

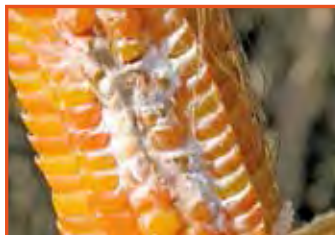
Mangimi & Alimenti

OTTOBRE/NOVEMBRE 2013

NUMERO 6 ANNO V



- **ECONOMIA**
Filiera suinicola
in allarme



- **RICERCA**
Mais, monitoraggio
delle micotossine



- **RITRATTI**
Cargill, produzione
responsabile



**Il Ministro Lorenzin:
Sicurezza alimentare,
funziona la rete dei controlli interni**


ASSALZOO

NORMATA

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



mangimi di Alta Qualità

40 ANNI DI SUCCESSI AL SERVIZIO DEGLI ALLEVATORI

La nostra storia, come tutte le storie di successo, si costruisce intorno a pochi e fondamentali ingredienti come competenza e dedizione al lavoro, ma anche proiezione verso un obiettivo concreto: **fare bene il nostro lavoro.**

Lavorare bene: un concetto semplice e lineare che illustra perfettamente l'impegno ed il rigore che ci ha spinto alla **produzione di mangimi di qualità.**

Da questo impegno nasce **"Valle Natura"** una vasta gamma di prodotti ad alto valore nutritivo studiati per una sana alimentazione animale, e con l'unico obiettivo di garantire sicurezza nella catena alimentare per una più sicura nutrizione umana.



SPECIALMANGIMI GALTIERI S.p.A

S.P.231Km 0,600 - 70026 Modugno - Bari Tel.:080.53.27.000 - Fax: 080.53.27.097 - specialmangimi@galtieri.it - www.galtieri.it

SOMMARIO

L'EDITORIALE

Ricerca, agricoltura e sviluppo.

I termini della questione 5

di Giulio Gavino Usai



ATTUALITÀ

Intervista al ministro della Salute Beatrice Lorenzin..... 8

di Cosimo Colasanto

La filiera suinicola in allarme:
scomparsi 615mila capi in un anno..... 11

di Cosimo Colasanto



Non solo Milano:
Expo 2015 anche a Piacenza 13

di Miriam Cesta



ECONOMIA

Prime stime sulla disponibilità
di carni in Italia nel 2013 14

di Bruno Massoli

Raccolti e stock in ripresa
per mais e soia, ma bilancio import
più "rosso"..... 16

di Cosimo Colasanto



FOCUS ASPA

Mangimi ed ex-alimenti:
nuovi ruoli nelle produzioni zootecniche..... 18

di Antonella Baldi, Luciano Pinotti



RICERCA

Monitoraggio delle micotossine
nelle produzioni italiane di mais..... 21

di Sabrina Locatelli, Carlotta Balconi

Antibiotico-resistenza:
impariamo a parlarne 24

di Filomena Bifulco



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
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

SOMMARIO

Un mondo di cereali 26
a cura di AISTEC

LEGISLAZIONE

L'Antitrust intende applicare massicciamente l'art. 62 del decreto legge "Cresci Italia" per contrastare il potere di mercato della GDO 28
di Luciano Di Via



Quando è concluso un contratto di vendita di materie prime? 30
di Claudio Perrella



PET-CARE

Tendenza Gatto, tornano a crescere i consumi del settore pet-food 32
di Cosimo Colasanto

RITRATTI

Mangimi, agroalimentare e finanza: Cargill è produzione "responsabile" 34
di Miriam Cesta





Alimenti Biologici



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.

L'Editoriale

Giulio Gavino Usai
Assalzo

Ricerca, agricoltura e sviluppo: i termini della questione

All'inizio di novembre è stata trasmessa su una nota rete televisiva pubblica un'ennesima trasmissione dedicata alle colture Ogm, alla proprietà dei brevetti sulle sementi e all'attività commerciale delle multinazionali, che offre lo spunto per tornare sulla questione della ricerca in agricoltura e del miglioramento genetico di alcune varietà vegetali, questa volta da un nuovo punto di osservazione, arricchito di nuovi elementi di dibattito. Eccoli:

1. Pur restando il confronto sulle biotecnologie basato sulla contrapposizione tra favorevoli e contrari, sembra emergere, sia da trasmissioni di inchiesta come quella sopra citata, sia dagli articoli della stampa generalista – ulteriormente amplificati dalle nuove forme di comunicazione della Rete – uno spostamento dell'attenzione dagli aspetti legati alla salute/sicurezza – questione divenuta l'ora vista l'assenza di risultanze scientifiche che evidenzino rischi in tal senso – ad aspetti

di ordine economico legati alle biotecnologie, mettendo in discussione i brevetti che ne tutelano la proprietà intellettuale e richiamando il problema del monopolio gestito da pochi gruppi industriali che ne trarrebbero vantaggio. Gli Ogm restano sempre al centro del dibattito a vari livelli, ma assistiamo ad un abbassamento della temperatura polemica nei confronti della "manipolazione" genetica e dei suoi presunti rischi, sostanzialmente per l'insussistenza di prove scientifiche in merito ai pericoli – di fatto inesistenti – che ne deriverebbero per la salute. In altre parole, essendo ormai acclarati i risultati sulla innocuità delle produzioni, l'attenzione viene dirottata su chi detiene la conoscenza degli Ogm, sul rischio di "sudditanza" per gli agricoltori che intendono utilizzarli e sulla possibilità che le biotecnologie possano comportare rischi per le coltivazioni tradizionali.

2. L'aver spostato l'oggetto dell'attenzione sui potenziali rischi rappresentati dal monopolio di pochi gruppi industriali, cioè alcune multinazionali, non dovrebbe però prescindere da un confronto sereno. Va riconosciuto che ad oggi la ricerca pubblica è sempre meno attiva e che – nel bene o nel male – studi e progetti di ricerca sono condotti per la maggior parte su iniziativa di privati e da questa attività – che piaccia o meno – proviene un notevole stimolo all'innovazione in agricoltura, come del resto l'uomo ha sempre cercato di fare fin dalle sue origini. Nel campo della ricerca genetica non si può tacere il fatto che questa ha permesso di conseguire importantissimi risultati e non solo in agricoltura: si pensi al settore farmaceutico i cui sviluppi permettono di curare malattie globali e di salvare milioni di vite. Del resto la ricerca, specie in settori come questi, costa moltissimo ed è perciò inevitabile che coloro che la finanziano cerchino poi di proteggere la proprietà intellet-



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente Alberto Allodi	Vice Presidenti Maurizio Ferraroni Antonio Galtieri Gino Giunti
	Segretario Generale Lea Pallaroni


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

tuale dei risultati ottenuti con i brevetti e di trarne un profitto.

3. Un elemento che, al contrario, dovrebbe preoccupare non è tanto l'intensa attività privata di ricerca in agricoltura e nelle biotecnologie in particolare, quanto l'accecante carenza della ricerca pubblica, oggi del tutto inadeguata rispetto alle necessità e alla richiesta di innovazione che proviene dal mondo produttivo. Ricerca pubblica alla quale da anni è stata di fatto preclusa la possibilità – sia con interventi normativi, sia tagliando le risorse necessarie – di testare e sviluppare queste nuove tecnologie, al fine di poterle valutare rischi ed opportunità, ma anche di poterle rendere più conformi alle specifiche peculiarità nazionali, garantendo così un'attività imparziale a vantaggio di produttori agricoli, trasformatori e consumatori. Una attività di ricerca, tra l'altro, indispensabile specie per un paese fortemente deficitario di materie prime agricole come il nostro, che deve importare dall'estero quasi il 50% di quello che consuma e che dovrebbe pensare a fare crescere le sue produzioni. Nonostante l'Italia abbia un passato illustre nella ricerca in agricoltura e abbia a disposizione centri di ricerca di eccellenza e personalità di assoluto rilievo del mondo scientifico, da almeno 20 anni si è di fatto impedito di portare avanti qualsiasi progetto di studio e di speri-

mentazione in campo di nuove varietà colturali che anche le moderne tecnologie ci potrebbero consentire di ottenere. Si è preferito criticare gli studi e le ricerche altrui, facendo tacere i nostri ricercatori, privandoli di risorse e strumenti per realizzare studi in grado di sviluppare innovazione e progresso tecnologico. Questo non è accettabile in un Paese che vuole restare competitivo e che vuole promuovere sviluppo per chi produce e garanzie ai suoi consumatori. Assalzo ha chiesto più volte ed in tutte le sedi istituzionali, che il nostro Paese non abbandoni la ricerca pubblica in agricoltura, perché rappresenta un leva indispensabile di cui l'agroalimentare italiano non può fare a meno, ma siamo rimasti fino ad ora inascoltati.

4. E infine c'è un altro *vulnus*: la disciplina normativa che il nostro Paese si ostina a voler imporre, in palese contrasto con la sovraordinata normativa europea, esponendoci per di più alle note procedure di infrazione e a possibili multe. Il caso del divieto di coltivazione del mais Mon 810 è emblematico e Assalzo aveva anche preceduto le conclusioni cui è giunta la stessa EFSA nello scorso settembre, richiamando un semplice ragionamento di logica giuridica e di buon senso. Il tema è quello della "clausola di salvaguardia" invocata dall'Italia e sottoposta al giudizio della



**Il Presidente di Assalzo,
gli Organi Direttivi e l'Associazione tutta
augurano a tutti gli operatori del settore mangimistico
e del mondo agroalimentare**

**un Felice Natale
e un Anno Nuovo ricco di successi!**

Commissione europea. Ne avevamo parlato anche in un editoriale, sostenendo che uno Stato membro non può sostenere l'adozione di una misura di emergenza quando non sia suffragata da nuove prove scientifiche in termini di rischio per la salute umana o animale e per l'ambiente. E l'Efsa ha confermato la correttezza di tale assunto sostenendo che "tutte le preoccupazioni legate alla salute umana e animale o all'ambiente sollevate dall'Italia – si legge nel parere - sono già state affrontate in precedenti pareri scientifici sul mais mon810 del panel sugli ogm dell'Efsa", aggiungendo che la richiesta "non risulta essere stata motivata, come prevede la legge europea e nazionale, da nuove o ulteriori informazioni che riguardano la valutazione dei rischi ambientali o da una nuova valutazione delle informazioni esistenti basata su nuove o supplementari conoscenze scientifiche sugli ogm". Eppure a vari livelli di Governo, da parte di parlamentari o in sede regionale si continua con ostinazione a percorrere la strada contraria. Ultimo in ordine di tempo

il decreto interministeriale del luglio scorso contro la coltivazione del mais in questione. Insomma, errare è umano, "*sed persevere diabolicum*".

È sempre più difficile comprendere come mai le nostre autorità intervengano con fermezza in spazi decisionali quanto meno dubbi, trascurando invece di adoperarsi dove c'è una reale necessità: finanziando la ricerca di base; sostenendo Enti, Università e Istituti di studio; lavorando per dare autosufficienza produttiva ad un Paese che rischia la marginalizzazione dai mercati, anche per quelle produzioni che rappresentano il fiore all'occhiello del *Made in Italy* alimentare. Chi ha la responsabilità delle scelte non può trascurare ancora la necessità che l'agricoltura torni tra le priorità dell'agenda politica di questo Paese, con quel pragmatismo e quella considerazione necessari a valorizzare un settore strategico dal quale dipende una larga fetta dell'economia nazionale, ma che deve garantire soprattutto la sicurezza degli approvvigionamenti alimentari. ■



Intervista al ministro della Salute Beatrice Lorenzin

“Funziona la rete dei controlli interni. Lavoriamo a una “diga” contro le sofisticazioni dall’estero”

Cosimo Colasanto
Redazione



ministro della Salute Beatrice Lorenzin

Non solo una rete di controlli interno efficiente, 500.000 ispezioni negli impianti produttivi in un anno e oltre 100.000 campionamenti di alimenti per analisi, ma soprattutto una “diga” contro le sofisticazioni alimentari, che dall’estero minacciano i valori della produzione nazionale. E per aumentare l’efficacia di queste azioni, il ministro della Salute **Beatrice Lorenzin** annuncia a Mangimi&Alimenti due novità: l’intenzione di ospitare in Italia una Conferenza internazionale sulle frodi ali-

mentari durante il semestre di Presidenza italiano dell’Unione Europea e il rafforzamento del coordinamento. Obiettivo: evitare che l’immagine dell’Italia e degli imprenditori sia danneggiata da “operatori senza scrupoli” che approfittano dei controlli più blandi nei Paesi terzi.

Ministro, la sicurezza alimentare è un tema centrale per la salvaguardia della salute. Come è possibile difendere la Dieta Mediterranea e la salubrità dei prodotti Made in Italy

che sono sotto attacco dei falsificatori?

La sicurezza degli alimenti rappresenta una delle priorità del mio Dicastero per due motivi: è un fattore determinante nel contribuire alla salute dei cittadini italiani, ma è anche un utile strumento per la promozione dei nostri prodotti di qualità all’estero. Vorrei ricordare che l’Italia vanta il primato nel mondo di prodotti tutelati – DOP e IGP tra gli altri - e questo è possibile poiché tutti gli elementi della filiera - mangimi, allevamenti, impianti di produzione e trasformazione - sono controllati dal Servizio sanitario nazionale. La qualità delle materie prime e il controllo dei processi produttivi fanno dei prodotti italiani degli alimenti unici, ricchi di sapori e di saperi, che richiamano le nostre tradizioni e la nostra cultura.

I turisti che visitano l’Italia e apprezzano i sapori della nostra cucina e la ricchezza degli alimenti che compongono la tipica dieta mediterranea – frutta e verdura, cereali integrali, pesce, olio e vino - sono da considerare come gli ambasciatori nel mondo di questo patrimonio. È facilmente intuibile che l’altra faccia del-

la medaglia è rappresentata dal tentativo di imitazione dei nostri prodotti.

Al danno provocato dalla falsificazione dei prodotti italiani occorre rispondere su due fronti: in primo luogo reclamando la tutela legale in quei mercati in cui il cosiddetto fenomeno dell'*Italian Sounding* è più marcato e poi educando i consumatori dei Paesi esteri a riconoscere la differenza tra un prodotto originale e un prodotto grossolanamente contraffatto.

Per dare solo un'idea del potenziale d'esportazione dei prodotti alimentari, voglio ricordare che attualmente abbiamo circa 2400 stabilimenti iscritti nelle liste che abilitano all'esportazione degli alimenti di origine animale, verso i mercati di 16 paesi extraeuropei. Le esportazioni di tali prodotti hanno contribuito a ridurre l'impatto della crisi economica sui fatturati e sui livelli occupazionali delle imprese che hanno avuto sbocchi commerciali verso Paesi terzi. A questo quadro si è aggiunta la valutazione favorevole degli Stati Uniti circa il dossier relativo alla regionalizzazione dell'Italia per la malattia vescicolare del suino. Pertanto, si sono create le condizioni per avviare anche un flusso di esportazione di salumi a breve stagionatura. Inoltre, il riconoscimento ufficiale dell'OIE all'Italia come Paese a rischio trascurabile per BSE crea i presupposti per l'avvio delle trattative per l'esportazione di prodotti a base di carne bovina verso i mercati di USA e Brasile.

A questi successi sul piano sanitario si associa l'esperienza maturata nel monitoraggio del settore delle carni, anche grazie allo strumento dell'i-

scrizione nelle liste del Ministero della salute di questi stabilimenti, che rappresentano una garanzia per le autorità sanitarie dei Paesi con cui l'Italia intrattiene rapporti commerciali. E proprio alla luce di questa esperienza, ho voluto inserire nel Disegno di legge "Recante disposizioni in materia di sperimentazione clinica dei medicinali, di riordino delle professioni sanitarie, di tutela della salute umana, nonché di benessere animale", la previsione dell'estensione di questo obbligo ad altre categorie di operatori che intendono esportare. Quando avremo, finalmente, un'anagrafe sanitaria di tutte le aziende che esportano i loro prodotti potremmo, con l'aiuto delle autorità sanitarie dei Paesi importatori, monitorare meglio il fenomeno delle contraffazioni dei prodotti italiani.

Il tema degli scandali alimentari: cosa facciamo per difenderci e quali sono le barriere che possiamo innalzare nei confronti delle sofisticazioni alimentari? Qual è il ruolo dei Nas?

Dobbiamo fare chiarezza. Nella comunicazione corrente si abusa dei termini "scandalo" e "emergenza" e si mettono sullo stesso piano gli incidenti di sicurezza alimentare con le azioni fraudolente ai danni del consumatore. Pensiamo al caso di frode di portata europea più recente, che il nostro Paese ha subito, di sostituzione di carne bovina con carne equina in diversi prodotti composti.

È proprio a seguito di questo episodio che su questo fronte è stata lanciata un'importante iniziativa europea con la creazione di un network, di

cui il Ministero della salute è capofila per l'Italia.

Il network è inteso ad agevolare la collaborazione amministrativa tra gli Stati membri per lo scambio di informazioni relative a violazioni intenzionali di norme attinenti la sicurezza alimentare, perpetrate allo scopo di ottenere un illecito profitto economico o finanziario. In questo contesto l'Italia parte da una posizione di vantaggio, potendo vantare l'insostituibile risorsa del NAS.

Questa attenzione al potenziamento degli strumenti di contrasto alle frodi è pienamente rappresentata nella proposta di revisione del Regolamento CE 882/2004, relativo ai controlli ufficiali. A questa iniziativa l'Italia intende dare un concreto supporto. Sono quindi lieta di annunciare che durante il semestre di Presidenza dell'Unione abbiamo l'intenzione di ospitare una Conferenza internazionale sulle frodi alimentari, in collaborazione con la DG SANCO della Commissione europea.

Funziona il sistema di allerta europeo nel caso dei rischi sanitari? Qual è il livello di coordinamento con gli altri Paesi europei sul tema?

Il sistema di allerta europeo RASFF è un modello consolidato da più di trent'anni di cooperazione tra i Paesi membri per la sicurezza degli alimenti offerti ai consumatori europei. A tal proposito il RASFF fungerà, almeno fino a giugno 2014, da modello operativo e di supporto anche per lo scambio di informazioni relativo alle frodi alimentari.

L'Italia gioca storicamente un ruolo molto forte, conferman-

dosi per diversi anni di seguito come il maggior contributore per numero di notifiche. Delle 3431 notifiche totali del 2012, infatti, 517 sono state lanciate dall'Italia, segno dell'intensa attività di controllo sul territorio nazionale e alle frontiere. Infatti, i servizi delle Aziende sanitarie locali ogni anno mettono in campo qualcosa come oltre 500.000 ispezioni negli impianti produttivi e oltre 100.000 campionamenti di alimenti per analisi. Gli alimenti zootecnici, che sono la base della filiera produttiva e un elemento chiave per la sicurezza degli alimenti di origine animale, hanno contribuito al 9,5% delle segnalazioni.

Voglio leggere in positivo questi dati: le segnalazioni sono l'indicatore di un sistema di controllo capillare, che sa individuare i problemi e reagire, calibrando gli interventi in base al rischio.

Importazioni di cibo dall'estero: da dove vengono i maggiori pericoli nel caso dell'importazione degli alimenti? Bisogna rafforzare i controlli sanitari alla frontiera?

Per il nostro Paese è cruciale disporre di un meccanismo che

assicuri un flusso commerciale efficiente e al contempo la sicurezza delle merci ammesse all'importazione.

La nostra barriera sanitaria è costituita dai Posti di ispezione frontaliera e dagli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera, a coprire tutta la gamma di alimenti, animali, mangimi e materiali a contatto. I PIF hanno esaminato nel 2012 oltre 42.000 partite di alimenti di origine animale e circa 3.700 partite di mangimi, mentre per gli USMAF le partite di alimenti di origine non animale hanno raggiunto quasi le 120.000 unità.

L'attività degli uffici di frontiera già funziona secondo il criterio del controllo rafforzato per quelle combinazioni di prodotti e provenienze che si sono dimostrate problematiche nel passato, ad esempio per le aflatoossine nella frutta in guscio o i residui di pesticidi in frutta fresca. Proprio la flessibilità è l'elemento che consente di indirizzare l'azione verso i problemi emergenti.

Anche in tema di importazioni il rapporto del sistema RASFF ci fornisce informazioni interessanti. Cina, India e Turchia, con rispettivamente 540, 338 e 310 notifiche nel 2012, si confermano le provenienze più problematiche.

Dal punto di vista numerico i respingimenti alle frontiere più consistenti li abbiamo per i materiali a contatto con alimenti dalla Cina, a causa della migrazione di formaldeide, cromo, manganese, nichel e ammine aromatiche. All'India è associato principalmente il problema delle aflatoossine nei mangimi e dei residui del pesticida monocrotophos in frutta e ortaggi. Le aflatoossine nella frutta secca per la Turchia.

L'impegno del Ministero della salute su questo tema è forte, tant'è che abbiamo chiesto alla Commissione europea e siamo intervenuti presso il Parlamento europeo, affinché, nella proposta di nuovo regolamento sui controlli ufficiali, che andrà a sostituire il Reg. 882/2004, fossero chiare le regole e fossero ulteriormente armonizzati in tutti i Paesi europei i controlli per l'importazione di prodotti di origine non animale. Attualmente questo è il punto dolente dei controlli all'importazione. Se non si consolida un sistema armonizzato potrebbe accadere che operatori senza scrupoli decidano di introdurre sul mercato alimenti attraverso quei Paesi che, per facilitare i commerci, riducono i controlli. ■





La filiera suinicola in allarme: scomparsi 615mila capi in un anno

Andrea Cristini, presidente dell'Anas: “La filiera Dop resta asse portante del sistema”

Cosimo Colasanto
Redazione

Prima il prezzo delle materie prime, adesso la concorrenza di carne provenienti dall'estero. Le fibrillazioni interne alla filiera suinicola fanno i conti con un dato sempre più “pesante”: in un solo anno il numero di capi si è ridotto di 615mila unità. Un impoverimento per il patrimonio zootecnico italiano a vantaggio delle importazioni dall'estero e a discapito delle produzioni italiane di eccellenza, Dop protette come il culatello di Zibello, la coppa piacentina, il prosciutto San Daniele e quello di Parma. La “scomparsa” di oltre mezzo milione di

capi è solo l'ultima delle tensioni che colpiscono la filiera, come ricorda **Andrea Cristini**, presidente dell'Anas, l'Associazione Nazionale Allevatori Suini. “Da troppi anni la nostra suinicoltura deve fare i conti con una congiuntura economica sfavorevole. Il miglioramento delle quotazioni dei suini nel corso del 2012 – ricorda Cristini – è stato annullato prima dall'aumento dei costi di produzione, legati soprattutto ai prezzi delle materie prime per mangimi, e successivamente dal pessimo andamento del mercato per lunghi periodi del 2013, in particolare il primo semestre

e l'ultimo quadrimestre. Inoltre, la difficoltà di accedere al credito bancario – continua il presidente – sta determinando una situazione non più sostenibile per i suinicoltori italiani”

Nel 2012 la consistenza del parco scrofe nazionale è calata del 12% circa rispetto al 2011. “Il processo di contrazione della capacità produttiva nazionale si sta accelerando”, conferma Cristini, che tra le cause del fenomeno ricorda anche “l'entrata in vigore delle norme sul benessere animale che hanno imposto l'allevamento in gruppo del-

le scrofe gestanti”. Dati che considerati complessivamente nel medio-lungo periodo potrebbero “alterare alcuni asset fondamentali della nostra suinicoltura, come quello delle produzioni tutelate che necessitano di suini nati ed allevati in Italia e che rappresentano circa il 70% della produzione interna”, prevede Cristini.

Si stima che due prosciutti su tre venduti in Italia provengano già adesso da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna e la mancanza in etichetta di un’indicazione obbligatoria per legge sulla “nazionalità” delle carni fa il resto.

“Il mantenimento della capacità di produrre suini con le caratteristiche qualitative necessarie per i prodotti Dop è un must irrinunciabile”, precisa il presidente di Anas. Eppure i fiori all’occhiello della norcineria nazionale hanno già sofferto un calo nei volumi del 10% dal 2008, solo in parte compensato dalle buone performance dell’export. Prodotti di una tipicità legata a doppio nodo con la varietà “genetica” animale, che adesso la crisi sta mettendo a dura prova. “Il contenuto di tipicità e innovazione dei prosciutti e salumi italiani – ribadisce Cristini - costituisce un impareggiabile potenziale

per la difesa commerciale dei produttori. I prodotti italiani ‘modernamente tipici’ hanno ampi margini di miglioramento del grado di penetrazione sui mercati internazionali, come è confermato da diversi studi ed indicatori”. In questo senso, Anas si è impegnata nella difesa e nello sviluppo di questo sistema: in particolare con la ricerca genetica e l’attuazione di un programma di selezione originale “che ha permesso la costituzione di razze italiane specializzate – ricorda il presidente - per la produzione del suino pesante di qualità”.

Tuttavia il settore sta vivendo problemi di organizzazione e rapporti che si sono manifestati nelle recenti tensioni commerciali che non giovano a rafforzare l’identità delle produzioni. “A questo riguardo è opportuno sottolineare che l’articolazione della filiera suinicola italiana, nella quale la macellazione svolge, oltre al proprio servizio operativo, un importante ruolo di mediazione non solo commerciale tra allevatori e trasformatori aderenti ai circuiti Dop, non ha facilitato – secondo il presidente degli allevatori suinicoli - lo svilupparsi di politiche trasparenti e premianti nei confronti della ‘materia prima’ più ca-

ratterizzata e quindi più idonea”. Così circa un quarto del prodotto non risulta conforme alla verifica del macello e del prosciuttificio. “Questo stato di cose è in larga parte imputabile all’origine genetica di numerosi suini – afferma Cristini - che vengono avviati alla macellazione per le Dop pur non possedendo caratteristiche adeguate”. L’obiettivo è spostare a monte processi virtuosi, ad esempio per “mettere in grado gli allevatori – afferma Cristini - di poter produrre suini le cui carni rispettino i requisiti Dop e assicurino processi di lavorazione più efficienti”.

La salvaguardia delle Dop e dei “disciplinari” è irrinunciabile per gli allevatori, che avvertono la necessità di una rivisitazione delle modalità di applicazione delle norme, una marcata differenziazione qualitativa del prodotto. “È illusorio pensare di agire solamente attraverso il seppur necessario contenimento dei costi”, conclude Cristini, mentre è indispensabile riequilibrare il sistema tenendo presente che “la filiera DOP, con il suo contenuto di tipicità, differenziazione qualitativa e legame col territorio è e deve rimanere l’asse portante della suinicoltura italiana”. ■



Non solo Milano: Expo 2015 anche a Piacenza

Miriam Cesta
Redazione



Silvio Ferrari

Attirare un flusso nazionale e internazionale di visitatori di Expo 2015 di Milano e dirottarli sull'area piacentina per promuovere le eccellenze del territorio e coinvolgerli in iniziative culturali e sociali, affinché "si creino le condizioni per garantire una continuità di coinvolgimento precedente e successiva all'evento, si stimolino la creazione di nuove infrastrutture e si realizzino la valorizzazione e il potenziamento dei servizi alla comunità piacentina". E' questo l'obiettivo del progetto "Piacenza per Expo 2015": a spiegarlo è **Silvio Ferrari**, coordinatore del Gruppo di Lavoro di Confindustria per

Expo 2015 e Presidente dell'Associazione Temporanea di Scopo sorta su Piacenza per la realizzazione del progetto "Piacenza per Expo 2015". Il territorio prescelto è quello dell'area piacentina "per la prossimità geografica al sito espositivo, per l'importanza del territorio, per la ricchezza del proprio patrimonio artistico, culturale, enogastronomico e naturalistico e per la posizione di consolidato e indiscusso valore nella struttura economica e produttiva italiana, nell'innovazione e nella ricerca scientifica e tecnologica". Alla manifestazione internazionale, che concentrerà nell'arco di sei mesi molte ini-

ziative espositive, incontri e dibattiti attirando, secondo le stime, 29 milioni di visitatori da tutto il mondo, Piacenza si presenterà con il pomodoro e con altre eccellenze agroalimentari. Il tema "Feeding the planet, energy for life" darà la possibilità al sistema agroindustriale italiano di presentarsi in tutta la sua importanza, enfatizzando in particolare i temi della sicurezza e della qualità alimentare.

"L'Expo è un fatto nazionale, non milanese o romano - spiega Ferrari - E' un volano per l'economia del territorio e rappresenterà al meglio le eccellenze del settore dell'alimentazione italiana, oltre a essere un'opportunità di promozione. Dobbiamo sviluppare eccellenze e andare su tutto il territorio. L'obiettivo è coinvolgere imprese e territori nella realizzazione di progetti concreti che prima, durante e dopo Expo 2015 valorizzino il patrimonio industriale e culturale italiano, facciano dell'Italia una delle mete più ambite al mondo e rendano il modello di produzione e consumo italiano preferito soprattutto nell'alimentazione. Stiamo lavorando assieme ad altri gruppi, in particolare turismo e formazione nuove professionalità, per sviluppare contenuti associati. Questa è l'Expo che praticamente da oggi va al 2020, quando ci sarà la prossima edizione, e in mezzo c'è una generazione, forse di più, a cui dobbiamo pensare". ■



Prime stime sulla disponibilità di carni in Italia nel 2013

Bruno Massoli
Statistico

Con la diffusione dei risultati dell'indagine campionaria sulle consistenze di bovini, bufalini e suini effettuata dall'Istat e riferiti al 1 giugno 2013, unitamente alla disponibilità di dati per il 1° semestre 2013 sulle macellazioni a carni bianche e rosse, nonché sul commercio estero di carni e animali vivi, è possibile tracciare un provvisorio bilancio sulla disponibilità di carni in Italia.

Gli allevamenti di bovini, bufalini e suini

In controtendenza con le dinamiche accertate negli ultimi anni, negli allevamenti bovini al 1 giugno 2013 risulterebbero 5,7 milioni di capi, registrando quindi un incremento di 164 mila capi (+3,0% rispetto all'analogo mese 2012). Le stime Istat indicano tale incremento ascrivibile maggiormente alla categoria dei bovini da 1 a meno di 2 anni (+7,1%), ed in particolare ai bovini-femmine da reddito. Anche i bovini di meno di 1 anno con 1,5 milioni di capi spunterebbero un incremento del 4,6%, mentre la situazione per i bovini di 2 anni e più risulterebbe più o meno

invariata, con incrementi per vacche da latte (+1,6%) ed altre vacche (+4,9%) controblanciati dalla flessione subita dalle manze e giovenche da allevamento (-8,4%). Trend negativo, al contrario, per i bufalini, per i quali, attestati a 363 mila capi, le stime mostrano una flessione del 6,3%. Marcata diminuzione, invece, per i suini, con un calo complessivo di 615 mila capi (-6,6%), imputabile quasi esclusivamente alle categorie di peso inferiore a 50 kg.

La produzione nazionale di carni

I dati Istat sulle macellazioni a carni rosse indicano che nel 1 semestre 2013 le macellazioni hanno prodotto complessivamente 1.283 mila tonnellate di carni-peso morto (-4,6% rispetto al corrispondente periodo dell'anno precedente). A livello di specie di bestiame, sono stati avviati al macello complessivamente poco più di 1,4 milioni di bovini, registrando così una significativa flessione (-12,3%), con una produzione di carni di 409 mila tonnellate in peso morto (-11,8%). Al loro interno le maggiori flessioni interessano i vitelloni in complesso

(-16,1%) con una produzione di carne pari a poco più di 829 mila tonnellate (-13,7%), seguiti dai vitelli (-9,2%) per 51,4 mila tonnellate di carne (-12,9%). Significative riduzioni anche per le macellazioni dei bufalini, risultate pari a poco più di 28 mila capi (-28,4%) e 5,8 mila tonnellate di carne ottenuta (-19,3%). Dinamica lievemente regressiva anche per le macellazioni di suini con 6,7 milioni di capi (-2,6%), dalle quali sono state ottenute circa 842 mila tonnellate di carni (-0,1%). Le macellazioni complessive di ovi-caprini, con 1,7 milioni di capi per 18,1 mila tonnellate, mostrano decrementi significativi rispettivamente del 26,3% e 11,1%. Infine, è da segnalare le marcate flessioni per gli equini, pari a -32,0% e -25,1%.

Le macellazioni a carni bianche hanno prodotto in complesso 638 mila tonnellate, con una flessione dell'1,5% rispetto allo stesso semestre 2012. Nel dettaglio, sono stati avviati alla macellazione poco più di 271 milioni di capi avicoli con una produzione di carne pari a 619,4 tonnellate, registrando, così, decrementi pari rispettivamente a -1,6% e 1,4%. La quasi totalità di tali

Macellazioni di bestiame (Gennaio - Giugno 2013)

TIPI E SPECIE	Capi		Carne (Peso morto)	
	Numero (migliaia)	Variazione rispetto all'anno precedente (%)	Quantità (tonnellate)	Variazione rispetto all'anno precedente (%)
CARNI ROSSE	xxxxx	xxxxx	1.282.975	-4,6
Bovini e Bufalini	1.476	-12,7	414.636	-11,9
- Bovini	1.448	-12,3	408.847	-11,8
Suini	6.651	-2,6	841.943	-0,1
Ovi-caprini	1.688	-26,3	18.876	-11,1
- Ovini	1.592	-26,3	18.097	-10,2
CARNI BIANCHE	xxxxx	xxxxx	638.375	-1,5
Avicoli	271.492	-1,6	619.450	-1,4
- Polli e Galline	254.107	-1,5	457.614	-0,9
Conigli e selvaggina	19.324	-8,3	18.925	-3,7

Fonte: Istat. Indagini di dicembre

macellazioni è ascrivibile alle categorie di polli e galline (254 milioni di capi per 458 mila tonnellate di carni). Dinamica regressiva anche per le carni di coniglio e selvaggina, che con 18,9 tonnellate di quantità prodotte risultano diminuite del 3,7%.

L'interscambio di animali vivi e carni

L'interscambio di carni (fresche e congelate) e frattaglie commestibili evidenzia una situazione pressoché stabile per le nostre importazioni, a fronte di una flessione significativa per le vendite all'estero. Nel complesso l'Italia ha importato carni e frattaglie per 728 mila tonnellate (-0,2%) con un esborso di 2.122 milioni di euro (-0,5%), mentre le esportazioni, con 198 mila tonnellate e 506 milioni di euro di introito, hanno registrato rispettivamente -6,3% e -4,7%. In base a

tali dinamiche differenziate, l'importazione netta risulta aumentata del 2,2% in quantità ma diminuita dello 0,9% in valore. I diminuiti acquisti all'estero interessano tutti i tipi di carni considerati, ad eccezione delle carni di pollame. In particolare, l'Italia ha importato circa 195 mila tonnellate di carni bovine (-4,2%) e poco meno di 474 mila tonnellate (+1,4%) di carni suine. Parimenti, anche per gli altri tipi di carni, gli acquisti risultano in flessione. Per quanto riguarda le vendite all'estero, invece, si evidenziano flessioni più o meno significative per tutti i tipi di carni, ed in particolare per quelle bovine (-4,4%), suine (-11,8%), e per quelle di pollame (-2,2%) con poco più di 72 mila tonnellate (36,6% delle vendite complessive di carni e frattaglie) Cali generalizzati anche per le importazioni di animali vivi, ad eccezione del pollame (circa 6 milioni di capi, pari al

+23,9%). Le flessioni più marcate interessano i suini importati per poco più di 460 mila capi (-18,9%) e gli ovi-caprini (501 mila capi, pari al -11,9%). Le importazioni di bovini, per 560 mila capi, risultano diminuite del 5,4%. Al contrario, sensibili miglioramenti sul fronte delle vendite all'estero. Tutti i tipi di animali considerati registrano incrementi, ad eccezione del pollame. Questo tipo di animali, unitamente ai bovini, costituiscono la quasi totalità delle nostre vendite all'estero di animali vivi. Al riguardo, infatti, nei primi sei mesi 2013 sono stati esportati circa 26 mila bovini con un incremento dell'8,5% rispetto al pari periodo dell'anno precedente, mentre il pollame, con 9,9 milioni di animali venduti (soprattutto pulcini), subisce una flessione dell'8,7%. ■

Raccolti e stock in ripresa per mais e soia, ma bilancio import più “rosso”

Cosimo Colasanto
Redazione

Scorte in netto recupero, grazie a raccolti record. Le ultime stime dell'International Grains Council per la campagna di commercializzazione 2013/14 del mais evidenziano una netta crescita dei raccolti (+9,3% sul 2012 a 943 milioni di tonnellate). È quanto emerge dal rapporto Ismea “Tendenze” dedicato a mais, soia e orzo e ai dati del terzo trimestre dell'anno. Con riferimento al mais, i dati indicano che i raccolti mondiali dovrebbero soddisfare ampiamente la domanda, che aumenta del 5% circa in ragione sia del crescente uso di mangimi, sia dell'aumento degli usi industriali soprattutto negli Usa.

L'aumento delle scorte è significativo (+22% a 147,5 milioni di tonnellate) rispetto ai livelli minimi della scorsa annata. Dall'analisi del mercato e dei prezzi si evidenzia un calo tendenziale dei prezzi per la granella di mais, attestatisi su livelli decisamente più con-

tenuti rispetto al precedente trimestre (-19%), posizionandosi su livelli più bassi anche dei prezzi raggiunti nel corrispondente periodo dello scorso anno.

Sul fronte nazionale, invece, i dati sono meno positivi. Dai numeri ancora provvisori dell'Istat emerge una flessione annua sia degli investimenti (-15%) che dei raccolti (-19,5%). A questo consegue un peggioramento tendenziale del deficit strutturale della bilancia commerciale della granella che caratterizza tutti i primi 6 mesi dell'anno, dovuto alla forte progressione dei volumi acquistati, cui è corrisposto un marcato aumento dei valori medi unitari. Freddi i prezzi italiani, in linea con quelli mondiali: la contrazione congiunturale ha fatto segnare -13%, quella tendenziale -19%.

Anche il mercato della soia potrebbe godere dei buoni risultati della campagna di commercializzazione (2012/2013) con uno “scatto” del 5%. L'ela-

borazione Ismea su dati del Dipartimento USA conferma consumi in crescita a un tasso più contenuto di quello registrato per l'offerta con le scorte che dovrebbero attestarsi a oltre 71 milioni di tonnellate (+16%).

Capitolo importazioni. Le elaborazioni riferite al II trimestre fanno registrare un calo delle importazioni comunitarie di mais dai paesi terzi (-42% a 2,3 milioni di tonnellate), con una crescita su base tendenziale di poco superiore al 3%. L'andamento congiunturale è da attribuire prevalentemente all'Ucraina, dalla quale i volumi importati sono scesi a 1,8 milioni di tonnellate (-26%) e che comunque si conferma come primo fornitore con una quota pari a circa l'80% dell'import totale. Infine l'indice del clima di fiducia dell'industria mangimistica elaborato da Ismea mostra un III trimestre 2013 in netto miglioramento, passando da -6,7 del II trimestre 2013 a +4,6 dell'ultimo periodo. ■



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

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.

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

 **DSM**
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.



Mangimi ed ex-alimenti: nuovi ruoli nelle produzioni zootecniche

Antonella Baldi, Luciano Pinotti

Dipartimento di Scienze Veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare (VESPA) dell'Università degli Studi di Milano

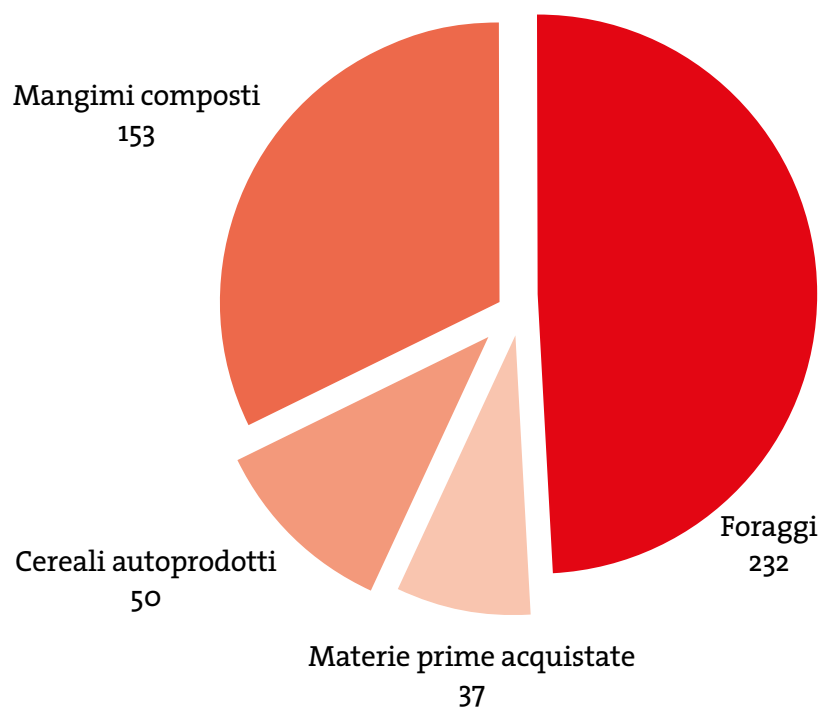
Gli alimenti di origine animale (FoA) contribuiscono in modo significativo agli apporti nutrizionali della nostra dieta. Le recenti statistiche della UE a 27

evidenziano come a livello dell'Unione si producono più di 44 milioni di tonnellate di carne. Inoltre, più di 150 milioni di tonnellate di latte e 7 milioni di ton-

nellate di uova sono state prodotte nella UE nel 2012. Per sostenere queste produzioni nell'UE-27 lo scorso anno si sono impiegati circa 470 milioni di tonnellate di mangimi e foraggi (FEFAC, 2013, figura 1). Si tratta di quantità importanti che denotano la rilevanza delle produzioni animali europee, che storicamente si caratterizzano per qualità, sicurezza e in linea generale per efficienza, come evidenziato dall'indice di conversione alimentare "grezzo" (gross FCR) ottenibile da questi valori, che risulta di circa 2. Accanto a ciò l'UE ha compiuto notevoli progressi nel definire e implementare progressivamente gli standard di produzione, soprattutto con lo sviluppo di un robusto impianto legislativo per il settore agroalimentare, mirante, nell'ambito delle produzioni zootecniche, oltre che alla sicurezza dei consumatori anche al benessere animale e alla sostenibilità ambientale.

In questo contesto, seppur qualità e sicurezza degli alimenti per gli animali siano

Approvvigionamento di mangimi in EU-27
(472 mil. ton nel 2012)



Fonte: FEFA-DG Agriculture

Figura 1. L'approvvigionamento di alimenti zootecnici nell'UE nel 2012. Dati in milioni di tonnellate.

Tabella 1. Le produzioni animali nell'UE.

Prodotti di origine animale	Milioni ton
Latte	152
Carne	44
Bovina	8
Suina	23
Avicola	12
Ovi-caprina	0.99
Uova	7

Fonte: Eurostat, 2012

ormai da considerarsi un prerequisito della sicurezza alimentare per l'uomo, il processo di innovazione e sviluppo in alimentazione animale non è da ritenersi concluso. Gli alimenti ed i mangimi, infatti, sempre più vengono indagati e considerati non solo rispetto alle loro proprietà nutrizionali, ma anche in termini di proprietà di tecnologiche e di funzionalità e, nel caso di alcuni nuovi prodotti e sottoprodotti, anche in termini di biosicurezza ed impatto sulle filiere. Di conseguenza, il ruolo dell'alimentazione animale risulta sempre più allargato e finalizzato oltre che al soddisfacimento di semplici fabbisogni anche alla salute ed al benessere animale, nonché alla sicurezza, alla sostenibilità e all'ambiente.

Nutrizione e salute

La relazione tra alimentazione e salute può assumere diverse forme. In prima battuta deve avere come obiettivo l'ottimizzazione nutrizionale e una ricaduta per la salute ed il benessere animale, giungendo a lambire aspetti come la qualità e, dove possibile, la

funzionalità degli alimenti di origine animale. In questo ambito gli additivi sono estremamente importanti. Essi possono contribuire in modo molto diverso e variegato alla salute animale e alla qualità dei prodotti di origine animale. Le vitamine, i composti vitaminici simili, i minerali (chelati, organici, etc.), gli acidi grassi essenziali così come i probiotici e i prebiotici, per citarne alcuni, sono già in uso oppure sono oggetto di ricerca e sviluppo da parte di diversi gruppi di ricerca, al fine di valutarne la loro qualità e le proprietà tecnologiche, l'efficacia negli animali (efficienza della produzione animale, salute degli animali, salute metabolica) e sulla qualità dei prodotti di origine animale. Questo fenomeno è ben rappresentato sia del registro degli additivi dell'UE sia dal numero di nuovi prodotti che sono in attesa di registrazione.

Da qui lo studio di interventi nutrizionali sugli animali in grado di migliorare il profilo acidico dei grassi animali, il contenuto di specifici nutrienti (selenio, calcio, vitamine, provitamine, antiossidanti), la biodisponibilità e la bioaccessibilità

degli stessi. In tutti i casi, il vantaggio di un intervento nutrizionale sull'animale, rispetto ad una addizione post-raccolta di alcuni nutrienti, sono i possibili benefici per la salute dell'animale, un fattore primario nel determinare la qualità, la sicurezza e salubrità degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano. Inoltre, questo approccio "feed-to-food" potrebbe, soprattutto per prodotti alimentari innovativi, rendere possibile un riposizionamento dei FoA come alimenti fondamentali per la veicolazione di nutrienti (Baldi & Pinotti, 2008) spesso essenziali e importanti nella dieta umana, secondo un concetto nuovo di sicurezza nutrizionale.

Tutti questi aspetti riferiti ad alimenti ed additivi, tuttavia, molto spesso sono affrontati in maniera frammentaria, focalizzandosi di volta in volta su aspetti qualitativi, nutrizionali, tecnologici oppure di sicurezza, impedendo un approccio integrato. In molti casi, inoltre, questi stessi argomenti sono stati studiati in maniera distinta in funzione delle diverse filiere (monogastrici vs ruminanti, filiere terricole vs. acquacoltura, etc.) e dei diversi sistemi di produzione zootecnica, impedendo un'analisi sistematica e completa. Un ulteriore aspetto da considerare infine è rappresentato dalla eterogeneità che sussiste su base geografica. Il recente ampliamento della UE, ad esempio, ha fatto sì che i sistemi di produzione alimentare in tutta l'Unione Europea risultino ancora più eterogenei rispetto

al passato, con realtà in cui le priorità possono essere molto diverse (efficienza di produzione, qualità del prodotto, benessere animale, impatto ambientale).

Mangimi ed ex alimenti

Come ben evidenziato della FEFAC (2013), oltre a fornire un comparto per la collocazione di 90 milioni di tonnellate di co-prodotti che derivano dalla produzione di alimenti e biocarburanti - come le farine di estrazione, polpe di bietola, distillers -, il settore mangimistico offre anche una soluzione sostenibile per la riduzione dei rifiuti alimentari. Biscotti rotti, pane e dolci oltre la data di scadenza, surplus eccessivamente aromatizzati, prodotti di quarta gamma, sono solo alcuni esempi di "ex alimenti", che, come il nome indica, inizialmente sono stati prodotti per il consumo umano, ma per vari motivi non sono più adatti a tal fine. Tuttavia, questi prodotti hanno ancora un alto valore nutrizionale per l'alimentazione degli animali, perché spesso contengono grandi quantità di energia, proteine e grassi. Partendo da tali presupposti, invece che essere eliminati come rifiuti, questi ex-alimenti possono ri-fluire nelle filiere zootecniche come alimenti per animali. Odiernamente, nell'UE si convertono circa 3 milioni di tonnellate di prodotti ex-alimentari in alimenti per animali. I mangimi ottenuti con l'uso di prodotti ex-alimentari sono riconosciuti come l'opzione più sostenibi-

le di riuso degli alimenti non più adatti al consumo umano. Intuitivamente, in questo contesto divengono fondamentali aspetti come quello dello status giuridico: questi prodotti qualora reimpiegati in alimentazione animale devono essere considerati "non rifiuti", bensì ex-alimenti. Tuttavia, al fine di ridurre gli sprechi, e data l'eterogeneità che caratterizza queste biomasse, è altresì importante definire una gerarchia/rango di questi prodotti (figura 3), che tuteli appieno sia gli animali che l'uomo (FEFAC, 2013). La qualità, la tracciabilità e la sicurezza degli ex-alimenti deve sempre essere assicurata al fine di garantire un riuso sicuro delle biomasse, secondo un approccio di biosicurezza. Intuitivamente, un approccio di questo tipo implica una valutazione sistematica a diversi livelli di questi ex alimenti, così come avviene per sottoprodotti già impiegati in alimentazione animale. In tal senso gli aspetti nutrizionali, qualitativi e di sicurezza, nonché quelli riferiti alla sostenibilità di processo oltre che economica, risultano tra i più importanti. Con riferimento alle implicazioni nutrizionali risultano essenziali la composizione e la disponibilità di nutrienti tra i diversi tipi di prodotti e tra lotti diversi, opportunamente ponderati in funzione degli effetti di questi nuovi alimenti sulle prestazioni degli animali e sulla qualità del prodotto destinato all'uomo. Ciò implica anche una valutazione della gestione delle biomasse, del loro stoccaggio e della

loro lavorazione in impianti (qualità tecnologica), il tutto integrato da un'opportuna formazione degli operatori del settore (Pinotti Dell'Orto, 2011). Di conseguenza, sono necessarie informazioni su base scientifica riguardo a come utilizzare in modo efficiente, efficace e economicamente sostenibile questa nuova generazione di ex-alimenti nella diete zootecniche.

Implicazioni

Il ruolo dell'alimentazione animale e dei mangimi e/o ex alimenti considerabili nelle formulazioni è sempre più complesso ed articolato, il che implica nuovi approcci sia nello studio e nella valutazione degli alimenti sia nelle loro tecnologie di impiego e somministrazione. Partendo da queste considerazioni, quindi, la valutazione degli alimenti, la loro caratterizzazione e categorizzazione sono sempre più importanti. Intuitivamente si tratta di una serie di sfide per il settore delle produzioni animali, che vedranno tutti gli stakeholder impegnati su alcuni obiettivi specifici quali: i) l'ottimizzazione dell'efficienza d'uso delle risorse; ii) il ruolo dell'alimentazione animale nel migliorare la salute degli animali e anche la qualità, la sicurezza e la salubrità degli alimenti di origine animale; iii) lo sviluppo di forme di allevamento sostenibili e socialmente responsabili. La maggior parte di queste sfide hanno come comune denominatore un'alimentazione trasparente. ■



Monitoraggio delle micotossine nelle produzioni italiane di mais

Sabrina Locatelli, Carlotta Balconi

**Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura
Unità di Ricerca per la Maiscoltura (CRA-MAC)– Bergamo**

Il mais è una coltura fondamentale in Italia, dove svolge un ruolo importante per l'alimentazione animale, il consumo umano diretto e come fonte di molti prodotti commerciali. E' noto che la granella di mais è soggetta ad infezione da parte di diverse specie fungine che provocano un accumulo di micotossine, prodotti del

loro metabolismo secondario. Le micotossine che si riscontrano con maggiore frequenza nella granella di mais sono: aflatossine prodotte da *Aspergillus flavus* e *parasiticus* e fumonisine prodotte da *Fusarium verticillioides*; tali tossine possono accumularsi sia in preche in post-raccolta. La preoccupazione riguardo alla contaminazione delle

micotossine è dovuta al fatto che queste sono tossiche oltre che per gli animali, anche per l'uomo. I rischi potenziali per la salute umana derivati dal consumo di alimenti contaminati dalla presenza di micotossine, hanno indotto le istituzioni nazionali ed internazionali a stabilire i valori limite del loro contenuto in granella di mais e prodotti da essa

derivati (Regolamento (UE) N. 1126-2007, Regolamento (UE) N. 0574-2011).

Particolare attenzione nel corso degli anni è stata posta da parte dall'Unità di ricerca per la Maiscoltura (CRA-MAC) alla valutazione della contaminazione delle principali micotossine nelle fasi di stoccaggio. Attualmente, CRA-MAC opera nell'ambito del progetto MICOPRINCEM, "Micotossine principali ed emergenti nei cereali" (finanziato da MiPAAF, 2010-2013) che analogamente al precedente progetto MICOCER, "Valutazione e controllo della contaminazione da micotossine nelle produzioni cerealicole italiane" (finanziato da Regione Lombardia, 2006-2008), mira ad individuare strategie utili alla prevenzione ed al contenimento dello sviluppo delle micotossine. Obiettivi del progetto sono: (I) definire e validare metodiche analitiche per la determinazione di micotossine nei cereali; (II) individuare strategie utili alla prevenzione ed al contenimento dello sviluppo di micotossine; (III) valutare l'incidenza delle principali micotossine per la costituzione di un sistema nazionale di valutazione del rischio; (IV) valutare la contaminazione delle principali micotossine nelle fasi di stoccaggio e conservazione.

Al fine di ottenere risultati il più possibile aderenti alla realtà della produzione maidicola italiana, si è scelto di utilizzare gli impianti di essiccazione-stoccaggio quale sorgente dei campioni da analizzare:

dal 1999, CRA-MAC coordina il campionamento da una rete di 50-70 impianti, stabile negli anni di indagine, individuati sulla base di: I) posizione geografica, per ottenere una distribuzione omogenea dei bacini di raccolta entro gli areali di produzione di Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna; II) dimensione, per includere nell'indagine impianti con diversa capacità di essiccazione giornaliera e di stoccaggio finale; III) caratteristiche tecniche degli equipaggiamenti di ricevimento, condizionamento, movimentazione, screening e conservazione; IV) interesse all'indagine e volontà di collaborazione. La quantità di prodotto complessivamente derivato dalla rete degli impianti è di 8-900.000 t, pari a circa il 9% della produzione nazionale.

E' noto che le contaminazioni da micotossine su mais sono di tipo puntiforme, non sono omogeneamente distribuite per cui, tanto più il campione da sottoporre ad analisi è rappresentativo dell'intera partita, tanto più il risultato analitico sarà effettivamente un dato reale di contaminazione. Pertanto, i campioni per le analisi sono stati ottenuti con metodi di campionamento dinamico: da prodotto in movimento (durante le operazioni di carico degli autotreni in uscita o in occasione delle movimentazioni interne) è stato derivato un campione globale di 8-20 kg da cui, con metodi di sample sorting, è stato ottenuto un campione di 1,5-2 kg per il laboratorio di analisi.

Da ciascun centro di stoccaggio sono stati prelevati mediamente 8-12 campioni contrassegnati con un codice identificativo anche dell'anno e della zona agraria di provenienza. Le serie complete dei campioni relativi alle produzioni 2011 e 2012 sono stati analizzati con metodi ELISA, presso i laboratori di CRA-MAC.

Fumonisine

Le fumonisine, prodotte da *F. verticillioides*, appaiono come le tossine più diffuse nelle nostre partite commerciali. Pochissimi campioni tra i circa 1.000 raccolti sono risultati negativi all'analisi. Questo dato conferma la presenza endemica di *F. verticillioides* nell'areale maidicolo italiano (Berardo et al., 2011). Nella campagna maidicola 2011, l'11 % dei campioni analizzati superava il valore di 4000 µg/kg (ppb), indicato in sede europea come limite per l'utilizzo alimentare del mais grezzo; nell'annata 2012, invece, ben il 52% dei campioni analizzati superava tale soglia.

Aflatossina B₁.

I dati relativi al contenuto di aflatossina B₁ derivanti dai campioni di mais delle sperimentazioni condotte da CRA-MAC nel 2012, confermano quanto riportato dagli operatori del settore (agricoltori, essiccatori, stoccatore, mangimisti): circa il 25% dei campioni da noi analizzati risultano avere un livello di aflatossina B₁ superiore ai 20 µg/kg (valore limite per il mais destinato a materia prima nei

mangimi). Il problema di una maggiore contaminazione da aflatossine è sicuramente da attribuire alle elevate e prolungate alte temperature durante le fasi di sviluppo della pianta di mais, nonché alla mancanza di pioggia nelle zone non irrigue (Veneto, Emilia Romagna), condizioni climatiche che si sono verificate nel corso della campagna 2012.

La sempre maggior consapevolezza della problematica "micotossine" da parte del mondo agricolo, ha reso pratica consolidata la diffusione di tecniche agronomiche volte a ridurre o limitare le possibili condizioni favorevoli allo sviluppo di funghi micotossigeni. Anticipare le semine, controllare la piralide, evitare stress idrici, effettuare raccolte tempestive, sono alcune delle pratiche che contri-

buiscono all'ottenimento di una granella di mais di qualità. Tenendo comunque sempre presente che le contaminazioni da micotossine sono fortemente influenzate dalle condizioni climatiche di temperatura e umidità della stagione vegetativa, non è possibile prescindere da percorsi agronomici attenti e mirati per ottenere produzioni di qualità. Peraltro, un valido supporto per valutare l'effettiva qualità "sanitaria" della granella rispetto alla presenza di micotossine rimane l'analisi chimica strumentale (De Paoli, 2013).

Relativamente all'annata 2013, sono tuttora in corso i campionamenti e le relative analisi. Data la particolarità della stagione maidicola di quest'anno che ha provocato ritardo delle semine, partenza lenta della coltura, conseguente significativo ritardo

della fioritura, maturazione e raccolta della coltura tardive nel corso dei mesi autunnali (Blandino, 2013), si può ragionevolmente ipotizzare un abbattimento della redditività e della qualità della granella. ■

Bibliografia:

- Regolamento (UE) N. 574/2011 della Commissione del 16 giugno 2011.*
- Regolamento (CE) N. 1126/2007 della Commissione del 28 settembre 2007.*
- Berardo N, Lanzanova C, Locatelli S, Lagana` P, Verderio A, Motto M. Levels of total fumonisins in maize samples from Italy during 2006–2008. Food Additives and Contaminants, Part B, 2011; 4(2): 116–124.*
- De Paoli M e De Pauli P. Micotossine su mais. Notiziario Ersu, 2013: 20–26.*
- Blandino M. Raccolti in calo e rischio micotossine per il mais 2013. Informatore Agrario, 2013, 28: 9–10.*



Antibiotico-resistenza: impariamo a parlarne

Filomena Bifulco
Assalzo

Negli ultimi anni, la problematica della resistenza agli antibiotici sta assumendo sempre più importanza, tanto da ritenerla la più grave minaccia alla terapia delle malattie infettive. L'uso inappropriato di antibiotici per la terapia in medicina umana e veterinaria, l'uso di antimicrobici per finalità non terapeutiche, nonché l'inquinamento dell'ambiente da parte di questi farmaci sta accelerando la nascita e la diffusione di microrganismi resistenti.

Prima di addentrarci nelle problematiche ad essa connesse, risulta utile spiegare che cos'è e come si sviluppa l'antibioticoresistenza.

La resistenza agli antimicrobici non è altro che la capacità di un microrganismo di resistere all'azione di un antibiotico. La resistenza può essere *intrinseca*, qualora ciò sia dovuto alla natura del microrganismo stesso, che non è mai stato sensibile ad un particolare antimicrobico, oppure *acquisita*, quando ceppi batterici sensibili ad un particolare antibiotico sviluppano resistenza nei suoi confronti.

Lo sviluppo di resistenza acquisita avviene attraverso la selezione naturale. Dal momento che i batteri possono riprodursi rapidamente (20'), questo anche in relazione al numero di microrganismi presenti nell'ambiente, lo sviluppo della resistenza può avvenire in tempi brevi.

Può svilupparsi anche una resistenza *multipla*, quando un ceppo batterico può diventare resistente a più tipi di antibiotici (più antimicrobici che appartengono alla stessa classe o, anche, a classi diverse).

Perché è un problema?

Quando è in corso un'infezione, con febbre, il più delle volte si ricorre all'utilizzo degli antibiotici, spesso a largo spettro di azione su diversi batteri, senza avere isolato l'eventuale microrganismo responsabile e aver valutato quale fosse la terapia più idonea, così come quando si suppone che possa svilupparsi un'infezione, si arriva a fare un trattamento antibiotico, senza avere alcuna sintomatologia evidente. E' proprio questo uso inappropriato, anche quando non strettamente necessario, che ha portato allo sviluppo della resistenza agli antibiotici.

Già nel 2009, l'OMS ha definito l'antibioticoresistenza come una delle più grandi minacce alla salute umana. Se da un lato la ricerca e lo sviluppo di nuovi antibiotici non sta dando risultati soddisfacenti, e nel frattempo la loro efficacia sta velocemente diminuendo perché i batteri diventano sempre meno sensibili a questi farmaci, lo scenario per il futuro non potrà che essere lo sviluppo di infezioni batteriche non curabili.

In base alle stime del Centro Europeo per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie, (ECDC) la resistenza antimicrobica causa ogni anno 25 000 decessi e costa oltre 1,5 miliardi di euro in termini di spese sanitarie e perdita di produttività.

Negli ultimi anni l'antibioticoresistenza è aumentata in maniera preoccupante, in campo umano, soprattutto nei confronti di batteri Gram-negativi (es. *Escherichia coli* e *Klebsiella pneumoniae*), così come per alcuni patogeni animali, spesso agenti zoonotici di origine alimentare, quale diretta conseguenza del "cattivo uso" degli antibiotici negli animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, che vengono usati sia per curare le malattie che per prevenirle.

Nonostante l'uso degli antibiotici promotori di crescita sia bandito in Europa fin dal 2006, in molti Paesi extra-europei non è ancora completamente regolamentato e l'uso degli antibiotici risulta addirittura più diffuso in ambito veterinario che in campo umano.

Le possibili implicazioni per la salute umana non sono da sottovalutare, perché, nell'uomo, le infezioni causate da batteri resistenti ad alcune classi di antibiotici e veicolate dagli alimenti (es. *Campylobacter spp* e *Salmonella spp*) sono molto difficili da curare, con conseguenze a volte fatali.



Si contano che siano quasi 200.000 i casi di campilobatteriosi riportati in Europa e oltre 100.000 quelli di salmonellosi nel 2011 e molti imputabili a batteri antibiotico-resistenti. E siccome i batteri resistenti si spostano con le persone, con gli animali e con gli alimenti, i fenomeni ad essi associati non conoscono confini geografici.

In particolare, preoccupa soprattutto la resistenza agli antibiotici essenziali per la medicina umana (fluorochinoloni, cefalosporine di terza e quarta generazione, macrolidi), largamente utilizzati anche in campo veterinario e negli allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo. Ad esempio, in Europa nel 2008 la

resistenza ai fluorochinoloni, una delle classi di antibiotici più importanti per trattare le malattie (infezioni alle vie respiratorie, alle vie urinarie, ecc.) nell'uomo, era del 18% in *Salmonella* spp nel pollo, mentre in Italia ha raggiunto valori del 30% ed è risultata ancora più elevata in *Campylobacter jejuni*.

Come prevenirla e combatterla?

L'antibioticoresistenza è un grande problema sociale europeo e globale, che coinvolge molti settori diversi quali medicina, veterinaria, zootecnia, agricoltura, ambiente e commercio. Non può essere affrontato con successo attraverso sforzi settoriali isolati e

deve essere coordinato al di là delle frontiere.

I veterinari, i medici, i mangimisti, gli allevatori, le Autorità per la sicurezza alimentare, tutti hanno un ruolo chiave nel preservare l'efficacia degli antibiotici e nel proteggere la salute umana ed animale.

Un sostanziale rafforzamento di quanto già di uso corrente, insieme ad una nuova serie di misure rigorose, come un uso responsabile degli antimicrobici "**Quando serve, Quanto serve**", sono necessari per evitare l'ulteriore diffusione della resistenza e preservare la capacità di combattere le infezioni microbiche. ■

Un mondo di cereali

Potenzialità e sfide

al 9° Convegno dell'AISTEC

a cura di AISTEC

Dal 12 al 14 giugno 2013, l'AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali) ha organizzato il suo 9° Convegno dal titolo "Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide" a Bergamo, presso il Chiostro di Sant'Agostino dell'Università degli Studi di Bergamo in collaborazione con l'Unità di Ricerca per la Maiscoltura del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA-MAC).

Come nelle precedenti edizioni, il Convegno ha rappresentato un momento prezioso di incontro e scambio tra ricercatori coinvolti nelle varie fasi della filiera dei cereali ed ha visto la presenza di oltre 100 partecipanti, tra cui ricercatori e rappresentanti di enti ed associazioni di categoria. Sono intervenuti anche il Dott. Guy van den Eede del Joint Research Centre della UE, il Dott. Giovanni Di Genova del Dipartimento Politiche Competitive, della Qualità Agroalimentare e della Pesca del MiPAAF, il Dott. Piero Luigi Pianu dell'Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia), la Dott.ssa Elena Brugna della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia e la Prof.ssa Claudia Sorlini del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DEFENS) dell'Università degli Studi di Milano, rappresentante dell'EXPO 2015.

L'evento ha ottenuto il pa-

trocinio del Comune e della Camera di Commercio di Bergamo, della Provincia di Bergamo-Assessorato all'Agricoltura, del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura e di altri numerosi enti ed Università ed ha potuto beneficiare della presenza di sponsor e soci sostenitori che hanno esposto la loro strumentazione scientifica. Sono stati presentati 102 lavori di cui 32 come relazioni orali e 70 come posters in cui sono stati illustrate e dibattute le più recenti acquisizioni scientifiche su tutti i cereali e pseudo cereali (frumenti, riso, avena, mais, farri, orzo, segale, sorgo, grano saraceno, quinoa, amaranto, etc.). I lavori sono stati suddivisi in sessioni che hanno affrontato tematiche di grande interesse per tutta la filiera con specifica attenzione alla biodiversità ed al miglioramento genetico, soprattutto in relazione alle trasformazioni dell'ambiente ed alla necessità di avviare una produttività sostenibile. Inoltre sono stati dibattuti gli aspetti tradizionali e innovativi dei processi di trasformazione dei cereali e la valutazione di componenti di interesse nutrizionale, non trascurando gli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza d'uso.

Data l'importanza che ricopre nell'agricoltura della regione Lombardia, per la prima volta, nel ricco programma scientifico è stata inserita

una speciale sessione dedicata al mais dal titolo "Il mais nella filiera agro-alimentare: qualità e sicurezza d'uso" in cui sono stati illustrati e dibattuti numerosi aspetti dell'utilizzo di questa specie nella filiera agro-alimentare, con particolare attenzione agli aspetti qualitativi e fitosanitari delle produzioni. In questa sessione sono state presentate otto relazioni orali. La prima relazione, tenuta dal dott. Paolo Gatti della Roquette Italia, ha illustrato le caratteristiche degli amidi di mais destinati all'industria alimentare. Nelle restanti relazioni, tra gli aspetti presi in considerazione, è stata importante la valutazione della qualità tecnologica e delle caratteristiche sanitarie (presenza di micotossine) delle produzioni nazionali e delle frazioni ottenute dal processo di molitura. Sono stati infine presentati i risultati di screening preliminari del germoplasma italiano per caratteristiche nutrizionali e di resistenza a patogeni.

Come nelle passate edizioni, l'AISTEC, in occasione del suo 9° Convegno ha premiato tre dei numerosi posters presentati durante le giornate congressuali, grazie ad un contributo della Chiriotti Editori (www.chiriottieditori.it). Diversamente dalle passate edizioni, in cui il Premio Chiriotti Editori veniva assegnato alle migliori tesi di laurea in scienza e tecnologia dei

cereali, quest'anno il premio è stato dedicato ai migliori posters con l'intento di dare impulso alla ricerca applicata e di riconoscere il lavoro dei gruppi di ricerca.

I riconoscimenti sono stati tre: uno per il lavoro dal titolo "Modello di sviluppo di una filiera corta per la produzione di alimenti di alta qualità a base di cereali: il progetto ALIQUAL" presentato dal gruppo di Giorgio Tumino, Caterina Morcia, Fulvia Rizza, Franz Badeck, Paolo Laino, Marcello Baravelli, Aykut Guleren, Antonio Michele Stanca e Valeria Terzi, nella categoria "giovani ricercatori" (max 32 anni) e due intitolati alla memoria di Giovanni Chiriotti, co-fondatore di Tecnica Molitoria, di cui un lavoro dal titolo "Miglioramento delle caratteristiche panificatorie di miscele commerciali desti-

nate alla produzione di pane senza glutine: effetto dell'aggiunta di grano saraceno HPMC" presentato dal gruppo di Manuela Mariotti, Maria Ambrogina Pagani e Mara Lucisano e l'altro dal titolo "Grano monococco e celiachia: analisi elettroforetiche, spettrometriche e molecolari di ω -gliadine con potenziale attività anti-infiammatoria" presentato dal gruppo di Simona Carrella, Maria Mazza, Chiara D'Ambrosio, Andrea Scaloni, Giovanni Candiano, Ilaria Baldassari, Laura Gazza e Norberto E. Pogna incentrati su tecnologie innovative nel settore della trasformazione ed utilizzo dei cereali. I posters sono stati visionati e valutati da una Commissione, composta dal Prof. Alessandro Bozzini, già Dirigente FAO-ENEA, nonché Presidente della Commissione, dalla

Dott.ssa Elena Brugna, della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia, dalla Dott.ssa Chiara Chiriotti, capo redattore di Chiriotti Editori e dal Prof. Achille Ghidoni, dell'Università degli Studi dell'Insubria nonché pittore bergamasco che ha anche fornito l'immagine di un suo quadro "Primo Piano" per la copertina del libro degli Atti del Convegno.

Infine per quanto riguarda i testi di tutti lavori presentati al Convegno, segnaliamo che l'AISTEC pubblicherà gli Atti in un volume dedicato disponibile a partire da Dicembre. Chi fosse interessato ad avere il volume, può scrivere alla segreteria AISTEC, Sig. Francesco Martiri francesco.martiri@entecra.it oppure visitare il sito www.aistec.it ■





L'Antitrust intende applicare massicciamente l'art. 62 del decreto legge "Cresci Italia" per contrastare il potere di mercato della GDO

Luciano Di Via
Avvocato

Dopo quasi due anni d'istruttoria, l'Autorità Antitrust ha concluso l'*Indagine Conoscitiva* sul settore della Grande Distribuzione Organizzata, impegnandosi ad esercitare i poteri ad essa conferiti dall'art. 62 della legge n. 24/2012 per reprimere le condotte sleali nella filiera. L'istruttoria, condotta anche attraverso l'esame di risposte provenienti da 320 imprese agroalimentari, alcune delle quali appartenenti al settore mangimistico, ha rilevato un incremento del potere di mercato dei distributori nei rapporti commerciali con i fornitori, realizzatosi anche

attraverso un rafforzamento del ruolo delle centrali di acquisto. In particolare, l'Antitrust ritiene che il ruolo esercitato dalle centrali sia stato talora improprio, in quanto queste ultime, da una parte, avrebbero esercitato un'attività eccedente la propria funzione specifica, dall'altra, avrebbero ridotto la concorrenza tra le catene distributive, con effetti negativi sui prezzi.

In particolare, quanto al primo profilo, ciò si sarebbe riscontrato nella tendenza delle centrali a stipulare contratti che coprono anche attività che tipicamente andrebbero invece trattate a livello

di negoziato con la catena distributiva, quanto al secondo aspetto, ciò si sarebbe realizzato attraverso un'accentuata variabilità nella composizione delle stesse centrali, con catene distributive che frequentemente hanno trasmigrato da una centrale all'altra, di fatto estendendo alla nuova centrale le condizioni praticate ai fornitori dalla precedente.

Quanto alle relazioni commerciali tra i distributori e i fornitori, dall'*Indagine Conoscitiva* è emerso che i primi, di frequente, abbiano adottato comportamenti quali:

1. condizionare l'acquisto di prodotti alla vendita del

- pacchetto di servizi;
2. imporre prezzi di vendita sganciati dalle caratteristiche dei servizi e dall'effettivo vantaggio che da essi deriva al fornitore;
 3. fornire controprestazioni inadeguate al compenso versato.

Proprio per contrastare le descritte tensioni nella filiera dovute all'incremento del potere di mercato della GDO, l'Antitrust ha dichiarato che intende far ricorso all'art. 62 della legge 24/2012 che, come è noto, non soltanto introduce l'obbligo di forma scritta dei contratti della filiera agroalimentare e di rispettare perentori termini di pagamento (30 gg. fine mese ricevimento fattura per i prodotti deperibili, 60 gg. fine mese ricevimento fattura per tutti gli altri), ma soprattutto censura le pratiche commerciali sleali.

Un'utile guida per l'individuazione in concreto delle pratiche commerciali sleali è dettata dal Decreto Ministeriale n. 199/2012, secondo il quale rientra, esplicitamente, nell'ambito del divieto, il comportamento del contraente che, abusando della propria maggior forza commerciale, imponga condizioni contrattuali ingiustificatamente gravose, ivi comprese quelle che:

1. prevedano a carico di una parte l'inclusione di servizi e/o prestazioni accessorie rispetto all'oggetto principale della fornitura, anche qualora queste siano fornite da soggetti terzi, senza alcuna connessione oggettiva, diretta e logica con la cessione del prodotto oggetto del contratto;
2. escludano l'applicazione di interessi di mora

a danno del creditore o escludano il risarcimento delle spese di recupero dei crediti;

3. determinino, in contrasto con il principio della buona fede e della correttezza, prezzi palesemente al di sotto dei costi di produzione medi dei prodotti oggetto delle relazioni commerciali e delle cessioni da parte degli imprenditori agricoli.

Lo stesso Decreto qualifica, inoltre, come sleale il comportamento dell'impresa che prevede nel contratto una clausola che obbligatoriamente imponga al venditore, successivamente alla consegna dei prodotti, un termine minimo prima di poter emettere la fattura, fatta eccezione per il caso in cui si tratti di più consegne che fanno capo al medesimo ordine, in relazione al quale la fattura potrà essere emessa successivamente all'ultima consegna del mese.

Inoltre, il medesimo Decreto, vieta il pagamento dell'intero importo pattuito per la fornitura a fronte di contestazioni solo parziali relative all'adempimento della medesima.

La normativa esistente individua, dunque, un ampio ventaglio di fattispecie, in presenza delle quali ben potrebbe l'Antitrust avviare un procedimento ai sensi dell'art.62.

In parallelo rispetto all'*Indagine Conoscitiva* dell'Antitrust, i giudici hanno fornito in questi mesi una prima interpretazione dell'art. 62. In particolare, la sentenza del Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio del 17 luglio 2013, n. 7195, da una parte, interviene sul rappor-

to tra l'art. 62 e la disciplina generale sui termini di pagamento contenuta nel d.lgs. n. 192/2012, dall'altra, sui prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione della nuova disposizione.

Quanto al primo punto, ponendo fine ad un dibattito che aveva visto i Ministeri dello Sviluppo Economico e delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali su posizioni opposte, i giudici del TAR Lazio riconoscono la prevalenza della norma speciale prevista dall'art. 62, nella sostanza chiarendo che, nella filiera agroalimentare, i termini di pagamento posti dalla menzionata disposizione di legge sono inderogabili.

La seconda questione che, all'indomani dell'adozione dell'art. 62 aveva sollevato un ampio dibattito nell'industria mangimistica, è stata risolta coerentemente con le indicazioni interpretative fornite dall'Assalzo. I giudici del TAR, infatti, affermano che i prodotti oggetto della disciplina dell'art. 62 sono tutti quelli attinenti al ciclo di produzione agricola, siano essi o no destinati all'uso alimentare umano.

Nella sostanza, si viene così a delineare un sistema binario di tutela per gli operatori agroalimentari di fronte ai comportamenti abusivi riscontrati nella filiera: accanto alla protezione garantita dal giudice ordinario su istanza di parte nei casi di conflittualità privata, l'Antitrust, d'ufficio o su segnalazione di chiunque vi abbia interesse, potrà sanzionare tutte quelle condotte unilaterali che rappresentano un comportamento sleale nella filiera. ■

Quando è concluso un contratto di vendita di materie prime?

Claudio Perrella
Avvocato

Nella vendita internazionale di *commodities* può essere talora complesso stabilire se un contratto è stato effettivamente concluso ed è vincolante per le parti.

Accade con frequenza che una delle parti (di regola di fronte a nuove circostanze come ritardi, indisponibilità della merce, variazioni dei prezzi di mercato) si rifiuti di adempiere sostenendo che le trattative non hanno portato alla stipulazione di un contratto definitivo.

In caso di contenzioso giudici o arbitri sono chiamati a stabilire se effettivamente un contratto esiste, e si tratta di una valutazione spesso resa complessa dal fatto che per i contratti di vendita di beni mobili in molti ordinamenti non è richiesta la forma scritta, e il consenso delle parti può essere tacito, ossia ricavabile dalla loro condotta (è il caso per esempio della legge italiana, ed analoga libertà di forma ricorre nel diritto francese ed inglese).

Non solo, ma esistono differenze rilevanti tra i vari ordinamenti con riguardo al momento in cui il contratto può ritenersi perfezionato, ed è dunque possibile che in base alla legge applicabile l'accordo sia raggiunto an-

che solo in presenza di una intesa sui termini essenziali, con la possibilità per le parti di integrare in seguito pattuizioni ulteriori.

Tale ultimo aspetto ha particolare rilievo nel *commodity trade*, perché spesso le parti non possono (o non intendono) ancora definire tutti gli elementi del contratto, ma formalizzano le intese raggiunte rinviando ad un momento successivo l'accordo sui punti pendenti (che possono essere rilevanti, come prezzo, quantitativi di merce, modalità e termini di consegna).

La giurisprudenza di regola ritiene che in mancanza di accordo su un punto essenziale il contratto non può ritenersi concluso, e nel valutare il peso della singola clausola i giudici danno grande attenzione all'intero complesso delle trattative, per ricostruire l'effettiva volontà delle parti.

Due recentissime decisioni dimostrano però che (soprattutto per i contratti soggetti a legge inglese) occorre muoversi grande cautela nella fase delle trattative, senza confidare troppo sul fatto che la mancanza di accordo su alcuni dei punti oggetto delle trattative impedisce il perfezionamento del contratto.

Nel primo caso¹ la giurisprudenza ha valutato la distinzione tra contratti vincolanti e intese che invece non sono suscettibili di esecuzione, in quanto puri "*agreements to agree*". Un contratto del 2005 tra MRI and Erdenet (società mineraria con sede in Mongolia) per la fornitura di rame aveva dato vita ad un contenzioso che aveva portato ad un accordo transattivo nel 2009; le parti avrebbero dovuto sottoscrivere tre diversi contratti di fornitura, due per il 2009 ed uno per il 2010, in base alle condizioni riportate in un prospetto allegato alla transazione.

Un nuovo contenzioso era sorto dal contratto 2010, che lasciava non definiti due aspetti di notevole peso, ossia la *shipping schedule*, e gli aggiustamenti di prezzo relativi alla raffinazione del minerale ("*treatment/refining charges*") che le parti avevano espressamente concordato "*to be agreed during the negotiation of terms for 2010*". L'accordo al quale le parti avevano fatto rinvio non era stato raggiunto, ed Erdenet aveva rifiutato di eseguire le forniture.

Nel procedimento arbitrale promosso da MRI gli arbitri hanno ritenuto che il contratto non si fosse per-

fezionato, trattandosi semplicemente di un impegno a negoziare, privo di immediata efficacia vincolante.

Il lodo è stato impugnato e la High Court è stata di diverso avviso; la corte ha sottolineato che non era sorprendente che le parti avessero lasciato tali aspetti privi di determinazione, dal momento che il contratto era stato sottoscritto circa un anno prima del periodo previsto per la consegna.

Il fatto che queste restassero “to be agreed” non escludeva tuttavia di per sé l’esistenza di un contratto, poiché ad avviso della corte il linguaggio utilizzato dalle parti era “a strong indicator that the parties did not intend a failure to agree, still less a refusal to negotiate or seek to agree, as being fatal to their bargain or as entitling either party to walk away from the contract”.

Un ulteriore elemento che ha indotto la High Court a raggiungere tale conclusione è stato la circostanza che il contratto del 2010 era stato stipulato a fronte della rinuncia da parte di MRI a coltivare reclami significativi nei confronti Erdenet e relativi al contratto del 2005.

Aspetti analoghi sono stati affrontati in un altro recentissimo caso², avente ad oggetto la vendita di un carico di 25.000 tonnellate di greggio; i termini di fornitura erano racchiusi in una e-mail con oggetto “Firm offer on delivery of ABT 25kt of crude oil mix”, trasmessa dai venditori a parte acquirente. La e-mail conteneva la proposta di vendere 25 000 tonnellate di prodotto “+/- 10% at the seller’s option, CIF Butinge, Lituania”, e precisa-

va che l’offerta sarebbe stata valida “until close of business”.

L’acquirente replicava che il termine previsto per la caricazione avrebbe dovuto essere individuato, che la previsione di una lettera di credito era accettabile ma che il testo avrebbe dovuto essere confermato, e che avrebbero potuto esserci “small changes” in relazione ai meccanismi di riduzione del prezzo. I venditori replicavano che le condizioni contenute una proposta non erano modificabili, e l’acquirente replicava “confirmed”.

In seguito i venditori chiedevano ed ottenevano l’acettazione da parte del compratore riguardo alle caratteristiche della nave, e concordavano il termine per la caricazione. Poco dopo i venditori cercavano di ridimensionare il quantitativo da consegnare, ma trovavano il rifiuto di parte acquirente, che però in seguito si rifiutava di sottoscrivere il testo ricevuto dai venditori contenente tutte le condizioni e le intese raggiunte, e dichiarava concluse le trattative.

Nel giudizio promosso da parte venditrice il giudice Mackie QC ha evidenziato che le parti non avevano raggiunto un accordo in relazione a due aspetti significativi, ossia se il quantitativo di 25.000 tonnellate includesse anche acqua e sedimenti, ed il testo finale della lettera di credito.

Ha aggiunto tuttavia che questo non escludeva che le parti avessero stipulato un contratto, ed ha sottolineato in particolare l’importanza di accertare quali fossero

le effettive intenzioni delle parti,³ richiamando in particolare le considerazioni di Lloyd LJ nel caso *Pagnan SpA v Feed Products*,⁴ dove la corte ha chiarito che “there is no legal obstacle which stands in the way of the parties agreeing to be bound now while deferring important matters to be agreed later. It happens every day when parties enter into so-called “heads of agreement””.

Sulla base di tali precedenti la corte ha ritenuto che un accordo era stato raggiunto sulla base dello scambio di corrispondenza e-mail, sottolineando come questo fosse un classico “spot deal”, nel quale la velocità delle negoziazioni e la volatilità del mercato impone (e rende plausibile) che le parti raggiungano un accordo limitato solo ai termini essenziali, lasciando la definizione di ulteriori elementi del contratto (per quanto importanti) ad una successiva trattativa. ■

1 MRI Trading AG v Erdenet Mining Corporation LLC, Court of Appeal (2013)

2 Proton Energy Group SA v. Orlen Lietuva (2013)

3 Cfr. sul punto anche *RTS Flexible Systems Ltd v Molkerei Alois Müller GmbH & Co* (2010): “Even if certain terms of economic or other significance to the parties have not been finalized, an objective appraisal of their words and conduct may lead to the conclusion that they did not intend agreement of such terms to be a pre-condition to a concluded and legally binding agreement”

4 *Pagnan SpA v Feed Products Ltd* (1987)

Tendenza Gatto, tornano a crescere i consumi del settore pet-food

I Paesi emergenti stanno trainando il mercato internazionale

Cosimo Colasanto
Redazione

La crisi non è passata, ma i segnali di ripresa cominciano a farsi sentire per il settore del pet-food. E sono soprattutto i Paesi emergenti a stimolare la domanda. Lo confermano i dati provenienti dal mercato a livello internazionale che vale quasi 94 miliardi dollari e che nel 2012 è cresciuto del 2,55%. Un incremento reso possibile anche grazie alle buone performance delle “nuove economie” che compensano in parte le difficoltà interne dei Paesi occidentali. Dai dati che emergono dall’analisi del settore, in Europa, mettendo insieme nutrizione, cura e accessori degli animali, il 2012 ha fatto registrare un aumento significativo del 3,1%. In Italia, solo il segmento alimentare per gatti raggiunge quota 932,2 milioni di euro, sopravanzando di oltre 200 milioni quello per dedicato al segmento dei cani. In calo i volumi, compensati dalla crescita totale del valore (+2,1%). Nella commercializzazione si evidenziano due dati in controtendenza: i petshop specializzati fanno registrare valori invariati, con un minimo decremento, mentre le catene compiono un balzo in avanti

con +12,4% delle vendite. Per le spese di mantenimento gli italiani spendono, secondo Euromonitor, circa 30 euro mensili. Ammonta a 100 euro all’anno, invece, la spesa di 7 italiani su 10 per farmaci e visite veterinarie.

La tendenza alla ripresa è segnalata anche da indicatori socio-demografici. Il Rapporto Eurispes certifica il “valore sociale” degli animali da compagnia: il 55% degli italiani vive con un animale. Guidano la classifica, a poca distanza gli uni dagli altri, cani e gatti, che occupano una quota del 55% e del 49% sul totale degli “amici” domestici. Da notare anche una sempre più diffusa presenza delle due specie sotto lo stesso tetto. I gatti, invece, vincono in quanto a presenza plurima di esemplari. In Italia la popolazione canina, stima Euromonitor, ammonta a circa 7 milioni di esemplari, 7 milioni e mezzo sono i gatti. La parte residuale è composta da uccellini, roditori, altri piccoli animali. Fa registrare un incremento significativo la presenza di pesci, 30 milioni di esemplari, trainata da una buona performance dell’acquaristica. In tutto, secondo

Euromonitor, sono 1,8 milioni di piccoli mammiferi, a cui appartengono conigli e roditori, quasi 1,4 milioni i rettili (tartarughe, serpenti e iguane), 13 milioni gli uccellini.

Numeri confortati anche dai sondaggi. L’ultimo evidenzia come la tendenza felina stia facendo breccia soprattutto nel cuore delle donne. Lo rivela un’indagine dell’associazione animalista Brooke che ha coinvolto 2.000 donne britanniche. E così si scopre che il 90% di chi possiede un cane o un gatto è convinto dell’importanza che la loro presenza abbia per l’equilibrio domestico e che avere un animale da compagnia abbia effetti positivi e reali sulla psiche. Opinioni positive che non cambiano se vengono rilevate nella popolazione in generale: la maggioranza, l’84%, pensa che “i cani e i gatti aiutano a stare meglio”, il giudizio dell’81% è che “danno molto, senza nulla chiedere in cambio”, l’80% conclude che “tengono davvero compagnia”. Per il 70% gli amici a quattro zampe “sono veri e propri componenti della famiglia”, mentre il 65% li definisce “di grande aiuto nei momenti difficili”. Ma a tene-

re banco è anche una passione che a volte “compensa” e “supera” le difficoltà emotive e affettive. Sempre secondo i dati raccolti dall’associazione gli animali da compagnia sono ritenuti presenze importanti e fonte di “benessere”. Influenzano gli stili di vita – si pensi all’opportunità di fare movimento per portare a passeggio il cane – e li migliorano.

Il giudizio sui valori connessi alla presenza degli animali da compagnia non muta se viene rilevato nella popolazione italiana: i connazionali associano alla presenza degli amici con coda parole come “vita buona”, salute, sicurezza, vita priva di sprechi, tesa

al risparmio, cura della persona e dei desideri personali, armonia con la natura, amicizia, tempo libero. Ma restano le preoccupazioni legate alla sicurezza alimentare. Un esempio arriva dagli Stati Uniti.

Per la prima volta, la Food and Drug Administration sta mettendo a punto delle misure ad hoc per la sicurezza degli alimenti destinati agli animali da compagnia. Regole che andranno a incidere sul sistema produttivo e sono finalizzate a proteggere tutti gli alimenti di origine animale da batteri patogeni, sostanze chimiche e altri contaminanti.

Il provvedimento mira per la prima volta a disciplinare nel dettaglio le procedure per prevenire le malattie a trasmissione alimentare: buone pratiche di produzione e correzione tempestiva di problemi e criticità. “A differenza delle misure di salvaguardia già in atto per proteggere gli alimenti umani, al momento non ci sono regolamenti che disciplinano la sicurezza della produzione della maggior parte dei cibi di origine animale”, ha detto Daniel McChesney, che per la FDA si occupa di Medicina Veterinaria e tutela della salute animale, spiegando gli obiettivi della regolamentazione. ■



Mangimi, agroalimentare e finanza: Cargill è produzione “responsabile”

Miriam Cesta
Redazione



Conta 142 mila dipendenti in 65 Paesi, tra Nord e Sud America, Europa, Africa e Asia. Opera in 70 diverse aree di attività nei settori dell'industria, dell'alimentazione, dell'agricoltura e della finanza e, con un fatturato annuo pari a 130 miliardi di dollari, è la seconda azienda a livello mondiale in ambito mangimistico dopo la thailandese Charoen Pokphand, che detiene il primo posto, e prima della cinese New Hope Group, che si attesta al terzo posto. Sono i numeri di Cargill, multinazionale leader del settore agroalimentare, fondata a Minneapolis (Usa) nel 1865.

Le attività dell'azienda - Diverse sono le attività del gruppo. Si va dall'agricoltura - con la produzione e la distribuzione di sementi, semi oleosi e altre materie

prime destinate alle aziende alimentari e alla nutrizione animale, alla fornitura di prodotti e servizi agricoli ad agricoltori e allevatori - al settore alimentare - con la fornitura di ingredienti per cibi e bevande - passando per il settore della finanza - l'azienda fornisce infatti a clienti del settore agricolo, alimentare, finanziario ed energetico soluzioni finanziarie e di gestione del rischio nei mercati globali. Tante attività per un unico obiettivo, spiegano dall'azienda: "Distribuire alimenti in tutto il mondo in modo responsabile, ridurre l'impatto ambientale e migliorare le comunità in cui viviamo e operiamo".

Tanti partner, un solo obiettivo - Fornire alimenti per la popolazione mondiale in continua crescita, senza dimenticare di salvaguardare

il pianeta, aiutando gli agricoltori a produrre maggiori quantità di cibo in modo più sostenibile e sviluppare metodi più efficaci per trasferire il cibo dalle aree più fornite a quelle con maggiori difficoltà. Se diversi sono i partner con cui Cargill si trova a collaborare - dalle aziende, ai governi, alle organizzazioni non-governative - l'obiettivo è uno solo, spiegano dall'azienda: favorire lo sviluppo economico sostenibile promuovendo una filiera produttiva responsabile. "Riteniamo - spiegano dall'azienda - che una filiera responsabile debba rispettare le persone e i diritti umani, produrre alimenti salutarissimi e sicuri, trattare gli animali con umanità, incoraggiare le tecniche agricole più responsabili - tra cui collaborare a stretto contatto con gli agricoltori per aumentare i raccolti in modo sostenibile

- e ridurre l'impatto ambientale, proteggendo il territorio e conservando le risorse limitate".

Dal mangime alla tavola - Il settore mangimistico ricopre un'importanza prioritaria all'interno del gruppo. A occuparsene è la divisione Cargill Feed Nutrition: "Ogni anno in tutto il mondo arriviamo sulle tavole di oltre 400 milioni di persone - spiegano dall'azienda -. Con il mangime per bovini da carne nutriamo 75 milioni di persone. Con il mangime per bovini da latte 95 milioni di persone, con quello per suini 81 milioni di persone, con quello per pesci 23 milioni di

persone, con il mangime per avicoli, infine, nutriamo 150 milioni di persone". Per un totale, appunto, di 400 milioni di persone.

In Italia da 52 anni - Fondata negli Usa 149 anni fa, l'azienda è presente in Europa dal 1953 e in Italia nel 1962, con la divisione Cargill Italia, attualmente presieduta da Silvio Ferrari, che è anche amministratore delegato della Business Unit Italiana Cargill Animal Nutrition, leader nella produzione di nutrimenti per animali di allevamento e affezione. In seguito alle recenti acquisizioni Cargill Italia conta oggi circa 792 dipendenti e 12 sedi, e

può vantare il 20° posto tra le aziende agroalimentari presenti sul territorio nazionale, con 1.135 milioni di dollari di fatturato e 876 dipendenti. Diverse le attività svolte dalla divisione italiana: si va dal commercio di cereali e semi oleosi, alla gestione del rischio in agricoltura, alla produzione e vendita di nutrimenti per alimentazione animale, passando per i servizi di consulenza per alimentazione animale, la produzione e vendita di dolcificanti e amidi, la produzione di olii tropicali e grassi, addensanti alimentari, cacao e cioccolato. ■

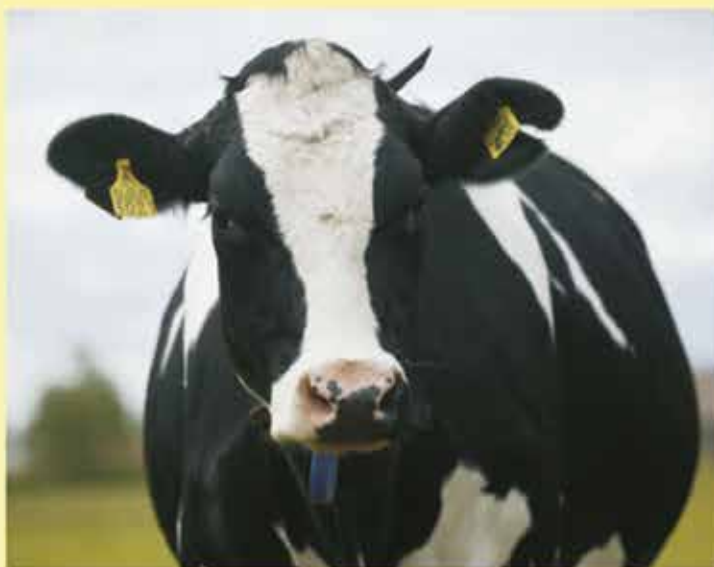


Nuovo da Suomen Rehu

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





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



Linea Opti-Syncro

**Nutrienti in sincronia
per risultati eccellenti**



SINERGIA ADV

Le razioni formulate con il principio **OPTI-SYNCRO Dell'Aventino, new concept feed**, migliorano la digeribilità della fibra, in molti casi con un aumento delle performances produttive grazie a soluzioni tecnologiche avanzate a base di urea (Optigen®) che consentono il rilascio nel rumine, gradualmente e in maniera controllata, di azoto non proteico.

PUNTUALI ARRIVANO I VANTAGGI PER L'ALLEVATORE:

- ✓ **aumento dell'efficienza alimentare (razione trasformata in più latte e più qualità);**
- ✓ **minori costi per materie prime proteiche per razione.**

Dell'
Aventino

M A N G I M I