta anche dal patrocinio concesso al Codex Assalzo dai Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e della Salute - che sappiamo essere impegnativo e oneroso, ma qualificante per le nostre aziende e che nell'anno che si è appena concluso ha permesso di ottenere i primi lusinghieri risultati, con il raggiungimento della certificazione dei primi 20 stabilimenti che rappresentano circa il 25% della produzione italiana di mangimi. Ed è già in corso l'iter di certificazione per altri stabilimenti, che otterranno questo riconoscimento entro il 2010.

L'obiettivo dell'Associazione è quello di certificare l'intero Sistema delle aziende associate ad Assalzo ed è per questa ragione che, per tutti coloro che intendono avviare una prima verifica del proprio stabilimento per l'applicazione del Codex, è intenzione dell'Associazione attuare l'iniziativa "l'Associazione ti prende per mano" mettendo a disposizione delle singole aziende un professionista che elaborerà una "fotografia" dell'azienda per individuare quali siano i passi da effettuare per raggiungere la certificazione.

Nella convinzione dell'importanza che riveste l'alimentazione animale al fine di mantenere e di elevare ancora di più la qualità dei prodotti italiani di origine animale, l'Associazione - promuovendo il Codex Assalzo - intende differenziare maggiormente il lavoro e l'impegno delle aziende mangimistiche e soprattutto ricordare che giochiamo un ruolo da protagonisti della qualità.



ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

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

Presidente:

Silvio Ferrari

Vice Presidenti:

Antonio Galtieri

Cristina Nizzetto

Marino Mignini

Segretario Generale:

Lea Pallaroni

Codex Assalzo, nel 2009 certificato il 26% della produzione industriale

Rispetto ad una più generica ISO 22000, il Codex richiama i severi paletti per la sicurezza alimentare: è un Disciplinare per la sicurezza dei mangimi.

di **Lea Pallaroni**
Segretario generale Assalzo

Il Codex Assalzo nasce dal progetto "Asso di Fiori" lanciato dall'Associazione nel 2006 con la creazione di un apposito gruppo di lavoro, costituito principalmente da responsabili di produzione e di qualità di aziende mangimistiche e di aziende di premiscele ai quali, nella fase finale della stesura del documento, sono stati aggiunti due valutatori dei sistemi qualità per dare una forma corretta al documento.

Dopo aver tradotto la Guida Comunitaria di buone pratiche per il settore che produce mangimi composti e premiscele per animali destinati all'alimentazione umana - Guida per i fabbricanti di mangimi europei (EFMC) - sviluppata dalla nostra Federazione



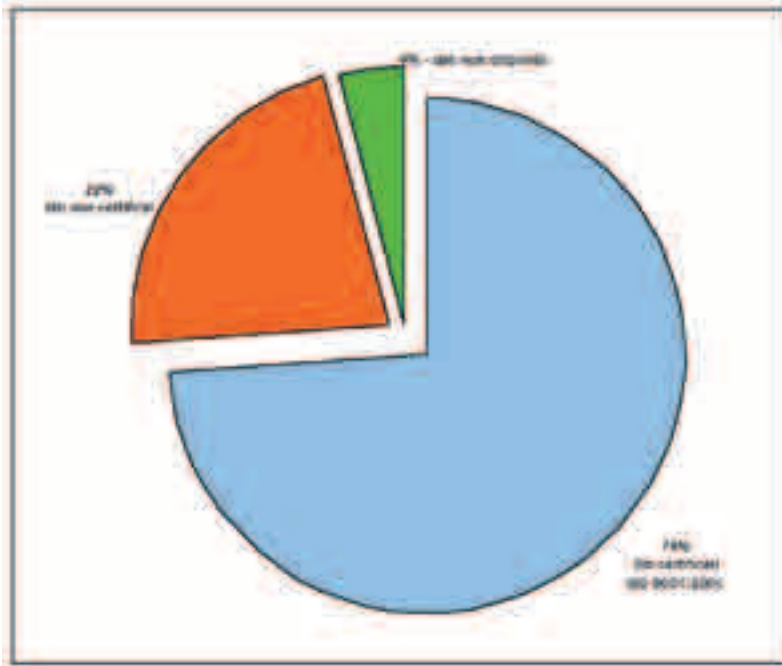
Europea FEFAC ed approvata dal Comitato Permanente della Commissione europea quale manuale comunitario di buone pratiche ai sensi del Regolamento sull'igiene dei mangimi (Reg. n. 183/2005), il gruppo di lavoro ha ritenuto fondamentale rielabora-

re la struttura della guida dandole un'impostazione ISO, al fine di renderla facilmente integrabile con i sistemi qualità già adottati dalle aziende.

Due anni di lavoro che hanno portato all'adozione della revisione 2 del Codex Assalzo.

Il Codex Assalzo ha rappresentato, rappresenta e rappresenterà una scommessa importante per la nostra Associazione: il primo risultato positivo è arrivato nella seconda metà del 2007 quando il Codex Assalzo ha ricevuto a giugno il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e a novembre quello del Ministero della Salute.

Il Codex è una certificazione di sistema sviluppata appositamente per il settore mangimisti-



co. Rispetto ad una più generica ISO 22000, il Codex Assalzo0 richiama i severi paletti per la sicurezza alimentare considerati in altre norme, ma ha il pregio di essere un sistema ad hoc perfettamente applicabile alla realtà mangimistica. In pratica, si tratta di un Disciplinare per la sicurezza dei mangimi, un insieme di regole che permettono al mangimista di ottemperare agli obblighi legislativi e di adottare un modus operandi che presta particolare attenzione alla sicurezza alimentare, modellando un sistema che ben si integra con le norme volontarie di gestione, quali ad esempio la ISO 9001:2008, che risulta ad oggi la norma volontaria maggiormente utilizzata dagli operatori del settore. Lo schema Assalzo0, viene certificato da enti di certificazione che soddisfano i requisiti di competenza nel settore mangimistico, tramite valutatori che devono aver superato un esame inerente non solo le modalità di audit ed i principi del Codex Assalzo0, ma anche la legislazione mangimistica.

Il settore mangimistico e le norme volontarie

Per capire le difficoltà che l'Associazione incontrerà nell'imple-

mentare con i propri associati lo schema Codex Assalzo0, occorre fare un'analisi del comparto mangimistico.

È opportuno sottolineare che il settore mangimistico, non essendo sottoposto alle medesime pressioni che incontra il settore alimentare da parte della filiera a valle - vedi certificazione IFS o BRC o QS imposte dalla Grande Distribuzione - e non avendo, generalmente, gli stessi margini, ha un approccio molto più "freddo" nei confronti delle certificazioni volontarie.

Infatti, da una prima analisi, circa il 75% degli stabilimenti è certificato ISO 9001:2008. Considerato che quest'ultima è la norma che ha incontrato i maggiori consensi nel sistema agrolimentare, rimane l'incognita di come la certificazione Codex Assalzo0 possa essere percepita da quel restante 25% che di fatto non ha abbracciato la politica della certificazione volontaria. In linea teorica questo insieme di aziende potrebbe essere suddiviso in due classi: operatori, che pur adottando procedure di qualità non credono nella certificazione volontaria, e operatori che considerano la politica della certificazione e della qualità qualcosa di ancora lontano dalla

propria linea aziendale.

Interessante notare che nel panorama mangimistico se una certificazione di sistema come la ISO 9001:2008 ha, in realtà, incontrato l'interesse degli operatori del settore, la norma mirata alla sicurezza alimentare, la ISO 22.000, non ha riscontrato particolari consensi, in quanto adottata tra gli associati Assalzo0 solo da 9 siti produttivi.

Bilancio dei risultati del Codex Assalzo0

Il bilancio del primo anno di applicazione del Codex Assalzo0, che vede 8 ragioni sociali con ben 20 stabilimenti certificati, non può che essere positivo e diviene estremamente positivo se si considera il dato in percentuale di mangime industriale certificato che è pari al 26%.

Importante evidenziare che delle 8 ragioni sociali certificate (Cargill, Consorzio Agrario Lombardo Veneto, Consorzio Agrario di Parma, Gi.M.A., Hendrix, Luigi Ferrari, Sivam, Veronesi Verona) che rappresentano produttori sia di mangimi semplici e mangimi composti (medicati e non) che di premiscele, il 50% non ha partecipato ai lavori del Gruppo "Asso di Fiori" ed hanno comunque ritenuto utile adottare il Codex.

Il dato è ancor più positivo se si considera che in un anno le certificazioni Codex Assalzo0, tra gli associati, hanno già ampiamente superato le certificazioni ISO 22.000 (20 vs. 9).

Dati positivi che lasciano trasparire un maggiore interesse per una norma specifica per il settore mangimistico come quella del Codex Assalzo0, piuttosto che una più nota norma ISO, che però non centra appieno le necessità del settore.

Valutazione positiva anche per la scelta adottata dal "Gruppo Asso di Fiori" di non appoggiarsi ad un unico ente di certificazione, ma di aver aperto il



sistema a tutti quegli enti che dimostrano di avere un'importante esperienza di certificazione nel settore mangimistico. Di fatto il sistema è aperto ed al momento gli enti coinvolti nel progetto sono solo 5 (Bureau Veritas, Certiquality, CSQA, DNV, SGS) ed i valutatori che sono stati abilitati sono solo una decina.

I prossimi passi

Ora l'Associazione vuole fermamente aiutare i propri associati ad arrivare alla certificazione per arrivare nel medio periodo ad un

sistema certificato che copra la maggioranza della produzione nazionale di mangimi. Il nostro intento è quello di arrivare a certificare tutta la produzione delle aziende associate ad Assalzo, in modo che il Codex Assalzo sia di fatto un elemento di distinzione e garanzia per i nostri partners di filiera.

Assalzo sta predisponendo le basi per mettere a disposizione degli associati che lo desiderino un professionista che elabori una "fotografia" dell'azienda evidenziandone lo status e il percorso da seguire per ottene-

re la certificazione.

Per quanto concerne il documento, considerate alcune modifiche introdotte dalla nuova normativa europea ed apportate alla guida europea EFMC, sarà necessario prevedere entro autunno la predisposizione della revisione 3, che tenga anche in considerazione le esperienze, sia degli operatori che degli enti di certificazione, maturate nel corso del primo anno di certificazione.

Parallelamente, considerato che ora vi è una base di operatori con cui lavorare, verrà avviata la raccolta dati, che rappresenta un vero plus valore del Codex Assalzo.

Infatti, il Codex Assalzo prevede che tutte le aziende certificate inviino una serie di dati, tra cui quelli del controllo qualità materie prime e prodotti finiti, ad Assalzo che provvede ad elaborare un'analisi statistica in modo da fornire una situazione aggiornata dell'andamento igienico-sanitario delle materie prime e, se del caso, permetterà all'Associazione di attivare le proprie aziende su eventuali situazioni che richiedono particolare attenzione.

Al fine di garantire la sicurezza alimentare lungo l'intera filiera rimane in fieri lo sviluppo di sinergie con i nostri fornitori per coinvolgerli in un sistema di certificazione che permetta di condividere strategie e, quindi, di migliorare l'allocazione delle risorse elevando gli standard di sicurezza.

Infine, sebbene la priorità sia la sostanza, rimane da sviluppare l'aspetto di marketing, sia interno che esterno, per coinvolgere maggiormente le aziende associate e per far percepire l'importanza e i vantaggi del Codex Assalzo lungo l'intera filiera a partire dagli allevatori per arrivare alla distribuzione passando per le autorità e l'industria alimentare.

Più che semplici quadri elettrici, Autentici Capolavori.



Cabine di Trasformazione
e Quadri Elettrici

Le soluzioni ASB sono degli autentici capolavori, risultato di una profonda conoscenza e specializzazione nel settore dell'impiantistica elettrotecnica e dell'automazione industriale e di processo.

Le sue realizzazioni, risultato di una profonda conoscenza e specializzazione nel settore, sono il frutto di una progettazione competente e di una rigorosa professionalità. Le soluzioni ASB, come Quadri elettrici BT, MCC, Power Center e Quadri Luce, vengono progettate da tecnici qualificati secondo i più aggiornati standard in fatto di tecnologia e sicurezza e nel pieno rispetto delle normative europee di riferimento. L'utilizzo dei più avanzati sistemi di montaggio e collegamento, dei migliori componenti e di accurati test sul prodotto finito, permette a ASB di raggiungere costantemente l'ambizioso obiettivo dell'eccellenza operativa.



CABINE e
QUADRI ELETTRICI



IMPIANTISTICA



SOFTWARE



SOLUZIONI A REGOLA D'ARTE

Pollo e tacchino?

Qualità e benessere

Il ruolo delle carni avicole in relazione ad una corretta alimentazione.

di Carlo Cannella

**Dipartimento
di Fisiopatologia medica,
Sezione di Scienza
dell'Alimentazione
Università "La Sapienza"
di Roma**

Il consumo di carni bianche è diffuso in Italia, per l'ampia varietà di prodotti sia freschi che trasformati in offerta nei negozi di alimentari e nei supermercati. Inoltre, si tratta di un tipo di carne che presenta una grande duttilità nelle preparazioni gastronomiche con un'ampia varietà di sapori e di gusto. Secondo i dati dell'Istituto nazionale di statistica, l'82% della popolazione consuma carni bianche almeno una volta a settimana.

Il contenuto proteico delle carni bianche

In un'alimentazione variata, il gruppo delle carni dev'essere rappresentato quasi tutti i giorni per assicurare il mantenimento e l'accrescimento corporeo, poiché contiene proteine di ottima qualità da un punto di vista nutrizionale (elevato valore biologico), oltre a sostanze preziose quali vitamine del gruppo B (in particolare la B12, presente solo nelle carni e nel fegato), la niacina e minerali quali zinco, rame, ferro



e selenio altamente assimilabili (diversamente da quanto succede per gli stessi minerali quando apportati con gli alimenti di origine vegetale). Il contenuto in proteine delle carni bianche è compreso tra i 18 ed i 22 grammi (petto) per 100 grammi di alimento a seconda della parte utilizzata, con una composizione in aminoacidi del tutto simile a quella delle altre carni. Infatti, con 100 grammi di carne bianca si copre, già, il 35% del fabbisogno in proteine di un individuo adulto.

Contenuta è anche la quota di grassi, in particolare nel petto di pollo, dove i grassi rappresentano 0,8 grammi su 100; ma, se si elimina la pelle prima della cottura,

si riduce l'apporto di grassi anche delle altre parti.

Prezioso il contenuto in ferro

Particolare importanza assume il contenuto in ferro, ritenuto un tempo di minore importanza perché quantitativamente inferiore nelle carni bianche rispetto alle rosse. E l'apporto di ferro, soprattutto nelle donne in età fertile, è quello più a rischio quando si esclude il consumo delle carni perché il nostro organismo assimila bene il ferro nella forma organica di Fe-eme presente appunto solo nelle carni. Il valore energetico delle carni bianche varia tra 100 e 170 kcal/100 g ove i valori più bassi si osservano per il

petto di pollo a condizione di eliminare la pelle.

Quante carni bianche è consigliabile mangiare? Il Ministero della Salute ha preparato un documento per promuovere una corretta alimentazione fornendo, direttamente alla popolazione, informazioni per adottare scelte alimentari adeguate e assumere comportamenti salutari.

La "Quantità Benessere"

Per raggiungere tale obiettivo, è stata individuata un'unità di misura in grado di definire sia gli introiti sia i dispendi energetici. Si tratta della cosiddetta "Quantità Benessere", che rappresenta la porzione standard in grammi di alimento e deve rispondere alle esigenze edonistiche del consumatore, in termini di quantità e qualità, ma contemporaneamente deve potersi associare adeguatamente al fine di comporre un puzzle quotidiano e/o settimanale nutrizionalmente equilibrato. La definizione di "Quantità Benessere" permette di non compiere esasperati calcoli calorici, ma di imparare ad associare e scegliere nella settimana porzioni numericamente corrette di alimento. Una QB di carne prevede

una porzione da 100 grammi (al crudo). Secondo le recenti indicazioni, nella scelta della carne è consigliabile orientarsi verso i tagli più magri e in generale alternare le carni rosse (bovino, suino magro) a quelle bianche (pollame, vitello) ed evitare di consumare frequentemente alcune tipologie che contengono maggiori quantità di colesterolo (frattaglie).

I prodotti avicoli soddisfano il gusto

I prodotti avicoli sono molto diversificati; è possibile, infatti, utilizzare sia parti già sezionate (cosce, ali e petti) sia pollo o tacchino interi, aumentando così la variabilità dei pasti e la possibilità di preparazioni che soddisfino tanto il gusto quanto l'aspetto edonistico dell'alimentazione. Le carni bianche presentano una particolare caratteristica che le rende gradite ad ogni età: la tenerezza. Infatti, le fibre muscolari che le costituiscono sono più corte rispetto a quelle di altri animali e contengono minor quantità di collagene. La tenerezza contribuisce alla succosità ed alla facilità di masticazione di queste carni che risultano, quindi, più digeribili e adatte all'alimentazione di

tutti. Allora, utilizziamo la carne di pollo e tacchino per i bambini, soprattutto quelli un po' svogliati a tavola e inappetenti: una coscia di pollo, da mangiare con le mani, apporta proteine, ferro, vitamine e minerali necessari per la crescita e con gusto.

Ma per la peculiare tenerezza e per la buona digeribilità, le carni bianche sono adatte anche agli anziani, che hanno problemi di masticazione e spesso per questa ragione eliminano la carne dalla propria alimentazione, andando così incontro a carenze soprattutto di micronutrienti.

No ai pasti frettolosi

Negli ultimi anni, le abitudini alimentari degli italiani hanno subito modifiche determinate da cambiamenti degli orari di lavoro, che portano al consumo di frettolosi pasti fuori casa.

La conseguenza è un'alimentazione squilibrata, spesso ricca in grassi e poco digeribile con pasti serali troppo abbondanti. Il consumo di carni bianche potrebbe essere ideale, per la loro morbidezza, nella preparazione di un panino o di un'insalata per ottenere un miglior senso di sazietà, senza alterare i principi della corretta alimentazione. Tutto ciò rende questo tipo di carni adatto per gli atleti ma anche per coloro che praticano un'attività sportiva, per mantenersi in forma, in momenti della giornata vicino ai pasti.

D'altra parte, un maggior consumo di pollo e tacchino rientra pienamente anche nelle nostre tradizioni alimentari. Le carni bianche, infatti, sono un alimento da sempre presente nella dieta mediterranea che è ritenuta, nel mondo, il regime alimentare migliore per mantenere un buono stato di salute e prevenire le malattie metaboliche e/o degenerative. Non va dimenticato che, nel passato, il consumo di queste carni è stato l'unica fonte di proteine animali per una gran parte delle popolazioni dell'area mediterranea.





Micotossine e allevamento suino

È un comparto di grande rilievo nel panorama nazionale: oltre 9 milioni di capi in circa 10 mila allevamenti con un fatturato di 2,3 miliardi di € /anno.

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

L allevamento suino è un comparto zootecnico di grande rilievo nel panorama nazionale, con un patrimonio di oltre 9 milioni di capi allevati in circa 10 mila allevamenti diffusi sul territorio e con un fatturato di 2,3 miliardi di € /anno (dati ISMEA, 2009). I suini sono particolarmente esposti agli effetti negativi conseguenti l'ingestione di alimenti contaminati da micotossine, a differenza dei bovini, manca l'azione protettiva tipica della microflora ruminale.

Inoltre, il tasso di inclusione di cereali e loro sottoprodotti nelle diete è piuttosto elevato. Le principali micotossine responsabili delle riduzioni di performance produttive, di peggioramento dello stato sanitario e della situazione di benessere sono le aflatossine, i tricoteceni, l'ocratossina, lo zearalenone e le fumonisine.

Aflatossine

L'esposizione cronica all'aflatossina B1 (da 0,5 a 0,8 mg/kg) comporta riduzione dell'efficienza

alimentare (fino al 35%), della digestione dei lipidi e della funzionalità epatica e renale (Bonomi *et al.*, 1992; Silvotti *et al.*, 1995; Baldi *et al.*, 2003). Secondo Linderman *et al.* (1993), l'ingestione di aflatossine può essere inoltre associata ad un peggioramento del metabolismo proteico.

Ad ogni modo, il modesto accumulo di metaboliti nelle carni di animali esposti a diete contaminate, di molto inferiore all'1% della quota ingerita, non sembra rappresentare un problema per il

consumatore finale. Gli alimenti maggiormente a rischio di contaminazione sono i cereali, in modo particolare il mais e i relativi sottoprodotti, e le farine di estrazione. I livelli massimi ammessi nei mangimi per suini sono di 0,02 mg/kg di aflatossina B1 (0,01 mg/kg per gli animali giovani).

Ocratossina A

Più delle aflatossine, l'ocratossina A (OTA) viene considerata un grave problema per l'allevamento suino. L'ingestione di 2,5 mg/kg di OTA in giovani suini (15 kg) ha ridotto l'ingestione di alimento e l'efficienza alimentare (-15%). Inoltre, gravi disfunzionalità epatico-renali ed effetti depressivi del sistema immunitario degli animali vengono spesso associati all'ingestione di OTA (Smith *et al.*, 2005). Sperimentazioni da noi condotte indicano che, nel caso di una somministrazione non molto prolungata nel tempo, il passaggio di OTA dalla dieta ai tessuti è basso e diventa non trascurabile solo

ad alte concentrazioni nel mangime. Con una contaminazione di 0,05 mg/kg, valore di riferimento per i mangimi per suini proposto dalla Commissione europea nella Raccomandazione 576/2006, si possono avere concentrazioni di OTA nelle carni ad un livello vicino ad 1 µg/kg (valore di riferimento in Italia). La presenza di OTA nelle carni suine rappresenta un problema tangibile per l'intera filiera: (Zanotti *et al.* 2001), campionando circa 160 salumi presenti sul mercato, hanno mostrato che il 56% dei campioni raccolti aveva una concentrazione di OTA superiore a 1 µg/kg. Successivamente, (Pietri *et al.* 2006) hanno condotto un'indagine sulla contaminazione da OTA in carni suine fresche e lavorate. Sono stati raccolti 22 campioni di carne fresca (rifilature di prosciutto) presso stabilimenti industriali e sono stati prelevati complessivamente 84 campioni di: prosciutto crudo (n=30), prosciutto cotto (n=12), salame (n=12), coppa (n=18) e

würstel (n=12), in diversi punti vendita dell'Emilia. La tossina è risultata presente nel 47% dei campioni, con valori superiori a 0,03 µg/kg nel 24% di essi. Alti livelli di OTA sono stati trovati in campioni di prosciutto crudo: in 5 (17%) di questi la contaminazione trovata ha superato il livello di 1,0 µg/kg e in 2 era superiore a 10 µg/kg; si tratta tuttavia di contaminazioni prevalentemente dirette, dovute a muffe ocratossigene cresciute sui prodotti durante la stagionatura. Gli alimenti maggiormente a rischio sono i cereali, in particolare frumento ed orzo, e i sottoprodotti della molitura.

I livelli massimi raccomandati nei mangimi per suini sono di 0,05 mg/kg.

Fumonisine

La tossicosi da fumonisine nei suini è caratterizzata da edemi polmonari, problemi cardiovascolari ed epatici. Edema polmonare letale e idrotorace sono fenomeni riportati in suini esposti all'inge-



stione di alimenti con una concentrazione di fumonisina B1 (FB1) maggiore di 12 mg/kg. Quando l'esposizione è stata prolungata per un periodo di 8 settimane, anche livelli inferiori (circa 1 mg/kg) hanno prodotto proliferazione del tessuto connettivo polmonare e problemi respiratori.

Oltre agli effetti sul sistema respiratorio, le manifestazioni di tossicosi da fumonisine nei suini riguardano danni epatici, come necrosi epatiche e colestasi. Gli animali riducono l'ingestione di alimento, evidenziano segni di encefalopatia, perdita di peso e iperplasia dei noduli epatici.

Queste alterazioni sono accompagnate da variazioni dei parametri biochimici ematici. Ad oggi si ritiene che le fumonisine non vengano accumulate nelle carni, non modificandone la qualità (Rotter *et al.*, 1997). Allo stesso modo, se alimenti contaminati da fumonisine vengono ingeriti da scrofe in lattazione, non si ha una eliminazione dei metaboliti nel latte, e perciò non si evidenziano effetti tossici sui suinetti. Tuttavia, scrofe in lattazione alimentate con diete contaminate da FB1 hanno mostrato una riduzione della fertilità e peggioramenti nello sviluppo dei feti (Zomborsky-Kovacs *et al.*, 2000).

Abbiamo effettuato una prova di accrescimento: 128 suinetti (peso iniziale circa 9 kg) sono stati allevati per 35 giorni. Gli animali sono stati suddivisi in 4 gruppi omogenei ed alimentati con 4 diete isoenergetiche ed isoproteiche contenenti il 33% di mais. Per preparare le 4 diete sono state utilizzate 4 partite di mais naturalmente contaminato da FB1 a livelli di 922, 5.212, 6.458 e 13.166 µg/kg. Come mostrato in figura, per ogni 10 mg/kg di FB1 ingerita dagli animali si registra una riduzione di 30 g/giorno di incremento in peso. In un mese, la differenza in peso fra un suinetto che ingerisce 1 mg/kg o 10 mg/kg di FB1 potrebbe essere di 1 kg.

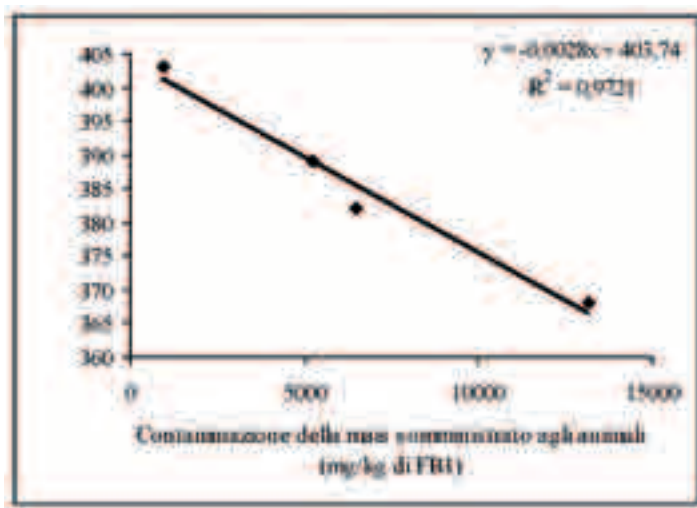


Figura - Effetto dell'FB1

sull'incremento medio giornaliero dei suinetti (peso iniziale circa 9 kg) allevati per 35 giorni con un mangime contenente il 33% di mais (dati ISAN - U.C.S.C.).

Gli alimenti maggiormente a rischio di contaminazione sono il mais e i suoi sottoprodotti. I livelli massimi raccomandati nei mangimi per suini sono di 5 mg/kg per la FB1 + FB2.

Tricoteceni

La riduzione dell'ingestione è forse il primo sintomo associato all'ingestione di alimenti contaminati da micotossine, ma esso è particolarmente importante quando gli animali ingeriscono tricoteceni. I principali tricoteceni sono la tossina T-2 e la tossina HT-2, il diacetossiscirpenolo (DAS), il nivalenolo (NIV) e, particolarmente diffuso, il deossinivalenolo (DON). I tricoteceni sono dei potenti inibitori della sintesi proteica nei mammiferi ed interferiscono con la sintesi del DNA e RNA (Smith *et al.*, 2005). I segni clinici indotti dalla tossina T-2 e dal DAS comprendono irritazioni dermiche ed orali, necrosi, gastroenteriti, vomito, diarrea, alterazione nei parametri della coagulazione, emorragie e riduzione dell'appetito. La tossina T-2 somministrata alle scrofe in gestazione ad alti dosaggi nelle settimane precedenti il parto determina un forte aumento della mortalità fetale. Il DON, invece,



causa rifiuto parziale o totale dell'alimento. Alterazioni nei rapporti fra serotonina, dopamina e acido 5 idrossi-indolacetico (5-HIAA) a livello celebrale possono essere alla base del rifiuto del cibo: la somministrazione di 30 µg/kg di DON induce un aumento del 5-HIAA nel fluido cerebrospinale con conseguente aumen-



tesi di serotonina (Smith, 1997). I tricoteci sono rapidamente metabolizzati dall'organismo animale ed escreti. I residui non rappresentano in genere un problema pratico di contaminazione delle carni (CAST, 2003). Gli alimenti maggiormente a rischio di contaminazione sono i cereali ed i loro sottoprodotti.

I livelli massimi raccomandati di DON nei mangimi per suini sono di 0.9 mg/kg.

Zearalenone

Lo zearalenone e i suoi metaboliti sono caratterizzati dall'avere attività estrogeno-simile.

La specie suina è particolarmente sensibile, con evidenti manifestazioni estrali negli animali impuberi. Livelli di 1 mg/kg inducono i tipici segni dell'estro in scroffette (Kordik *et al.*, 1992). Situazioni di estro permanente, di pseudo-gravidanza e di conseguente infertilità sono rilevabili anche a livelli più bassi di contaminazione, quali 20 µg/kg di alimento o meno. La riduzione delle performance riproduttive si manifesta anche a causa dell'aumento di prolapsi vaginali e rettali, vulvovaginiti, edema dell'utero, cisti ovariche, aumento della velocità di maturazione dei follicoli, mentre nei verri si ha degenerazione degli epiteli germinali ed alterata formazione di sperma.

Gli alimenti maggiormente a rischio di contaminazione sono il mais e i suoi sottoprodotti. I livelli massimi raccomandati nei mangimi per suini sono di 0,1 mg/kg per suinetti e scroffette e di 0,25 mg/kg per le scrofe e i suini all'ingrasso.

I provvedimenti per ridurre gli effetti delle micotossine

Diversi sono i provvedimenti che si possono attuare per ridurre gli effetti negativi dovuti all'ingestione di alimenti contaminati da micotossine. In prima istanza, l'attenzione va posta su provvedimenti tecnico/ago-

romici, ma nel caso nel quale le materie prime risultino contaminate, vari processi di decontaminazione e detossificazione possono essere messi in atto; di tipo fisico (pulizia delle partite, inattivazione termica, irradiazione, etc.); di tipo chimico (ammoniazione, ozonizzazione, trattamenti acido/basici, sequestranti, etc.).

Fra i metodi più utilizzati per ridurre gli effetti negativi dovuti all'ingestione di micotossine negli allevamenti per suini, vi è l'impiego di agenti adsorbenti. Recentemente presso l'ISAN abbiamo valutata l'efficienza di sequestro delle aflatossine da parte di diverse tipologie di adsorbenti, simulando l'ambiente del tratto gastro-intestinale dei suini.

Da questa ricerca è emerso come diverse bentoniti (Ca, Mg e Na bentonite) e la clinoptinolite siano molto efficienti nel sequestro di queste micotossine. Altri prodotti (zeoliti, caoliniti e pareti di lievito) largamente utilizzati, sono risultati meno efficienti.

Perciò, la scelta corretta dell'adsorbente da somministrare agli animale appare critico per ridurre al minimo gli effetti negativi dovuti all'ingestione di micotossine, anche ai bassi dosaggi d'ingestione. Non vanno trascurati provvedimenti di carattere alimentare finalizzati ad aumentare la tollerabilità nei riguardi di alcune micotossine, quali l'utilizzo di molecole a funzione antiossidante.

Conclusioni

In conclusione, la presenza di micotossine negli alimenti per suini determina soprattutto problemi di efficienza produttiva; che si associano, spesso, ad un peggioramento dello stato sanitario, con necessità di maggiori interventi di carattere farmacologico.

Non è da escludere, nel caso dell'OTA, qualche rischio, anche se ridotto nel nostro Paese, per il passaggio nelle carni.

to del turnover della serotonina (Prelusky *et al.* 1992). Inoltre, la presenza di DON determina un'alterazione del metabolismo proteico a livello epatico (inibizione della sintesi proteica), con aumento della aminoacidemia e soprattutto dei livelli di triptofano, che in maggior quantità giunge al cervello ed aumenta la sin-



La disponibilità di carni nel 2009

Le macellazioni dei bovini sono diminuite dello 0,2% mentre sono aumentate quelle degli avicoli che hanno fatto registrare un +3,3%.

di Bruno Massoli
Statistico



La zootecnia in Italia continua a rappresentare, sia pure con un andamento tendenziale negativo, una componente decisamente significativa nell'ambito dell'economia nazionale con riferimento sia al rilievo da sempre attribuito alle consistenze sia ai prodotti derivati, con particolare riferimento alla produzione e al fabbisogno nazionale di carni. Nonostante l'impegno dell'azione governativa, si sono registrati momenti di difficoltà vissuti in relazione a determinati periodi del passato e legati a forti problematiche di carattere sanitario, che hanno originato situazioni emergenziali da cui sono derivati momenti di crisi intensa del settore, soprattutto con riguardo ai bovini.

Il riferimento più evidente in questo senso è agli anni della BSE, anni che fortunatamente sono ormai da considerarsi come un periodo superato, grazie al contributo sia dei settori produttivi e sia delle ricerche in campo sanitario. Al riguardo, occorre tuttavia rilevare come in ambito nazionale la zootecnia in generale stia vivendo momenti di forte crisi caratterizzata da aspetti che impongono una particolare attenzione da parte delle istituzioni e del mondo politico.

Solo per considerare i nostri due allevamenti maggiori, il settore suinicolo sta vivendo una situazione di particolare gravità, testimoniata dal costante calo dei prezzi, dal livello dei costi di produzione superiore ai ricavi, nonché dalle perdite di mercato accusate maggiormente negli ultimi anni. Le difficoltà economiche che gravano nell'allevamento fanno sentire i propri effetti altresì sulle imprese di macellazione, dando luogo a una situazione generalizzata di crisi avvertita anche a livello europeo, peraltro con caratteristiche e intensità proprie nel mercato italiano di settore, caratterizzato da una situazione complessa e di difficile interpretazione.

Il settore dei bovini vive, in parallelo a quello dei suini, una situazione di crisi che appare più evidente nel più recente periodo. L'analisi economica e di mercato dei bovini, soprattutto con riferimento ai bovini da carne, dimostra una difficoltà crescente da parte della filiera e in particolare dei produttori.

Ne consegue che fornire all'utilizzatore le ultime informazioni statistiche disponibili a livello comunitario e nazionale sulle dinamiche delle consistenze animali e delle relative produzioni, nonché dei necessari mezzi di

produzione ad esse erogati sarà senz'altro prezioso ed utile nella scelta delle strategie di mercato.

La produzione di carni in Italia: le carni rosse

Secondo quanto previsto dalle Direttive 93/23/CEE, 93/24/CEE e 93/25/CEE, l'Istat effettua mensilmente la rilevazione del bestiame macellato che fornisce informazioni sul numero di capi e sul relativo peso (vivo e morto) degli animali abbattuti nel territorio nazionale.

Le specie rilevate, suddivise in categorie, sono quelle dei bovini, bufalini, suini, ovini, caprini, equini e struzzi.

L'indagine viene eseguita presso un campione di mattatoi pubblici e privati (a bollo CEE, a capacità limitata e in deroga) e riguarda sia il bestiame indigeno sia quello di provenienza estera. La rilevazione viene normalmente condotta su un campione di circa 500 unità, estratte da un universo di circa 2.300 mattatoi attivi.

I dati dell'Istat relativi al periodo gennaio-novembre del 2009 indicano che sono stati avviati al macello circa 3,5 milioni di bovini, vale a dire un numero di capi leggermente inferiore (-0,2%) a quello registrato nel corrispondente periodo dell'anno precedente, con una produzione di carni rosse di poco più di 9,6 milioni di quintali in peso morto (-0,6% rispetto al 2008). Al loro interno, le minori macellazioni in termini di numero di capi hanno interessato in misura significativa la categoria dei vitelloni maschi, con 1.569.223 capi macellati (-3,4%) per 5,4 milioni di quintali (-3,7%), seguita da quella delle vacche con 451.685 capi (-1,9%) per 1,2 milioni di quintali (+1,3%), solo in parte controbilanciate dalle aumentate macellazioni di vitelli, pari a 836.194 capi (+5,3%) per 1,2 milioni di quintali (+7,1%) e di vitelloni femmine, pari a 563.860 capi

Macellazioni di bestiame a carni rosse (gennaio - novembre 2009).

SPECIE	Capi		Carne (Peso morto)		Resa media (%)
	Numero	Variazione rispetto all'anno precedente (%)	Complessivo in quintali	Variazione rispetto all'anno precedente (%)	
Bovini	3.464.599	-0,2	9.530.663	-0,6	56,3
Bufalini	25.735	159,7	55.017	144,3	49,9
Ovini	4.303.821	1,8	423.928	1,2	55,1
Caprini	174.949	-13	17.092	-3,3	54,7
Suini	12.228.684	-0,3	14.772.783	1,3	79,9
Equini	77.677	-10,4	200.638	-8,7	55,3

Fonte: Istat

(+1,6%) per 1,5 milioni di quintali (+3,9%). Dinamica analoga di tipo regressivo anche per gli allevamenti suini con 12,2 capi macellati (-0,3%), dai quali, tuttavia, sono state ottenute 14,8 milioni di tonnellate, con un aumento rispetto al pari periodo dell'anno precedente dell'1,3%, per lo più concentrata nella categoria dei "pesanti".

Anche le macellazioni complessive di ovi-caprini, con 4,5 milioni di capi per 441 mila tonnellate, mostrano un incremento che si aggira intorno all'1,0%, esclusivamente ascrivibile agli ovini. Infine, è da segnalare la marcata flessione delle macellazioni di equini, diminuite del 10,4% in termini di capi e dell'8,7% in termini di carne.

La produzione di carni in Italia: le bianche

L'Istat, a partire da gennaio 2002, effettua mensilmente una rilevazione del bestiame a carni bianche macellato che fornisce

informazioni sul numero di capi e il relativo peso (vivo e morto) degli animali abbattuti ogni mese sul territorio nazionale. Gli animali considerati sono i volatili da cortile, la selvaggina da penna e i conigli. L'indagine, a carattere totale, viene eseguita sull'universo dei mattatoi a bollo CEE o a capacità limitata e riguarda sia il bestiame indigeno sia quello di provenienza estera. Le macellazioni di avicoli nel periodo gennaio-novembre 2009 hanno interessato poco più di 439 milioni di capi per complessivi 7,5 milioni di quintali di carne in peso morto, con un incremento del 3,3% in termini di capi e del 3,2% in termini di carne rispetto al corrispondente periodo dell'anno precedente.

Tale ulteriore aumento, dopo quello registrato nel 2008, rafforza il netto consolidamento della ripresa nel 2008 dal tracollo produttivo verificatosi nel periodo 2006-2007 a seguito degli effetti mediatici creati dall'epidemia

Macellazioni di bestiame a carni bianche (gennaio - novembre 2009).				
SPECIE E CATEGORIE	Capi		Carne (Peso morto)	
	Numero (000)	Variazione rispetto all'anno precedente (%)	Complessivo in quintali	Variazione rispetto all'anno precedente (%)
Avicoli	439.434	3,3	7.478.477,7	3,2
Polli da carne minori di 2 kg	151.718	3,2	1.635.331,2	7,8
Polli da carne maggiori di 2 kg	261.929	3,4	5.493.171,0	13,4
Galline ovaiole	18.341	0,3	203.934,2	9,8
Tacchini	26.133	-2,9	2.757.509,4	3,4
Faraone	5.119	6,3	67.386,7	18,2
Anatre	1.488	3,3	34.111,0	22,3
Oche	11	37,5	426,1	29,9
Conigli	22.205	-7,7	326.225,2	0,1
Selvaggina	17.950	-8,6	31.488,7	4,8
Quaglie	17.264	-8,8	28.541,1	5,1
Piccioni	686	-0,4	2.947,5	2,2

Fonte: Istat

asiatica di influenza aviaria. Ad iscriversi la maggior parte di tale incremento è la produzione di carni di pollo, ed in particolare quella dei polli da carne maggiori di 2 kg (+3,4% per i capi avviati al macello e +13,4% per la carne in peso morto). Anche il tacchino, sull'onda di una aumentata richiesta del mercato, ha registrato un sensibile aumento produttivo con 2,8 milioni di quintali (+3,4%) a fronte di una opposta flessione nel numero dei capi macellati (-2,9%). Stazionaria la

produzione di carni di coniglio, pari a 326 mila quintali (+0,1), nonostante la flessione del 7,7% nel numero delle macellazioni.

Commercio con l'estero del bestiame vivo e delle carni

I risultati riportati di seguito derivano dalla rilevazione mensile che l'Istat effettua sul commercio con l'estero, secondo i criteri stabiliti dai Regolamenti CEE 1736/75 del Consiglio (e successive modifiche) per i Paesi extracomunitari e 3330/91 del



Consiglio per i Paesi Ue.

Nel periodo gennaio - novembre 2009 il numero dei bovini vivi importati (circa 978 mila capi) risulta aumentato del 4,7% rispetto al corrispondente periodo dell'anno precedente, mentre le esportazioni (circa 19 mila capi) registrano una marcata flessione del 42,1%. Per quanto concerne i suini le importazioni risultano ancora una volta in aumento, mentre le esportazioni fanno registrare un decremento piuttosto elevato, passando da 130.682 a

Commercio estero di animali vivi e carni (gennaio - novembre 2009).				
	Importazioni		Esportazioni	
	Quantità	Variazione % rispetto all'anno precedente	Quantità	Variazione % rispetto all'anno precedente
ANIMALI VIVI (capi)				
BOVINI	977.891	4,7	18.976	-42,1
- riproduttori	47.240	-1,7	893	-60,5
- non riproduttori	916.007	4,7	17.905	-41,4
- altri non domestici	14.644	32,7	178	-
SUINI	647.358	19,3	68.500	-47,6
- riproduttori	9.261	-6,0	17	-99,6
- non riproduttori	638.097	19,7	68.483	-45,9
OVINI	1.260.429	-13,8	2.387	-83,2
- riproduttori	9.269	-34,9	-	-
- altri	1.251.160	-13,6	2.387	-83,2
CAPRINI	11.545	-7,7	-	-100,0
- riproduttori	40	-36,5	-	-
- altri	11.505	-7,5	-	-100,0
EQUINI	42.045	-14,9	721	8,1
- riproduttori	94	-63,6	77	-9,4
- altri	41.951	-14,6	644	10,7
AVICOLI	7.886.917	-21,1	16.574.062	36,1
Pulcini di peso =< 185 g	3.937.304	-16,8	5.483.034	87,9
Galli e galline	610.654	-26,7	8.698.112	29,9
Tacchini	2.319.778	-20,4	2.367.385	-6,7
Oche	14.811	-14,3	2.500	..
Anatre	1.004.370	-31,1	8.272	-68,9
Faraone	-	-100,0	14.759	541,7
CARNI* (tonnellate)				
Carni bovine	401.553	0,4	103.730	-11,4
Carni suine	774.297	-1,9	69.107	-17,7
Carni ovine-caprine	22974	-6,1	1291	19,6
Carni equine	24.885	5,0	2.004	-39,6
Carni di pollame	32.457	10,9	101.456	-8,4
Carni e frattaglie di conigli, lepri, piccioni e altri animali	7672	5,4	3935	-4,2

*Carni fresche, refrigerate e congelate

Fonte: Istat

68.500 capi (-47,6%). In netta diminuzione, invece, gli scambi con l'estero per gli ovini e caprini. In particolare, le importazioni di ovini, attestandosi su 1.260.429 capi, registrano una flessione del 13,8%, mentre le esportazioni diminuiscono dell'83,2%. Per gli allevamenti avicoli in complesso nel periodo gennaio - novembre si registra un signifi-

ficativo decremento nel numero di capi importati (-21,1%) a fronte di un marcato incremento delle esportazioni (+36,1%), per lo più ascrivibili alle maggiori vendite all'estero di pulcini di peso uguale o inferiore a 185 grammi, solo in parte attenuate dal decremento nell'export di tacchini (-6,7%). Nel settore delle carni, riman-

gono pressoché stazionarie le importazioni mentre diminuiscono sensibilmente le esportazioni dei prodotti bovini freschi o refrigerati (rispettivamente +0,4% e -11,4%). Per le carni suine, a fronte di un moderato decremento delle importazioni (-1,9%), si registra una significativa flessione nelle vendite all'estero (-17,7%).



XXV FEFAC Congress
9-11 June 2010, Hamburg

COMPETITIVITÀ
SOSTENIBILE
DEL SETTORE
**ZOOTECNICO
E MANGIMISTICO
EUROPEO**

www.fefaccongress2010.eu

Fieragricola sempre più internazionale

Presente anche l'industria mangimistica all'interno del padiglione Zoosystem. I visitatori hanno toccato quota 130 mila (+7%).

di Delia Sebelin

Mediterraneo, Medio Oriente e Paesi Arabi. Oltre naturalmente ad America Latina, Europa Centro Orientale, Sud-Est Asiatico e i colossi di Cina e India. Fieragricola si conferma una manifestazione internazionale e dinamica: dal 4 al 7 febbraio la 109esima edizione è stata, infatti, visitata da più di 250 buyer esteri provenienti da 35 Paesi del mondo. L'evento si è

confermato, dunque, uno strumento moderno, competitivo e soprattutto efficace per esplorare il mondo dell'agricoltura e orientarsi in scenari necessariamente all'avanguardia.

Una fiera per tutti gli attori della filiera agricola

Fieragricola si è confermata una manifestazione rivolta ad imprenditori agricoli, allevato-

ri, imprese di meccanizzazione agricola, veterinari, costruttori e commercianti di macchine agricole, mangimisti, industria per la produzione di beni destinati al settore primario. Per ciascuno di loro sono state promosse iniziative e momenti di approfondimento. Il bilancio di Fieragricola è sicuramente positivo: la manifestazione ha superato quota 130 mila visitatori, aumentando del



FIERAGRICOLA

International Agri-business Show



7% le presenze rispetto al 2008. In particolare sono cresciuti gli operatori professionali, i dealer, i contoterzisti e i visitatori esteri provenienti dai Paesi del Mediterraneo e dal Medio Oriente.

La rassegna biennale, che si conferma il punto di riferimento a livello nazionale e internazionale del settore agricolo per formula organizzativa e numero di eventi (oltre 210 tra convegni e seminari e ben 20 mila metri quadrati per prove dinamiche sul campo), ha ospitato quest'anno 1.321 espositori, il 4,5% in più nei confronti della scorsa edizione, di cui il 15% esteri, su una superficie di 120 mila metri quadrati.

L'edizione del rinnovamento

“Il risultato è superiore alle nostre previsioni”, afferma Ettore Riello, Presidente di Veronafi, “ed è la dimostrazione, nonostante il difficile momento del comparto, che le imprese hanno voglia di reagire, di investire e di credere nel futuro. Fieragricola ha saputo rinnovarsi per dare alle istituzioni e alle

aziende le risposte che cercano, contribuendo a costruire un percorso comune per il futuro della nostra agricoltura”.

“La manifestazione”, ha aggiunto il Direttore generale Giovanni Mantovani, “ha accolto, oltre a 250 buyer esteri da 35 Paesi, anche un grande numero di operatori molto qualificati. Fieragricola è diventata, infatti, il luogo di incontro di tutti i professionisti del settore, inclusi i dealer ed i contoterzisti, e questo la rende l'unica rassegna italiana ed internazionale che presenta l'intera filiera della domanda agricola. Il duro lavoro promozionale svolto in questi mesi, pur nel pieno della crisi economica internazionale che ha colpito anche il settore primario, ci permette di raccogliere adesso i frutti di un percorso iniziato nel 2004.

Adesso guardiamo in particolare all'area del Mediterraneo e al Medio Oriente, fondamentali mercati di sbocco per i nostri prodotti. In tal senso abbiamo siglato un accordo con la Fiera di Damasco, che permetterà agli espositori di

Fieragricola di essere protagonisti anche in questo strategico Paese”.

Cinque aree tematiche

Fieragricola 2010 si è ampliata rispetto agli anni precedenti, presentando al pubblico nuovi settori espositivi e tematici: Agromeccanica (dedicata alle innovazioni tecnologiche e di processo nel campo della meccanica, macchine e attrezzature agricole), Agriservice (servizi innovativi per lo sviluppo dell'agricoltura, compreso anche il Salone della Multifunzione, opportunità per differenziare attività e fonti di reddito), Zoosystem (tecnologie ed attrezzature per l'allevamento da reddito, prodotti per la nutrizione e la salute animale, con la presenza anche dello stand istituzionale di Assalzo in rappresentanza dell'intero settore mangimistico, centri di fecondazione e società per la commercializzazione del seme, strumenti ed apparecchi veterinari), Bioenergy Expo, Agripiazza (il salone dei mezzi tecnici per l'agricoltura).



Ministero della Salute

ANTIBIOTICI E ANTIBIOTICO RESISTENZA

***Documento a cura della
Direzione generale della sanità animale
e del farmaco veterinario.***

***Dipartimento per la Sanità pubblica
veterinaria, la nutrizione e la sicurezza
degli alimenti***

Ministero della Salute

Impiego degli antibiotici



Gli antibiotici sono sostanze chimiche che uccidono i batteri o ne impediscono la loro crescita o moltiplicazione. Antibiotici prodotti naturalmente da alcune specie di funghi e piante sono stati scoperti alla fine degli anni '20. Da allora sono stati sviluppati per essere utilizzati in medicina umana e veterinaria molti antibiotici naturali o di sintesi.

Quali vantaggi?

Gli antibiotici nel settore veterinario, sin dagli anni 50 e tutt'oggi, rappresentano un mezzo fondamentale per il controllo delle malattie infettive in questo settore. La loro introduzione ha contribuito al miglioramento del benessere animale e rappresenta un mezzo importante per garantire lo standard delle produzioni di alimenti di origine animale.

Quali svantaggi?

L'uso improprio o non razionale di tali sostanze nella clinica degli animali domestici provoca sviluppo di antibiotico resistenza, fenomeno intrinsecamente legato all'utilizzo delle stesse. Le preoccupazioni su questo tema hanno portato l'Unione europea ad imporre il divieto di impiego degli antibiotici come promotori della crescita.

Antibiotico - resistenza

La resistenza antibatterica è in costante aumento in tutta Europa. La questione della resistenza agli antibiotici ha assunto negli ultimi anni grande rilevanza: l'ECDC (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie) ritiene che la resistenza agli antibiotici rappresenti la più grande minaccia nell'ambito delle malattie infettive.

Che cos'è?

La resistenza agli antimicrobici è la capacità di un microorganismo di resistere all'azione di un antibiotico. Quando ciò è dovuto alla natura del microorganismo stesso questa si chiama resistenza intrinseca. In tal caso il microorganismo in questione non è mai stato sensibile a un particolare antimicrobico. In altri casi, ceppi batterici che in precedenza erano sensibili a un particolare antibiotico sviluppano resistenza nei sui confronti. Si tratta della cosiddetta resistenza acquisita. Microbi che sono resistenti a un tipo di antibiotico possono ancora essere sensibili ad altri tipi. A volte, un dato ceppo batterico può diventare resistente a diversi tipo di antibiotici. Viene comunemente definita resistenza multipla agli antimicrobici la resistenza a quattro o più antimicrobici appartenenti a classi diverse (unrelated).

Come si sviluppa?

Lo sviluppo di resistenza acquisita avviene attraverso "la selezione naturale".



Dal momento che i batteri possono riprodursi molto rapidamente (possono crescere e riprodursi in appena venti minuti), e in relazione all'enorme numero di microbi presenti nell'ambiente, lo sviluppo della resistenza microbica può verificarsi in tempi relativamente brevi.

L'antibiotico-resistenza acquisita può svilupparsi:

- spontaneamente da una mutazione casuale del materiale genetico del microrganismo che lo rende resistente ad un certo tipo di antimicrobico. In tal caso, in presenza di tale antibiotico, i batteri sensibili non cresceranno mentre le 'mutanti' resistenti crescono e si moltiplicano e possono essere trasmesse ad altri animali o persone.
- Dall'acquisizione di geni di resistenza direttamente da altri microbi. Il batterio che trasmette il gene di resistenza può non essere di per sé un agente patogeno.

Quindi, un organismo non patogeno può sviluppare la resistenza e poi passarla a uno patogeno. Ciò è particolarmente importante nei batteri.

Questi geni di resistenza sono presenti su pezzi di DNA che possono essere trasferiti tra i vari batteri e sono noti collettivamente come elementi genetici mobili. Questi elementi genetici mobili spesso contengono cluster di geni che possono contenere anche fattori di resistenza multipli, conferendo al microrganismo ricevente caratteristiche di resistenza multipla.

Perché è un problema?

I batteri patogeni resistenti non necessariamente provocano gravi malattie rispetto a quelli più sensibili, ma la patologia diventa più difficile da trattare, in quanto risulterà efficace una ridotta gamma di farmaci antimicrobici. Ciò può dar luogo a un decorso più lungo o maggiore gravità della malattia e, in alcuni casi, anche alla morte.

L'uso di antimicrobici sia negli animali e che nell'uomo può aumentare i livelli di resistenza nelle popolazioni batteriche, provocando di seguito problemi se la gente viene poi infettata da batteri resistenti. La misura in cui l'impiego degli antibiotici negli animali contribuisca al problema generale della resistenza agli antibiotici nelle persone è ancora incerta.

Tuttavia, è innegabile la necessità di limitare la diffusione delle resistenze agli antibiotici in alcuni patogeni animali e agenti zoonotici di origine alimentare, fenomeno che è andato amplificandosi negli ultimi anni, attraverso un adeguato controllo sull'utilizzo degli antibiotici nel settore veterinario e soprattutto negli animali da reddito.

Politiche comunitarie contro l'antibiotico-resistenza e attività degli organismi nazionali e sovranazionali.

La messa al bando degli antibiotici come promotori di crescita

Con l'emergere di preoccupazioni per la resistenza agli antimicrobici sia nell'uomo che



negli animali è stato deciso nel 1999 di vietare alcuni antibiotici promotori della crescita. I prodotti che sono stati proibiti erano quelli che contenevano gli antimicrobici utilizzati anche nel trattamento di patologie umane. L'Unione europea ha vietato l'utilizzo dei restanti antimicrobici utilizzati come promotori della crescita a partire dal 1 gennaio 2006 (Reg. 1831/2003).

OIE



L'OIE (Ufficio Internazionale delle Epizozie), l'organizzazione intergovernativa responsabile per l'implementazione della sanità animale nel mondo, ha dedicato una sezione specifica del Terrestrial Animal Health Code all'uso prudente e responsabile degli antimicrobici nel settore veterinario descrivendo tutti gli adempimenti che ogni singolo operatore della filiera del farmaco veterinario (dalla fase pre-autorizzativa al consumatore finale) è tenuto a rispettare. Nel "Manuale dei Test Diagnostici e dei vaccini per gli Animali Terrestri" (Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals) vi è anche un'area dedicata alle metodiche di laboratorio per la determinazione dell'antibiotico-resistenza.

Per maggiori informazioni :

- http://www.oie.int/eng/normes/mcode/en_sommaire.htm
- http://www.oie.int/eng/normes/mmanual/A_INDEX.HTM

Codex Alimentarius



http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp.

Nel 2006 la Commissione del Codex ha istituito una Task Force internazionale sull'Antibioticoresistenza.

Questa completerà il suo lavoro entro quattro anni dalla sua istituzione e il suo compito è quello di sviluppare un documento guida sulla valutazione del rischio antibioticoresistenza, con le relative misure di management, nel settore umano e veterinario.

L'attività della Task Force è ispirata ai principi generali sulla valutazione del rischio dettati dallo stesso Codex nonché all'operato di altre organizzazioni internazionali quali la FAO e OMS.

EMEA



Presso l'EMEA è stato istituito il SAGAM (Scientific Advisory Group on Antimicrobials)(<http://www.ema.europa.eu/htmls/vet/antimicrobial/antimicrobial.htm>).

Tale gruppo di lavoro, costituito da un pool di esperti europei nei settori dell'antibiotico-resistenza, efficacia clinica degli antibiotici e della biologia molecolare, fornisce su richiesta dell'Agenzia supporto scientifico in relazione alla valutazione di aspetti specifici relativi alle procedure autorizzative e all'utilizzo di medicinali veterinari contenenti antibiotici.

Fino ad oggi il SAGAM si è occupato della valutazione scientifica relativa all'utilizzo nella EU di diverse tipologie di medicinali veterinari contenenti antibiotici (chinoloni e fluorichinoloni, cefalosporine di 3° e 4° generazione, macrolidi, lincosamidi e streptogramine) e ha portato avanti anche una review relativa all'impatto dell'utilizzo degli antibiotici sulla meticillina resistenza. Tale attività si è già concretizzata in passato, e continuerà a farlo per il futuro, in specifiche avvertenze da inserire nei foglietti illustrativi dei medicinali veterinari contenenti antibiotici al fine di un utilizzo più responsabile degli stessi.

Commissione europea EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e ECDC (Centro Europeo per la Prevenzione e il Controllo delle malattie)

Il monitoraggio della resistenza agli antimicrobici in batteri zoonosici negli animali ed in batteri commensali è incluso tra gli adempimenti "mandatory" che gli Stati Membri debbono adottare nei confronti delle esigenze informative della Commissione europea (Direttiva 2003/99/CE, Decisione 2007/407/CE). La Direttiva 2003/99/CE, recepita con il D. Lvo 191/2006, sancisce l'obbligatorietà per gli Stati membri di attivare un sistema di sorveglianza per l'antibiotico resistenza in agenti zoonosici come Salmonella e Campylobacter di origine animale e umana e raccomanda vivamente l'attivazione di un analogo sistema per i microrganismi indicatori nelle produzioni primarie (che rappresentano una riserva di geni di resistenza che possono trasferire ai batteri patogeni). Ogni anno i dati relativi al flusso delle zoonosi ottenuti sulla base della citata normativa vengono inviati all'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare)



che provvede ad aggregarli in un report della Comunità disponibile su Internet sia come report riassuntivi comunitari che come singoli report annuali nazionali.

Il Centro Europeo per la Prevenzione ed il Controllo delle malattie è un'Agenzia europea istituita nel 2005. Ha sede a Stoccolma e la sua missione è quella di identificare, valutare e comunicare i pericoli per la salute pubblica connessi a tutte le malattie infettive, conosciute ed emergenti, incluse quelle provocate da agenti zoonotici. Ad essa fanno capo la Rete Europea di Sorveglianza delle Malattie Infettive Gastrointestinali dell'uomo provocate da Salmonella, Campylobacter e E. Coli Eerocitotossici (Enter-Net), e il Sistema Europeo di Sorveglianza dell'Antibioticoresistenza (EARSS) che monitora annualmente i livelli di antibioticoresistenza in

sette microrganismi indicatori responsabili di infezioni umane (*Streptococcus pneumoniae*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus faecalis*, *Enterococcus faecium*, *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae*, *Pseudomonas aeruginosa*).

Per maggiori informazioni:

- ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control)
(http://ecdc.europa.eu/en/Activities/Surveillance/Pages/Activities_Surveillance.aspx)
- EFSA (European Food Safety Agency)
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificPanels/efsa_locale-1178620753820_ZOONOSES.htm

Ministero della Salute

Il Ministero della Salute in conformità con le linee di indirizzo comunitarie sul controllo dell'antibiotico-resistenza nel settore veterinario, garantisce l'applicazione dei requisiti richiesti dalla Legislazione europea nell'ambito dello sviluppo e della produzione dei medicinali veterinari contenenti antibiotici.

Provvede, inoltre, all'implementazione dei foglietti illustrativi dei prodotti antimicrobici utilizzati in medicina veterinaria inserendo specifiche avvertenze atte a garantire l'uso prudente degli stessi e monitora le iniziative formative e divulgative per gli allevatori e i veterinari sull'uso consapevole degli antibiotici e dei chemioterapici promosse dalle organizzazioni e le associazioni degli allevatori e dei veterinari. Allo stesso tempo si sta attivando al fine di rendere disponibile delle linee guida nazionali sull'uso prudente degli antibiotici per gli stessi veterinari.

Parallelamente sta coordinando l'attività di raccolta dei dati di vendita dei medicinali veterinari da parte dei relativi titolari di AIC e di quelli relativi ai volumi di prescrizione emesse a livello nazionale al fine di implementare i controlli crociati finalizzati a svelare l'eventuale presenza di mercati paralleli di medicinali veterinari.

IIZZSS

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, quale servizio diagnostico delle malattie degli animali e di quelle trasmissibili all'uomo (zoonosi), rappresentano un importante supporto per il veterinario libero professionista nell'ambito

della sua attività clinica fornendo, su richiesta, servizi diagnostici specifici per la valutazione dell'antibioticoresistenza (antibiogramma).

Presso l'IZS Lazio e Toscana è attivo il centro di referenza nazionale(CNR) per l'antibioticoresistenza al quale afferiscono dal territorio le informazioni integrate di antibioticoresistenza in agenti batterici di origine animale richieste dalle direttive comunitarie. Tali dati alimentano il database del suddetto CNR e vengono utilizzati per la produzione dei report annuali previsti dall'EFSA e per le altre esigenze nazionali.

Uso responsabile degli antibiotici

Il corretto utilizzo degli antibiotici, soprattutto negli animali da reddito, oltre a prevenire la presenza di residui negli alimenti, è indispensabile per garantire l'efficacia delle terapie e a limitare l'insorgenza di germi antibiotico-resistenti che potrebbero in seguito contaminare le derrate alimentari di origine animale.

Il ruolo del veterinario curante

Il veterinario curante deve educare i proprietari degli animali alla corretta gestione degli stessi o del relativo sistema di allevamento al fine di prevenire le malattie comuni. Deve, inoltre, assicurare che gli antibiotici e gli altri farmaci vengano utilizzati solo come prescritto e limitare la somministrazione di antibiotici solo agli animali malati o a rischio concreto di ammalarsi e possibilmente solo dopo aver fatto una diagnosi certa anche avvalendosi di idonee indagini di laboratorio disponibili.

Sui medici veterinari liberi professionisti ricade la responsabilità dell'idonea gestione delle scorte dei farmaci in allevamento e della registrazione delle terapie nel registro dei trattamenti per gli animali da reddito.

Tutti i veterinari liberi professionisti dovrebbero pertanto avere piena padronanza dei concetti basilari inerenti l'uso responsabile degli antibiotici divulgati dai diversi organismi comunitari e internazionali (EMEA, CO-





DEX, Commissione europea, WHO, FAO, OIE) che vengono brevemente sintetizzati nei seguenti concetti:

- l'uso degli antibiotici deve essere evitato laddove vi sia la possibilità di una terapia sostitutiva;
- gli antibiotici che non vengono utilizzati in medicina umana dovrebbero essere quelli di prima scelta, rispetto a molecole della stessa classe usate in medicina umana;
- l'antibiotico dovrebbe essere scelto in base alla sensibilità della specie batterica bersaglio e deve essere somministrato a dosi e per le vie indicate nel foglietto illustrativo, come da registrazione;
- la scelta dei prodotti e delle vie di somministrazione dovrebbero essere basate su dati di laboratorio e sulle indicazioni fornite nel foglietto illustrativo, nonché da eventuali ulteriori informazioni disponibili aggiornate in relazione a farmacocinetica e farmacodinamica;





- utilizzare sempre prodotti registrati per il trattamento della patologia specifica;
 - la necessità dell'uso preventivo/profilattico degli antibiotici dovrebbe essere attentamente valutata e limitata ai casi in cui l'evidenza indichi che l'animale/i sia/no a reale rischio di infezione e che tale tipo di utilizzo effettivamente possa ridurre la mortalità e/o morbilità nel gruppo;
 - l'uso degli antibiotici dovrebbe sempre basarsi sui risultati dell'antibiogramma o, qualora ciò non fosse possibile, la terapia deve basarsi su informazioni epidemiologiche locali (acquisite a livello regionale o di singola azienda) sulla sensibilità dei batteri target;
 - antibiotici critici per la salute pubblica quali le cefalosporine di 3° e 4° generazione e i (fluoro) chinoloni dovrebbero essere utilizzati solo in base ai risultati dell'antibiogramma e dovrebbero essere utilizzati solo in situazioni che hanno risposto negativamente o si pensa possano non rispondere a terapia con altri antibiotici. In relazione al possibile impatto sullo sviluppo di resistenza in patogeni rilevanti per la salute pubblica, l'uso in deroga delle cefalosporine nelle specie da reddito va evitato;
 - va usato sempre l'antibiotico a spettro più stretto e con la più alta efficacia in vitro nei confronti della specifica specie batterica per minimizzare l'esposizione di popolazioni batteriche non target all'antibiotico;
 - monitorare periodicamente la sensibilità in vitro e la risposta terapeutica, specialmente per la terapia di routine;
 - l'uso locale dell'antibiotico deve essere generalmente preferito a quello sistemico, salvo per i prodotti con questa indicazione specifica;
 - il trattamento di casi cronici dovrebbe essere evitato, qualora si prevedano scarse possibilità di successo;
 - gli antibiotici con efficacia specifica nei confronti degli MRSA non devono essere utilizzati in ambito veterinario. Inoltre per tali sostanze non mai stati stabiliti MRL e ciò ne reclude qualsiasi possibilità di utilizzo negli animali da reddito.
- Pertanto l'uso in deroga di nuovi antibiotici utilizzati per la terapia delle infezioni da MRSA nell'uomo deve essere evitato:
- i protocolli chirurgici dovrebbero enfatizzare l'utilizzo di rigide procedure di asepsi in luogo della profilassi medica basata sull'impiego degli antibiotici;
 - gli antibiotici dovrebbero essere usati al dosaggio più appropriato e per il tempo necessario affinché il sistema immunitario possa eliminare il patogeno;
 - la combinazione empirica di farmaci diversi ed in particolare dei "cocktail di antibiotici" dovrebbe essere evitata;

- evitare l'uso di antibiotici quando non è necessario (infezioni virali, infezioni auto-limitanti);
- l'eventuale mancata risposta clinica a un trattamento terapeutico deve essere immediatamente comunicata all'Autorità competente, secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

Adempimenti per i proprietari degli animali e per gli allevatori

Anche i proprietari degli animali, siano essi d'affezione o da reddito, devono essere consapevoli che spesso bastano pochi e semplici accorgimenti finalizzati al miglioramento delle condizioni ambientali, nutrizionali e igienico-sanitarie degli animali assistiti al fine di garantire loro le condizioni fisiche e il benessere necessari allo sviluppo di una solida immunità che li protegga dagli agenti patogeni provenienti dall'ambiente esterno onde ridurre quanto più possibile l'uso degli antibiotici e dei farmaci in genere. Anche nel caso in cui l'impiego di prodotti antimicrobici si renda necessario è importante che chi ha in custodia l'animale sia adeguatamente informato sulla corretta gestione della terapia prescritta dal veterinario curante.

I concetti sopra menzionati possono essere

schematicamente tradotti nelle seguenti pratiche di carattere generale:

- prevenire le malattie comuni con sistemi di allevamento adeguati finalizzati a garantire:
 - o idonee condizioni igienico sanitarie
 - o alta qualità dei mangimi
 - o protezione dagli agenti atmosferici
 - o attuazione di idonee misure di biosicurezza
 - o utilizzo di vaccini
 - o esami clinici regolari
 - o controllo dei parassiti
- collaborare attivamente con il veterinario curante/aziendale per individuare le opzioni terapeutiche migliori;
- utilizzare gli antibiotici e gli altri farmaci solo come prescritto;
- stoccare adeguatamente gli antibiotici e gli altri farmaci e eliminare i farmaci scaduti o inutilizzati secondo le indicazioni del foglietto illustrativo/etichette o il parere di un veterinario;
- utilizzare i farmaci in modo da minimizzare la contaminazione ambientale;
- registrare i trattamenti (laddove richiesto dalla Legge);
- avvisare tempestivamente il veterinario curante in caso di mancata risposta clinica a un trattamento terapeutico.





“Il 2009? Un anno a difesa dell'agroalimentare”

Il Ministro Zaia è fiducioso: “Nonostante la crisi e la stagnazione dei consumi, con i nuovi strumenti finanziari garantiremo più accesso al credito alle imprese italiane”.

di Luca Borghi

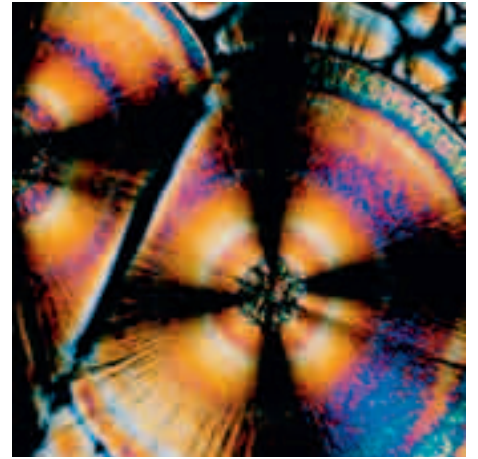
“È stato un anno cruciale per l'agricoltura italiana, un anno che ci ha visto impegnati su diversi fronti, in un contesto economico internazionale non facile, con gli agricoltori italiani ed europei costretti a confrontarsi con un forte squilibrio tra costi di produzione e prezzi e con la flessione dei consumi. Ma abbiamo raccolto la sfida. Ultimo, in ordine di tempo, quello che si può considerare a tutti gli effetti il nostro piano strategico per l'agricoltura: la Finanziaria. Grazie a un grosso lavoro negoziale, abbiamo portato a casa un risultato importante per il comparto agricolo che,

sono sicuro, servirà a liberare le energie necessarie per facilitare l'accesso al credito e garantire il futuro della nostra agricoltura. Un sistema che darà supporto anche alle aziende, all'industria di trasformazione. Compresa quella mangimistica che rappresenta un anello forte e competitivo della nostra realtà economica”. Parola di Luca Zaia, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, durante la conferenza in cui ha presentato il bilancio dell'attività ministeriale del 2009.

Il primo G8 agricolo

“Il 2009 - ha detto il Ministro, Luca Zaia - è stato l'anno del pri-

mo G8 agricolo della storia, in cui è stata confermata la centralità del Governo italiano in ambito internazionale e abbiamo offerto una nuova prospettiva per risolvere il problema della fame nel mondo. L'anno scorso abbiamo varato la Legge sulle quote latte, una Legge innovativa con cui siamo riusciti a riequilibrare una situazione che si trascinava da venticinque anni. È stato l'anno dei negoziati europei, e del consolidamento dell'asse italo-francese, capofila di quei Paesi che vogliono difendere la PAC come unico strumento per tutelare le agricolture dei territori d'Europa. Per questo abbiamo sostenuto la nomina del rumeno



Istituto delle Vitamine festeggia i suoi primi **50 anni** di attività

Abbiamo vinto sfide importanti e raggiunto traguardi ambiziosi.

Vogliamo dire grazie:

- alle **persone** che hanno lavorato in azienda
- all'elevato livello tecnologico e produttivo dei nostri **impianti**
- alle continue **innovazioni** di prodotto e di processo
- alla costante ricerca dell'eccellenza nella **qualità, sicurezza, documentazione, tracciabilità e attenzione all'ambiente.**

E soprattutto grazie a Voi che da 50 anni ci premiate con la vostra fiducia e stima professionale.

www.dsm.com

Unlimited. DSM



Il Ministro Luca Zaia.

Dacian Ciolos a Commissario Ue all'Agricoltura, perché espressione di quell'agricoltura identitaria nella quale ci riconosciamo e che solo la Politica Agricola Comune può garantire. E sempre l'anno scorso, il Consiglio dei Ministri ha dato la prima approvazione al Codice agricolo, un provvedimento rivoluzionario che servirà a snellire le normative in materia agricola dando agli agricoltori una bussola preziosa per orientarsi”.

Le norme sull'etichettatura

“Il 2009 è stato anche l'anno - ha detto ancora Zaia - in cui abbiamo concretizzato la norma comunitaria sull'obbligatorietà dell'etichettatura per l'olio d'oliva. Per noi, quella sull'etichettatura è la madre di tutte le battaglie. I cittadini hanno il diritto di conoscere la storia di ciò che mangiano, con quali materie prime viene prodotto. Per questo ad agosto abbiamo presentato il Decreto sull'etichettatura del latte e dei prodotti lattiero-caseari, per tutelare i consumatori e difendere il nostro buon latte italiano. Ma è una strada che si può percorrere insieme all'industria e alla Grande distribuzione, non c'è nessuna conflittualità. Ora puntiamo ad ottenere l'obbligo di etichettatura per tutti i prodotti alimentari, perché la nostra non è l'agricoltura dei grandi latifondi, ma è l'agricoltura dei territori, delle identità produttive”.

Più tecnica al servizio dell'economia agricola

“Non vogliamo tornare all'aratro trainato dai buoi - commenta il

Ministro -, ma vogliamo che la tecnica sia al servizio dell'agricoltura, non che ne firmi la condanna a morte. Per questo, sempre nel 2009, abbiamo rinnovato il Decreto di sospensione dell'uso dei neonicotinoidi nella concia del mais.

E, infatti, le api sono tornate.

E sono tornate a impollinare i nostri campi, anche quelli di mais. Per questo modello di agricoltura noi ci siamo battuti e continueremo a batterci. Ecco perché diciamo no agli Ogm. Ne ho parlato anche con il Cardinale Camillo Ruini, a cui ho detto che abbiamo bisogno di una posizione più chiara della Chiesa.

Come si può immaginare un chicco d'uva senza il seme? È dal seme che nasce la pianta, questo è agricoltura. Nell'Enciclica Caritas in Veritate, Benedetto XVI offre una riflessione approfondita sugli organismi geneticamente modificati. E siamo convinti che la Chiesa, su questo tema, sia dalla nostra stessa parte.

Perché dove c'è un contadino, là c'è un crocifisso”.

Storica intesa tra Italia e Cina per difendere l'agroalimentare

“Quella attuale, è una stagione straordinaria per i contadini di tutto il mondo. Due grandi potenze agricole, quali la Cina e l'Italia, hanno stabilito una modalità di relazione e di intesa su punti che riguardano da un lato la modernità, dall'altro il mantenimento caparbio delle reciproche identità.

Questa è la strada giusta da seguire”. Così il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Luca Zaia, ha commentato l'incontro con l'omologo cinese Han Changfu, al termine del quale è stata firmata una nota conclusiva per rafforzare la collaborazione tra Italia e Cina in diversi ambiti dell'agricoltura e dell'agroalimentare.

Sei i punti principali del documento, tra cui la cooperazione bilaterale nella scienza, nella ricerca, nella tecnologia, del commercio e dello sviluppo rurale, facendo seguito al memorandum di intesa del 2006. Poi ancora, fondamentale, l'intesa sulla qualità e la sicurezza delle produzioni agricole, la lavorazione dei prodotti e la cooperazione tra le Pmi italiane e cinesi.

“Si tratta di una pietra miliare - ha detto il Ministro - perché si rafforza la collaborazione con la Cina per la maggiore tutela dei prodotti Made in Italy e della salute dei consumatori. Abbiamo proposto una lista nera delle imprese che operano scorrettamente. Noi segnaleremo i nomi delle imprese cinesi che fanno concorrenza sleale, ma chiediamo anche al Governo cinese di segnalarci se ci sono nostre aziende in Cina che commettono inganni alimentari. Entrambi i nostri Paesi vantano tradizioni culturali e gastronomiche, radicate nei territori, che meritano di essere tutelate”.

Tra i punti all'ordine del giorno dell'incontro tra i due Ministri, anche la possibilità di istituire un vero e proprio Centro di cooperazione per la qualità e la sicurezza delle produzioni agricole italo-cinesi.

Ogm sì, no, forse... Vediamo

Con una sentenza, il Consiglio di Stato ha stabilito che le coltivazioni transgeniche sono legittime. Ma le reazioni contrarie sono state immediate.

di Delia Sebelin



Una recente sentenza del Consiglio di Stato segna, almeno sulla carta, un punto a favore di coloro che vogliono coltivare Ogm in Italia. I giudici amministrativi, infatti, accogliendo il ricorso di un agricoltore, hanno imposto al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concludere entro 90 giorni il procedimento di autorizzazione alla coltivazione di mais geneticamente modificato che sia già stato autorizzato a livello comunitario, senza aspettare la decisione delle Regioni sui piani di coesistenza.

Il via ad aprile

In sostanza, dai primi di aprile, si potrebbe iniziare a coltivare in Italia il mais, l'unico prodotto Ogm autorizzato per la coltivazione in Europa. Si tratta di una pianta modificata geneticamente per resistere all'attacco della piralide, un parassita che la fa ammuffire.

Il caso

La sentenza del Consiglio di Stato ha un nome ben preciso: Silvano



Dalla Libera, agricoltore e Vice Presidente di Futuragra, Associazione che si batte per la libertà di scelta degli agricoltori e per l'introduzione delle biotecnologie in Italia.

Nel 2007, l'agricoltore aveva chiesto al Ministero delle Politiche Agricole il permesso per coltivare nei propri terreni mais Ogm.

Richiesta respinta dal dicastero, in quanto l'attuale normativa non avrebbe permesso la coesistenza tra colture convenzionali, biologiche e transgeniche. Un no che all'avviso di Dalla Libera era in palese contrasto con i regolamenti comunitari. Da qui la decisione di ricorrere contro il provvedimento. Ma il Tar del Lazio, chiamato a vagliare la causa, accolse le ragioni ministeriali. E così la vicenda arriva sulla scrivania dei giudici del Consiglio di Stato. E tutto lo scenario cambia.

La Direttiva europea

Le Leggi che regolano la coltivazione ogm sono varie e complesse, ma tutte hanno come riferimento un'apposita Direttiva comunitaria (2001/18/CE) che negli anni ha subito diverse modifiche. Direttiva che stabilisce proprio le modalità attraverso cui si possono coltivare Ogm nei territori degli Stati membri. Per questo, ad esempio, in passato il progetto di Legge au-

striaco per vietare la produzione di tali prodotti nel proprio Stato è stato respinto dalla Commissione europea.

A seguito di questa decisione e dell'introduzione della Direttiva anche l'Italia adottò vari Decreti per regolare la coltivazione degli organismi geneticamente modificati. Il Decreto Legislativo n. 279/2004 disciplinò il tutto e abrogò per incompatibilità i divieti e le limitazioni in tema di coltivazione di ogm che erano contenuti in alcune legislazioni regionali.

Decreto che poi, con l'intervento della Corte Costituzionale, venne modificato in vari punti.

La decisione del Consiglio di Stato

I giudici del Consiglio di Stato hanno così dovuto tenere in considerazione tutti questi fattori e, come hanno espresso a chiare lettere, bilanciare le due esigenze. "La formulazione e specificazione del principio di coesistenza di colture transgeniche, biologiche e convenzionali", hanno spiegato, "rappresenta il punto di sintesi fra i divergenti interessi, di rilievo costituzionale, costituiti, da un lato dalla libertà di iniziativa economica dell'imprenditore agricolo e, dall'altro lato, dall'esigenza che tale libertà non sia esercitata in

contrasto con l'utilità sociale, ed in particolare recando danni sproporzionati all'ambiente e alla salute".

Siccome il mais che l'imprenditore desidera coltivare è stato approvato dall'Unione e siccome non ci sono studi scientifici che ne attestino la pericolosità, il parere del Consiglio è stato netto: "Il richiamo al principio di precauzione, a sostegno dell'impossibilità per l'amministrazione di istituire e concludere i procedimenti autorizzativi, si palesa nella specie inconferente, non avendo l'Amministrazione indicato specifici studi scientifici ai quali potrebbe essere eventualmente ricondotto un rischio per la salute umana, o altri beni o diritti fondamentali, derivante dalla conclusione positiva dei medesimi procedimenti". Da qui, l'obbligo per l'Amministrazione di rilasciare entro novanta giorni tutte le autorizzazioni.

"Seminare Ogm in aprile è un diritto degli agricoltori che intendono esercitarlo secondo quanto stabilito dalla sentenza del Consiglio di Stato. Allo stesso modo, i consumatori hanno diritto di scegliere cosa acquistare e di essere informati correttamente, senza alimentare false paure.

Le biotecnologie offrono oggi alimenti più sani e più sicuri, i consumatori devono saperlo", ha spiegato in una nota Futuragra.

Soia: raccolto record in Usa, Brasile e Argentina

Le ultime stime dell'Usda confermano un incremento globale della produzione: l'output 2009/10 segna 253 milioni di tonnellate (+20%).

di Francesca Benetti

I dati del Dipartimento dell'Agricoltura americano, pubblicati nel primo rapporto di previsione del 2010, confermano il record produttivo brasiliano. Il raccolto di soia carioca è proiettato a quota 65 milioni di tonnellate, ai massimi da sempre e in crescita del 14% rispetto alla scorsa campagna.

Gli analisti dell'Usda prevedono l'output globale 2009/10 attorno ai 253,4 milioni di tonnellate (+20%). Un risultato che si raggiunge anche grazie ad altri due primati assoluti. Quello degli Usa, a 91 milioni e mezzo di tonnellate (+13,3% su base annua), e il risultato argentino, ribadito nelle stime di gennaio a quota

53 milioni, in crescita del 65% rispetto all'esito deludente di un anno prima.

Incremento delle superfici coltivate

Una massa d'offerta di una dimensione globale senza precedenti. Ottenuta da una superficie che a livello mondiale, sempre secondo i calcoli Usda, è balzata per la prima volta oltre la soglia dei 100 milioni di ettari (101,8 per esattezza), incrementando del 6% il precedente primato di 96,3 milioni della scorsa campagna.

Export in espansione

Nonostante la crisi, la soia sembra insomma aumentare il suo

appeal, trainata dagli aumenti dei prezzi sui mercati internazionali e dai migliori margini di profitto rispetto al granoturco.

La conferma viene anche dai dati sugli sviluppi dell'export e dei consumi mondiali, entrambi indicati dal Dipartimento dell'Agricoltura americano in ulteriore espansione. Seppure in previsione di scorte che a fine campagna si porteranno a ridosso dei 60 milioni di tonnellate, raggiungendo il secondo primato storico assoluto dopo quello del 2007.

La forza cinese

A proiettare alle stelle la domanda mondiale è la Cina,

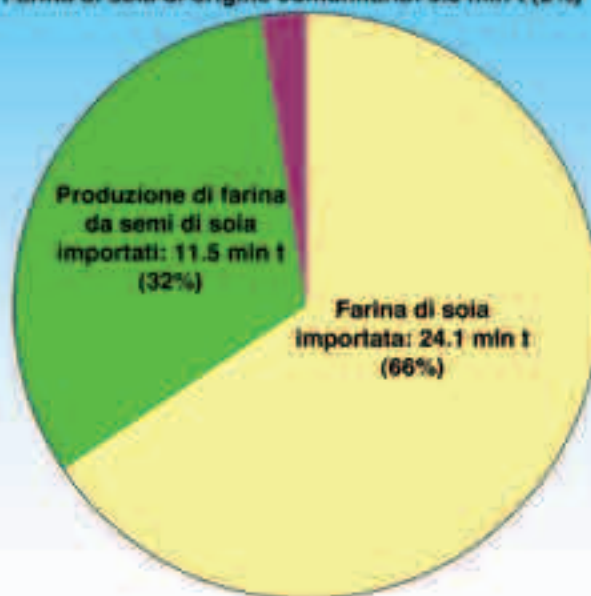
Raccolti di semi di soia (Migliaia di tonnellate)

	2008/09	2009/10	Var. %
Totale	210.863	253.380	20,2
Usa	80.749	91.472	13,3
Brasile	57.000	65.000	14,0
Argentina	32.000	53.000	65,6
Cina	15.500	14.500	-6,5



UE-27: Consumo di 36.4 mln t di farina di soia - Importazioni e produzione interna -

Farina di soia di origine comunitaria: 0.8 mln t (2%)



Fonte: USDA, AGTI

dove la produzione dovrebbe subire un taglio del 6% abbondante (da 15,5 a 14,5 milioni di tonnellate). Le importazioni del Paese del drago, limitatamente ai semi di soia, dovrebbero infatti portarsi a 42 milioni di tonnellate, dai 41 milioni di un anno fa.

Meno "entusiasmo", invece, sul fronte europeo, con l'import dell'insieme dei Paesi Ue dato in calo di oltre 2 punti percentuali, a 13 milioni di tonnellate di semi.

Cresce l'export a stelle e strisce

Saranno gli Usa, più che il Brasile, a intercettare la domanda mondiale. L'export di soia a stelle e strisce, oltre che in Cina sta guadagnando terreno in Thailandia, Canada ed Egitto, e dovrebbe portarsi al massimo storico di 37,4 milioni di tonnellate.

Mentre le esportazioni del gigante sudamericano subirebbero, quest'anno, una battuta d'arresto, scendendo sotto i 26 milioni di tonnellate, dai 28,2

milioni della scorsa campagna. Magra la previsione anche per l'export argentino, se non altro in rapporto alla media storica, a fronte di buone prospettive per il Paraguay.

Nel complesso le esportazioni di soia toccheranno, nel 2009/10, il record di 80,6 milioni di tonnellate. Al 46,4% la quota Usa (era al 45,5% nel 2008/09), mentre il Brasile dal 39,1% della scorsa campagna dovrebbe scendere al 29,8%.

Internazionalizzazione: guardare avanti ed agganciare le opportunità della crisi

Siamo di fronte a contesti che richiedono impegni rilevanti, dove occorre fare massa critica in termini di capitali, conoscenze e ruoli.

di Marco Taddei

Quello che forse stupisce di più nelle analisi economiche degli ultimi mesi è la scarsa reattività, sul fronte internazionale, della nostra filiera agroalimentare. Il focus delle riflessioni si è concentrato sulla non facile situazione nazionale e ha tralasciato il capitolo delle interessanti opportunità che la grande recessione ha creato o sta comunque aprendo all'estero.

Anche per la filiera zootecnica vi potrebbero essere importanti opportunità da cogliere, ma si deve entrare in una lunghezza d'onda nuova, informarsi adeguatamente e avere il coraggio di uscire dall'ordinario e cioè da quella che è possibile definire la tirannia dello status quo.

Partiamo da una premessa.

È vero che oggi le cose non vanno ancora bene, la filiera carni, come tutta l'agricoltura, è sotto pressione, si produce spesso sottocosto e si vende poco, con la fiducia dei consumatori europei e americani ai minimi storici. Per quanto riguarda in generale il nostro sistema Paese, sappiamo che anche l'export, tradizionale nostro asso nella manica, che copre il 22 % del PIL, è in affanno.

Qualcuno potrebbe suggerire di aumentare la pressione sui mercati emergenti ma, a breve, non sembra essere questa la soluzione vista la scarsità dei volumi totali esportati verso queste aree. Questo solo per dire che l'export, così com'è oggi, non ci tirerà fuori dalla crisi.

La filiera protagonista

È evidente che anche la nostra filiera zootecnica dovrà fare un salto di qualità non solo per affrontare le difficoltà del mercato interno, ma anche per recuperare una proiezione internazionale. La proposta non è certamente quella di abbandonare il mercato nazionale ma, al contrario, di valutare con attenzione anche attività di internazionalizzazione complementari ad essa, approfittando della congiuntura favorevole.

La crisi ha profondamente rimescolato le carte, facendo piazza pulita delle speculazioni e delle bolle immobiliari e ha riaperto molti capitoli chiusi da tempo.

Paradossalmente è proprio in questi momenti difficili che emergono le opportunità storiche per rientrare in gioco a condizioni di favore in mercati

prima saturi non interessanti o, semplicemente, dove non eravamo presenti.

Non si tratta di sbilanciarsi in avventure improvvisate: occorre, semmai, una approfondita fase informativa con connesse azioni di scouting e di intelligence per poter disporre elementi utili a delineare le proposte e le priorità.

L'azione di approfondimento ha una molteplice utilità. Essa, non solo è funzionale per scoprire interessanti occasioni di affari, in termini di vendita o acquisti di prodotti ed attrezzature, ma anche per evidenziare interessanti opportunità di investimenti diretti in loco.

Per poter tornare utile l'operazione deve essere tempestiva ed efficace e potrebbe essere giocata in chiave di filiera e non della singola impresa.

Quante volte, in passato, singoli allevatori, agricoltori, industriali o commercianti si sono mossi singolarmente senza adeguata preparazione e coordinamento.

Quante volte anche le missioni imprenditoriali, nelle intenzioni, ben organizzate dall'Ice o dalle singole Associazioni di categoria, non hanno poi avu-

to seguito. Occorre un metodo diverso più efficace e coinvolgente

Siamo di fronte a contesti che richiedono impegni rilevanti dove occorre fare massa critica in termini di capitali, conoscenze e ruoli.

Un modo, questo, per fare squadra o sistema e che permette enormi vantaggi nei rapporti con i clienti, gli interlocutori, le banche le pubbliche amministrazioni etc.

Senza contare che le difficoltà contingenti prima o poi finiranno e saranno avvantaggiati coloro che oggi vedono lontano e prendono posizione per trovare soluzioni alle grandi problematiche di fondo, che restano sul tappeto e che potranno riproporsi anche domani.

Prendiamo atto che lo scenario mondiale è cambiato. Stati Uniti ed Europa (chi più chi meno), per il loro altissimo indebitamento, non consentono per i prossimi anni previsioni di una grande ripresa dei consumi, mentre lo sviluppo maggiore sarà concentrato in Asia, soprattutto su Cina ed India, che dispongono di grossi surplus valutari da investire, sia sul mercato interno che su quello internazionale.

Per queste e per tutte le aree che riterremo prioritarie occorrerà saperne di più per poter elaborare poi una strategia.

Guardare a cosa c'è anche dietro casa

Ma anche guardando dietro casa, ai Balcani, alla Romania e ai Paesi limitrofi si scorgono opportunità interessanti.

La grande recessione qui ha colpito duro: le monete locali hanno perso, rispetto all'euro, più del 40% del loro valore, i valori immobiliari (case e terreni agricoli) ne hanno perso la metà, tornando ai livelli di sei anni fa, il costo del lavoro è ridiventato competitivo. Tutta la filiera agroalimentare è in movimento.



Coloro che avevano comprato a prezzi alti, sperando in ulteriori aumenti delle quotazioni, sono in difficoltà e stanno mettendo sul mercato, a prezzi bassi, grandi superfici di terreno accorpate e incolte, con centri aziendali, e strutture connesse, quali mangi-

mifici, magazzini, etc.,

Piccoli e grandi allevatori locali vendono o cercano partner per aumentare o completare gli investimenti.

I singoli Governi, pressati dai debiti, stanno avviando alla privatizzazione grandi aziende agrico-



le ed agroalimentari di Stato. Tutte opportunità strategiche di prospettiva, da considerare con attenzione e a poche ore di macchina dai nostri confini. Si pensi solo alla possibilità di produrre noi stessi, dietro casa, quello che per vari motivi, ser-

ve al Paese e non possiamo o riusciamo a produrre in patria. Perché, ad esempio, non coltivare noi stessi o far coltivare per nostro conto, a condizioni concorrenziali, nelle fertili pianure della Valacchia o della Voivodina, quelle materie prime che co-

munque importiamo dall'estero. Per chiudere qualcuno si è poi accorto che i grandi Paesi asiatici e arabi hanno accaparrato 5 milioni di ettari di terre arabili in Asia ed in Africa. La sfide sono imponenti. Forse è in caso di starci dentro.

Gruppo Giovani Assalzzo: viaggio di istruzione in Olanda

La missione ha acceso i riflettori sul confronto con le realtà operative dell'industria mangimistica olandese. I commenti entusiasti dei partecipanti.

di Roberto Pavesi
Presidente Gruppo Giovani Assalzzo



giovani effettuano un'indagine di mercato in un supermercato olandese.



Il camion a scarico pneumatico.

Negli ultimi quattro mesi del 2010 l'attività del Gruppo Giovani di Assalzzo, ha sviluppato, alcune importanti attività formative, di crescita e confronto per i componenti del Gruppo. Il previsto programma di formazione per la comunicazione ha comportato lo svolgimento di due incontri dedicati ai temi "La comunicazione per la leadership" e "Il coaching in azienda". Entrambi gli argomenti hanno generato grande interesse e soprattutto il corso di coaching ha fornito elementi nuovi per il dialogo con i collaboratori e la gestione ottimale del proprio team di lavoro.

La missione in Olanda

Molto interessante per il Gruppo

Giovani è stato il viaggio effettuato dall'11 al 13 novembre 2009, in Olanda, con l'obiettivo di confrontare le realtà operative dell'industria mangimistica olandese con quelle italiane. Il viaggio, organizzato grazie alla collaborazione e all'ospitalità del Gruppo Denkavit, ho comportato un incontro serale con un rappresentante di Nevedi (l'Associazione dei produttori di mangimi olandesi), la visita di un impianto del Gruppo For Farmers, una delle più grandi aziende mangimistiche olandesi, la visita della cooperativa Boerenbond Deurne e dell'impianto di produzione del Gruppo Denkavit. Grazie alla grande apertura e disponibilità degli interlocutori abbiamo potuto comprendere le

numerose differenze presenti tra il sistema produttivo olandese e quello italiano. Il facile approvvigionamento delle materie prime, grazie all'utilizzo del trasporto su nave attraverso i canali navigabili olandesi, è un elemento di differenza importante.

È, inoltre, emerso come in Olanda la formulazione dei mangimi sia realizzata attraverso l'utilizzo di molti sottoprodotti provenienti dalle industrie alimentari locali. Questo consente al formulista olandese, in un Paese dove la produzione di materie prime agricole è molto limitata, di trovare ingredienti a basso costo al fine di produrre mangimi a costi competitivi. Grande attenzione è stata data anche al minor costo dell'energia

elettrica presente in Olanda, ai cortissimi termini di pagamento dei clienti (il termine può arrivare anche solo a sette giorni dalla consegna del mangime), alle norme restrittive contro l'inquinamento azotato che influenza l'economia degli allevatori e le caratteristiche nutrizionali delle diete utilizzate in quel Paese.

Investimenti e partnership

Molto interessante è stato anche scoprire come For Farmers, azienda leader della mangimistica olandese, investa tempo e denaro per lo sviluppo della partnership con i propri clienti, attraverso la fornitura di programmi informatici che consentono agli allevatori di monitorare l'efficienza dell'azienda e di facilitarne il management. Durante la visita dell'impianto della cooperativa Boerenbond Deurne l'apertura del nutrizionista ci ha permesso di confrontare i costi di produzione di un mangimista locale con quelli che di solito deve gestire un produttore italiano. Le ore dedicate poi alla conoscenza del Gruppo Denkavit e alla visita del loro impianto, ha

permesso di vedere più da vicino le realtà operative e le dotazioni tecniche di un'azienda leader nel suo mercato. Anche la visita degli impianti di For Farmers e di Boerenbond Deurne sono state esperienze molto importanti e tecnicamente molto interessanti per l'elevata efficienza e tecnologia mostrate.

Il viaggio ha, inoltre, fornito una grande occasione per tutti i componenti del Gruppo Giovani per trascorrere un po' di tempo insieme, per conoscersi più a fondo, per discutere e confrontarsi su alcune tematiche di interesse comune. Abbiamo passato molte ore piacevoli insieme e le attività ricreative hanno anche previsto una divertentissima partita a bowling seguita da una cena tipica. Colgo l'occasione per ringraziare ancora una volta il Gruppo Denkavit per la gentile ospitalità e per aver organizzato operativamente il viaggio.

Antonio Galtieri (Specialmangimi Galtieri)

Anche quest'anno il Gruppo Giovani Assalzo si è mostrato interessa-

to ad allargare i propri orizzonti della "cultura nel produrre mangimi" ad altri Paesi come l'Olanda. È un Paese che ha sviluppato una zootecnia all'avanguardia sfruttando la sua situazione idrogeologica.

Particolare attenzione è stata rivolta proprio al vantaggio di queste "autostrade ecologiche" che permettono la navigazione fluviale delle materie prime su chiatte rendendo competitivo l'approvvigionamento.

Questo è il primo punto da cui parte la curiosità del Gruppo Giovani sulla competitività olandese nel settore zootecnico.

Nel corso della prima visita allo stabilimento ForFarmers, infatti, sono state rivolte alcune domande ai colleghi olandesi sulla valutazione dei costi di produzione. Sempre sull'argomento costi, è stato aperto un intenso confronto con le nostre aziende, dal quale sono emerse situazioni interessanti. Per citarne alcune: la distanza massima della consegna dei mangimi non supera i 40 chilometri dai siti di produzione; l'assistenza tecnica e veterinaria



è monitorata presso gli allevamenti con assidua frequenza attraverso sistemi software collegati in rete; le vendite non subiscono nessun aggiunta di costi commerciali; i pagamenti dei mangimi avvengono per contanti senza aggravio di costi finanziari. Interessante è stata, inoltre, la visita agli impianti degli stabilimenti ForFarmers, Denkavit e Boerenbond Deurne ai quali va un particolare ringraziamento, dove, a parte l'accoglienza cordiale rivolta al Gruppo Giovani da parte dei dirigenti, è stato spiegato con chiarezza l'intero ciclo produttivo sino al funzionamento dei singoli macchinari rendendo esaustiva ogni domanda.

Simpatica e divertente è stata, infine, la serata gentilmente offerta dalla società Denkavit, dove il Gruppo ha trascorso momenti piacevoli tra amici, dimenticandosi per un momento di essere colleghi di lavoro.

Proprio su questi importanti valori si basa l'impegno di Assalzo che ha formato un Gruppo Giovani impegnati nel futuro e nella competitività rispettosa delle regole del gioco. Un viaggio, quello in Olanda, che ha aperto le porte a nuovi confronti per poter affrontare meglio nuove sfide in un mercato sempre più globale.

Michele Liverini (Mangimi Liverini)

Il viaggio in Olanda, organizzato da Assalzo nel mese di novembre del 2009, ha costituito un'importante occasione per poter conoscere da vicino la realtà produttiva del Nord Europa.

Dal contraddittorio con i rappresentanti dei due mangimifici visitati sono emersi dati particolarmente interessanti in merito all'organizzazione Nord europea dell'attività produttiva e commerciale di un'industria alimentare zootecnica.

Un aspetto importante riguar-

da la gestione della logistica che viene ottimizzata attraverso la concentrazione delle consegne nel raggio di 30 km. dal sito di produzione.

I mezzi adibiti al trasporto del prodotto finito sono dotati di scarico pneumatico: un accorgimento che permette di evitare la cosiddetta "cross contamination". Inoltre, le cisterne sono attrezzate con pannelli pubblicitari scorrevoli che trasmettono in successione la reclame delle varie industrie mangimistiche presenti sul territorio.

Mostrano, all'occorrenza, l'immagine fissa dell'industria per la quale in quel momento stanno lavorando.

Queste soluzioni permettono ai mezzi di viaggiare sempre a pieno carico, ottimizzando al massimo i costi e consentendo, quindi, l'offerta di un servizio molto competitivo. Un altro aspetto riguarda l'alta specializzazione degli allevatori; in particolare, gli allevatori di vacche da latte ricevono quotidianamente, tramite e-mail, i dati qualitativi del proprio prodotto conferito alla Centrale del latte.

Dal punto di vista commerciale per la gestione della clientela, in entrambi i mangimifici visitati, vengono utilizzati esclusivamente tecnici-alimentaristi, inquadri nell'organico aziendale, mentre non è presente la figura dell'agente di commercio.

Il sistema dei pagamenti prevede, per la quasi totalità delle merci acquistate, la regolarizzazione contestuale allo scarico.

Le merci vendute possono essere pagate alla consegna, in tal caso viene riconosciuto uno sconto dello 0,7%, oppure entro otto giorni dalla consegna a mezzo bonifico bancario, ed è questa la modalità più frequente adottata dai clienti (circa 80%).

Rilevante è l'aspetto dell'imposizione fiscale che risulta inferiore a quella italiana ed è pari ad un tasso di circa il 25,5%.

Alessia Pedersini (Cargill)

Il viaggio in Olanda è stata un'esperienza interessante, formativa e divertente. In una parola: entusiasmante!

Abbiamo avuto l'opportunità di conoscere un mercato all'avanguardia e diverso dal nostro e di incontrare realtà di estremo interesse, come il For Farmers e la cooperativa Boerenbond Deurne: visite interessanti, da cui sono uscite certamente arricchite.

Approfitto di questo spazio per ringraziare ancora una volta Denkavit, la cui ospitalità ha reso questa esperienza ancora più indimenticabile.

Lea Pallaroni (Assalzo)

Il viaggio in Olanda è stata un'esperienza nuova, che ha unito un intenso programma di lavoro con la possibilità di trascorrere insieme momenti di relax.

Non nascondo che molte delle idee più proficue per il futuro del Gruppo, nonché utili spunti per l'attività dell'Associazione sono proprio emersi durante i trasferimenti o davanti a una birra serale! Tornando agli aspetti lavorativi, nascosti dietro l'immagine di "giovani", i componenti del Gruppo ne hanno approfittato (quasi in maniera talvolta imbarazzante) per fare una raffica di domande dirette, puntuali e mirate agli operatori olandesi, che hanno dimostrato un'incredibile apertura e disponibilità, complice anche il fatto che il business mangimi è per sua natura legato al territorio e quindi gli oltre 1.000 chilometri che separano le due realtà aiutano a mantenere un clima di collaborazione. Sono emersi interessanti aspetti, sia commerciali che tecnici, che sono serviti da spunto per una riflessione su come è impostato il nostro sistema.

Colgo l'occasione per ringraziare il Gruppo Denkavit per aver organizzato il viaggio e per la disponibilità.



Diritto del lavoro: informativa in pillole

Ministero del Lavoro: accordo Governo, Re- gioni e Parti sociali su nuove linee guida per la formazione professionale

Il 17 febbraio 2010 il Governo, le Regioni e le Parti sociali hanno siglato l'accordo sulle linee guida per la formazione nel 2010.

L'accordo, che si articola su cinque linee guida, è finalizzato a sperimentare un utilizzo più efficace e mirato delle risorse disponibili per la formazione professionale, che nel 2010 ammontano a circa 2,5 miliardi di euro.

L'obiettivo è valorizzare la preparazione professionale degli inoccupati, disoccupati e dei lavoratori in mobilità o in cassa integrazione, innanzitutto attraverso la rilevazione dei fabbisogni formativi e l'introduzione di un metodo di apprendimento per competenze,

che sostituisca l'approccio scolastico per discipline separate.

L'accordo prevede anche l'istituzione, presso il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, di una cabina di regia nazionale per l'analisi dei fabbisogni di competenze e figure professionali nei territori e nei diversi settori produttivi, finalizzata non solo a rendere visibili i bacini di occupazione nascosta, ma anche e soprattutto a promuovere una qualificata occupabilità delle persone.

Risposta ad interpello n. 79/09 - Apprendistato quale contratto a tempo determinato o indeterminato

La Direzione generale per l'Attività ispettiva del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con interpello n. 79 del 12 novembre 2009,

ha risposto ad un quesito del Consiglio nazionale dell'Ordine dei Consulenti del lavoro, in merito alla riconducibilità del contratto di apprendistato ad un rapporto di lavoro a tempo indeterminato oppure a tempo determinato.

La risposta in sintesi:

“... Alla luce di quanto sopra esposto, appare possibile ritenere l'apprendistato quale contratto di lavoro a tempo indeterminato, dal quale il datore di lavoro può recedere solo per giusta causa o giustificato motivo, anche anteriormente alla scadenza del termine per il compimento dell'addestramento, senza incorrere negli obblighi risarcitori caratteristici del recesso ante tempus previsti per il contratto a tempo determinato...”.



Risposta ad interpellon. 76/09- Violazioni in materia di riposo giornaliero e settimanale e cumulo giuridico

La Direzione generale per l'Attività ispettiva del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con interpellon n. 76 del 19 ottobre 2009, ha risposto ad un quesito della Confindustria, in merito alla possibilità di applicare alle violazioni riguardanti la disciplina del riposo giornaliero e settimanale contenuta nel D. Lgs. n. 66/2003, le disposizioni dell'art. 8, comma 1, Legge n. 689/1981.

La risposta in sintesi:

"... Ciò posto, occorre ora chiarire se, "fermo restando quanto stabilito dall'art. 8, comma 1, Legge n. 689/1981", nel caso di violazione degli artt. 7 e/o 9 del D.Lgs. n. 66/2003 come conseguenza di una unica azione o omissione da parte del datore di lavoro, sia possibile considerare tale condotta nel termine di concorso formale (omogeneo o eterogeneo) di illeciti amministrativi e, quindi, applicare la sanzione quantificabile

secondo il criterio del cumulo giuridico disciplinata dal citato art. 8 della Legge n. 689/1981.

A tal proposito, questo Ministero è intervenuto con la circ. n. 81/1987 precisando che l'applicazione del cumulo giuridico di sanzioni deve ritenersi preclusa all'ispettore del lavoro poiché "essa richiede delicate ed ampie potestà discrezionali che possono essere esercitate solo" dall'Autorità competente a ricevere il rapporto a norma dell'art. 17, Legge n. 689/1981. Pertanto nella fase procedimentale di contestazione/notificazione dell'illecito amministrativo di cui all'art. 14 Legge citata, gli organi ispettivi possono esclusivamente quantificare la sanzione ai sensi dell'art. 16, Legge n. 689/1981 "in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il minimo della sanzione edittale, pari al doppio del relativo importo".

Da ciò consegue che l'inciso della circolare n. 8/2005 non va inter-

pretato nel senso di consentire l'applicazione dell'art. 8, comma 1, Legge n. 689/1981 - e quindi del cumulo giuridico - in sede di accertamento/contestazione degli illeciti di cui agli artt. 7 e 9 del D.L.vo n. 66/2003, ma nel senso di ammettere, mediante il successivo provvedimento di ordinanza ingiunzione, la rideterminazione dell'importo sanzionatorio, già quantificato ai sensi dell'art. 16, Legge n. 689/1981, a condizione che dagli atti istruttori emergano elementi atti a configurare l'unicità della condotta illecita a fronte della pluralità di violazioni.

A tale riguardo - con riferimento alla fase ispettiva - si richiama il dovere, per gli ispettori, di fornire al Direttore gli elementi utili per evidenziare tale unicità d'azione".

Giurisprudenza

Effetti della mancata impugnazione del licenziamento

Con sentenza n. 2676 del 5 febbraio 2010, la Cassazione ha affermato che la mancata impugnazione del provvedimento di licenziamento nel termine perentorio dei 60 giorni, preclude sia il reintegro in azienda che l'ordinaria azione di risarcimento del danno. La Suprema Corte ha affermato altresì che il breve termine di decadenza di 60 giorni è stabilito a garanzia della certezza della situazione di fatto. Da ciò discende che trascorso tale termine non può essere richiesto neanche il risarcimento del danno atteso che non è possibile far accertare giudizialmente l'illegittimità del provvedimento di recesso.

Trasferimento di reparto ed ipotesi di mobbing

Con sentenza n. 2615 del 5 febbraio 2010, la Cassazione ha affermato che il mero trasferimento di un lavoratore da un reparto all'altro, determinato da situazioni comportamentali rilevate all'interno dello stesso, non è affatto da considerare mobbing.