

GIORNALE DI ECONOMIA, LEGISLAZIONE, RICERCA E NUTRIZIONE DEL SETTORE MANGIMISTICO

Mangimi & Alimenti

SETTEMBRE/OTTOBRE 2012

NUMERO 5 ANNO IV



• **ATTUALITÀ**

Articolo 62: Il punto del Ministero



• **RICERCA**

Recensione "Pane e Pace"



• **RITRATTI**

Dell'Aventino Mangimi



Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale 70% NE/TN


ASSALZOO

NORMATA

Alberto Allodi: l'agroalimentare chiave di sviluppo oltre la crisi



la meccanica



**TECHNOLOGY
& EXPERIENCE**



**MACHINERY
& PRODUCTION PLANTS**



**DIES
& ROLLS**

www.lameccanica.it



LA MECCANICA SRL DI REFFO

administration and production: via nicolini, 1- loc. facca - 35013 cittadella - pd - italy
tel: +39 049 9419000 - fax: +39 049 5972171 - lameccanica@lameccanica.it



SOMMARIO

L'EDITORIALE

PAC 2014/2020: un'opportunità a rischio..... 3
di Giulio Gavino Usai

ATTUALITÀ

«Articolo 62, una svolta moralizzatrice» 6
di Cosimo Colasanto



«Patti chiari e trasparenti per tutta la filiera grazie all'articolo 62» 10
di Cosimo Colasanto

Piscopo (Legacoop): «Dall'articolo 62 cambiamenti importanti, ma serve più informazione»..... 13
di Miriam Cesta



ECONOMIA

Mais, soia e orzo Ecco le Tendenze..... 17
di Cosimo Colasanto

Un bilancio provvisorio dei comparti bovino e suino nel 1° semestre 2012.....20
di Bruno Massoli

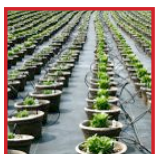


FOCUS ASPA

Micotossine negli alimenti per animali: scenario presente e sfide future..... 23
a cura dell'ASPA

RICERCA

Bovini e suini. mangimi, fattore di sicurezza alimentare per il consumatore 27
di Agostino Macri



Pane e Pace, è il sapere nostalgico a bloccare gli Ogm..... 29
di Silvia Soligon

PET-CARE

Energia altamente digeribile per il benessere quotidiano del cane..... 32
a cura di CONAGIT



RITRATTI

Dell'Aventino Mangimi: «Alimentati da una grande passione» 34
di Miriam Cesta



Direttore Editoriale
Giulio Gavino Usai

Direttore Responsabile
Salvatore Patriarca

Comitato di Redazione
Elisabetta Bernardi,
Michele Fusillo,
Lea Pallaroni
Giulio Gavino Usai

Segreteria editoriale
Nadia Comerci
info@noemata.it
06-45445698

Abbonamenti
info@noemata.it
06-45445721
Abbonamento annuale: 20 euro

Pubblicità
info@noemata.it
06-45445721

Edizione, direzione, redazione, pubblicità e amministrazione
Noemata Srl
Via Delle Terme Deciane, 10
00153 Roma

Sede operativa:
via Cesare Rasponi, 7b
00162 Roma
tel. +39 0645445698
tel./fax +39 0645445721

Stampa
La Grafica
Mori - Trento

Autorizzazione
N 7911 del 16/12/2008
del Tribunale di Bologna



Qualità - Sicurezza

La Qualità e la Sicurezza finale dei mangimi è il principale obiettivo del nostro lavoro.

Il Codex Assalzo è nato per assicurare il più elevato livello di sicurezza e per garantire una produzione di qualità anche agli allevatori più esigenti.

Le aziende associate ad Assalzo investono per migliorare la qualità della produzione, la sicurezza dei consumatori e il benessere degli animali.

Codex Assalzo: una garanzia per l'intera filiera zootecnica, dall'allevatore al consumatore finale.

Un'iniziativa di
Assalzo
con il patrocinio di



L'Editoriale

di Giulio Gavino Usai

Assalzo

PAC 2014/2020: un'opportunità a rischio

La riforma della Politica Agricola Comune si trova nel bel mezzo di un vero e proprio pantano nel quale si stanno faticosamente muovendo i tre principali attori europei da cui dipenderà il futuro dell'agricoltura dell'Unione, e cioè la Commissione, il Parlamento e il Consiglio, a cui si sta aggiungendo ora anche un quarto protagonista, il bilancio comunitario.

Con la fine di quest'anno si sarebbero dovute scrivere nel dettaglio le norme per la disciplina della PAC del dopo 2014, ma purtroppo ad oggi siamo ancora in mezzo al guado e al momento la soluzione sembra essere ancora molto lontana.

Già le proposte iniziali della Commissione, presentate a ottobre dello scorso anno, sono sembrate da subito inidonee e molto lontane dall'effettiva realtà che il settore agricolo sta vivendo nel suo complesso a livello non solo europeo, ma addirittura mondiale, dominato da una domanda crescente che tende a superare

l'offerta e con una conseguente forte instabilità dei prezzi sui mercati. Proposte dalle quali emerge che la principale preoccupazione della Commissione non sembra essere tanto quella di fornire uno strumento di maggiore competitività per tutti gli agricoltori europei, quanto quella di trovare una giustificazione agli occhi dell'opinione pubblica sul perchè l'agricoltura debba continuare a rappresentare un capitolo di spesa per il bilancio comunitario.

Un fatto del tutto sorprendente perchè parlando di PAC si fa riferimento a una politica di indirizzo di un settore economico fondamentale per l'intera Unione Europea, con riflessi notevoli anche sotto il profilo sociale e occupazionale ma, soprattutto, perchè essa riguarda un'attività di importanza strategica se si guarda al ruolo imprescindibile che l'agricoltura occupa al fine di garantire, nel prossimo futuro, gli approvvigionamenti alimentari per i cittadini di ben 27 Paesi, che costituiscono oggi l'UE e che dal 1 gennaio 2013, diventeranno 28 con l'entrata anche della Croazia.

Pensare di lasciare l'agricoltura al suo destino senza una seria politica di sostegno che ne favorisca mantenimento e crescita, significa lasciare il nostro destino nelle mani di altri, abbandonandolo alle incognite degli approvvigionamenti dall'estero, che resterebbero l'unica via per assicurarsi di che sopravvivere, qualora non fossimo più in grado di provvedere da soli al fabbisogno alimentare interno.

È purtroppo triste dover constatare che la Politica Agricola Comune venga percepita dall'opinione pubblica come un peso e che le Autorità europee accettino di degradarla a mero strumento assistenzialistico per gli agricoltori, anzichè valorizzarne il ruolo e promuoverla, nella convinzione che si tratti di uno strumento e di un investimento indispensabili per la crescita, con importanti ricadute sociali, occupazionali e ambientali che coinvolgono un'intera filiera,



ASSALZOO

Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

<p>Presidente Alberto Allodi</p>	<p>Vice Presidenti Maurizio Ferraroni Antonio Galtieri Gino Giuntini</p>
---	---

Segretario Generale
Lea Pallaroni

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

quella appunto agro-alimentare, che dal dopoguerra a oggi ha consentito di elevare il benessere dell'Unione Europea.

Ed è sorprendente che, nonostante molte critiche mosse contro le proposte della Commissione, non solo dalle rappresentanze di tutta la filiera agro-alimentare, ma anche dallo stesso Parlamento Europeo, l'impostazione generale della PAC data dalla Commissione sia rimasta sostanzialmente invariata e persegua ancora la sua deriva verde, senza fornire agli agricoltori europei alcuno strumento che possa consentire loro di investire per crescere e per fare fronte alla costante aumento della domanda di prodotti alimentari a livello non solo europeo, ma globale.

Come se non bastasse si sta profilando un altro duro colpo alla PAC, proveniente dal nuovo quadro finanziario UE 2014-2020 che si va delineando in questi giorni e che contemplerebbe una riduzione complessiva del bilancio comunitario di circa 80 miliardi di euro. Una forte riduzione, che se confermata, non mancherebbe di tradursi in un ulteriore notevole impoverimento delle già magre risorse finanziarie destinate all'agricoltura (si stimano circa 25 miliardi di euro in meno) tale da suscitare nuovi forti dubbi sul reale ruolo della prossima PAC e sulla sua capacità di fornire un concreto e necessario sostegno all'agricoltura europea nel prossimo futuro.

Probabilmente, prima o poi, la globalizzazione imporrà un confronto più aperto sui mercati mondiali e gli operatori dovranno imparare a combattere sul mercato ad armi pari e quindi privi anche di sostegni pubblici, ma la PAC

che si va profilando rischia di imporre ai nostri agricoltori e ai nostri allevatori, così come alle imprese di trasformazione del settore agro-alimentare, di doversi confrontare sul mercato sopportando maggiori oneri rispetto agli altri player che operano nel resto del mondo. Non è possibile basare la nuova PAC su un sistema che va a minare la competitività dei nostri operatori agricoli con l'imposizione di adempimenti supplementari che gli altri non hanno (benessere animale, condizionalità ambientale, sicurezza alimentare, ecc.), senza le adeguate forme di sostegno necessarie a sostenere i maggiori costi che derivano da tali adempimenti.

Sicuramente la grave situazione economica che stiamo attraversando impone che si realizzino economie anche in agricoltura, ma questo non giustifica imporre obblighi che mettono fuori concorrenza la nostra agricoltura.

Occorrerà semmai prevedere un impiego più razionale ed efficiente delle risorse finanziarie a disposizione, evitando ogni possibile spreco e facendo in modo che possano beneficiare degli aiuti previsti soltanto coloro che realmente svolgono l'attività di produzione agricola, dalla quale provenga la loro principale fonte di reddito.

L'Unione Europea, attraverso la PAC, ha il dovere di fornire ai suoi produttori agricoli gli strumenti per continuare a svolgere e a far crescere questa attività fondamentale e strategica nell'interesse dei Paesi membri ed ha, al contempo, la responsabilità di assicurare a tutti i suoi cittadini la sicurezza degli approvvigionamenti alimentari necessari a garantire, almeno, il proprio fabbisogno interno. ■



Nuovo da Suomen Rehu

progut[®]

RUMEN

**L'unico lievito di birra idrolizzato
per i ruminanti**



**Miglioratore delle fermentazioni
ruminali scientificamente provato**

- Meccanismo d'azione ben documentato
- Efficacia provata scientificamente
- Stabile allo stoccaggio
- Stabile alla pellettatura
- Qualità del prodotto costante

Distributore:



Denkavit Italiana srl
Via Brescia, 112 - 25018 Montichiari (BS)
Tel. 030 9650400
Fax 030 9981071





«Articolo 62, una svolta moralizzatrice»

Intervista al Presidente di Assalzo Alberto Allodi

di **Cosimo Colasanto**
redazione

Orgogliosi di aver contribuito allo sviluppo del Paese e della sua economia, ottimisti rispetto alle opportunità offerte dall'Expo 2015, ma realisti e vigili rispetto alle attuali condizioni del settore che continua "a vivere tensioni legate alle fibrillazioni del prezzo delle materie prime". Nella situazione di crisi economica, che ha colpito tutti gli attori della filiera, il Presidente di Assalzo **Alberto Allodi** guarda con "soddisfazione" all'attuazione dell'articolo 62 del "Cresci Italia", perché "si tratta di una norma di moralizzazione della quale il nostro sistema aveva ormai bisogno, una soluzione non ulteriormente rimandabile".

Una soluzione non rimandabile per via della crisi, presidente Allodi?

La realtà è che stavamo vivendo in un "medioevo" della transazione. Eravamo precipitati a livelli tali per cui tutta la filiera correva il rischio di un impasse, con pagamenti che oltrepassavano anche i 180 giorni dall'emissione della fattura. Tempi "biblici" che non

erano giustificabili. Per questo dico che l'articolo 62 rappresenta un salto qualitativo necessario. Questa norma riduce, finalmente, l'esposizione che era arrivata a livelli insostenibili e che generava rischi pesantissimi per le aziende. Ma dirò di più: si tratta di un passo che moralizza il costume socioeconomico di questo Paese e che può dare anche slancio e maggiore fiducia agli imprenditori che intendono investire.

Si poteva fare prima e si poteva fare meglio?

Naturalmente non sono solo luci, ci sono anche ombre. Alla norma si è arrivati attraverso un lungo processo, talvolta troppo farraginoso. E anche l'accoglienza in certi settori non è stata molto entusiastica: basti pensare che c'è stato, e forse c'è ancora, chi ha



sostenuto che i mangimi non rientrerebbero tra le categorie contemplate dalla legge. Ecco, alla luce di argomentazioni come questa, l'urgenza di tale norma e una sua rapida e uniforme applicazione si rendono ancora più necessarie.

Questo è solo un punto di partenza, siamo chiamati ancora ad un grande impegno, perché credo che ci sarà bisogno di almeno 3-4 mesi per andare a regime. Ma ripeto: la norma è un elemento di moralizzazione dei rapporti economici tra operatori per la quale si è aspettato anche troppo tempo. Ora si deve fare attenzione che non vi siano "colpi di mano".

Il tempo della crisi, invece, non è ancora passato. Il settore mangimistico l'ha vissuto più da vicino sui mercati dei prezzi delle materie prime. Vede una via di uscita?

Gli ultimi indicatori registrano alti e bassi e i timidi raffreddamenti dei prezzi, registrati in qualche caso, non debbono creare false aspettative. Le principali materie prime sono ancora sotto tensione e non è possibile riconoscere quanto queste tendenze siano frutto di sane leggi di mercato e quanto di speculazione. E



sappiamo quanto tutto questo abbia pesato sul fronte del settore agroalimentare e zootecnico. Il costo alimentare giornaliero è aumentato, con ripercussioni evidenti su tutta la filiera. Abbiamo cercato di agire con responsabilità in un momento difficile, cercando di "ammortizzare", per quanto possibile, gli effetti sui nostri clienti, anche a scapito di ritorni meno soddisfacenti. Abbiamo subito l'"effetto fisarmonica", che cercando di attenuare la tendenza rialzista ne ha scaricato le fibrillazioni sugli anelli deboli della catena. Adesso, però, l'effetto sta arrivando anche sui consumatori e questo dovrebbe far riflettere sull'urgenza di alcune misu-

re non più procrastinabili.

Per esempio?

Siamo un Paese sostanzialmente deficitario di materie prime, cereali e farine proteiche in testa, ed occorre garantire alla trasformazione la possibilità di importare senza ostacoli economici, i dazi, o tecnici - sono infatti molte le varietà di mais e soia coltivate nel mondo il cui impiego non è autorizzato nell'Unione Europea - per rendere più facile l'approvvigionamento per l'uso mangimistico di cereali foraggeri, quali mais, grano tenero ed orzo, ma anche di altri cereali minori, come ad esempio il sorgo.

Sempre in tema di mais è cruciale definirne la sua disponibilità nei tempi a venire. La produzione di mais in Italia si è ridotta significativamente già da tempo e quest'anno, a causa di condizioni climatiche eccezionali, è ulteriormente diminuita.

Vale ancora l'equazione che un'agrozootecnica debole equivale a un Paese debole nel suo complesso?

Credo che per rispondere a questa domanda non dobbiamo mai dimenticare il ruolo



che l'agroindustria ha avuto nel nostro Paese, della capacità che ha dato all'intero sistema di uscire dagli anni del dopoguerra, segnati dalla fame e dalla povertà, non solo creando ricchezza, ma permettendo una evoluzione di tutti gli indicatori del benessere legati alla persona: statura, aspettativa di vita, benessere generale. Si è trattato di un salto in avanti straordinario, che ha fatto guardare tutto il mondo al "miracolo italiano" come un fenomeno senza uguali, ma anche una modificazione profonda nella qualità della vita degli italiani che d'un tratto si sono trovati una disponibilità alimentare senza precedenti e un menu che non confinava più la carne a pasto della Domenica. L'agrozootecnica ha avuto il merito di aver soddisfatto un benessere crescente, che ha stimolato la domanda, facendo crescere industria e occupazione. Abbiamo potuto disporre di più latte con cui

nutrire i nostri figli, più uova, carne e pesce per dare a tutti più elementi nutritivi. Un benessere alimentare che ha contribuito in modo determinante a farci diventare uno dei Paesi con la popolazione più longeva al mondo.

Oggi, semmai, il problema è contrario: i modelli alimentari proposti da Oltreoceano sono un pericolo per noi?

Credo che in questo l'Europa, e in particolare l'Europa del Sud, l'Europa Mediterranea rappresenti un baluardo d'equilibrio, di sana alimentazione difficilmente espugnabile. La nostra cultura alimentare è immune dagli eccessi tipici di altri Paesi, a cominciare dagli Stati Uniti, ma frequenti anche nel Nord Europa. Abbiamo uno stile alimentare invidiabile e un'impostazione salutista dei nostri regimi dietetici rinomata in tutto il mondo, tan-

to da farne elemento centrale dell'Expo 2015.

L'Expo e il futuro del sistema, appunto. Si sente l'esigenza di una scossa, di nuove leve o di un sistema immunitario più forte di fronte alle sfide?

Stiamo sicuramente attraversando un momento di difficoltà su molti fronti e penso che per recuperare il gap che abbiamo accumulato ci sarà bisogno di tempo e di uno sforzo straordinario di tutto il sistema economico. Noi, da par nostro, ci siamo concentrati sui tre fronti: innovazione, responsabilità e sicurezza alimentare, il ruolo dei giovani imprenditori. Abbiamo orientato delle scelte organizzative, abbiamo individuato le aree da presidiare con comitati ad hoc e stiamo guardando all'Expo da cui arrivano segnali di corrispondenza positiva con le attese della filiera. ■



The logo for Optigen, featuring a stylized 'O' composed of yellow dots of varying sizes, followed by the word 'ptigen' in a lowercase, sans-serif font with a registered trademark symbol (®).

risparmia oltre
20 EURO A CICLO!

finalmente razioni **SENZA** soia,
COSTO MENO e produco più
LATTE!



più **LATTE** e più **MOZZARELLA!**

VIENI A TROVARCI ALLA FIERA DEL BOVINO DA LATTE

PORTA LA TUA RAZIONE, COMPILA IL COUPON E

PARTECIPA ALL' ESTRAZIONE GIORNALIERA DI UN TABLET!



TI ASPETTIAMO!

CREMONA 25-28 OTTOBRE 2012 - PAD. 2 - STAND 272/273

The Alltech logo, featuring a stylized orange 'A' followed by the word 'Alltech' in a bold, black, sans-serif font with a registered trademark symbol (®).

Copyright, ©, 2011, Alltech. All rights reserved

Tel: 0039 051 434987 • www.alltech.com/italy

 www.facebook.com/AlltechNaturally  www.twitter.com/@Alltech

«Patti chiari e trasparenti per tutta la filiera grazie all'articolo 62»

Intervista al dottor Carlo Sacchetto, Capo della Segreteria tecnica del Mpaaf

di Cosimo Colasanto
redazione

Ha tagliato il traguardo nei tempi previsti, come promesso dal Ministro delle Politiche agricole Mario Catania, il decreto attuativo dell'articolo 62 del "Cresci Italia", la legge sulle liberalizzazioni che ha introdotto tempi certi nei pagamenti e la regola dei contratti scritti per il mercato dei prodotti agroalimentari. Una norma che dà fiato alle aziende del settore che in tempo di crisi rischiavano di attendere anche oltre 180 giorni per i pagamenti. "La novità di fondo è che con l'entrata in vigore dell'articolo 62 viene definito un quadro di regole certe e trasparenti per le relazioni commerciali lungo le filiere dei prodotti agricoli ed alimentari – dice a Mangimi&Alimenti **Carlo Sacchetto**, Capo della Segreteria tecnica del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - volte a tutelare i soggetti economici più vulnerabili, contribuendo, inoltre, a favorire l'aggregazione dell'offerta e a rendere più efficienti le filiere stesse".

La disciplina introduce anche delle forme determinate per contrastare gli abusi, dato che "il giudice e l'Antitrust – continua Sacchetto - potranno

intervenire d'ufficio o anche dietro segnalazione delle organizzazioni di categoria, garantendo ulteriormente la tutela dei soggetti vittime di pratiche sleali".

Dottor Sacchetto, quali

sono i tre punti principali del provvedimento?

"Le principali novità giuridiche previste dall'articolo 62 sono l'obbligatorietà del contratto scritto per le cessioni di prodotti agricoli ed alimentari, escluse solo le vendite ai



consumatori finali. I contratti devono indicare sei elementi obbligatori pena la nullità: durata del contratto, la quantità le caratteristiche ed il prezzo del prodotto venduto, le modalità di consegna e di pagamento. Non ci saranno aggravii amministrativi dal momento che le tipologie contrattuali sono libere, nei casi più semplici può essere sufficiente la fattura o il documento di trasporto con poche integrazioni. In secondo luogo è prevista l'individuazione delle pratiche commerciali sleali e delle relative sanzioni applicabili da parte dell'Antitrust. E ancora la fissazione di termini massimi di pagamento oltre i quali decorrono interessi di mora".

Punto molto atteso dagli operatori era la definizione dei tempi certi. A norma dell'articolo 62 e del decreto attuativo il pagamento delle merci alimentari dovrà essere effettuato entro 60 giorni a decorrere dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura, ulteriormente ridotti a 30 giorni nel caso di prodotti deperibili. Regole trasparenti, in un settore che ha una lunga "memoria" di contrattazioni verbali.



Perché è stato necessario ricorrere a una disciplina così precisa dei rapporti contrattuali?

"Va ricordato che l'articolo 62 si applica a tutte le cessioni di prodotti agricoli ed alimentari, a prescindere dall'entità e dall'anello della filiera in cui avviene la cessione, senza deroghe. È evidente che si tratta di una gamma estremamente ampia e variegata di tipologie di rapporti che la legge tratta senza differenziazioni. L'esigenza del contratto scritto nasce dal fatto che in taluni ambiti la parte contrattuale più debole, di solito, anche se non sempre,

il creditore, non risulta sufficientemente tutelato. In ogni caso la definizione scritta degli elementi contrattuali obbligatori è un elemento di chiarezza nelle relazioni per entrambi i contraenti. Stipulare contratti chiari e trasparenti va considerato un elemento di crescita dell'intero settore".

Il decreto attuativo fissa in modo preciso le modalità della disciplina. Manca secondo lei ancora qualche azione sul fronte della comunicazione agli operatori delle nuove regole?

"La norma è entrata in vigore



dal 24 ottobre e nelle settimane precedenti si sono svolti numerosi convegni e seminari sul tema e molti ne seguiranno. Autorevoli giornali dedicano ampio spazio all'argomento con rubriche speciali. D'altro lato il processo di sviluppo del decreto applicativo, redatto dal Ministero delle politiche agricole di concerto con il Ministero dello sviluppo economico, che ha ottenuto il parere favorevole del Consiglio di Stato, si è sviluppato con una sequenza di trasparenza che ha pochi precedenti, attraverso consultazioni collettive e tavoli bilaterali con le organizzazioni dei soggetti economici interessati, la pubblicazione degli schemi di decreto nelle more della loro formale approvazione ed un fitto dialogo con tutti i soggetti interessati. Riteniamo che il livello di cono-

scenza tra gli operatori, grazie soprattutto all'opera di divulgazione delle Organizzazioni professionali e di categoria, sia molto elevato. Ovviamente si tratta di una legge nuova e sotto certi aspetti assai innovativa e se sarà necessario un supplemento di informazione l'Amministrazione è pronta a fare la sua parte".

È previsto un filo diretto per gli operatori con gli uffici tecnici del Ministero per risolvere dubbi sull'applicazione?

I tecnici del Ministero delle politiche agricole insieme ai colleghi dello Sviluppo economico e dell'Antitrust stanno valutando alcune possibilità, tuttavia desidero segnalare che negli ultimi tempi, le numerose richieste di chiarimento che giungono vertono

più su temi generali, come l'interpretazione di norme del Codice civile in materia di contratti oppure delle norme fiscali generali che la nuova norma non modifica, piuttosto che su tematiche specifiche. L'articolo 62 sta in un solo foglio ed il decreto applicativo è altrettanto snello e scritto in un italiano semplice, pur rispettando il rigore giuridico. Spesso è sufficiente leggerlo per chiarire i dubbi.

Faccio un semplice esempio: per sapere se un prodotto agricolo è soggetto o meno all'articolo 62, domanda molto ricorrente, non servono interpretazioni complesse o interpellare grandi esperti, è sufficiente controllare se il prodotto è presente nell'Allegato I del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea, a portata di click per chiunque". ■



Piscopo (Legacoop): «Dall'articolo 62 cambiamenti importanti, ma serve più informazione»

di Miriam Cesta
redazione

Nuove regole per il pagamento dei prodotti agricoli che dovrà essere effettuato entro 60 giorni a decorrere dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura, ridotti a 30 per i prodotti deteriorabili. A metterle a punto, l'articolo 62 del "Decreto Cresci Italia" entrato in vigore il 24 ottobre scorso. «I cambiamenti saranno particolarmente importanti nel comparto mangimistico perché interverranno a modificare consuetudini che risultano profondamente distanti rispetto a quanto si è voluto introdurre con questa nuova disposizione di legge»: a parlare delle novità apportate al settore agroalimentare dall'adozione della nuova normativa è Giuseppe Piscopo, Direttore Generale Legacoop Agroalimentare. Secondo il quale la nuova normativa non è però ancora sufficientemente nota tra gli addetti ai lavori: «Il livello di conoscenza della normativa - spiega - non è molto elevato, e ampie fasce di operatori non sembrano ancora oggi avere piena cognizione dei cambiamenti introdotti».

1) Nonostante l'articolo 62 sia legge da marzo e la sua applicazione sia stata

stabilita a partire dal 24 ottobre scorso, sono ancora molte le categorie di operatori - in particolare allevatori e agricoltori - che non sembrano aver piena conoscenza della portata della norma.

È vero che, nonostante i sei mesi di tempo previsti dalla legge per l'entrata in vigore delle norme previste, ancora oggi il livello di conoscenza della normativa non sia molto elevato e che esistono ampie fasce di operatori che non sembrano avere piena cognizione dei cambiamenti introdotti. Sicuramente la materia è complessa e modificare le abitudini consolidate è comunque un'impresa ardua: tuttavia riteniamo che questo sia un passaggio fondamentale per avviare quel necessario processo di riequilibrio nella distribuzione del valore lungo la catena alimentare, che costituisce oggi uno dei punti più critici del nostro sistema agroalimentare.

2) Quali possono essere considerati i «pro» che derivano dall'entrata in vigore di questo articolo?

La nostra organizzazione cooperativa, unitamente alle altre centrali aderenti all'Alleanza

delle Cooperative Italiane, ha fin da subito condiviso e sostenuto questa scelta voluta dal Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Mario Catania, e oggi accogliamo con soddisfazione l'entrata in vigore della nuova normativa che, introducendo regole precise nelle relazioni commerciali che riguardano prodotti agricoli e alimentari, tende ad andare proprio nella direzione da noi auspicata che è quella di riequilibrare i rapporti di forza tra il mondo della produzione e quello della distribuzione. La trasparenza dei contratti, l'obbligo della forma scritta e il rispetto dei tempi di pagamento dei prodotti entro i limiti dei 30 e 60 giorni (a seconda se essi siano deperibili o no) costituiscono per noi altrettanti punti di forza della normativa che possono produrre gli effetti positivi da noi auspicati. Questo tema è particolarmente sentito anche a livello europeo: da alcuni mesi è infatti stato attivato un "Forum di Alto Livello" che sta lavorando per migliorare il funzionamento nella filiera alimentare e che ha già individuato tutta una serie di pratiche commerciali corrette e sleali; e proprio a queste ultime gli estensori del decreto applicativo dell'art.62



hanno ritenuto opportuno fare riferimento.

3) Quali i «contro»?

La forte complessità e la notevole ampiezza della materia rispetto alla quale l'art.62 si propone di intervenire genera, almeno da parte nostra, una certa preoccupazione per le difficoltà applicative che si potranno incontrare in particolare nelle prime fasi dall'entrata in vigore. Siamo consapevoli infatti che gli elementi introdotti dal nuovo sistema normativo andranno a incidere in modo profondo su prassi e consuetudini fortemente consolidate nel nostro sistema, e che ci potrà essere bisogno anche di un aggiustamento della norma alla luce delle esperienze maturate nei primi mesi di applicazione. A tale

proposito abbiamo apprezzato la disponibilità che in tal senso hanno già espresso i due Ministri competenti in materia, il Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Mario Catania e il Ministro dello Sviluppo economico Corrado Passera. Da parte nostra saremo sicuramente disponibili a collaborare attivamente, così come abbiamo già fatto in questi mesi, affinché l'impianto normativo possa essere migliorato attraverso una revisione che ne agevoli l'applicazione senza, tuttavia, stravolgere la volontà politica che è alla base dell'intervento legislativo originario.

4) L'articolo 62 prevede l'adozione di uno specifico decreto attuativo che dovrebbe chiarire molti

punti di difficile interpretazione della norma.

Nei giorni scorsi il decreto attuativo dell'art. 62 è stato firmato dai Ministri Catania e Passera. Il decreto, che nella sua ultima stesura ha positivamente accolto i suggerimenti e le raccomandazioni formulate dal Consiglio di Stato, tende a colmare una parte importante di dubbi interpretativi che la legge aveva lasciato in sospeso. Sicuramente se il testo del decreto fosse stato a disposizione con qualche settimana di anticipo avrebbe consentito, anche da parte nostra, una riflessione più attenta sulle modalità operative per la sua attuazione. Tuttavia siamo anche convinti che sarà fondamentale l'esperienza maturata in fase di concreta applicazione, per poter poi apportare i necessari correttivi. ■

ROVIMIX®
β Carotene



Pensato per il successo



www.rovimixbetacarotene.com

DSM Nutritional Products
Istituto delle Vitamine SpA
Via G. Di Vittorio
20090 Segrate (MI)
Tel. +39-02-21641, Fax +39-02-216477
idvfeed.segrate@dsm.com
www.dsmnutritionalproducts.com

HEALTH · NUTRITION · MATERIALS

Con il nostro innovativo ROVIMIX® β-Carotene avrete un prodotto di ottima qualità e la certezza di maggiori stabilità e biodisponibilità. Unite a questo il nostro esclusivo strumento per misurare il livello di β-Carotene nel plasma sanguigno degli animali, e otterrete la soluzione perfetta per la fertilità.

 **DSM**
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.



Borsari

Agri Trading & Logistics

Da sempre trader di materie prime per l'agricoltura e la zootecnia, la Borsari E. & C. ha rafforzato la sua azione in ambito nazionale ed internazionale, diventando leader nella commercializzazione di cereali, loro derivati, prodotti di origine vegetale, fibrosi, prodotti di origine minerale.

Seguendo il processo di globalizzazione dei mercati, oggi la missione è quella di essere un fermo punto di riferimento per i clienti fornendo un'assistenza completa, per gestire in modo particolare le nuove opportunità commerciali offerte dall'allargamento dell'Europa.

Nella Borsari E. & C. non si trova solo un primario trader di una vasta gamma di prodotti, ma soprattutto grazie alle moderne ed importanti strutture, un partner in grado di offrire un servizio logistico completo.

www.borsarigroup.com

RAIL TERMINAL

Borsari - scalo merci ferroviario - Villa Poma MN



Borsari E & C srl via di Mezzo 114/e Nonantola Modena Tel 059.540511

Mais, soia e orzo

Ecco le Tendenze



I dati Ismea riflettono la contrazione generale della produzione mondiale sul mercato mondiale

di Cosimo Colasanto
redazione

Nel 2012 la flessione dei primi tre trimestri della produzione mondiale di mais è pari al 5,2% su base annua. In particolare sul calo delle rese ha pesato la più grave siccità degli ultimi 50 anni negli Stati Uniti, dove è stata registrata una contrazione del 13,3%. Balzo in avanti per il Brasile, che in un anno è passato da 57 a circa 73 milioni di tonnellate di mais prodotte, con una progressione del 26,5%. Flessione diffusa anche per la produzione di orzo, eccetto che in Argentina, Canada ed Europa (Ue-27). In controtendenza la

soia, che a fine anno dovrebbe chiudere con una progressione vicina all'11% grazie alla crescita di Brasile e Argentina. Sono i dati parziali, aggiornati alla fine di ottobre, raccolti da Ismea nel bollettino trimestrale di "Analisi e previsioni per i settori agroalimentari", che fa luce anche sulle performance negative dei raccolti delle tre materie prime in Italia: una contrazione del 13% per quanto riguarda il mais da attribuire non alla leggera flessione degli investimenti, ma alla netta contrazione delle rese per ettaro; stessa riduzione colpisce la soia (-13%) che

sconta anche una contrazione (-19%) delle superfici coltivate, a cui si aggiunge un ulteriore riscaldamento dei prezzi che a settembre sono saliti di 30 euro a tonnellata rispetto a luglio, portandosi a quota 525 euro/t, prima di far registrare una lieve inversione di tendenza nelle prime due settimane di ottobre.

Focus sui prezzi

In linea con l'andamento del prezzo mondiale del mais e della soia anche quelli nazionali hanno mostrato nel terzo trimestre 2012 una significa-

tiva rivalutazione sia su base congiunturale che rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Stessa dinamica si è registrata per l'orzo, seppur a tassi di crescita più contenuti. I dati di Ismea dicono che il valore medio nazionale del mais nel terzo trimestre dell'anno si è attestato a 254,59 euro/t, ovvero il 24% in più del prezzo medio del trimestre precedente. Dal confronto su base tendenziale, si evidenzia una progressione più contenuta (+8%): nel III trimestre 2011, infatti, il prezzo medio era pari a 234,76 euro/t.

Nel caso dell'orzo, il prezzo medio si è attestato, nel trimestre in esame, a 219,82 euro/t, in aumento di circa il 5% circa su base congiunturale e del 2% su base tendenziale. Una marcata rivalutazione trimestrale si è registrata per la soia, che ha raggiunto il prezzo medio del trimestre in esame pari a 515,00 €/t (+16%), e per le farine di soia, che si sono attestati su valori pari a 527,36 €/t (+25%).



Gli scambi

Nel confronto tra i primi sei mesi del 2012 con lo stesso periodo 2011 i dati Ismea mettono in luce il calo complessivo delle spedizioni sul mercato nazionale (-33%) da attribuire a tutti i principali paesi fornitori, con particolare riferimento a Ungheria e Francia. Fanno eccezione solo Russia e Bulgaria. Anche la contrazione tendenziale registrata per l'import di granella di orzo (-38%) è da attribuire

ai principali fornitori.

Riguardo al seme di soia, le maggiori richieste nazionali di prodotto estero sono state soddisfatte in gran parte dai primi due paesi fornitori, Ucraina e Slovenia, che hanno coperto il 75% circa dell'import complessivo.

Quanto alle farine di soia, il calo delle importazioni è da attribuire all'Argentina dalla quale sono stati acquistati volumi pari a 650 mila tonnellate, che hanno soddisfatto una quota pari al 60% della domanda nazionale, contro il



75% del primo semestre dello scorso anno.

Indice fiducia in aumento

L'indice del clima di fiducia dell'industria mangimistica ha evidenziato nel III trimestre 2012 un miglioramento, passando da -1,6 del II trimestre 2011 a +4,9 nel periodo in esame. L'indice del clima di fiducia è il frutto di un'indagine Ismea sulla congiuntura dell'industria alimentare italiana condotta presso gli operatori del settore con cadenza trimestrale e finalizzata a raccogliere informazioni qualitative sulla tendenza della domanda e sulla congiuntura del mercato. Il maggiore ottimismo è da attribuire alle prospettive di un miglioramento delle attese di produzione. ■

Consumi alimentari in forte discesa

Più pasta e meno bistecche. La crisi economica morde anche a tavola, cambiando abitudini e menu e spingendo i consumatori italiani verso modelli di spesa estremamente prudenti, che si sono accentuati dalla fine dell'estate. I consumi alimentari hanno fatto registrare indici in rosso tra il 4 e il 6%. A settembre l'indicatore dei consumi di Confcommercio (icc) indica una diminuzione del 4,2% su base annua ed una flessione dello 0,8% rispetto al mese precedente". Il capitolo riguardante prodotti alimentari, bevande e tabacchi ha fatto registrare variazioni tendenziali negative in valore (-2,8%) e quantità (-5,7%).

La stretta economica si riflette sulle scelte alimentari: gli italiani portano a tavola più pasta (+3%) e meno bistecche (-5,5%), quasi una famiglia su quattro (24%) si trova in difficoltà economiche.

La Confcommercio prevede per fine anno un calo a valori costanti per i soli consumi alimentari del 2,8%, che equivale per il settore ad una contrazione in termini reali tra il 2007 e il 2012 di quasi 10 punti percentuali. (c.c.)



Un bilancio provvisorio dei comparti bovino e suino nel 1° semestre 2012

di Bruno Massoli
statistico

Con la disponibilità periodica di informazioni statistiche da parte Istat sul settore zootecnico, è possibile anticipare un bilancio, sia pure parziale, delle produzioni zootecniche con riferimento ai due maggiori allevamenti italiani: bovini e suini. Al riguardo, sono di recente diffusione i dati relativi alle consistenze degli allevamenti bovini e suini, nonché le relative macellazioni e gli scambi con l'estero delle relative carni con riferimento al mese di giugno 2012. La lettura ed analisi di tali dati rafforza ulteriormente l'andamento tendenziale negativo finora riscontrato, accentuando le problematiche che da tempo interessano in misura particolare la produzione ed il fabbisogno nazionale di carni. Occorre, comunque, anticipare che tutte le statistiche che contribuiscono a tracciare il bilancio parziale di metà anno, dimostrano con evidenza che nel secondo semestre si registra quasi sempre una maggiore accelerazione produttiva e di commercio estero dovuta normalmente ad un aumento della domanda negli ultimi mesi dell'anno.

1. I patrimoni bovino, bufalino e suino

Secondo i risultati dell'indagine intermedia Istat il patrimonio bovino nazionale (compre-

si i bufalini) al 1° giugno 2012 si attesterebbe a 5.914.000 capi, registrando così una flessione del 5,4% rispetto alla situazione di sei mesi prima (indagine di dicembre 2011), quando, al contrario, aveva registrato un incremento dell'1,6% rispetto al giugno 2011. In sintesi, nell'arco di un anno si sarebbe verificato un calo complessivo del 3,9% per le consistenze nazionali. Nel dettaglio, il patrimonio bovino a giugno 2012 si attesterebbe a 5,5 milioni di capi, con una ulteriore flessione del 6,3% rispetto a dicembre 2011, annullando, così, l'incremento dell'1,9% acquisito tra giugno e dicembre 2011 e conseguendo, pertanto, un saldo annuale (giugno 2011-giugno 2012) negativo del 4,5%. E' continuato, invece, il rafforzamento del progressivo andamento degli allevamenti bufalini, aumentati in sei mesi a 387 mila capi (+7,2% in dodici mesi e +9,2% dal dicembre 2011). Per tali allevamenti l'incremento è attribuibile quasi esclusivamente alle bufale, attestatesi a 277 mila capi (+10,4% nel primo semestre 2012).

2. Le macellazioni

Nel primo semestre 2012 il numero di capi bovini e bufalini avviati alla macellazione ha subito una contrazione, diminuendo da 1.896.688 capi macellati a dicembre 2011 a

1.689.923 capi (-10,9%), dopo la significativa ripresa del secondo semestre 2011 rispetto al primo (+10,3%). In un anno, così, le macellazioni di bovini e bufalini risultano diminuite lievemente dell'1,7%. Di conseguenza, anche le quantità di carni (peso morto) con 470.611 tonnellate a tutto giugno 2012 evidenziano una netta flessione dell'11,4% rispetto a dicembre 2011, annullando con un meno 2,0%, anche per le carni, l'incremento registrato nel 2011 tra giugno e dicembre (+10,6%). In parziale controtendenza le macellazioni di suini, il cui ammontare a giugno 2012 risulta pari a 6.830.356 capi macellati per 470.611 tonnellate di carne, con flessioni rispettivamente del 7,0% e 8,3% nei confronti di dicembre 2011, ma con incrementi del 18,8% e 23,5% rispetto al pari mese 2011.

3. L'interscambio di animali e carni

Sul fronte del commercio estero di animali vivi, con un mercato -11,6% rispetto a giugno 2011 si consolida la tendenza regressiva nei nostri acquisti all'estero di bovini e bufalini, attestandosi a circa 570 mila capi. La flessione risulta essere ancor più marcata dal confronto con la pari situazione di dicembre 2011,

quando le importazioni sono risultate ammontare a circa 697 mila capi (-18,2%), anche se nel secondo semestre 2011 sono stati importati circa 52.000 capi in più rispetto al primo semestre. Per quanto concerne i suini, dopo l'aumento registrato nel secondo semestre 2011 (+6,3%), le importazioni di suini vivi sono rimaste stazionarie, attestandosi a tutto giugno 2012 su 584 mila capi (+0,1% rispetto a dicembre 2011 e quindi +6,4% tra giugno 2011 e giugno 2012). Anche gli acquisti di carni e frattaglie bovine in generale per 205.801 tonnellate con risulterebbero calate nel primo semestre 2012 nei confronti sia del secondo semestre 2011 (-6,9%) sia del pari semestre 2011 (-4,7%). Analoga dinamica per la componente suina, che con acquisti complessivi per 466.616 tonnellate registrerebbe flessioni rispettivamente pari a -8,8% e -5,1%. Dinamiche molto differenziate tra i tre trimestri presi in considerazione per il nostro export. Le vendite all'estero di



bovini e bufalini vivi nel primo semestre 2012 sono state per 26.103 capi con incrementi sia nei confronti del secondo semestre 2011 (+15,0%) che rispetto al dato cumulato di giugno 2011 (+21,5%). Di tipo altalenante, invece, l'export di suini vivi, che con 5.935 registra un incremento del 120,0% rispetto al corrispondente dato cumulato di dicembre 2011, ma con un saldo negativo nei dodici mesi 2011-2012 del 41,5%. Da evidenziare che le nostre vendite all'estero nel secondo semestre del 2011 avevano subito un decremento del 73,4% ri-

spetto ai sei mesi precedenti. In termini di carni e frattaglie, le esportazioni per quelle bovine a tutto giugno 2012 sono risultate pari a poco meno di 67 mila tonnellate, con flessioni dell'11,1% rispetto alla analoga situazione di dicembre 2011 e del 5,9% nei dodici mesi considerati. Al contrario, le vendite all'estero di carni suine risultano essere dello stesso ammontare del primo semestre 2011 (circa 67 mila tonnellate, con un lieve incremento dello 0,2%), pur registrando un netto calo rispetto al secondo semestre 2011 (-9,9%). ■

Tabella 1 - Bilancio semestrale di bovini, bufalini e suini vivi e relative carni e frattaglie

CARATTERI	SEMESTRI					
	Gen-Giu 2011		Giu-Dic 2011		Gen-Giu 2012	
	Bovini e Bufalini	Suini	Bovini e Bufalini	Suini	Bovini e Bufalini	Suini
Consistenze (numero di capi)	6.151.000	9.279.000	6.252.000	9.351.000	5.914.000	9.290.000
Importazioni						
- capi (numero)	644.518	548.405	696.599	582.848	569.621	583.649
- carne (tonnellate)	215.903	491.436	221.037	511.731	205.801	466.616
Export						
- capi (numero)	21.477	10.151	22.692	2.698	26.103	5.935
- carne (tonnellate)	71.197	66.481	75.360	73.938	66.986	66.598
Macellazioni						
- capi (numero)	1.719.342	5.749.392	1.896.688	7.348.101	1.689.923	6.830.356
- carne (tonnellate-peso morto)	480.007	682.670	531.012	919.207	470.611	843.199

Fonte: Elaborazioni su dati Istat

**Ricerca
subito le
Micotossine.**



NOVITÀ

AGRASTRIP + AGRAVISION

**Analisi Quantitativa
IN SOLI 3 MINUTI!**

DISTRIBUTORE  **ROMER** ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Romer Labs®



OR SELL S.R.L. - Via Lametta, 146 - 41010 Limidi di Soliera (Mo)
Tel: 059/65.25.04 Fax: 059/97.82.208
Kit Analisi: kits@orsell.it - www.orsell.it



Micotossine negli alimenti per animali: scenario presente e sfide future

F. Cheli; G. Baldi

Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute,
la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare,
Università degli Studi di Milano

Il settore mangimistico europeo e la problematica micotossine

Il settore mangimistico ricopre una notevole importanza nel mercato delle materie prime in quanto la produzione annua di alimenti per animali nell'UE-27 si attesta attorno alle 500 milioni di tonnellate, rappresentata per il 50% da foraggi di autoproduzione aziendale, per il 30% da mangimi prodotti dall'industria mangimistica, mentre il restante 20% risulta equamente suddiviso tra concentrati autoprodotti o acquistati sul mercato (Pinotti e Dell'Orto, 2011). Tra i concentrati, ruolo di primordine sicuramente svolto dai cereali, i quali, con una produzione di circa 150 milioni di tonnellate, costituiscono circa il 30% del totale degli alimenti per animali prodotti nell'UE-27 (FEFAC, 2008; Best, 2010).

Tra i principali rischi sanitari per le materie prime vegetali possibile annoverare la contaminazione con micotossine, metaboliti secondari dell'attività fungina con effetti tossici acuti e/o cronici per la salute animale ed umana (Hussein e

Brasel, 2001), rischio che aumenta se si considera non solo il consumo diretto, ma anche il carry-over ai prodotti origine animale (Monaci e Palmisano, 2004; Jorgensen, 2005). La contaminazione può avvenire sia in campo, sia durante le fasi di stoccaggio (Glenn, 2007). È stato stimato che circa il 25% dei vegetali coltivati per la produzione di mangimi ed alimenti per uomo risulta contaminato da micotossine (Fink-Gremmels, 1999; Hussein & Brasel, 2001). Estendendo tale dato alla produzione mondiale di cereali, stimata attorno alle 2,3 miliardi di tonnellate (FAO 2012), emerge come vi siano, potenzialmente, circa 600 milioni di tonnellate di prodotto contaminati da micotossine. Per quanto concerne la realtà europea, delle 3812 notifiche di potenziali rischi per la salute umana emesse dal RASFF dell'UE (Rapid Alert System for Food and Feed) nel 2011, 635 erano dovute a contaminazioni di alimenti con micotossine, il 20% delle quali a carico di alimenti per animali. Un recente monitoraggio ha evidenziato come gli alimenti destinati all'alimentazione animale risultino normalmente contaminati da una mol-

teplicità di micotossine, che presentano un effetto sinergico e cumulativo in termini di tossicità, con conseguente impatto negativo sulla salute e le performance degli animali (Taylor-Pickard, 2009). Nonostante l'ubiquitarità che caratterizza lo sviluppo dei miceti produttori di tossine, l'aspetto climatico gioca un ruolo fondamentale sull'incidenza delle diverse micotossine. Da un'analisi condotta da Binder et al. nel 2007, su alimenti per animali, emerso come campioni raccolti nell'Europa centro-settentrionale presentino una maggiore prevalenza e livello di contaminazione da deossinivalenolo, zearalenone e T-2, mentre in campioni provenienti dall'area mediterranea, ivi comprese le regioni del Nord-Africa, vi sia una maggiore prevalenza e livello di contaminazione da fumonisine, aflatossine e ocratossina (Tabella 1).

Impatto economico della contaminazione da micotossine

Oltre ai rischi per la salute, importanti sono le implicazioni economiche e commerciali le-

gate alla contaminazione con micotossine in relazione anche alla globalizzazione del mercato. I costi economici e l'impatto sul commercio internazionale sono difficili da valutare in modo coerente e uniforme e impossibile da determinare con precisione (Wu, 2004). L'impatto economico delle micotossine, considerando la stagionalità di contaminazione per le diverse tossine, includono la perdita di produzione agricola, lo smaltimento di alimenti e mangimi contaminati, la riduzione delle performance produttive degli animali, l'aumento dei costi sanitari e di analisi, nonché gli investimenti in ricerca. La globalizzazione del commercio di prodotti agro-alimentari e la mancanza di armonizzazione legislativa rappresentano un ulteriore fattore economico di grande impatto. Dalla messa a punto di un modello economico in grado di stimare tali perdite, calcolate considerando sia mortalità e morbilità indotte da intossicazioni nel comparto zootecnico sia la quota di prodotto non commercializzabile a seguito di contaminazione con fusariotossine, emerso come, in un'annata ordinaria, esse si attestino negli USA tra 1 e 20 milioni di \$, valore che incrementa a 30-46 milioni di \$ considerando un'annata caratterizzata da diffusi focolai di fusariosi negli USA (Wu, 2007).

Nuove prospettive ed esigenze della ricerca e dell'industria: news da 7th Conference of The World Mycotoxin Forum

Negli ultimi anni la ricerca scientifica ha rivolto sempre più l'attenzione alla problema-

tica delle micotossine, come evidenziato dal numero di articoli scientifici pubblicati sull'argomento e di citazioni effettuate (Figura 1). Un importante momento di aggiornamento è stata la recente 7th Conference of The World Mycotoxin Forum (<http://www.wmfmeetsiupac.org/html/welcome.asp>). Circa 450 delegati provenienti da circa 40 paesi hanno partecipato all'evento tenutosi a Rotterdam. L'obiettivo del meeting quello di migliorare la consapevolezza dei rischi per la salute umana e degli animali a causa della contaminazione naturale in prodotti agro-alimentari e di presentare un aggiornamento scientifico-tecnico in relazione alle possibili opzioni di gestione del rischio, alle tecnologie ed alle strategie per ridurre al minimo la contaminazione ed il suo impatto sulla salute e le produzioni. L'evento si concentrato oltre che sulle micotossine, anche su ficitossine e tossine vegetali.

Le problematiche principalmente discusse sono state quelle relative all'impatto sulla salute umana ed animale, alle strategie di prevenzione e riduzione della contaminazione con micotossine, all'influenza dei fattori climatico-ambientali.

Relativamente alle strategie di prevenzione e riduzione, gli aspetti di maggior innovatività sono stati quelli relativi all'impiego di microrganismi, quale strategia di controllo biologico della contaminazione con micotossine nelle colture in fase pre- e post-raccolta, nonché allo sviluppo di piante geneticamente modificate con geni codificanti per enzimi in grado di degradare le micotossine, al fine di ridurre i livelli di contaminazione in pianta, aumentandone contemporaneamente

la resistenza alle infezioni. Con riferimento all'attività di enzimi in grado di degradare le micotossine, sono emersi risultati importanti che ne sottolineano le ampie potenzialità di impiego quali additivi nei mangimi.

Lo studio dei fattori climatico-ambientali, che influenzano la formazione di micotossine, rappresenta ancora una tematica di interesse per la ricerca, anche al fine di poter utilizzare tali informazioni per mettere a punto un sistema integrato in grado di prevedere la contaminazione da micotossine. In tal senso, lo sviluppo di modelli predittivi avrà sicuramente una ricaduta importante per l'ottimizzazione di pratiche agronomiche e gestionali per ridurre il rischio da micotossine nella catena alimentare. Relativamente all'influenza dei fattori climatico-ambientali, il potenziale impatto del cambiamento climatico sulla sicurezza alimentare è stato un ulteriore tema dibattuto. La problematica della contaminazione con micotossine potrebbe diventare più urgente, in relazione ai cambiamenti climatici che stanno avvenendo a livello mondiale, come l'innalzamento della temperatura e l'aumento della frequenza di eventi estremi, rappresentando una sfida futura per la ricerca.

Sempre al centro dell'attenzione risultata la problematica relativa al campionamento ed alle metodologie di analisi. Le esigenze emerse sono state soprattutto quelle relative alla necessità di validazione dei diversi metodi analitici strumentali, con particolare attenzione anche alla quantificazione delle masked mycotoxins, nonché allo sviluppo di metodi rapidi di quantificazione dei livelli di contamina-

zione. Tra questi ultimi, sono state presentate le potenzialità di diversi approcci analitici quali strumenti diagnostici: sensori e biosensori, materiali e superfici ad impronta molecolare, analisi dell'immagine multispettrale, NIRS. Sono stati inoltre presentati diversi bioassay e cell-based bioassay

quali potenti strumenti analitici complementari all'approccio strumentale.

Dal World Mycotoxin Forum, piattaforma unica per l'industria alimentare e dei mangimi, le autorità di regolamentazione e la ricerca, sono pertanto emerse numerose importanti informazioni al

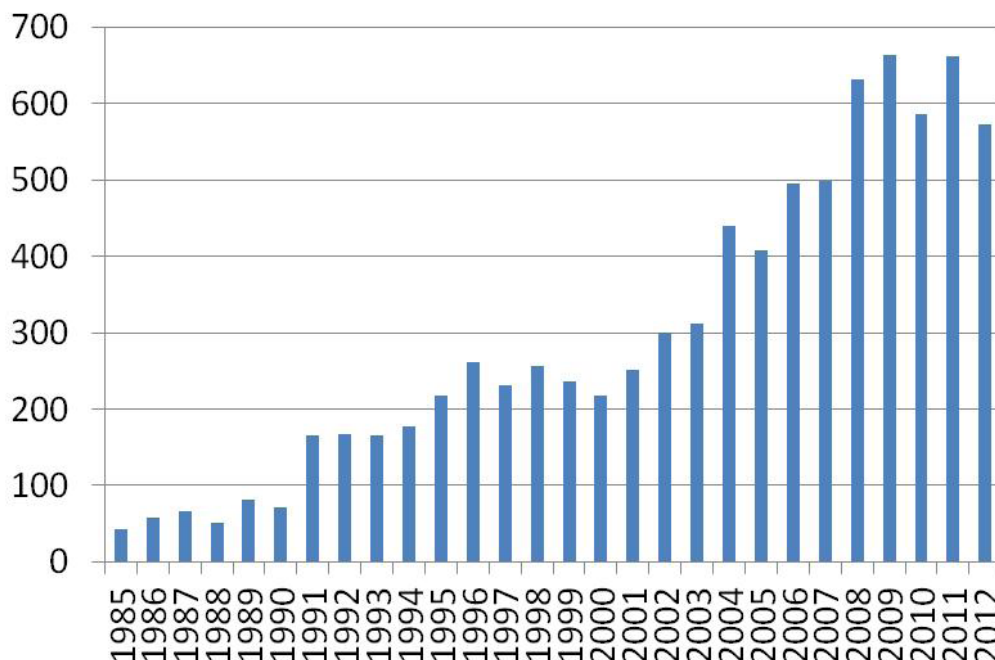
fine di formulare raccomandazioni per le strategie di controllo della contaminazione, garantire la sicurezza e la salubrità di alimenti e mangimi e possibilmente promuovere l'armonizzazione delle norme di sicurezza alimentare e dei mangimi e le procedure di controllo. ■

Tabella 1 – Livelli medi di micotossine riscontrate nel monitoraggio di alimenti per animali (Binder et al., 2007).

Micotossine	Nord Europa		Centro Europa		Area Mediterranea	
	% campioni positivi (campioni totali)	Livelli medi (g/kg)	% campioni positivi (campioni totali)	Livelli medi (g/kg)	% campioni positivi (campioni totali)	Livelli medi (g/kg)
Deossinivalenolo	70 (400)	559	66 (1003)	571	52 (123)	304
T-2	40 (300)	137	24 (100)	190	19 (70)	30
Zearalenone	25 (200)	180	46 (280)	273	23 (100)	174
Fumonisine	75 (4)	432	33 (3)	580	73 (26)	757
Aflatossina B1	33 (9)	10	29 (28)	47	33 (80)	67
Ocratossina-A	23 (26)	8	54 (28)	231	28 (5)	6



Figura 1 Numero di pubblicazioni scientifiche annue aventi come parola chiave micotossine indicizzate CAB dal 1985 al 2012



Riferimenti bibliografici

Best P., (2010). World feed panorama: China leads a late recovery. *Feed International* 32 (1): 12-13.

Binder E.M., Tan L.M., Chin L.J., Handl J., Richard J., (2007). Worldwide occurrence of mycotoxins in commodities, feeds and feed ingredients. *Anim. Feed Sci. Technol.* 137:265-282.

FAO, (2012). FAO Cereal Supply and Demand Brief. 08/11/2012. <http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/csdb/en/FEFAC> (European Feed Manufacturers' Federation), 2008. From farm to table: key figures 2008, <http://www.fefac.org/file.pdf?FileID=20716>.

Fink-Gremmels J., (1999). Mycotoxins: their implications for human and animal health. *The Veterinary quarterly* 21: 115-120.

Glenn A.E., (2007). Mycotoxigenic *Fusarium* species in animal feed. In: Morgavi, D.P., Riley, R.T. (Eds.), *Fusarium and their toxins: Mycology, occurrence, toxicity, control*

and economic impact. *Animal Feed Science and Technology* 137:213-240.

Hussein H.S. & Brasel J.M., (2001). Toxicity, metabolism, and impact of mycotoxins on human and animals. *Toxicology* 167: 101-134.

Jorgensen K., (2005). Occurrence of ochratoxin A in commodities and processed food: a review of EU occurrence data. *Food Additives & Contaminants* 22: 562-567.

Monaci L. & Palmisano F. (2004). Determination of ochratoxin A in foods: state-of-the-art and analytical challenges. *Analytical and Bioanalytical Chemistry* 378: 96-103.

Pinotti L. & Dell'Orto V. (2011). Feed safety in the feed supply chain. *Biotechnology, Agronomy, Society and Environment* 15: 9-14.

RASFF (European Commission Rapid Alert System for Food and Feed), (2012). RASFF Annual Report 2011.

Taylor-Pickard J., (2009). Mycotoxin contamination of feed: cur-

rent global status. *Feed Tech* 13 <http://allaboutfeed.acc.blueskies.nl/article-database/mycotoxin-contamination-of-feed-current-global-status-id1459.html>

Wu F., (2004). Mycotoxin Risk Assessment for the Purpose of Setting International Regulatory Standards. *Environ Sci Technol* 38: 4049-55.

Wu F. (2007). Measuring the economic impacts of *Fusarium* toxins in animal feeds. *Anim. Feed Sci. Technol.* 137:368-374.





Bovini e suini mangimi, fattore di sicurezza alimentare per il consumatore.

A Cremona, all'ANMVI, si e' discusso di alimentazione animale ma anche di costi e di sicurezza del cibo e di innovazione tecnologica.

di A. Macri,
Unione Nazionale Consumatori

Mantenere la disponibilità di cibo e garantire un livello adeguato di competitività delle nostre aziende e' stato il filo conduttore di seminario interamente dedicata al tema dei mangimi in un seminario che si è svolto al Trecchi, presso la sede internazionale dell'Associazione dei Medici Veterinari ANMVI. Nel 2013 l'OIE rivedrà il giudizio sul rischio-paese per il morbo della mucca pazza e l'Italia è in pol position per poter ricominciare ad utilizzare le farine animali che sono una preziosa fonte proteica che può abbassare i costi dei mangimi e rendere meno asfittica la sostenibilità zootecnica.

Martedì scorso, al Trecchi, un autorevole e nutrito tavolo dei relatori ha dibattuto il tema col

capo dipartimento del Ministero della Salute Romano Marabelli, affiancato da Vittorio Silano, esperto EFSA, Alberto Allodi, presidente ASSALZOO, Silvio Ferrari, rappresentate FEFAC, Lorenzo Morelli, preside della Cattolica, ed Andrea Poli e Rodolfo Paoletti della Nutrition Foundation of Italy; moderatore Giancarlo Belluzzi, Ministero della Salute, responsabile di ANMVI International. A loro si sono aggiunti lo scozzese Andrew Chesson, l'austriaco Herbert Buka, Claudia Paoletti ed Alberto Mantovani, italiani, tutti e quattro esperti dei gruppi di scienziati di EFSA, l'Authority alimentare europea che ha sede a Parma. "Siamo di fronte ad un problema strategico, che da economico qual è ora

potrebbe diventare sociale; la penuria di energia, il consumo di sottoprodotti come le farine proteiche di derivazione animale e la conseguente schizzata verso l'alto dei prezzi di mercato delle materie prime renderanno il mercato impotente a rispondere alla domanda di cibo che fra 20-30 anni strangolerà quasi dieci miliardi di persone se non si corre subito ai rimedi!" .

Il dibattito in corso porta dritto ai sottoprodotti di origine animale sui quali l'Italia però ha una posizione molto chiara: no ai ruminanti, mantenimento saldo per altre specie dei requisiti igienico sanitari, ineccepibili per utilizzarli.

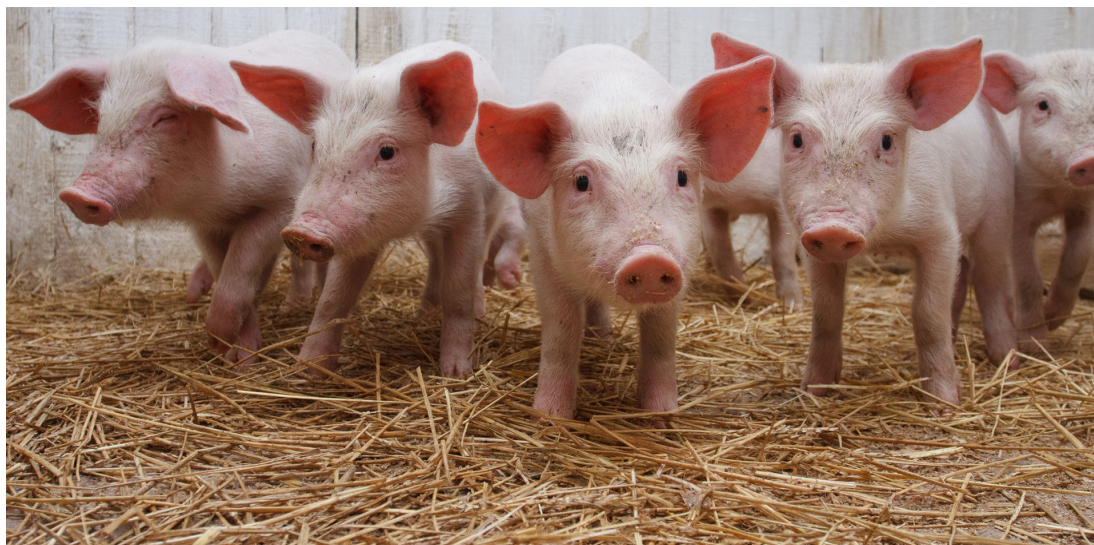
È per questo che l'Italia intende superare l'attuale situazione ed ha presentato il dossier per

la procedura di revisione della sua attuale categoria, chiedendo di passare a quella meno rigida e severa, avendo ormai eliminato il pericolo della BSE ma mantenendo comunque alto il livello di sorveglianza epidemiologica. Una volta passata al primo livello, potremo finalmente riutilizzare una parte degli scarti per la mangimistica o la riutilizzazione degli involucri nella lavorazione dei salumi abbandonando i meno sicuri involucri sintetici di provenienza asiatica. Parlando di zootecnia due parole invece le merita anche la questione benessere animale. Col prossimo anno entreranno in vigore nuove regole, specie nel settore dei suini e nubi si addensano all'orizzonte. Le nuove misure di comfort degli animali costeranno non meno di 500 euro a capo, soprattutto per i riproduttori. L'Europa ha già comunicato che sarà inflessibile nel far rispettare le leggi: "È scorretto che il settore viaggi su due binari perché chi ha speso negli scorsi anni per non farsi trovare impreparato all'ingresso delle nuove regole non deve essere penalizzato sul mercato dai costi che altri meno scrupolosi potrebbero ancora praticare!". ■

Il decalogo dei consumatori: nel cibo antibiotici no, OGM si con qualche riserva!

La sicurezza e la qualità degli alimenti sono di fondamentale importanza per la salute ed il benessere della popolazione; la qualità del cibo dipende anche dalla qualità dei mangimi che alimentano gli animali. Alla fine del secolo scorso alcuni episodi, BSE e diossina hanno profondamente scosso l'opinione pubblica. Le autorità hanno lanciato allora la politica alimentare "dai campi alla tavola".

Al convegno del 6 novembre all'ANMVI di Cremona, oltre ai ricercatori, agli esperti di valutazione dei rischi, agli operatori del settore anche consumatori hanno detto la loro sulla tematica del come i mangimi condizionano la loro salute. Evitare l'uso massiccio del mangime per i trattamenti antibiotici, limitare i contaminanti chimici ed utilizzare solo additivi sicuri sono la principale richiesta del consumatore; la terapia delle malattie animali va separata dall'alimentazione zootecnica! Secondo, con l'utilizzo di alcune materie prime nella formulazione dei mangimi è possibile migliorare la qualità nutrizionale di carne, latte e uova, soprattutto per la parte lipidica ed anche per alcuni oligoelementi minerali; terzo, fare molta attenzione però ad evitare le concentrazioni eccessive di elementi come iodio e selenio, che potrebbero rappresentare un pericolo per i consumatori. Quarto, la qualità microbiologica dei mangimi che deve essere elevata per prevenire tossinfezioni alimentari. Ed ultimo, i dati scientifici attuali lasciano ritenere che, adottando le normali precauzioni, non sussistono pericoli particolari né per OGM e neppure per farine animali.



Pane e Pace, è il sapere nostalgico a bloccare gli Ogm

di Silvia Soligon
redazione

Pane e Pace è un libro di Antonio Pascale, agronomo, scrittore e giornalista che collabora con il Ministero delle Politiche Agricole, un libro che racconta il rapporto dell'uomo con il cibo e con l'agricoltura per cercare di capire le motivazioni alla base della ritrosia del popolo italiano nei confronti delle innovazioni in campo agricolo. L'accento cade, inevitabilmente, sul rifiuto delle piante geneticamente modificate che nel corso degli anni ha portato non solo al blocco della loro coltivazione, ma anche a seri problemi nell'ambito della ricerca scientifica. Secondo Pascale alla base di questo rifiuto ci sono, da un lato, la mancanza di informazioni su cosa siano realmente le piante geneticamente modificate e, dall'altro, lo stesso sapore nostalgico per cui, secondo molti italiani, "si stava meglio quando si stava peggio".

Per spiegare i vantaggi dell'agrobiotech Pascale prende spunto da una conversazione con il figlio tredicenne. Reduce da un incontro con una dietologa fra i muri di scuola, il ragazzo ha spiegato al padre di aver appreso i principi di un'agricoltura buona e sostenibile: coltivazioni biologiche, acquisto di prodotti tipici e consumo a chilometro zero. Da qui le riflessioni di Pascale,

secondo cui "l'agricoltura è cambiata tantissimo ma in un breve periodo. C'è la possibilità concreta che non ci ricordiamo più com'era magari solo quaranta, cinquanta, sessant'anni fa. La memoria si è perduta e al suo posto nono sorte immagini idealizzate perché, si sa, ogni rimozione genera un'idealizzazione". E' proprio qui che entra in gioco quel sapore nostalgico che, spiega

l'autore, fa dimenticare che la storia delle famiglie italiane racconta che quando l'agricoltura era biologica perché non c'erano a disposizione pesticidi ed erbicidi, i prodotti erano tipici perché ognuno coltivava il suo orto sempre nello stesso modo e il consumo era a chilometro zero perché si trascorrevano la maggior parte della vita là dove si era nati, le preoccupazioni maggiori erano il cibo e la fame. Pascale racconta che "il nonno anche sul letto di morte parlava di cibo. Il fatto è che i suoi prodotti erano sì tipici, coltivati con le sue mani nel suo piccolo orto, naturali e

così via, ma non eccellenti. Né per quantità né per qualità".

Passando in veloce rassegna le innovazioni del ventesimo secolo, l'autore non manca di ricordare che non sono solo pesticidi (meglio definiti agrofarmaci) o ingegneria genetica ad aver modificato l'agricoltura mondiale, ma anche la selezione operata dall'uomo incrociando le diverse varietà a disposizione per ottenerne di più resistenti o più produttive. In realtà, spiega Pascale, "scegliere un carattere perché sembra utile e vantaggioso per noi significa scegliere un gene (o



più geni) che regola quel carattere. (...) Si tratta di 'ingegneria genetica'. Oggi questa "ingegneria genetica" ante litteram è ben accettata, anche se durante il fascismo l'agronomo Nazareno Strampelli, cui si deve gran parte del miglioramento genetico del frumento ottenuto con queste tecniche di incrocio tradizionale, dovette fare i conti contro ideologie molto forti che si opponevano a questo tipo di approccio.

In poche parole, sembra che in campo agroalimentare a sollevare paure e timori sia l'innovazione in quanto tale piuttosto che il contenuto dell'innovazione. Se a ciò si aggiungono la disinformazione e, ancora peggio, il passaggio di informazioni errate, è facile capire i motivi del rifiuto nei confronti degli Ogm.

Quando si crede ciecamente ad esperti che definiscono le piante geneticamente modificate "organismi segretati" di cui non si conosce l'esatta natura mentre, in realtà, le caratteristiche genetiche di ogni Ogm coltivato sono ben note, oppure che parlano di pian-



te generate utilizzando virus senza spiegare che, in realtà, non si tratta di piante infette, o, ancora, che attribuiscono ai semi Ogm l'appellativo di "Terminator", il gioco è fatto e le piante geneticamente modificate finiscono inevitabilmente sulla gogna.

Ultimo aspetto molto interessante affrontato da Pascale è quello del monopolio delle multinazionali nel settore del-

le piante geneticamente modificate. "Se non si abbasserà la dose di paura che in genere le associazioni ambientaliste e la sinistra tendono a iniettare nel bravo consumatore, costui chiederà tanti costosi e inutili controlli e questi limiteranno l'accesso al mercato di altre aziende biotech - spiega Pascale -. Senza volerlo, i migliori alleati delle cattive multinazionali oggi sono i bravi ambientalisti". ■



**Ti serve una
mano per
tenere sotto
controllo le
Micotossine?**



ULTRABOND
optivite

**Innovazione nella
BIO-SICUREZZA**

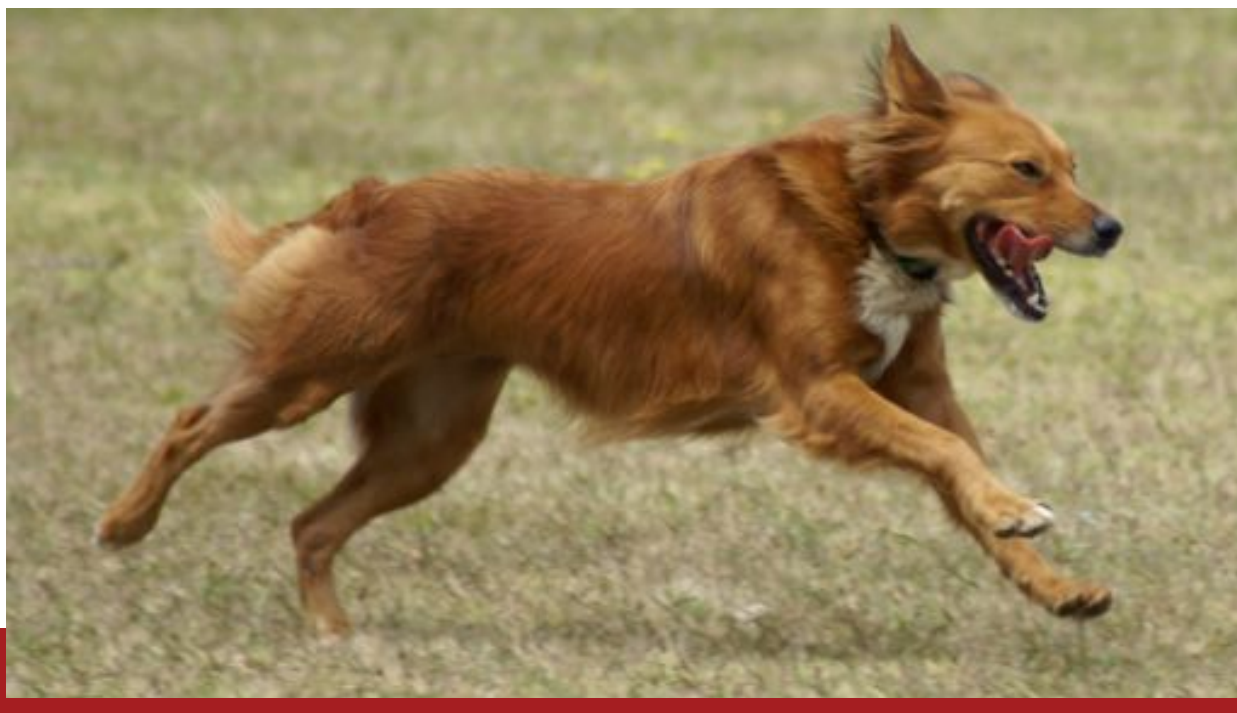
È dimostrato ...

**"lega molte più tossine per grammo"
"minor costo per quantità di tossine legate"**

È UN PRODOTTO :



OR SELL S.R.L. - Via Lametta, 146 - 41010 Limidi di Soliera (Mo)
Tel: 059/65.25.04 - Fax: 059/97.82.208 - www.orsell.it



Energia altamente digeribile per il benessere quotidiano del cane

a cura di CONAGIT

Per mantenersi ogni giorno in ottima salute, il cane necessita un'alimentazione completa e bilanciata, che fornisca un perfetto apporto di tutti gli elementi nutrizionali indispensabili all'organismo quali aminoacidi, acidi grassi, carboidrati, minerali, fibre e vitamine.

La corretta digestione è altresì determinante per una buona salute generale del cane. I disordini gastrointestinali possono alterare l'apparato digerente e diventa necessario consultare il Veterinario al loro minimo accenno (inappetenza, rifiuto del cibo, vomito ecc).

Per essere certi di fornire un'alimentazione sana e facilmente digeribile anche ai cani più delicati o sensibili, è preferibile scegliere prodotti industriali.

La cottura Questo è possibile anche grazie alle temperature di cottura previste dal procedimento di estrusione, che permettono di conservare inalterate le qualità dell'alimento, rendendolo però più digeribile. Infatti, se da un lato gli alimenti crudi sono sconsigliati per motivi di contaminazione,

la cottura a temperature troppo elevate potrebbe rendere alcuni ingredienti poco digeribili.

La "Doppia Omogeneizzazione": le molecole dei grassi sono rese microscopiche con dei processi di omogeneizzazione, favorendone l'assimilazione da parte della mucosa intestinale.

Elementi nutrizionali Una corretta digestione nel cane è favorita dal rispetto della proporzione tra le quantità di proteine, di grassi e di carboidrati, non solo per coprire i fabbisogni, ma anche per i differenti



tempi di digeribilità.

Proteine Sebbene esista il rischio che elevate temperature durante la cottura limitino la digeribilità, il processo di estrusione, non altera la frazione aminoacidica dell'alimento. Una limitata digeribilità della parte proteica del prodotto finito è sicuramente da imputare ad una scarsa qualità della parte proteica degli ingredienti. Si consiglia quindi di scegliere materie prime proteiche che abbiano subito dei trattamenti termici non eccessivi.

Grassi La scelta dei grassi è fondamentale: oli o grassi ossidati, anche se provenienti dalle frazioni lipidiche di pesci o carni, possono risultare tossici e provocare intolleranze digestive.

Zuccheri Alcuni zuccheri, pur necessari, come il lattosio e gli

amidi crudi sono scarsamente digeribili. Per questo motivo, non è consigliabile somministrare il lattosio oltre il 4 mese di età, poiché nel cucciolo non è più presente la lattasi, - enzima deputato alla digestione del lattosio - mentre gli amidi debbono essere sempre cotti, affinché possano essere utilizzati efficientemente.

Fibre Per regolare il transito degli alimenti è indispensabile la fibra, ma un eccesso o

una carenza di questo nutriente può alterare la digeribilità della razione o provocare fermentazioni intestinali anomale. Esistono poi diversi tipi di fibre, suddivise in differenti gradi di fermentescibilità e di solubilità. Il giusto rapporto tra queste è il segreto per un corretto transito intestinale e quindi per una buona digeribilità dell'alimento.

Vitamine e Minerali Va ricordato, infine, che l'integrazione vitaminica e minerale è di vitale importanza per l'attività degli enzimi, senza i quali la digestione si rende difficoltosa o incompleta.

Per quanto riguarda gli alimenti casalinghi, è bene conoscere le principali raccomandazioni, onde evitare di nuocere alle funzioni digestive e alterare il metabolismo dell'amico Fido.

Da Evitare Non somministrare al cane salumi e avanzi di ogni genere, poiché se ricchi di spezie o condimenti possono risultare nocivi; evitare categoricamente dolci, cioccolato, fritti, formaggi a pasta dura e croste, dadi di brodo e funghi. Non somministrare mai alimenti a cui è stata tolta una parte ammuffita poiché possono essere presenti aflatossine tossiche, a volte mortali. ■



Dell'Aventino Mangimi:

“Alimentati da una grande passione”

di **Miriam Cesta**
redazione

Mangimi di alta qualità e particolare attenzione all'ambiente. Alla passione per la produzione degli alimenti zootecnici si lega un profondo rispetto per l'ecosistema e l'energia pulita: sono questi i punti di forza della Dell'Aventino Mangimi, con sede a Fossacesia (Chieti), da tre generazioni tra le aziende leader nazionali nella produzione di mangimi. «Per noi “soddisfazione” significa ripagare le aspettative di quanti condividono il nostro lavoro quotidiano. Un concetto esplicitato anche nella dichiarazione della mission d'impresa: costruire con i clienti una partnership solida e duratura, basata sulla fiducia reciproca - spiega Nereo Dell'Aventino, amministratore unico dell'omonima azienda -. Vuol dire trasferire agli allevatori e ai rivenditori alimenti zootecnici di assoluta qualità, con politiche commerciali trasparenti, con l'attenzione al servizio e con la capacità d'innovazione che caratterizzano la famiglia Dell'Aventino da tre generazioni. Le relazioni dura-

ture e costruttive con clienti, partner, fornitori e istituzioni sono la testimonianza di esperienza manageriale e di innata passione».



Nereo Dell'Aventino, amministratore unico dell'omonima azienda, tra i leader nella produzione di mangimi e attenta alle filiere alimentari delle produzioni tipiche

L'inizio dell'attività nel 1964

«Alimentati da una grande passione»: è questo il claim dell'azienda che ha aperto i

battenti nel 1964. «Oggi - racconta Dell'Aventino - l'azienda ha una particolare vocazione per le specie da latte e offre prodotti “classici”, con cotone e con lino venduti nelle diverse forme fisiche (farina, sbriciolato, pellet). È dotata anche di impianti per la fiocatura di cereali e leguminose e per la degerminazione del mais. Da qualche anno abbiamo lanciato sul mercato l'esclusiva linea dei mangimi “glassati” per agnelli e vitelli in fase di svezzamento e per cavalli atleti, frutto del progetto “Dell'Aventino Process Innovation”. Una linea pet food per cani e gatti completa una gamma di prodotti sempre in evoluzione. Ad animare l'azienda c'è anche l'elevato capitale umano dei suoi dipendenti e collaboratori, e sono sempre vivi i due concetti ereditati: migliorare e progredire».

L'attenzione per i dettagli

L'azienda può contare su un team tecnico costituito da figure altamente specializzate - tecnici della produzione ani-

ADell' Aventino

M A N G I M I



male, medici veterinari, agronomi - che studia attentamente ogni caso con la massima professionalità. «La qualità dei prodotti che arrivano sulle nostre tavole nasce dai foraggi, dalle materie prime e, naturalmente, dai mangimi - sottolinea Clotilde Villeri, direttore dell'area tecnica aziendale -.

I controlli aziendali si svolgono lungo tutta la filiera, dalla materia prima al prodotto finito, e i tecnici aziendali assi-

curano un'assistenza costante con attività di monitoraggio e consulenza estese direttamente agli allevamenti e alle rivendite dei clienti, sempre con un occhio di riguardo per il benessere degli animali».

Il Codex Assalzo

«Con l'ottenimento nel 2010 della prestigiosa certificazione CODEX Assalzo, che si affianca alle già acquisite ISO

siamo sempre più partner affidabile dei nostri clienti con una politica della Qualità che è sostanziale, che impatta su ogni area aziendale e non è solo di facciata - spiega Dell'Aventino -. CODEX è una certificazione che mira ad alzare ulteriormente l'asticella della sicurezza alimentare.

È una garanzia, quindi, per tutta la filiera, per gli allevatori ma soprattutto per i consumatori finali». «È importante infatti rilevare che la moderna zootecnia ha intrapreso un nuovo percorso - sottolinea Villeri - attento soprattutto agli aspetti igienico-sanitari delle produzioni destinate alla nutrizione, nel rispetto della fisiologia dell'animale. Le diete per animali sono ottimizzate affinché tutti i componenti siano assimilati senza spreco e, di conseguenza, con il minimo impatto sull'ecosistema e con il massimo rendimento per gli allevatori. Per raggiungere gli obiettivi aziendali sono in atto anche importanti collabora-



La sede operativa dell'azienda a Fossacesia (Chieti)



Il nuovo impianto fotovoltaico installato sul tetto dello stabilimento dell'azienda

zioni con prestigiose Università italiane e con Centri di Ricerca di fama internazionale».

La comunicazione aziendale

Particolare attenzione viene prestata anche a tutte le forme di comunicazione aziendale: «Il nostro percorso - spiega Gianluca Ricciuti, responsabile della comunicazione e del marketing operativo - è particolarmente attento ai risultati finali del nostro lavoro quotidiano che si traduce in alimenti (latte, mozzarella, formaggio, uova, carne) che sono sempre sulle nostre tavole e che spesso sono fortemente legati all'espressione e all'identità di un determinato territorio.

Produrre con l'energia pulita

«Da anni - precisa Dell'Aventino - abbiamo abbracciato anche una filosofia di lavoro che ci porta a fare impresa in modo sostenibile e in armonia con l'ambiente. La formalizzazione al nostro interno di un "Percorso Verde" ufficializza un atteggiamento aziendale mirato al rispetto dell'ecosistema». Diversi gli accorgimenti messi in atto: il progetto GripFix® (colla che stabilizza i sacchi durante il trasporto senza l'utilizzo dei film avvolgi-pallet), la stampa delle informazioni direttamente sui sacchi (soppressione dei cartellini adesivi sulle confezioni e conseguente

riduzione di bobine in plastica e anime in cartone), l'utilizzo di tutte le stampanti aziendali con tecnologia "a cera" (senza emissione di sostanze inquinanti) e il nuovo impianto per la produzione dei fiocchi (riduzione delle emissioni in atmosfera). «Sono alcune soluzioni che fanno da contorno al nostro fiore all'occhiello, il nuovo impianto fotovoltaico appena installato - conclude Dell'Aventino -. L'installazione produrrà oltre 550 MWh per il primo anno, tutta energia pulita che proviene da una fonte inesauribile come il sole, che eviterà l'immissione in atmosfera di oltre 200 tonnellate di anidride carbonica. Abbiamo trasformato il tetto dello stabilimento in una centrale di produzione di energia pulita».



Il pilone alla base del vostro successo

La Denkavit Ingredients offre un' ampia scala di ingredienti e additivi realizzati da produttori rinomati, inclusi quelli prodotti dalla stessa Denkavit B.V. Grazie alle nostre conoscenze ed esperienza nel settore siamo in grado di fornirvi i migliori e più obiettivi suggerimenti tecnici. La Denkavit Ingredients è il pilone forte e affidabile alla base dell'industria mangimistica.



C R E S C I A M O I N S I E M E



DENKAVIT ITALIANA S.R.L. | VIA BRESCIA 112 | 25018 MONTICHIARI (BS), ITALIA | TEL. (+39) 0309650400 | FAX (+39) 0309981071 | E-MAIL: DENKAVIT@DENKAVIT.IT

È il momento di **seminare...**

Un numero
ogni **due mesi**

Riferimento per
gli operatori del settore



Rivista di
esperti per i lettori

Nuovo
sito internet

... per **raddoppiare** il tuo raccolto!

Vieni a vedere anche su **mangimiealimenti.it**

NORMATA
La forma del
pensiero concreto

Mangimi
&alimenti

Marketing/Advertising:
Andrea Marchi
Telefono : 3486514735
marchi@mangimiealimenti.it