

Mangimi&Alimenti



■ **ATTUALITÀ**
Razze bovine, ecco l'Italia delle "mille" stalle



■ **RICERCA**
La tracciabilità del DNA per difendere la qualità degli alimenti e dei mangimi



■ **RITRATTI**
Liverini. Dalla qualità all'innovazione



NOEMATA

Mario Guidi: "AGRICOLTURA, PER LA CRESCITA SERVONO SCELTE CORAGGIOSE E MODERNE"



specialisti in nutrizione animale



Sette fasi di lavoro perfettamente integrate e programmate che garantiscono una costante evoluzione del livello dei prodotti, dei servizi e dell'assistenza alla clientela.



TRACCIABILITÀ



RICERCA



CERTIFICAZIONE



AMBIENTE



CONSULENZA



FORMAZIONE



LOGISTICA



SOMMARIO ■

- **Editoriale**
- pag.3 **La PAC e le scelte dell'Italia**
di Giulio Gavino Usai
- **Attualità**
- pag.6 **Intervista Mario Guidi, presidente di Confagricoltura e coordinatore di Agrinsieme**
di Cosimo Colasanto
- pag.10 **Razze bovine, ecco l'Italia delle "mille" stalle**
di Manolo Cappelloni
- pag.17 **La zootecnia: quando la produzione è virtuosa per l'economia e per l'ambiente**
di Miriam Cesta
- **Economia**
- pag.20 **Le produzioni di carne nel 2013**
di Bruno Massoli
- pag.24 **L'orzo, il nutriente in più per l'alimentazione dei suini**
di Silvia Soligon
- **Ricerca**
- pag.38 **La tracciabilità del Dna per difendere la qualità degli alimenti e dei mangimi**
di V.Terzi, G.Tumino, R.Ghizzoni, C.Morcia
- **Focus Aspa**
- pag.40 **La produzione di carne bovina a livello mondiale e nazionale: prospettive**
di Vittorio Dell'Orto, Gianluca Baldi
- **Legislazione**
- pag.44 **La nuova disciplina comunitaria in materia di etichettatura degli alimenti**
di Luciano di Via
- **Pet-Care**
- pag.47 **Quando "Fido" è un beagle: i consigli per un'alimentazione sana**
di Nadia Comerci
- **Ritratti**
- pag.51 **Liverini. Dalla qualità all'innovazione**
di Cosimo Colasanto



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. 45 445 698

ABBONAMENTI

info@noemata.it

06. 45 445 721

Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ

info@noemata.it

06. 45 445 721

EDIZIONE, DIREZIONE, REDAZIONE, PUBBLICITÀ E AMMINISTRAZIONE

Noemata Srl

Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

SEDE OPERATIVA:

Via Cesare Rasponi, 7b

00162 Roma

tel. +39. 06 45 445 698

tel./fax +39. 06 45 445 721

STAMPA

La Grafica

Mori - Trento

AUTORIZZAZIONE

N 7911 del 16/12/2008

del Tribunale di Bologna



Qualità - Sicurezza

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

Il Codex Assalzoo 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 Assalzoo investono per migliorare la qualità della produzione, la sicurezza dei consumatori e il benessere degli animali.

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

EDITORIALE - LA PAC E LE SCELTE DELL'ITALIA

di Giulio Gavino Usai - Assalzo

Dopo l'approvazione dei Regolamenti di base della nuova PAC, la Commissione sta mettendo a punto il pacchetto dei regolamenti di applicazione. La palla passa poi a ciascuno Stato membro che dovrà stabilire i criteri in base ai quali distribuire al proprio interno le risorse assegnate, individuando i potenziali beneficiari degli aiuti diretti e stabilendo i settori che potranno beneficiare di quei pagamenti di specifica competenza nazionale.

Le novità introdotte dalla nuova PAC sono molte: soglie d'esenzione, agricoltore attivo, convergenza, aiuti diretti, aiuti accoppiati, greening, condizionalità. Si tratta delle tante tessere che costituiscono il complicato mosaico della nuova politica agricola, reso ancor più complesso nella realtà italiana dalla miriade di micro-aziende che caratterizzano la nostra agricoltura. Infatti, mentre nel resto dell'Unione Europea sono sempre di meno gli agricoltori che ricevono pagamenti inferiori a 5.000 euro - secondo l'ultimo report sulla distribuzione dei pagamenti diretti nell'UE a 15 si è passati dal 74% del 2005, al 69% del 2012 - in Italia ben il 40% dei beneficiari degli aiuti PAC ha ricevuto importi inferiori a 500 euro contro solo il 5,5% della Francia, il 7,5% della Germania e il 25% della Spagna. Una condizione che equipara l'Italia ad una realtà del tutto simile a quella dei Paesi dell'Est, la cui media dei pagamenti è spostata verso valori molto bassi, a differenza di Paesi storicamente concorrenti come, ad esempio, la Francia, la Germania e la stessa Spagna, che presentano in media valori dell'aiuto più elevati. Altro aspetto da non sottovalutare, l'Italia ha una superficie media aziendale dichiarata di circa 8 ettari, mentre in altri Paesi europei come in Francia la superficie media aziendale è pari a 52 ettari, in Germania è di 46 ettari e in Spagna di 24 ettari.

Nell'applicazione a livello nazionale delle nuove regole della PAC per il periodo 2015/2020 sarà, pertanto, decisivo che venga fatto attento riferimento al contesto agricolo italiano che ha una caratterizzazione sicuramente particolare rispetto alla realtà agro-zootecnica degli altri principali paesi produttori agricoli europei.

I tempi stringono perché al massimo entro il 1° agosto 2014 l'Italia dovrà comunicare alla Commissione europea le proprie decisioni. Di particolare rilievo tecnico e politico sarà la scelta legata alla definizione di agricoltore attivo, da cui dipenderà la possibilità di attribuire (o meno) gli aiuti diretti solo

a chi effettivamente ricava dall'agricoltura la principale fonte di reddito, per evitare una inutile distribuzione a pioggia, come avvenuto fino ad ora, che non produce alcun reale beneficio per la nostra agricoltura. Così come notevole importanza assume la fissazione di una soglia minima di pagamento, ovvero la soglia al di sotto della quale prevedere l'esclusione dal diritto all'aiuto. Altro aspetto riguarda la gestione dei vincoli legati al rispetto delle regole ambientali (greening) pensati in chiave mitteleuropea e che rischiano di accentuare ulteriori gap di competitività per un modello agricolo come il nostro. Di notevole importanza, accanto alla questione dei pagamenti diretti che derivano dal primo pilastro, sarà la gestione dei pagamenti che derivano dalle risorse del cosiddetto secondo pilastro, la cui erogazione sarebbe auspicabile venisse subordinata alla effettiva produzione



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente Alberto Allodi

Vice Presidenti
Maurizio Ferraroni
Antonio Galtieri
Gino Giuntini

Segretario Generale
Lea Pallaroni

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

e quindi accoppiando ad essa la corresponsione dell'aiuto e prevedendo che sia riservato a sostegno di quei settori in maggiore difficoltà. Tra questi un'attenzione particolare deve essere riservata alla zootecnia, un comparto vitale per l'economia agroalimentare del nostro Paese, che rischia di rimanere privo di aiuto tenuto conto che la nuova PAC non prevede più i "titoli speciali" (i cosiddetti titoli senza terra) vitali per un Paese come il nostro che, da sempre, fonda l'attività di allevamento sul sistema intensivo. Positivo che su tale questione il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Martina, abbia mostrato sensibilità. Sarà però necessario mantenere un sostegno specifico e indispensabile per questa attività con la previsione di un aiuto accoppiato alla produzione zootecnica in sostituzione dei titoli speciali.

L'auspicio è che le decisioni che ci apprestiamo a prendere in Italia tengano conto in via prioritaria dell'importanza che l'agricoltura e la zootecnia rivestono come settori strategici per garantire la capacità di approvvigionamento alimentare del Paese, cercando soluzioni che, seppure scomode politicamente, guardino ad evitare una dispersione di risorse inutile quanto dannosa e privilegino il risultato in chiave di Sistema-Paese. ■





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

di Cosimo Colasanto - Redazione



«**AGRICOLTURA, PER LA CRESCITA SERVONO SCELTE CORAGGIOSE E MODERNE**»

Per recuperare valore a fronte della diminuzione dei consumi interni, occorre puntare fortemente sull'export. Infine, serve mettersi in rete.

PRESIDENTE, A UN ANNO DALLA SUA COSTITUZIONE, SUBENTRA ALLA GUIDA DI AGRINSIEME, IL COORDINAMENTO TRA CIA, CONFAGRICOLTURA E ALLEANZA DELLE COOPERATIVE AGROALIMENTARI. PERCHÉ LA NASCITA DI AGRINSIEME?

Il nostro coordinamento, che riunisce oltre il 30 per cento del valore dell'agroalimentare italiano, rappresenta un momento di discontinuità rispetto alle logiche della frammentazio-

ne del mondo agricolo. Siamo portatori di un nuovo modello di rappresentanza tra Associazioni diverse, per storia, vocazione e struttura, che hanno avuto il coraggio e la forza di abbandonare un po' di individualità, senza per questo rinunciare alla propria identità, con l'obiettivo più alto di tutelare i reali interessi di un comparto e delle sue imprese. La scelta di unificare le nostre strategie per proporci come

interlocutore unico nei confronti della politica sono convinto rappresenti un reale valore aggiunto rispetto a quanto abbiamo realizzato e continueremo a fare autonomamente. Il nostro bilancio dopo un anno di attività è più che positivo: la nostra presenza è diffusa e consolidata sul territorio. Agrinsieme è oggi rappresentato a diversi livelli da più di mille dirigenti sul territorio nazionale. Oltre 200 sono

state le iniziative promosse tra convegni, seminari, tavole rotonde, audizioni parlamentari, incontri con le istituzioni, forze sociali ed economiche. Direi che questo è il segno di un'esperienza positiva che va proseguita.

PAC, TASSE SUI TERRENI AGRICOLI E SUI FABBRICATI RURALI, NUOVI INVESTIMENTI. COSA È ACCADUTO NEL PRIMO ANNO DI COLLABORAZIONE APPENA TRASCORSO? QUALI SONO LE SFIDE DI AGRINSIEME E I PROSSIMI IMPEGNI PER IL FUTURO?

Ci siamo molto impegnati sul fronte del negoziato sulla Pac. Un nostro documento con le proposte per una politica agricola capace di rispondere concretamente alle esigenze delle imprese di settore è stato diffuso ai parlamentari europei, sono seguiti incontri con il ministro delle Politiche agricole, gli assessori regionali all'Agricoltura e con il Commissario Ue all'Agricoltura Dacian Ciolos. Sul fronte nazionale, abbiamo presentato il documento programmatico sulle strategie del comparto agroalimentare e illustrato quello sul lavoro. Abbiamo rilevato che l'agricoltura può creare centomila nuovi posti di lavoro. In ambito parlamentare, Agrinsieme ha svolto una costante attività di lobby, relativa all'iter approvativo del Dl "Del fare" e della legge di stabilità. Abbiamo anche vinto la battaglia per l'esenzione del

pagamento dell'Imu sui terreni agricoli e sui fabbricati rurali ed abbiamo sventato il tentativo di finanziare con 400 milioni di euro la defunta Federconsorzi. Puntiamo su strumenti di collaborazione tra imprese agricole e i diversi soggetti della filiera agroalimentare, agroindustriale e della distribuzione. Infine stiamo lavorando ad un programma economico sui diversi settori, sulla base della progettazione che le nostre imprese stanno prefigurando con iniziative di rete e di aggregazione.

L'AGRICOLTURA ITALIANA E LA FILIERA AGROALIMENTARE, GRAZIE SOPRATTUTTO ALL'EXPORT, SONO I SETTORI CHE HANNO RESISTITO MEGLIO ALLA CRISI. TUTTO CIÒ NON PERMETTE DI NASCNDERE LE DIFFICOLTÀ DEL SETTORE. QUALI SONO I VIZI E LE VIRTÙ DEL SISTEMA?

Il valore aggiunto del comparto agricolo è cresciuto di 70 milioni di euro nel 2013 (+0,3%) rispetto al 2012. Il dato assume particolare rilievo tenendo conto che il Pil, nel suo complesso, ha registrato una perdita dell'1,6%, con l'industria che ha ceduto il 3,8% ed i servizi a -0,9%. Concordo con il ministro Martina sulle potenzialità del settore agricolo e sul fatto che bisogna insistere con provvedimenti a sostegno delle imprese e del comparto. Non va dimenticato, tuttavia, che rispetto al 2005 il settore primario ha perduto

valore aggiunto per 1,9 miliardi con una flessione del 6,3%. Per recuperare questo gap rilevante e che viene da lontano servono adeguate politiche per rilanciare l'agricoltura. Occorrono un nuovo approccio, una ristrutturazione delle unità produttive e investimenti, tra i quali anche la banda larga e le infrastrutture, per superare il "digital divide" nei campi perché è anacronistico escludere le aree rurali dalla rivoluzione 2.0. L'innovazione tecnologica è indispensabile per consentire al nostro settore di crescere ed anche per affrontare i mercati internazionali. Non possiamo più permetterci barriere che impediscono la modernizzazione e la competitività delle nostre imprese. Dobbiamo poter utilizzare tutte le tecnologie che accompagnano lo sviluppo del settore e semplificano l'interazione con i mercati e con la pubblica amministrazione, facendo risparmiare tempo e denaro.

SIAMO RICONOSCIUTI NEL MODO PER LA TIPICITÀ E L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI. PER FARE SISTEMA COSA BISOGNA FARE? QUALI SONO LE CONDIZIONI PER DIFENDERE IL MADE IN ITALY DAGLI ATTACCHI DEI "TAROCCATORI" E PROMUOVERE L'IMMAGINE DEL PRODOTTO ITALIANO NEL MONDO?

Le produzioni del "made in Italy" rivestono per l'economia nazionale un'importanza stra-

tecnica anche perché hanno un effetto trainante per altri settori. Il giro d'affari della contraffazione del prodotto alimentare italiano supera l'export e crea danni economici enormi al Paese. Non c'è dubbio che le frodi rappresentino un danno per l'immagine, per tutto il sistema economico e in particolare per le imprese agricole. È necessario, però, distinguere tra il fenomeno dell'agropirateria e quello dell'italian sounding. Il primo è un vero atto di contraffazione e frode punito da leggi nazionali, comunitarie e internazionali, mentre il secondo si limita ad utilizzare nomi o simboli che si richiamano alla tradizione alimentare e culturale del nostro Paese, contro i quali, in campo internazionale non esistono accordi significativi. Peraltro, non si potrà parlare di contraffazione vera e propria nei Paesi extra Ue sino a quando, come Confagricoltura chiede con forza, non sarà istituito un registro multilaterale delle denominazioni dove far confluire tutti i prodotti europei cui, a quel punto, sarebbe garantita protezione anche in tutti i Paesi del mondo (almeno in quelli del Wto). Ma occorre rilanciare anche il tema degli standard tecnici, sociali e ambientali. Quello che dobbiamo pretendere è che, oltre alla tradizione ed alla storia di un prodotto, siano uniformati il più possibile anche i requisiti legati alla qualità, compresa quella igienico sanitaria, il cui rispetto può essere misurato solo attraverso puntuali controlli. È questa una battaglia che va combattuta a 360°, dai controlli sulle importazioni, agli aspetti normativi, sino alla garanzia di una sempre maggiore informazione dei consumatori, non solo in termini di indicazioni in etichetta, ma anche di campagne di sensibilizzazione sui danni che vengono causati all'economia agroalimentare italiana.

SE LEI FOSSE IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE QUALI SAREBBERO LE TRE AZIONI DA METTERE IN CAMPO SUBITO?

L'agricoltura è la base del sistema agroalimentare

e non solo, per cui il suo Ministero di riferimento va potenziato. Dal 2009 ad oggi, ci sono stati sei diversi ministri, addirittura con cicli di vita politica sempre più brevi e anche i vertici apicali delle strutture hanno subito un continuo turnover. Si è ancora

lontani, quindi, da un assetto coerente. Non è una questione di azioni, ma di approccio sistemico. Questo modello, così com'è, non funziona più, non riesce ad essere interlocutore degli altri ministeri, fa fatica a operare in Europa. Serve una scelta coraggiosa, capace di favorire una visione moderna e integrata fra tutti i soggetti che possono rafforzarne la capacità produttiva e la presenza sui mercati mondiali. L'agricoltura può fare da asse portante alla ripresa italiana, con un ministero che faccia da hub, da 'snodo', permettendo di condividere le conoscenze, favorire la collaborazione tra imprese, coordinare i progetti territoriali, allocare correttamente le risorse sui fattori strategici, tagliare drasticamente la burocrazia. Ed anche le Regioni dovrebbero essere al servizio di questa strategia di maggiore efficienza".

“STIAMO ANDANDO INDUBBIAMENTE VERSO UN'AGRICOLTURA PIÙ PROFESSIONALE E STRUTTURATA IN GRADO DI ASSICURARE OCCUPAZIONE PIÙ STABILE E DI QUALITÀ.”

COME IMPRENDITORE AGRICOLO QUALI SONO LE TRE COSE CHE CHIEDEREBBE ALLA POLITICA PER AUMENTARE LA PRODUTTIVITÀ E LA COMPETITIVITÀ SUL MERCATO?

Stiamo andando indubbiamente verso un'agricoltura più professionale e strutturata in grado di assicurare occupazione più stabile e di quali-



tà. In primis, questo processo di modernizzazione andrebbe incoraggiato favorendo gli investimenti nel settore. Sole tre richieste mi sembrano poche. Il legislatore deve favorire e sviluppare l'esercizio in forma societaria dell'impresa agricola in un settore caratterizzato ancora oggi da un'eccessiva frammentazione del tessuto produttivo e da nanismo aziendale. I dati dimostrano che è proprio nelle società e nelle imprese più professionalizzate che si concentra l'occupazione dipendente. Queste imprese hanno gli stessi problemi e incontrano le medesime difficoltà di quelle degli altri settori produttivi. L'agricoltura, che ha un ruolo centrale nelle politiche europee, dovrà averlo anche in quelle nazionali. Mi piacerebbero anche inter-

venti cofinanziati sui programmi di sviluppo rurale, adeguando l'attuale configurazione delle misure alle reali esigenze d'investimento delle aziende. Occorre assolutamente ridurre il carico burocratico, migliorare la logistica, stabilizzare le relazioni contrattuali con i soggetti a valle della filiera. L'accesso al credito è ancora una forte criticità a causa della despecializzazione e della conseguente difficoltà delle banche a valutare correttamente il rating aziendale. In generale, poi, punterei a migliorare i processi di semplificazione e a concretizzare l'agenda digitale. E abbasserei subito il carico fiscale per le imprese, fulcro delle politiche di sviluppo. L'Italia deve rilanciare la produttività e la competitività attraverso riforme strutturali, anche se queste

richiedono tempi lunghi, perché abbiano effetto sul prodotto interno lordo. Abbiamo bisogno di certezze e stabilità. Siamo un Paese da troppo tempo in ansia: in crisi economica, politica e di rappresentanza. L'agricoltura è un settore vitale, innovativo, eclettico e con grandi potenzialità di crescita. Tanto che, nonostante la congiuntura negativa, il mercato del lavoro 'tiene'. Occorre quindi assecondare la crescita di imprenditori agricoli professionali e di società agricole di persone e di capitali nel nostro settore. E per recuperare valore a fronte della diminuzione dei consumi interni, occorre puntare fortemente sull'export. Infine, serve mettersi in rete. ■

RAZZE BOVINE

ECCO L'ITALIA DELLE "MILLE" STALLE

di Manolo Cappelloni, PhD - Associazione Italiana Allevatori

Dalla Frisona alla Chianina, l'Italia si contraddistingue per un patrimonio genetico di assoluto valore. L'importanza dei controlli



In Italia, nel 2008, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) ha ufficialmente riconosciuto 35 razze e popolazioni bovine (Tabella 1). Di queste, 19 sono dotate di Libro Genealogico mentre le restanti 16 razze sono iscritte al registro anagrafico delle razze bovine autoctone a limitata diffusione (Decreto Ministeriale del 13.01.2009 n.770).

La maggior parte delle razze iscritte al Libro Genealogico sono organizzate in Associazioni di Allevatori (istituite a partire dagli anni '60-'70), mentre per le altre razze l'istituzione del registro anagrafico, affidato all'Associazione Italiana Allevatori, risale al 1985.

L'obiettivo del registro è quello di salvaguardare e tutelare le razze bovine autoctone non sottoposte attualmente ad un piano nazionale di selezione e a forte rischio di estinzione. In particolare il registro delle razze autoctone conserva le informazioni genealogiche dei soggetti iscritti al fine della conservazione delle popolazioni, con particolare attenzione al mantenimento della loro variabilità genetica promuovendone al contempo la valorizzazione economica.

Le razze a registro sono infatti depositarie di caratteristiche uniche, spesso perse nelle razze cosmopolite, e riconducibili a rusticità, resistenza ai cambiamenti climatici, longevità, resistenza alle patologie, elevata fertilità e produzioni a basso costo. Tali razze sono inoltre legate a produzioni tipiche con caratteristiche organolettiche uniche che le rendono strettamente legate al territorio di origine.

Agerolese	Jersey	Pustertaler
Bianca Val Padana o Modenese	Limousine	Reggiana
Bruna Italiana	Marchigiana	Rendena
Burlina	Maremmana	Romagnola
Cabannina	Modicana	Sarda
Calvana	Pezzata Rossa d'Oropa	Sardo Bruna
Charolaise	Pezzata Rossa Italiana	Sardo Modicana
Chianina	Piemontese	Valdostana Castana
Cinisara	Pinzgauer	Valdostana Pezzata Nera
Frisona Italiana	Mucca Pisana	Valdostana Pezzata Rossa
Garfagnina	Podolica	Varzese Ottonese Tortonese
Grigia Alpina	Pontremolese	

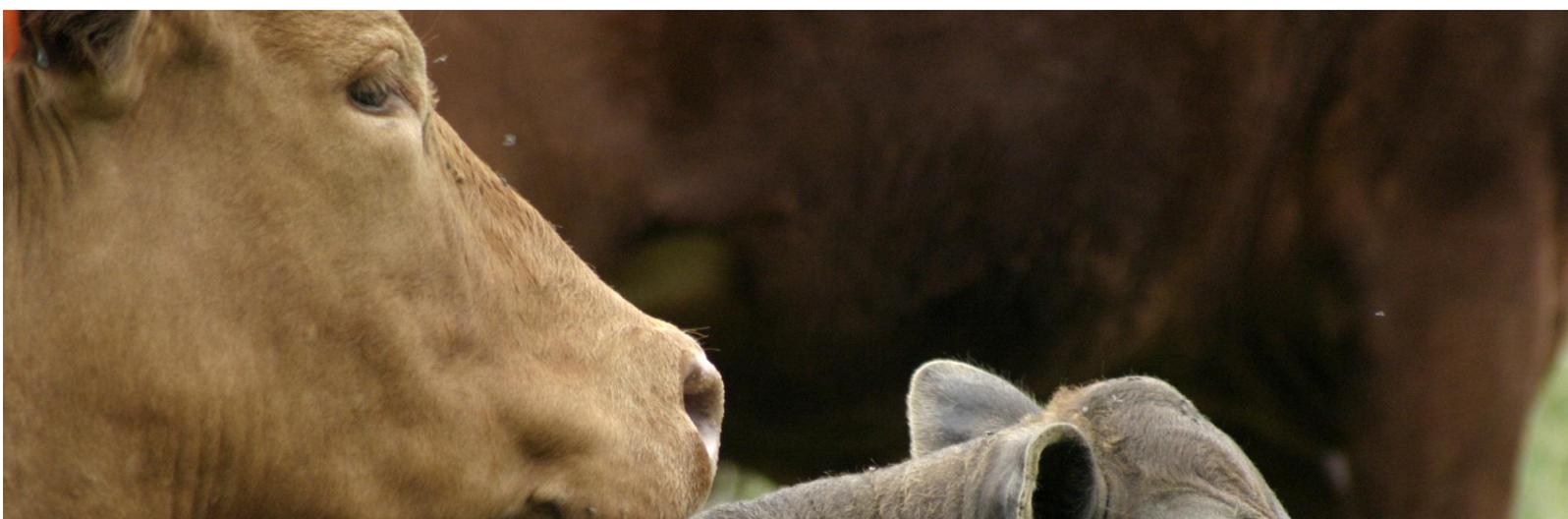
■ Tabella 1: Elenco delle razze bovine italiane riconosciute dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

Analizzando la distribuzione territoriale delle singole razze si evidenzia come quelle numericamente più abbondanti ad indirizzo produttivo latte e iscritte ai Libri Genealogici siano diffuse praticamente in tutto il territorio nazionale (*razza Frisona Italiana, Bruna, Pezzata Rossa Italiana e Jersey*). Le altre razze da latte o duplice attitudine dotate di Libro genealogico (Valdostana, Grigio Alpina, Rendena e Reggiana) e quelle iscritte al Registro Anagrafico delle razze bovine autoctone hanno una diffusione più limitata e, soprattutto per quelle di registro, l'area di diffusione è riconducibile alle aree di origine (*Figura 1*).

Nell'ambito delle razze bovine italiane da carne iscritte a Libro Genealogico la razza Marchigiana è presente principalmente nelle regioni Marche, Abruzzo, Campania, Lazio e Molise; la razza Chianina in Toscana, Umbria e Lazio; la razza Romagnola in Emilia Romagna e in numerosità molta più limitate in Toscana, Puglia e Basilicata; la razza Maremmana nel Lazio e in Toscana, la razza Podolica in Basilicata, Calabria, Campania e Puglia e la razza Piemontese principalmente in Piemonte.

Per le razze bovine da carne Limousine e Charolaise le principali aree di diffusione sono Sicilia, Sardegna, Lazio, Toscana, Emilia Romagna e Basilicata per la prima e Sicilia, Lazio e Sardegna per la seconda.

Dall'esame della distribuzione territoriale delle razze iscritte al registro Anagrafico si osserva che le razze autoctone Sarda, Sardo Bruna e Sardo Modicana sono presenti esclusivamente in Sardegna, le razze Modicana e Cinisara in Sicilia, la razza Agerolese in Campania, la razza Burlina in Veneto e Campania, le razze autoctone Calvana, Pontremolese, Garfagnina e Mucca Pisana in Toscana, la razza Pustertaler in Piemonte e in Trentino Alto-Adige, la razza Pezzata Rossa d'Oropa in Piemonte, la razza Varzese-Tortonese-Ottonese in Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna, la razza Modenese in Emilia Romagna e Lombardia e la razza Cabannina in Liguria, Piemonte e Lombardia.





LIBRI GENEALOGICI

1	FRISONA ITALIANA	
2	BRUNA	
3	PEZZATA ROSSA ITALIANA	
4	REGGIANA	
5	JERSEY	
6	RENDENA	
7	GRIGIO ALPINA	
8	VALDOSTANA PEZZATA ROSSA	
9	VALDOSTANA PEZZATA NERA	
10	VALDOSTANA CASTANA	
11	BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA	
12	PIEMONTESE	
13	CHIANINA	
14	MARCHIGIANA	
15	MAREMMANA	
16	ROMAGNOLA	
17	PODOLICA	
18	LIMOUSINE	
19	CHAROLAISE	

LEGENDA



REGISTRO ANAGRAFICO

Razze bovine autoctone e a limitata diffusione

20	AGEROLESE Campania		25	GARFAGNINA Toscana		30	PINZGAUER Trentino		35	SARDO MODICANA Sardegna	
21	BURLINA Veneto		26	MODENESE Emilia Romagna		31	PONTREMOLESE Toscana		36	VARZESE-OTTONESE-TORTONESE Lombardia	
22	CABANNINA Liguria		27	MODICANA Sicilia		32	PUSTERTALER SPRINZEN Trentino				
23	CALVANA Toscana		28	MUCCA PISANA Toscana		33	SARDA Sardegna				
24	CINISARA Sicilia		29	PEZZATA ROSSA OROPA Piemonte		34	SARDO BRUNA Sardegna				

■ Figura 1. Principale area di origine delle razze bovine presenti in Italia

L'attività dell'Associazione - L'Associazione Italiana Allevatori (A.I.A.) sviluppa l'attività dei controlli funzionali sulla base di un programma quinquennale in linea con quanto previsto in materia dal "Programma dei controlli funzionali svolti dalle Associazioni Provinciali degli Allevatori per ogni specie" del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mipaaf).

I dati di controllo funzionale rilevati nelle singole aziende socie sono oggetto di verifica e certificazione da parte dell'Ufficio Centrale dei Controlli della Produttività Animale dell'Associazione Italiana Allevatori (U.C.C.P.A.). I controlli della produttività sono svolti conformemente all'apposito regolamento nonché in base a successive normative introdotte dal Comitato Tecnico Centrale (C.T.C.) del latte ed in linea con i principi stabiliti dall'ICAR (International Committee for Animal Recording).

Dall'analisi della tabella seguente, le 19.329 aziende controllate dall'AIA, pari al 52,4% del totale delle aziende che hanno conferito latte nel periodo 2011/2012, hanno prodotto il 77,1% del latte commercializzato. Tale risultato avvalorava da un lato l'importanza dell'attività di selezione basata sui controlli funzionali e dall'altro l'attività svolta negli anni dal Sistema Allevatori che fornisce, grazie al costante monitoraggio della produttività dei capi e della qualità del prodotto, uno strumento a sostegno del reddito per gli allevatori.

ANNO	AZIENDE PRODUZIONE (,000 t)	AZIENDE	CAPI	PRODUZIONE (,000 t)	LATTE CONTROLLATO AIA	
2000/01	67.615	10.679	24.976	1.290.423	7.963,7	74,6%
2001/02	63.858	10.989	24.429	1.340.508	8.223,9	74,8%
2002/03	60.465	11.241	23.946	1.358.778	8.364,7	74,4%
2003/04	57.187	11.015	23.292	1.345.517	8.179,7	74,3%
2004/05	52.674	10.926	22.526	1.341.863	8.518,3	78,0%
2005/06	49.168	11.154	22.011	1.340.569	8.584,7	77,0%
2006/07	46.297	11.139	21.483	1.336.689	8.693,7	78,0%
2007/08	43.861	11.105	20.970	1.337.872	8.646,9	77,9%
2008/09	42.038	10.897	20.606	1.344.733	8.647,9	79,4%
2009/10	40.199	10.876	20.208	1.363.556	8.779,5	80,7%
2010/11	38.442	11.002	19.865	1.387.679	8.603,0	78,2%
2011/12	36.909	11.247	19.329	1.390.682	8.676,0	77,1%

■ Campagna AGEA: 1° apr-31 mar

■ Campagna AIA: 1° ott-30 set

Il dettaglio sulla situazione dei bovini da latte ed in particolare il dato relativo al numero di aziende iscritte, se letto in relazione al numero dei capi controllati, è interessante. Da un lato la riduzione delle aziende è un chiaro indice delle difficoltà oggettive in cui si trova il comparto zootecnico nazionale, dall'altro l'aumento dei capi rileva la tendenza delle aziende che continuano ad operare ad ingrandirsi accrescendo il numero di capi presenti.

Anche se con consistenze numeriche decisamente inferiori rispetto a quelle del comparto lattiero, è degno di nota l'aumento del numero di aziende vocate alla produzione di carne sottoposte ai controlli negli ultimi due anni. Il dato statistico rivela inoltre che il trend rilevato per le aziende da carne è in controtendenza rispetto a quello rilevato per la produzione del latte. Infatti, in questo caso sono in aumento non solo il numero di capi per azienda ma anche il numero delle aziende controllate.

Per le aziende che allevano razze iscritte al registro anagrafico bovino si evidenzia una costante crescita negli ultimi 5 anni che si attesta, alla fine del 2012, a circa 3.291 aziende iscritte al Sistema Allevatori con circa 65.900 capi. ■

BOVINI DA CARNE	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Capi controllati (n°)	270.430	268.950	291.722	327.698	311.110	337.530
Allevamenti (n°)	10.358	10.387	11.253	12.224	11.682	12.494
Capi/Allevamento	26.1	25.9	25.9	26.8	26.6	27.0



LA ZOOTECNIA: QUANDO LA PRODUZIONE È VIRTUOSA PER L'ECONOMIA, LA SOCIETÀ E PER L'AMBIENTE

di Miriam Cesta - Redazione

Non si tratta solo di produrre carne, latte o formaggi: oltre a rappresentare una fonte di reddito molto importante per tutta la nazione - l'allevamento del bestiame dà lavoro, sia direttamente che per indotto, a decine di migliaia di italiani - la zootecnia contribuisce in modo fondamentale alla preservazione delle piccole economie locali, da una parte mantenendo in vita le più antiche tradizioni legate ai prodotti locali e, dall'altra, tutelando il territorio mediante la presenza dell'uomo su aree che altrimenti sarebbero state, negli anni, abbandonate a loro stesse. La zootecnia è quindi virtuosa non solo per l'economia, ma anche per la società, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, e per l'ambiente.

LA ZOOTECNIA: QUANDO LA PRODUZIONE È VIRTUOSA PER L'ECONOMIA.

Nel 2010 i ricavi ottenuti in Italia grazie agli allevamenti hanno portato introiti alle aziende pari a 36.216 milioni di euro. Il peso della produzione zootecnica ha inciso per il 31% nella formazione del valore complessivo della produzione agricola totale del 2012, con un andamento positivo del 10% rispetto al 2011, e costituisce la prima voce tra le principali produzioni agricole italiane con circa 509.271 aziende attive nell'allevamento del bestiame. Di queste, il 28% è impiegato nell'allevamento dei bovini, il 21% in quello dei suini e il 16% in quello degli avicoli.

Non solo produzione di carne per la nutrizione umana: oltre a produrre carne a scopo alimentare, l'allevamento di bestiame determina la produzione di co-prodotti e sottoprodotti - come pelle e organi interni - che costituiscono una frazione più che significativa del capo macellato e fanno girare i motori di diversi settori produttivi ed economici. Nel caso dei bovini, ad esempio, viene destinato alla produzione di carne il 33-35% del peso totale dell'animale, mentre buona parte del resto viene impiegato in altri settori.

LA ZOOTECNIA: QUANDO LA PRODUZIONE È VIRTUOSA PER LA SOCIETÀ.

Come spiega la Fao - l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura - la pratica dell'allevamento soprattutto nei Paesi in via di sviluppo non ha solo valore alimentare ed economico, ma riveste anche un importante ruolo sociale: "Il bestiame è fondamentale per il sostentamento di circa un miliardo di persone povere. Esso fornisce reddito, alimenti di qualità, carburante, energia, materiale da costruzione e fertilizzanti, contribuendo alla sicurezza alimentare e alla nutrizione. Per molti piccoli agricoltori, infine, il bestiame fornisce anche una rete di sicurezza in caso di bisogno".

LA ZOOTECNIA: QUANDO LA PRODUZIONE È VIRTUOSA PER L'AMBIENTE.

Degli animali allevati, infine, non si butta via niente e, oltre al portafogli, ci guadagna anche l'ambiente: anche i liquami prodotti dal bestiame vengono infatti utilizzati come fertilizzanti agricoli o come fonti di energia rinnovabile, determinando un notevole vantaggio ambientale rispetto alle situazioni in cui fertilizzanti ed energia vengono prodotti impiegando fonti non rinnovabili.

Ed è proprio riguardo all'inquinamento e al cambiamento climatico che la zootecnia può dare il proprio importante contributo: secondo la Fao questo settore produttivo può infatti ricoprire un ruolo fondamentale nella riduzione dei gas serra a livello globale. Dai dati che emergono dal rapporto Fao "Affrontare il cambiamento climatico attraverso il bestiame: la valutazione globale delle emissioni e delle opportunità di mitigazione", emerge che il settore zootecnico potrebbe ridurre del 30% le emissioni di gas serra mediante un impiego più diffuso di pratiche già esistenti e

di tecnologie più efficienti. “Per quanto riguarda i dati presenti nello studio - si legge in una nota Fao - l’impatto della filiera produttiva zootecnica, in termini di emissioni di gas serra, sarebbe pari a circa 7,1 giga tonnellate (Gt) di anidride carbonica

equivalente fino a (CO₂) l’anno”. Gli esperti della Fao sono convinti che non solo è possibile ridurre di molto le emissioni, ma che il processo di riduzione è alla portata di tutti gli allevatori. ■



Linea Opti-Syncro

**Nutrienti in sincronia
per risultati eccellenti**



**NEW
CONCEPT
FEED**

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

ECONOMIA ■ LE PRODUZIONI DI CARNI IN ITALIA NEL 2013

di Bruno Massoli - Statistico

I recenti dati diffusi dall'Istat sulle consistenze degli allevamenti, sulle macellazioni e sugli scambi con l'estero per il 2013 consolidano la ormai cronica realtà di un comparto zootecnico produttivo in difficoltà a seguito non soltanto di una diminuita offerta nazionale di carne, ma anche per un forte ridimensionamento quantitativo e qualitativo della domanda interna di carni dovuto al perdurare della crisi economica. Al riguardo, è opportuno considerare che nel 2013 risultano importati complessivamente 1,5 milioni di tonnellate di carni fresche, refrigerate, congelate e frattaglie (+1,1% rispetto al 2012) per un valore di 8.447 milioni di euro (+0,1%) a fronte di flessioni nelle nostre vendite all'estero del 5,5% in quantità e dell'1,1% in valore.

Le macellazioni a carni rosse

I dati delle macellazioni a carni rosse evidenziano uno scenario connotato, rispetto all'anno precedente, da flessioni generalizzate che hanno interessato in misura anche abbastanza marcata alcune specie di allevamenti in termini sia di numero di capi avviati al macello sia di corrispondenti quantità di carne-peso morto. Infatti, nel 2013 risultano macellati poco più di 3 milioni di capi bovini e bufalini (-13,1%) per circa 854 mila tonnellate di carne (-23,9%), scendendo per la prima volta nel corso dell'ultimo quinquennio al di sotto del milione di tonnellate di carne-peso morto. Ancora più sostenuta la diminuzione degli ovini e caprini macellati (-40,8%, con oltre 2,2 milioni di capi in meno rispetto al 2012) per 35,5 mila tonnellate (-42,2%). In controtendenza la dinamica per i suini (-2,1% per il numero di capi avviati al macello e + 3,1% per le corrispondenti quantità-peso morto). Sensibile diminuzione per le macellazioni di equini (-26,4% in numero di capi e -39,7% per le quantità di carni).

In pratica, negli ultimi cinque anni,, tutte le specie a carni rosse mostrano dinamiche costantemente decrescenti nel numero di capi avviati al macello, con un decremento medio annuo pari a -4,0% per i bovini e bufalini, - 10,1% per ovi-caprini. e -7,4% per gli equini. Pressoché invariate le macellazioni di suini (-0.4% annuo).

Altrettanto analogo l'andamento delle quantità relative alle specie considerate nel periodo 2009 - 2013, con decrementi medi annui pari a - 3,8% per i bovini e bufalini, -8,0% per ovi-caprini e - 5,9% per gli equini. Fanno eccezione le quantità ottenute dalle macellazioni dei suini, che al contrario spuntano un incremento medio annuo, sia pure lieve (+0,3%)'

SPECIE	2009	2010	2011	2012	2013	Variazioni %	
						2013/2012	2013/2009
NUMERO DI CAPI (migliaia)							
Bovini e bufalini	3.838	3.862	3.610	3.529	3.065	-13,1	-20,1
Ovini e caprini	6.423	5.988	5.513	5.352	3.169	-40,8	-50,7
Suini	13.594	13.764	13.097	13.377	13.099	-2,1	-3,6
Equini	84	67	62	72	53	-26,4	-36,9
QUANTITA' - PESO MORTO (tonnellate)							
Bovini e bufalini	1.055.006	1.075.328	1.009.714	1.122.591	853.980	-23,9	-19,1
Ovini e caprini	59.031	54.344	49.291	61.320	35.465	-42,2	-39,9
Suini	1.628.028	1.672.975	1.601.877	1.603.279	1.652.424	3,1	1,5
Equini	21.560	17.883	16.527	25.181	15.178	-39,7	-29,6

■ Fonte: Istat

Il sensibile calo nel numero dei capi bovini macellati nel 2013 è maggiormente attribuibile ai vitelli (-7,6%) e ai vitelloni maschi e manzi (-15,5%). In netta controtendenza rispetto all'andamento dei quattro anni precedenti risultano le macellazioni di bufalini, più che dimezzate rispetto al 2012 per vitelli bufalini (-62,1%) e bufale (-43,6%) nell'ambito degli ovini le flessioni sono maggiormente ascrivibili agli agnelli (-43,6%) ed agnelloni (-41,4%), seguiti dalle pecore (-13,1%). Analoga dinamica per i caprini la cui diminuzione complessiva (-47,5%) è imputabile quasi esclusivamente alle minori macellazioni di capretti e caprettoni (-50,6%). Il decremento verificatosi per i suini è il risultato di minori macellazioni per tutte le categorie considerate ad eccezione dei suini "grassi" (+0,5%). Infine, le minori macellazioni complessive di equini sono ascrivibili quasi completamente ai cavalli (-19 mila capi, pari al -26,8%). Trend e dinamiche analoghe, ma con valori percentuali più marcati, per le corrispondenti quantità di carni - peso morto.

Le macellazioni a carni bianche

Con riferimento alle carni bianche (pollame, conigli e selvaggina) le macellazioni per l'anno 2013 evidenziano flessioni generalizzate più o meno marcate sia in numero di capi che in quantità. Nel dettaglio, gli avicoli (polli da carne e galline) sono stati macellati per 504 milioni di capi (-2,6% rispetto al 2012) e per un quantitativo complessivo di carni (peso morto) pari a circa 905 mila tonnellate (-1,9%). Tale calo complessivo è esclusivamente ascrivibile alla categoria "polli da carne minori di 2 kg" con circa di 147 milioni di capi macellati (-8,7%) per 158 mila tonnellate di carni (-8,6%). Seguono al secondo posto i tacchini, macellati per 29 milioni di capi (-4,6%) con una resa in peso morto pari a circa 307,5 mila tonnellate. Analogamente i conigli registrano flessioni del 4,7% in termini di capi macellati e del 4,8% per quantità di carni ottenute. Ulteriore netto calo per le macellazioni di selvaggina che con circa 16 milioni di capi e 2.835 tonnellate di carni-peso morto rafforzano il trend negativo iniziato nel 2011 (rispettivamente -10,2% e -9,6%). Dinamiche regressive per tutte le altre specie, ed in particolare per le faraone, oltre a confermare il costante calo nei capi macellati registrato negli ultimi 5 anni (-7,3% nel 2013 sul 2012), segnano una flessione del 14,4% in quantità di carni-peso morto, passando da 7,7 mila a 6,6 mila tonnellate. ■



SPECIE	2009	2010	2011	2012	2013	Variazioni %	
						2013/2012	2013/2009
NUMERO DI CAPI (migliaia)							
Avicoli	481.090	491.482	506.506	517.833	504.321	-2,6	4,8
Tacchini	29.214	28.284	28.733	30.351	28.940	-4,6	-0,9
Faraone	6.302	6.437	5.938	5.572	5.168	-7,3	-18,0
Anatre	1.844	1.823	1.652	1.567	1.461	-6,8	-20,8
Oche	19	29	19	23	16	-30,4	-15,8
Conigli	24.441	24.330	23.589	23.357	22.251	-4,7	-9,0
Selvaggina	20.046	20.136	19.035	17.480	15.698	-10,2	-21,7
QUANTITA' - PESO MORTO (tonnellate)							
Avicoli	822.429	865.134	889.838	922.352	904.914	-1,9	10,0
Tacchini	305.100	298.469	309.484	321.598	307.445	-4,4	0,8
Faraone	8.401	8.965	8.316	7.712	6.603	-14,4	-21,4
Anatre	4.170	4.138	3.857	3.695	3.408	-7,8	-18,3
Oche	77	118	75	90	63	-30,0	-18,2
Conigli	35.939	36.316	35.333	35.041	33.346	-4,8	-7,2
Selvaggina	3.509	3.414	3.408	3.136	2.835	-9,6	-19,2

■ Fonte: Istat



Un colpo di martello sui vostri costi operativi. Il molino a martelli Mill Granulex™ è il nuovo molino dinamico Bühler. Progettato per una grande potenza, il molino a martelli Granulex™ offre elevate portate di macinazione fino a 75 t/h. Affidabilità svizzera ed estrema facilità di manutenzione minimizzano i tempi di fermata, in modo che possiate sfruttarne al meglio la produttività. E' un investimento in qualità che sicuramente darà un rapido ritorno – e un colpo di martello ai vostri costi operativi. Per maggiori informazioni, visitate il sito www.buhlergroup.com.

Bühler S.p.A., 20090 Segrate (Milano), Italia. T 02 70311 1; F 02 70311 444
buhler.milan@buhlergroup.com, www.buhlergroup.com



Granulex™

Molino a martelli per elevate portate di macinazione.

Potenza motore 400 kW per alte portate di macinazione.

La più grande superficie delle griglie fra tutti i molini a martelli da 400 kW riduce l'usura dei componenti.

Griglie e martelli progettati per la sostituzione mediante l'intervento di un solo operatore in meno di 30 minuti.

Sportelli scorrevoli su entrambi i lati per una manutenzione veloce e semplice.

Carcassa della macchina chiusa per prevenire i depositi di polvere e superfici lisce, facili da pulire.

ECONOMIA ■ L'ORZO, IL NUTRIENTE IN PIÙ PER L'ALIMENTAZIONE DEI SUINI

di Silvia Soligon - Redazione

Ricco di lisina, l'orzo è un buon ingrediente per l'alimentazione animale, soprattutto del suino. Ma quali sono le sue caratteristiche e quelle che il suo uso come mangime conferisce alle carni? Lo abbiamo chiesto a Serena Calabrò, esperta del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.



DOTTORESSA CALABRÒ, PER QUALE MOTIVO L'ORZO È UN BUON INGREDIENTE PER LA DIETA ANIMALE?

L'orzo (*Hordeum vulgare*) è un cereale ampiamente utilizzato in alimentazione animale sia per l'abbondante disponibilità sui mercati, sia per le caratteristiche agronomiche (velocità di sviluppo, adattamento a condizioni estreme), ma soprattutto per le sue qualità dietetico-nutrizionali, infatti gli viene attribuito un indiscusso valore rinfrescante e tonificante. L'orzo viene inserito nella formulazione di mangimi per il suo buon contenuto energetico e per la sua alta digeribilità; le proteine, anche se leggermente supe-

riori a quelle dell'avena, sono comunque caratterizzate da un basso valore biologico. La scelta di questo cereale deve essere, tuttavia, oculata vista la grande variabilità della sua composizione chimica in funzione delle diverse cultivar e forme (orzi distici e polistici).

CI SONO SPECIE ANIMALI PER CUI L'ORZO È DA PREFERIRE RISPETTO AD ALTRI CEREALI?

L'orzo trova largo impiego in tutte le specie animali da reddito, generalmente macinato grossolanamente o schiacciato. Nella vacca da latte (può costituire dal 40 al 60% della miscela di concentrati) sostiene

e migliora la produzione, dando più consistenza al burro; negli agnelli da carne può sostituire il mais e nei cavalli favorisce lo stato generale di nutrizione; non molto chiaro è il ruolo nell'alimentazione del pollame. Tuttavia, nel suino riveste un'importanza particolare (con percentuali di inclusione nella dieta comprese tra il 10 e il 30%) perché attribuisce alla carne evidenti valori di raffinatezza e gusto. Per il suo minor potere lipogeno, è più indicato il suo inserimento nella dieta del suino leggero da macelleria, che nel suino destinato all'industria conserviera. I fiocchi di orzo decorticato risultano più digeribili ed appetibili, e sono particolar-

mente indicati anche nei suinetti durante la fase di svezzamento.

QUALI SONO I VANTAGGI NUTRIZIONALI DELLA SUA SCELTA RISPETTO AD ALTRI CEREALI?

Nonostante l'orzo, sia come gli altri cereali, è carente di aminoacidi essenziali, rispetto al mais presenta un maggior contenuto in lisina (aminoacido limitante per il suino). Per quanto riguarda le vitamine, a fronte della mancanza di caroteni e riboflavina, mostra un contenuto in niacina (vitamina PP) tre volte superiore al mais. Tra gli elementi minerali ben rappresentati sono il ferro, il manganese e lo zinco, ma come gli altri cereali presenta un cattivo rapporto calcio:fosforo. Generalmente, nell'alimentazione dei suini non ne è consigliato l'impiego come unico cereale, a causa del suo tenore in fibra grezza più elevato rispetto ad altri semi (ad esempio il mais), con conseguente riduzione della concentrazione energetica della razione.

CI SONO RISVOLTI POSITIVI PER LA SALUTE DEGLI ANIMALI IN UN'ALIMENTAZIONE RICCA DI ORZO?

Le note proprietà rinfrescanti e tonificanti dell'orzo sono dovute alla presenza di sostanze antiossidanti (tocoferoli) ed ipocolesterolemizzanti (tocotrienoli).

Infatti, viene riportato che gli animali (sia bovini che suini) in seguito a somministrazione di orzo mostrano pelle lucida, morbida ed elastica; inoltre, eventuali forme di intossicazione dovute ad alimentazione errata scompaiono dopo l'uso di orzo.

A LIVELLO DI CARNI L'USO DELL'ORZO NELLA MANGIMISTICA PORTA A VANTAGGI IN TERMINI QUALITATIVI?

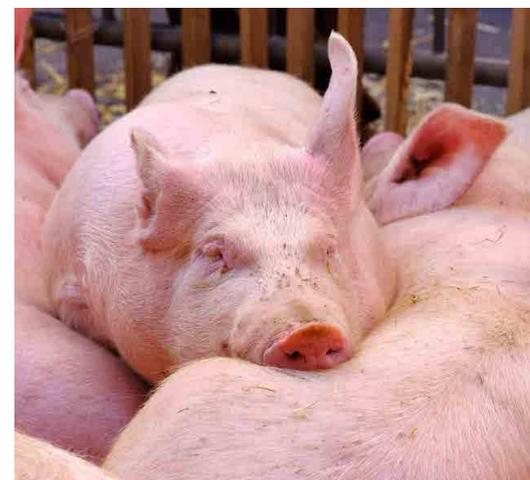
La presenza di β -glucani e fibre solubili nell'orzo, che riducono l'indice glicemico, ha effetti positivi sia nei suini leggeri destinati al consumo fresco da macelleria, che produrranno una carne con minor accumulo di lardo, che nei suini pesanti destinati all'industria conserviera, dove i pentosani favoriscono l'abbassamento degli acidi grassi monoinsaturi a favore di quelli saturi, importanti per garantire la giusta consistenza al grasso del prosciutto.

QUALI SONO LE PROSPETTIVE DELL'USO DELL'ORZO IN AMBITO MANGIMISTICO E ZOOTECNICO?

Grazie al lavoro di miglioramento genetico mirato a selezionare varietà con basso contenuto in β -glucani, più elevata digeribilità dell'amido e minore contenuto in fibra, in futuro l'orzo potrà trovare maggiore impiego anche per i suini destinati al salumificio. Tuttavia, la selezione di

varietà di orzo con basso contenuto in amilosio, che porta alla formazione di "amido resistente" che favorisce l'attività della flora intestinale, abbassa l'indice glicemico e aiuta la formazione di colesterolo HDL, sarà utile per ottenere una carne meno ricca in acidi grassi saturi e quindi dieteticamente più salubre.

Inoltre, in una prospettiva di ecosostenibilità delle produzioni zootecniche, la produzione di orzo potrà essere una strategica alternativa a quella del mais, cereale più energetico, ma meno sostenibile per le sue ingenti richieste idriche. ■



L'erba golosa!



www.agricoleforte.com



Dal 1962 produttori di foraggi di erba medica disidratati, ventilati o essiccati al sole.



Qualità certificata

Convegno
n° 059



CONFEZIONI
AZIENDE
AGRICOLE
FORTE

Via Marina 9 / Loc. Cà Vendramin
46019 Taglio di Po (RC) Italy
T +39 0426 81097
E info@agricoleforte.com

DOSSIER

LE ASSICURAZIONI VADEMECUM PER L'IMPRESA



Con il presente approfondimento vengono forniti alle imprese alcuni strumenti finalizzati all'ottenimento di una migliore tutela assicurativa in caso di danno all'impianto produttivo, sia nella fase iniziale di contrattazione della polizza assicurativa che nella successiva e più delicata fase della gestione del sinistro.

La prima parte dell'approfondimento (contratto di assicurazione e liquidazione del sinistro) ha natura prevalentemente teorica e consta di una generale introduzione al contratto assicurativo e delle maggiori criticità che si possono individuare durante la fase di stipula.

La seconda parte (vademecum), dal contenuto più pragmatico, contiene alcuni suggerimenti pratici per la corretta condotta da assumere nella fase del sinistro e della liquidazione del danno.

A) IL CONTRATTO DI ASSICURAZIONE

Forma

Il contratto di assicurazione non necessita della forma scritta per la propria esistenza, tale forma viene richiesta esclusivamente "ad probationem" cioè al solo fine di fornire la prova delle condizioni contrattuali pattuite, altrettanto dicasi per le eventuali e successive integrazioni e/o modifiche.

Tutte le clausole di maggior rilievo e delicatezza (quali quelle che determinano la nullità, le decadenze, le limitazioni di garanzia, oltre che particolari

oneri a carico dell'Assicurato) devono essere evidenziate con un particolare carattere che le renda immediatamente riconoscibili e devono essere redatte in modo chiaro e comprensibile (art.166 codice assicurazioni). Ove non vengano rispettate tali indicazioni sarà possibile eccepire l'inopponibilità delle clausole stesse all'Assicurato.

Oggetto/descrizione/valore

Nella determinazione dell'oggetto del contratto è fondamentale garantire una descrizione completa e precisa del bene assicurato; una incompleta descrizione, infatti, può determinare differenti conseguenze: dal venir meno della copertura assicurativa relativamente alla parte non correttamente descritta sino all'annullamento dell'intera polizza. L'Assicuratore infatti, ove vengano rilasciate – con dolo o colpa grave - dichiarazioni inesatte o reticenti relative al bene assicurato, potrà chiedere l'annullamento dell'intera polizza entro tre mesi dal momento in cui è venuto a conoscenza della circostanza e potrà sempre opporsi alla liquidazione dell'eventuale danno.

Quando invece il bene viene descritto in modo non esatto ma senza dolo o colpa grave, l'Assicuratore potrà recedere dal contratto e in caso di sinistro potrà ridurre proporzionalmente l'indennizzo.

È quindi opportuno nella fase di descrizione del bene assicurato produrre una relazione tecnica descrittiva e predisposta, ove possibile, da un professionista del settore; è altresì opportuno che la stessa venga aggiornata con periodicità annuale.

Ovviamente la predisposizione di una relazione tecnico-descrittiva sarà ancor più rilevante nel caso in cui il bene assicurato sia composto da una universalità di elementi, differenti per natura, uso e collocazione, e sottoposto a processi di mutazione nel tempo, come avviene nel caso degli stabilimenti produttivi.

Per scongiurare le conseguenze di un'erronea descrizione del bene è inoltre suggeribile l'inserimento di una clausola di incontestabilità nel contratto.

In sede di contrattazione della polizza si potrà, cioè, richiedere e ottenere l'inserimento di una clausola - valida se prevista a favore dell'Assicurato – con cui l'Assicuratore dichiara di rinunciare ad intraprendere azione di annullamento della polizza o di riduzione dell'indennizzo; ovviamente tale clausola trova il proprio limite nel dolo dell'Assicurato che mai trova tutela nel sistema giuridico nazionale.

Quanto sin qui indicato per la descrizione del bene vale anche per la determinazione del valore del bene stesso che è parte del processo descrittivo.

Conseguentemente, l'eccessiva valorizzazione del bene assicurato può causare l'annullamento della polizza per i casi più gravi o la riduzione dell'importo indennizzato in caso di sinistro, consentendo così all'Assicuratore di sottrarsi, almeno in parte, al proprio obbligo risarcitorio.

Per evitare quindi di vedere frustrate le aspettative di liquidazione è possibile inserire nel contratto assicurativo una polizza stimata, cioè una predeterminazione del valore



del bene effettuata da un perito terzo e accettata da Assicurato e Assicuratore al momento della stipula del contratto assicurativo; è consigliabile in ogni caso rinnovare annualmente tale polizza per garantire l'adesione dell'effettivo valore a quello stimato.

E' bene precisare, che la stima iniziale dei beni indicati nella polizza è cosa differente dalla polizza stimata e non ha i medesimi effetti, servendo infatti solo nella fase di contrattazione, per definire l'importo del premio, senza cioè vincolare l'Assicuratore alla liquidazione dell'eventuale danno che in tal caso avverrà proporzionalmente sul valore stimato al momento del sinistro.

Indennizzo

Salvo patto contrario – che dovrà essere provato per iscritto – nella liquidazione del danno viene applicata la regola proporzionale.

Conseguentemente l'Assicurato che subisca un danno incorrerà nel rischio di veder ridotto l'importo liquidato. Per ovviare a tale inconveniente è sempre possibile inserire nella fase di contrattazione alcune clausole contrattuali favorevoli all'Assicurato.

La prima comunemente chiamata “a primo rischio”, da diritto all'Assicurato ad ottenere un indennizzo corrispondente al danno effettivamente patito, nei limiti ovviamente del massimale di copertura; la seconda definita “Valore pari al nuovo” determina l'indennizzabilità del bene in base al così detto “valore di rimpiazzo”. Precisiamo però che tale seconda clausola spesso comporta la necessità di riacquistare o ricostruire il bene andato danneggiato anche se tale previsione è derogabile dalle parti.

Clausole vessatorie

Le clausole vessatorie, imposte dalla parte contrattualmente forte, comportano uno squilibrio ingiusto a sfavore dell'Assicurato, questo viene tutelato dall'ordinamento giuridico mediante l'introduzione di una normativa che prevede la nullità delle stesse se non adeguatamente concordate tra le parti. Esse dovranno essere, come visto, scritte in modo chiaro e comprensibile e soprattutto dovranno essere elencate alla fine del contratto e sottoscritte da entrambe le parti a riprova del fatto che su di esse è stata posta particolare attenzione e sono state oggetto di discussione e contrattazione nella fase di elaborazione contrattuale.

Ove non venissero rispettate tali condizioni le clausole si dovranno considerare come non apposte e quindi inidonee a produrre alcun effetto giuridico. Ciò premesso elenchiamo brevemente le più comuni clausole vessatorie presenti nei contratti assicurativi, ricordando che è sempre opportuno, ove possibile, contestarne l'utilizzo, così come è sempre consigliabile soffermarsi sulle conseguenze delle stesse prima di accettarle.

Il legislatore comunitario ha ritenuto vessatoria la clausola che consente all'Assicuratore di recedere dalla prosecuzione del contratto di assicurazione in caso di sinistro, ove cioè l'Assicurato venisse considerato antieconomico per la prosecuzione del rapporto assicurativo.

È considerata vessatoria la clausola che impone il divieto di assicurare scoperti e franchigie, lo è la clausola che prevede la decadenza dal diritto d'indennizzo ove venga omessa – senza dolo – l'esistenza di più contratti che assicurano

il medesimo rischio; quella che nella previsione così detta di “tacita proroga” preveda un termine eccessivamente anticipato di disdetta (consigliabile un termine massimo trimestrale); è vessatoria la clausola peritale quando ai periti vengono deferite questioni non solo di natura tecnica ma anche giuridica; sono vessatorie le clausole che sanzionano il comportamento dell'Assicurato che senza dolo non adempia all'obbligo di avviso o salvataggio del bene; sono vessatorie le clausole che pongano a carico dell'Assicurato la prova che il sinistro non sia avvenuto per dolo o colpa grave, comportando un'eccessiva inversione dell'onere probatorio proprio dell'Assicuratore.

B) LIQUIDAZIONE DEL SINISTRO

Al momento del risarcimento del danno risultano esclusi - a meno di una esplicita pattuizione contraria - i danni indiretti. Tipico esempio nel caso di danni agli impianti produttivi è il così detto “lucro cessante” cioè il mancato profitto determinato dal fermo impianti. Solo se il contratto assicurativo viene esteso ai danni indiretti tale voce di danno - talvolta ingente - potrà essere indennizzata.

Medesimo discorso varrà per il così detto “vizio intrinseco” ove cioè venga provato che il vizio – già presente nel bene assicurato - ha determinato o aggravato il danno; chiaramente tale eccezione consentirà all'Assicuratore di esimersi dal pagamento o di contenere il risarcimento.

Per scongiurare il richiamo a tale limitazione – il cui onere probatorio ricade comunque sull'Assicuratore – è possibile inserire nel contratto anche la copertura da vizio intrinseco; in ogni

caso in sede contrattuale è buona prassi indicare l'esistenza dei vizi conosciuti così che non possano essere opposti in fase di liquidazione.

Il coinvolgimento dell'Assicurato nella determinazione del danno costituisce un ulteriore elemento di limitazione e talvolta esclusione della risarcibilità del danno stesso; si rammenta che tale limitazione non potrà operare - come spesso invece accade - ove l'eventuale dolo o colpa grave sia ravvisabile nella condotta di un terzo del cui fatto l'Assicurato deve rispondere - tipicamente i dipendenti- ogni previsione contrattuale contraria avrà natura vessatoria.

Anche la comunicazione tardiva del sinistro può determinare il rifiuto dell'Assicuratore di indennizzare il danno, si rammenta che il sinistro deve essere denunciato entro i 3 giorni successivi; nel caso di sinistri successivi e concatenati tale denuncia deve avvenire ogni volta che si verifica un fatto nuovo rilevante.

Si ricorda infine che la tardiva e ingiustificata liquidazione da parte dell'Assicuratore comporta a favore dell'Assicurato il diritto ad ottenere anche la liquidazione degli interessi compensativi essendo il debito della compagnia Assicurativa un debito di valore.

C) NOTE PRATICHE

E' un dato di fatto che l'assicurazione sia uno strumento indispensabile per le Aziende al fine di limitare il rischio di impresa e di tutelare la produzione in caso di sinistro.

Gli strumenti assicurativi a disposizione nel mercato sono variegati e spesso ci

si affida a dei prodotti che promettono una accattivante garanzia "all risk". Con la doverosa premessa che la polizza perfetta a protezione di ogni rischio purtroppo non esiste, tentiamo di dare degli spunti pratici per evitare che, errate valutazioni prodromiche dei rischi, trabocchetti celati in molti contratti assicurativi, prassi negative ed errori nella gestione dei sinistri, possano portare al risultato di una mancata copertura assicurativa in caso di eventi dannosi.

Andiamo quindi ad esaminare alcuni passaggi pratici nella gestione del rischio e del sinistro, che divideremo in due categorie:

1. Comportamenti Preventivi (Gestione del Rischio)
da tenere cioè in considerazione prima e dopo la sottoscrizione della Polizza Assicurativa.

2. Comportamenti in caso di Sinistro (Gestione del Sinistro)
da tenere in considerazione nel caso di verifica di un sinistro e per la gestione dello stesso.

1. COMPORTAMENTI PREVENTIVI

L'Azienda è la prima a conoscere le proprie esigenze, i punti nevralgici e le criticità della produzione, risultando così la detentrica di tutte le informazioni necessarie per la più corretta valutazione di ogni rischio. Proprio dalla correttezza e precisione delle informazioni che l'Azienda riuscirà a fornire dipenderanno la corretta individuazione dei rischi da assicurare, dei valori assicurabili e quindi anche dei massimali adeguati della polizza assicurativa. Le prime scelte essenziali da compiere per sottoscrivere polizze che siano il più

possibile corrette e complete sono:

a) La scelta dell'Assicuratore
L'Assicuratore (o meglio il Broker Assicurativo) è certamente il punto di contatto tra l'Azienda e l'Assicurazione. Purtroppo questo non deve essere meramente un agente con cui viene sottoscritta la polizza standard imposta dall'Assicurazione, il Broker Assicurativo deve invece essere una delle figure chiave necessarie per l'individuazione del prodotto assicurativo più idoneo al caso concreto. Il Broker deve infatti garantire la massima Professionalità in quanto è il soggetto con cui l'Azienda collaborerà per la formazione della valutazione dei rischi da assicurare e per l'individuazione della polizza più adeguata. Il Broker dovrà inoltre fornire la massima Assistenza sia nella contrattazione delle condizioni contrattuali aggiuntive e modificative della polizza rispetto a quelle previste dal prodotto assicurativo prescelto, sia al momento del verificarsi di un sinistro e fino alla conclusione di tutto il relativo procedimento quale soggetto agevolatore della chiusura positiva della vertenza.

b) La scelta della Compagnia di Assicurazione.

Nella scelta della Compagnia di Assicurazione con cui sottoscrivere la polizza, si dovrà innanzitutto tener presente che ogni Assicurazione può avere dei punti di forza e delle specializzazioni in determinati settori e che quindi non si deve necessariamente scegliere la medesima Compagnia per tutte le polizze che si intendono sottoscrivere, ma che invece, il più delle volte, è opportuno ricercare per un determinato rischio da assicurare la Compagnia più specializzata, che offrirà certamente dei prodotti



migliori e spesso anche a condizioni più vantaggiose.

Altra caratteristica da tenere in considerazione al momento della scelta nella sottoscrizione delle polizze è la Serietà della Compagnia di Assicurazione. Risulta infatti evidente come non sia certamente utile aver sottoscritto una polizza con un premio particolarmente vantaggioso se al momento del sinistro la Compagnia risulta essere particolarmente lenta negli interventi operativi (come ad esempio nel conferimento dell'incarico al perito per la valutazione del danno), ovvero cavillosa e pretestuosa nelle interpretazioni contrattuali al fine di escludere la copertura assicurativa, ovvero particolarmente rigida nella quantificazione a ribasso della liquidazione del danno.

Infine è opportuno valutare la Solvibilità, anche con proiezione nel lungo periodo, della Compagnia con cui si sottoscrive la polizza. Risulterebbe infatti del tutto inutile avere una assicurazione che, nel momento in cui deve garantire la copertura assicurativa ovvero liquidare il danno, si trovi in stato di insolvenza, rischiando di pregiudicare tutti gli sforzi fatti per la tutela dell'Azienda.

Successivamente all'individuazione del prodotto assicurativo e alla Compagnia con il quale sottoscriverlo, si deve accuratamente valutare tutte le condizioni previste nella polizza comprese naturalmente anche tutte le condizioni generali di contratto.

Da un punto di vista contrattuale in generale si segnalano qui nel seguito alcuni esempi di clausole a cui prestare particolare attenzione o che possono generare particolari criticità:

- innanzitutto si dovranno valutare con attenzione le clausole contrattuali che escludono o limitano la copertura assicurativa;
- quelle che escludono anche solo parzialmente la copertura per danni diretti e/o indiretti;
- quelle che indicano una legge applicabile al contratto differente da quella italiana, che possono risultare particolarmente sfavorevoli (condizioni spesso presenti nei contratti conclusi con assicurazioni straniere);
- quelle che indicano la giurisdizione di un tribunale straniero ovvero che prevedono una clausola arbitrale;
- per contro, sarà sempre opportuno verificare che sia prevista ad esempio l'esclusione pattizia della applicabilità dell'art. 1906 del codice civile (il quale prevede che l'assicurazione non debba rispondere per danni causati da un vizio della cosa assicurata);

Successivamente alla sottoscrizione della polizza assicurativa, l'Azienda rimane comunque la prima a dover prevedere ed evitare che si verifichino sinistri e a tutelare se stessa mantenendo la polizza opportunamente aggiornata.

Sarà così sempre assolutamente necessario provvedere alle manutenzioni ordinarie dei fabbricati e degli impianti conservando accuratamente la relativa documentazione comprovante gli interventi perpetrati negli anni. In caso ad esempio di crolli, incendi o esplosioni si potrà dare prova inequivoca del corretto comportamento dell'Azienda assicurata senza che vi possa essere spazio a contestazioni volte a limitare o escludere l'operatività della polizza. Nei casi di danno cagionato da fenomeno elettrico sarà certamente

opportuno avere le certificazioni di tutti gli impianti. Pensiamo ancora ad un semplice caso di allagamento di un magazzino di stoccaggio di merce dovuto ad eventi atmosferici particolarmente gravi, tali da non prefigurare però una causa di forza maggiore che avrebbe escluso la responsabilità per i danni cagionati alla merce stoccata dal bagnamento. In tale fattispecie la scarsa manutenzione della pavimentazione (che dovesse ad esempio presentare avvallamenti), il mancato rialzo della merce rispetto alla pavimentazione (elemento spesso previsto espressamente nelle polizze assicurative), ovvero la mancata pulizia o manutenzione degli scarichi atti al deflusso delle acque piovane, potrebbero dare adito a limitazioni ovvero esclusioni della copertura assicurativa.

Durante il periodo di valenza delle polizze si dovranno inoltre sempre comunicare all'Assicurazione le eventuali modifiche delle situazioni di fatto relativa al rischio assicurato.

Un caso classico è il cambio di destinazione d'uso dell'immobile; continuando il precedente esempio del magazzino di stoccaggio, pensiamo all'eventualità in cui parte di questo venisse restaurato e adibito ad uffici. Risulta evidente come al copertura assicurativa stipulata per un magazzino non potrà certamente essere la medesima rispetto a quella di un ufficio direzionale, inoltre l'inevitabile modifica della destinazione d'uso catastale permetterà che l'Assicurazione eccepisca la falsa ovvero quantomeno l'errata dichiarazione in merito alla tipologia di bene assicurato. Altra analoga situazione si può verificare nel caso di l'insorgenza di nuovi o maggiori rischi aziendali, ad esempio a seguito



di incorporazione di un'altra azienda o ramo di essa, che svolga differenti attività oppure che modifichi il giro d'affari dell'azienda incorporante.

Infine l'Azienda dovrà preoccuparsi dell'aggiornamento delle polizze, sia con riferimento ai valori dei beni assicurati, che relativamente ai massimali di indennizzo.

Come abbiamo visto anche in precedenza, il valore dei beni assicurati è molto importante e deve essere individuato con precisione per evitare sovra-assicurazioni ovvero sotto-assicurazioni.

Nel caso quindi si verificano sostituzioni di impianti, di linee produttive o di macchinari che modifichino il valore dei beni assicurati in costanza del contratto di assicurazione, tali eventi dovranno essere necessariamente comunicati all'Assicurazione con conseguente aggiornamento dei valori delle polizze già concluse.

Un caso emblematico che si è sovente ripetuto soprattutto nello scorso decennio è quello di polizze che indicavano i massimali di risarcimento in lire e che non erano stati aggiornati negli anni nemmeno con l'introduzione della moneta unica. Risulta chiaro come sinistri intervenuti molti anni dopo la conclusione delle polizze che indicavano ancora i massimali assicurati in lire abbiano creato non pochi problemi a coloro che si sono visti indennizzare solo fino al massimo importo previsto in polizza, divenuto chiaramente inadeguato, perchè computato con la mera conversione matematica del cambio lira-euro, rimanendo evidentemente scoperti per importi considerevoli.

2. COMPORTAMENTI IN CASO DI

SINISTRO

Il fatto di essere assicurati non significa che in casi di sinistro non vi sia nulla da fare e che la Compagnia di Assicurazione gestirà tutto in modo autonomo indennizzando qualsiasi importo venga richiesto. Al momento del verificarsi di un evento dannoso coperto di polizza assicurativa, la Compagnia di Assicurazione diviene automaticamente un soggetto nei cui confronti l'Azienda vanta un diritto di credito (seppur non ancora quantificato) e quindi diviene una "controparte" nel senso giuridico del termine. Per evitare eccezioni che possano escludere o limitare al copertura e per essere indennizzati correttamente è opportuno che l'Azienda si attivi tempestivamente e ponga in essere tutti i passi idonei alla propria tutela.

Immediatamente, ovvero appena sia possibile (sulla base alla tipologia di evento) al verificarsi di un sinistro coperto da assicurazione, è necessario porre in essere tutte le possibili accortezze al fine di minimizzare il danno, attivando anche tutte le eventuali procedure di sicurezza eventualmente previste in Azienda, intervenendo anche per evitare ulteriori rischi.

Per chiarire con un esempio, in caso di incendio, sarà necessario attivare l'impianto antincendio e far intervenire immediatamente i vigili del fuoco per circoscrivere quanto più possibile il danno, provvedere allo sgombero dei locali per evitare danni a persone e successivamente, in caso di pericolo di crollo dell'immobile, far puntellare il manufatto (comunicando la circostanza contestualmente all'Assicurazione) per evitare di aggravare il danno già subito.

E' altresì indispensabile tutelare i diritti dell'Assicurazione nei confronti di eventuali terzi responsabili. L'Assicurazione dopo aver indennizzato l'Azienda potrà così rivalersi sui terzi eventualmente responsabili dell'evento.

Fondamentale inoltre è la denuncia del sinistro all'Assicurazione, che di regola, salvo eventi particolari dovrà essere fatta per iscritto entro le 48 ore dal verificarsi dell'evento. Prima di fare ciò, è comunque opportuno contattare il proprio Broker Assicurativo unitamente al proprio legale e perito di fiducia, per valutare assieme i passi da seguire. E' con la sinergia e la collaborazione di tutti questi professionisti che si studierà la migliore strategia da seguire al fine di ottenere il più completo e celere risarcimento del danno, senza il rischio di commettere passi falsi.

Nella comunicazione del sinistro all'Assicurazione (che sarebbe comunque meglio predisporre con la supervisione dei predetti professionisti) dovrà certamente essere indicato il giorno e il luogo dell'evento dannoso, unitamente ad una succinta indicazione dell'evento. In caso di incertezza, sarà comunque preferibile riservarsi di ulteriormente comunicare cause e quantificazione dei danni non appena svolti gli ulteriori accertamenti, per evitare nella concitazione del momento di dare indicazioni errate o forvianti che si potrebbero in seguito ritorcere contro lo stesso danneggiato.

Avv. Sebastiano A. Scarpa
Avv. Giovanni Brancalion

RESPONSABILITA' DA PRODOTTO



ALIMENTARE

- VADEMECUM PER L'IMPRESA -

Con la presente sintesi si desidera fornire una breve introduzione relativa alla responsabilità civile del produttore in caso di immissione in commercio di prodotti difettosi (ove per difetto si intende sia il prodotto avariato che quello difforme).

La prima parte (Cenni Introduttivi) affronterà i cenni introduttivi alla materia, sarà pertanto analizzata la normativa vigente e verranno precisati i termini tecnici utilizzati dal legislatore, le principali obbligazioni del produttore e quelle del distributore ed infine verrà effettuata una comparazione tra la normativa statunitense e quella nazionale, utile particolarmente a chi esporta il prodotto oltre oceano.

La seconda parte (Esempi di Buona Prassi) sarà un vademecum per l'impresa che analizzerà, anche attraverso alcuni esempi pratici, i momenti critici del processo produttivo-distributivo responsabili della causazione del difetto indicando la migliore pratica preventiva.

A) CENNI INTRODUTTIVI

Normativa

Le norme cardine che regolano la materia sono la direttiva comunitaria 374/85, portata in attuazione in Italia dal d.pr 224/88, la direttiva 34/1999 attuata dal d.lgs 25/2001, il regolamento CE 178/2002 sulla sicurezza alimentare e dei mangimi (che introduce il principio dell'obbligatoria rintracciabilità del prodotto alimentare che si estrinseca nell'identificazione di tutti i componenti della filiera agro-alimentare e nel

l'introduzione di sistemi e procedure di tracciamento) e infine il Codice del Consumo (d.lgs 206/2005).

Le norme sopra elencate introducono alcune definizioni relativamente al produttore, al distributore al danno e al prodotto difettoso che è opportuno analizzare.

Definizioni

a) **Produttore:** si intende il fabbricatore dell'alimento finito, di una sua componente così come il produttore della materia prima e il trasformatore dei prodotti agricoli, dell'allevamento, della caccia e della pesca, tutti accomunati dalle medesime obbligazioni e responsabilità; ad essi sono equiparati i così detti produttori apparenti – coloro che appongono il proprio marchio, nome o altro segno distintivo per esigenze commerciali ad un prodotto già finito - e gli importatori in Comunità Europea (art.3 dpr 224/86).

b) **Distributore:** è il soggetto che ha distribuito il prodotto senza aver partecipato al processo di produzione, su di esso ricade l'obbligo di rintracciare e registrare l'intera filiera produttiva e il conseguente obbligo di comunicazione dei dati del produttore in caso di danneggiamento al consumatore. La norma prevede che il fornitore sia responsabile dei danni ove non sia in grado o non voglia comunicare dati del produttore entro i tre mesi dalla denuncia di danno (art.116 Cod. Consumo). A riguardo è bene ricordare che la Corte di Giustizia ha ritenuto di temperare la portata dell'art.116 del Codice del Consumo, ritenendo illegittima l'attribuzione di responsabilità illimitata a carico del fornitore- sent.n. 402/2006).

c) **Danno:** si suddivide in patrimoniale (danno emergente e lucro cessante), danno non patrimoniale (a sua volta morale, biologico).

d) **Prodotto difettoso:** è il prodotto che non offre la sicurezza che normalmente viene offerta dagli altri esemplari della medesima tipologia (art.117 dir.Ce 374/88). Il difetto potrà essere:

1) di produzione, dipendendo dall'errata progettazione, dalla materia prima utilizzata, dalla procedura di produzione;

2) di fabbricazione, è il caso in cui materiali estranei contaminano il prodotto finale (residui plastici, schegge, residui di fitofarmaci, pesticidi, o contaminazioni della materia prima durante il trasporto;

3) d'informazione ove non vengano correttamente descritti gli ingredienti e le eventuali modalità d'impiego (cfr Reg. Cee 1169/2011 sulla corretta etichettatura del prodotto alimentare); la descrizione secondo il sopracitato regolamento comunitario per essere corretta deve essere chiara, completa ed evidente.

Obblighi del produttore

Il principio cardine sotteso agli obblighi del produttore è l'art.7 del Reg. Ce 178/2002, secondo il quale a fronte anche solo della possibilità di effetti dannosi per la salute, seppur non provati con obiettività scientifica, devono essere adottate misure di prevenzione. La totalità di tali misure compongono l'insieme degli obblighi posti a carico del produttore: i doveri di controllo di qualità sui prodotti alimentari (dalla



tracciabilità all'analisi chimico/organica), i doveri così detti conseguenti, informativi (etichettatura) monitoraggio e richiamo e quelli di prevenzione consistenti nell'adempimento d'indagini preventive sulla dannosità del prodotto; dovere quest'ultimo su cui porre particolare attenzione se solo si considerano le recenti pronunce della Cassazione che hanno sancito (per adesso in campo differente da quello alimentare) la responsabilità diretta del produttore per omesso controllo preventivo.

Anche sul distributore ricadono gli stessi obblighi del produttore, ad esso infatti viene richiesto di esaminare e indagare preventivamente la pericolosità del prodotto sulla base della propria competenza professionale e quindi con un alto livello di diligenza; ad esso viene richiesto di controllare il prodotto trasmettendo immediatamente le eventuali informazioni rilevanti al produttore e all'autorità competente, di effettuare controlli a campione conservando i documenti idonei a rintracciare l'origine del prodotto.

Ove il distributore ometta di fornire la prova dell'avvenuto espletamento di tali controlli o obblighi assumerà la medesima responsabilità, in solido, del produttore.

Responsabilità del produttore

L'introduzione del concetto di responsabilità del produttore che prescinda dal rapporto contrattuale, venne introdotta nell'ordinamento italiano nel lontano 1964 ad opera della Corte di Cassazione (sentenza n. 1270/64).

La Corte nel decidere di una controversia insorta tra il sig. Schettini e la Saiwa per dei biscotti avariati introdusse per

la prima volta il concetto innovativo di responsabilità extracontrattuale (cioè prescindente dall'esistenza di contratto diretto) tra consumatore e produttore. Saiwa cioè venne ritenuta responsabile del risarcimento del danno patito dal sig. Schettini pur non sussistendo un rapporto contrattuale diretto tra essi, per il solo fatto dell'avvenuto acquisto di un prodotto alimentare immesso nel mercato dal danneggiante.

Erano i primi passi a tutela del consumatore che introducevano per la prima volta dei principi assolutamente innovativi: il produttore cioè veniva ritenuto responsabile indipendentemente dalla propria colpa ma sulla semplice riconducibilità causale del danno alla presenza di un difetto del prodotto.

Tale principio viene oggi ripreso dall'art.114 del Codice del Consumo. L'onere della prova ricade sul danneggiato che dovrà provare i fatti costitutivi della responsabilità: cioè il danno subito, il difetto del prodotto ed il nesso di causalità esistente tra i due (successione cronologica e logica tra causa ed effetto e assenza di fattori causali esterni). Il produttore si libererà provando l'esistenza di cause di esclusione della responsabilità, che sono cause specifiche quali: la mancata immissione nel mercato del prodotto (prototipo, campione di studio, prodotto mai fabbricato per essere distribuito), l'assenza del difetto al momento della messa in circolazione (come avviene per esempio quando il prodotto viene contaminato successivamente all'uscita dalla sfera di responsabilità del produttore), la realizzazione del prodotto in conformità ad una norma giuridica imperativa, lo stato di conoscenze scientifiche al momento della commercializzazione non consentiva di considerare il prodotto difettoso;

e cause di esclusione generiche, quali: il caso fortuito, la forza maggiore, il fatto del terzo e il concorso del danneggiato. In quest'ultima ipotesi, quando cioè il danneggiato con la propria condotta abbia concorso nella determinazione del danno, il risarcimento sarà diminuito a seconda della gravità della colpa o addirittura escluso se il danneggiato avrebbe potuto evitarlo usando l'ordinaria diligenza. L'onere di provare il concorso spetta al produttore che dovrà anche provare che il comportamento (colposo) del danneggiato non era prevedibile. L'azione di risarcimento si prescrive in tre anni dalla conoscenza del difetto, del danno o dell'identità del responsabile o in mancanza in dieci anni dalla messa in circolazione del prodotto.

Cenni di responsabilità del produttore negli USA

Il regime di responsabilità cui sono sottoposti i produttori statunitensi è per certi versi più rigido e più oneroso rispetto a quello comunitario, in linea di massima però entrambi gli ordinamenti condividono gli stessi principi e le medesime tutele.

Negli Stati Uniti vige il principio della Strict Liability, cioè della responsabilità oggettiva per danni a persone e cose, a prescindere dalla prova della diligenza del produttore.

Il consumatore non è tenuto a provare la colpa dell'azienda ma solo il difetto del prodotto e il danno (anche potenziale); medesima responsabilità si estende a chi ha commercializzato il prodotto e al distributore.



Il prodotto si considera difettoso quando presenta un grado di pericolosità superiore rispetto a quanto un consumatore medio potrebbe attendersi. Le Corti federali hanno standardizzato alcuni test per determinare il livello di pericolosità del prodotto: CET (Consumer Expectation Test) risponde alla domanda se il prodotto sia in grado di garantire il livello di sicurezza mediamente previsto; RUBT (Risk - Utility Balancing Test) che risponde alla domanda se il prodotto sia più utile o più pericoloso.

Il produttore inoltre andrà responsabile anche in caso di violazione di obbligazioni contrattuali di garanzia, ovviamente meno frequenti in caso di forniture al consumatore; tra le violazioni implicite la normativa statunitense prevede i difetti al confezionamento della merce e all'imballo e l'inidoneità della merce a essere utilizzata per lo scopo per cui viene acquistata.

Il mancato rispetto delle regole alimentari dettate dal Food and Drug Administration (F.D.A.) costituisce di per se una responsabilità oggettiva del produttore e viceversa l'ottemperanza a tali norme costituisce una mera presunzione di non difettosità del prodotto. Questo aspetto è ben difforme da quanto previsto nell'ordinamento comunitario ove il rispetto delle norme vigenti costituisce esimente elemento della responsabilità del produttore.

In definitiva i due sistemi giuridici messi a confronto evidenziano l'imputazione della medesima responsabilità oggettiva del produttore ma una maggiore varietà di ipotesi di esclusione per il sistema comunitario; inoltre tra i due sistemi la vera differenza è costituita

dalla così detta esecutività delle norme, infatti il sistema di controllo USA è molto più rigido e stretto di quello Europeo e l'eventuale condanna economicamente molto più rilevante.

Negli Stati Uniti infatti, come nel resto degli ordinamenti di common law, vige il principio punitivo per cui il danneggiante deve intendere la condanna come una punizione che pertanto sarà economicamente commisurata al proprio potere economico; nel regime comunitario di civil law il principio è invece quello risarcitorio che mira cioè a risarcire il danneggiato a prescindere dalla capacità economica del danneggiante.

B) ESEMPI DI BUONA PRASSI

Da un punto di vista più pratico, per evitare ovvero quantomeno limitare la possibilità di verificarsi del danno da prodotto è innanzitutto necessario evitare il verificarsi di danni al prodotto, tutelando il proprio prodotto lungo tutta la filiera produttiva.

Per semplicità andremo qui di seguito ad indicare alcuni esempi di tutela del prodotto, dividendo la filiera in tre principali segmenti:

1. L' Approvvigionamento

Innanzitutto è necessario tutelare la materia prima che verrà utilizzata per la produzione del prodotto finito.

Nel caso ad esempio di approvvigionamento della materia prima tramite passaggio marittimo, sarà buona prassi l'ispezione delle stive prima della caricazione del materiale (c.d. Hold Condition Survey). Tale esame condotto

da un perito qualificato permetterà di prevenire la contaminazione da precedenti prodotti caricati; da oli e grassi lubrificanti presenti in stiva a causa di avarie o rotture; da acqua di mare utilizzata per il lavaggio della stiva (prassi ancora in uso); ovvero ancora da colature dalle tanche di acqua e carburate dovute a corrosione delle lamiere di contenimento della nave stessa. Si dovrà inoltre tener presente che le Bulk Carrier (utilizzate solitamente per il trasporto alla rinfusa) trasportano tutti i tipi di carichi e che quindi, nel viaggio precedente al trasporto di granaglie può essere stato trasportato fertilizzante ovvero altro prodotto i cui residui in stiva possono contaminare la materia prima che l'Azienda acquista per la propria produzione e che quindi il perito per rilasciare il certificato di idoneità delle stive, oltre a tutti gli accertamenti tecnici di fatto, verifica anche quali siano stati i carichi trasportati negli ultimi tre viaggi dalla Nave.

Negli Stati Uniti, ad esempio, in caso di trasporto granaglie è obbligatoria l'ispezione delle stive da parte della Pubblica Amministrazione che ne rilascia un apposito certificato, ma non sempre purtroppo questo è previsto in altri paesi come ad esempio la stessa Italia, ove sarà certamente opportuno valutare, nel bilanciamento tra costi-benefici, di condurre le predette verifiche.

Un'altra utile verifica possibile è la verifica dei boccaporti della nave in cui viene caricato il prodotto (c.d. Hatch Cover Condition Survey). Tale verifica può essere eseguita visivamente ovvero con un apposito apparecchio ad ultrasuoni che riesce ad individuare anche le crepe più ridotte, al fine di prevenire il classico danno da colatura di acqua



piovana e/o marina dai boccaporti di chiusura delle stive. Sarà infatti utile tener presente che la colatura di acqua dai boccaporti può non essere sempre chiaramente visibile all'apertura stive perchè questa, colando verticalmente crea un danno internamente alla massa del prodotto (in pratica vengono a crearsi delle lunghe stalattiti del prodotto contaminato lungo tutto il carico) che viene a mescolarsi al prodotto sano durante le operazioni di sbarco. Questa contaminazione che non è facilmente visibile da un'esame superficiale può non essere rilevata nemmeno durante le operazioni di scaricazione visto il crearsi di una polvere in sospensione quasi costante.

La verifica durante le operazioni di carico, eventualmente anche tramite il campionamento della merce può evitare sia che venga caricato materiale già precedentemente contaminato, sia che il materiale non sia contaminato durante le operazioni. Pensiamo ad esempio a casi di pioggia durante il carico, oppure di caricazione di merce già bagnata, che poi viene ricoperta con prodotto sano. Il danno che si verrà poi a creare a destino potrebbe non essere rilevato all'apertura stive ma essere interno al carico negli strati più bassi.

Anche la scelta del momento nel quale effettuare il trasporto può essere importante, tanto quanto la scelta della nave su quale lo stesso viene effettuato. In caso ad esempio di trasporto di granaglie dal Sud America all'Italia, ove la partenza della nave avvenga in piena estate dal porto di caricazione, ma vi sia una previsione di cattivo tempo lungo il

tragitto verso nord con relativo abbassamento drastico delle temperature e contestuale impossibilità della nave di ventilare opportunamente le stive per evitare l'entrata di acqua marina tramite i condotti di ventilazione, il carico rischia, per il principio della migrazione dell'umidità, un grave danneggiamento. Il vettore però, in questo caso, potrebbe escludere ovvero limitare la propria responsabilità per il danno causato al carico infradiciato dall'umidità creatasi in navigazione, eccependo una causa di forza maggiore.

La presenza di un proprio perito e/o responsabile all'apertura delle stive, inoltre, permette di verificare immediatamente la situazione del carico. Ciò però non è sempre sufficiente, il campionamento del prodotto che dal vettore viene consegnato al terminal o alla società ricevitrice e la verifica del carico durante tutte le operazioni di scaricazione del prodotto, permette di aver sempre la possibilità di individuare il soggetto responsabile della contaminazione.

2. La Trasformazione

Il momento della trasformazione del prodotto è certamente quello che dovrebbe essere il più sicuro in quanto avviene all'interno della stessa azienda produttrice. Purtroppo alle volte avere una prova opponibile ai terzi permette di tutelare l'azienda anche in situazioni limite.

Nel caso ad esempio di una contaminazione del prodotto lungo le linee di trasformazione della stessa azienda, aver effettuato il campionamento del prodotto in uscita subito prima della consegna al vettore per la distribu-

zione, che è stato trovato esente da vizi e contaminazioni, ha permesso di dare prova della buona qualità della merce consegnata, mentre il vettore al contrario non è riuscito a fornire alcuna prova contraria che potesse escludere la propria responsabilità per la contaminazione. In questo caso quindi, pur essendo stato il prodotto contaminato all'interno della azienda (nel caso di specie si era verificata la rottura di una finestra dell'impianto di trasformazione senza che ciò fosse stato rilevato in quel momento, con conseguente contaminazione del prodotto con schegge di vetro) ha permesso di lasciare comunque indenne l'azienda che ha riversato ogni responsabilità sul vettore.

Per la tutela del proprio prodotto è infine opportuno ottimizzare gli accordi per l'attività di logistica e distribuzione nel caso in cui venga effettuata in outsourcing.

I relativi contratti dovranno quindi necessariamente ad esempio prevedere:

- obblighi di controllo ed assunzione di responsabilità senza limitazioni al momento della presa in carico del prodotto fino alla consegna al Cliente finale (con particolare attenzione alle limitazioni di responsabilità del Vettore).

- obblighi di pulizia e igiene secondo le normative vigenti dei mezzi e dei magazzini utilizzati oltre alla verifica delle temperature e della ventilazione, finanche a prevedere la mancanza di odori nei mezzi, vista la tipologia di merce da trasportare.

- obblighi di standard qualitativi e procedure concordate per lo stoccaggio e la gestione del prodotto (con dettagliati allegati tecnici ai contratti) e quindi ogni opportuno obbligo che



permetta di imporre al soggetto esterno all'azienda, incaricato delle operazioni, dei particolari vincoli di controllo e tutela del prodotto.

C) TIPOLOGIE DI DANNO DA PRODOTTO

Danno da cattiva Conservazione

Tendenzialmente più lieve perché più facilmente riconoscibile da parte del consumatore e meno rischioso per la salute è il danno da prodotto causato dalla cattiva conservazione dello stesso. Solitamente è un danno localizzato che coinvolge una certa e specifica partita di merce che risulta abbastanza facilmente individuabile, cosa che rende più facile e meno oneroso all'operatore il ritiro e il rimpiazzo del prodotto. Gusto per dare una indicazione pratica, si tenga presente come una recente sentenza in caso di assunzione di prodotto avariato da parte di un consumatore (nello specifico pane in cassetta), a fronte di una richiesta di risarcimento di 1.800,00 euro, ha liquidato 250,00 euro per il danno oltre ad euro 500,00 per spese legali.

Pur non essendo sempre così ridotta la portata del rischio, risulta evidente come la percezione da parte dei Giudici nazionali del danno da prodotto derivante da cattiva conservazione sia solitamente limitata.

Danno da Contaminazione

Potenzialmente molto più grave risulta invece il danno da prodotto derivante dalla contaminazione dello stesso. Tale danno, in particolar modo quando si tratta di prodotti alimentari, può avere delle ripercussioni di estrema gravità

(pensiamo al caso di un prodotto contaminato da agenti chimici che siano nocivi per la salute umana). Tale danno oltre ad avere la caratteristica di poter essere molto grave, è potenzialmente più esteso. La contaminazione dei prodotti infatti potrebbe essere estesa addirittura all'intera produzione per un certo periodo di tempo, rendendo così duplice il danno subito dall'azienda sia in termini di danno da prodotto che deve essere risarcito sia in termini di danno per il mancato introito per l'inutilizzabilità del prodotto stesso. Anche nel caso di danno molto circoscritto, anche se dovesse trattarsi di un singolo caso, il danno da contaminazione, soprattutto con i nuovi mezzi di comunicazione, rischia di diventare un "caso" che crea "Allarme sociale" creando un enorme danno all'immagine per l'azienda. Inoltre può essere difficile individuare l'estensione del problema, costringendo l'azienda a sobbarcarsi ingenti costi per il ritiro e il rimpiazzo della merce che si presume contaminata; nel dubbio, infatti, si è costretti a ritirare un maggior numero di partite di merce, che potrebbero risultare poi non contaminate ma a quel punto inutilizzabili.

Si dovrà infine tener presente che il danno all'immagine, risulta essere un danno indiretto che non gode di copertura assicurativa ed è, inoltre, anche difficilmente quantificabile in un eventuale giudizio.

In tutti questi casi una polizza assicurativa ben contattata e correttamente redatta e un approccio giuridicamente orientato alla prevenzione degli effetti nefasti del danno, consentono all'azienda di superare agevolmente la crisi da danno al prodotto.

Avv. Sebastiano A. Scarpa
Avv. Giovanni Brancalion



Banchina Molini 8 – 30175 Venezia
T. 041-3969051 F. 041-5053168
www.porto4.it info@porto4.it

RICERCA ■ LA TRACCIABILITÀ DEL DNA PER DIFENDERE LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI

di V.Terzi, G.Tumino, R.Ghizzoni, C.Morcia

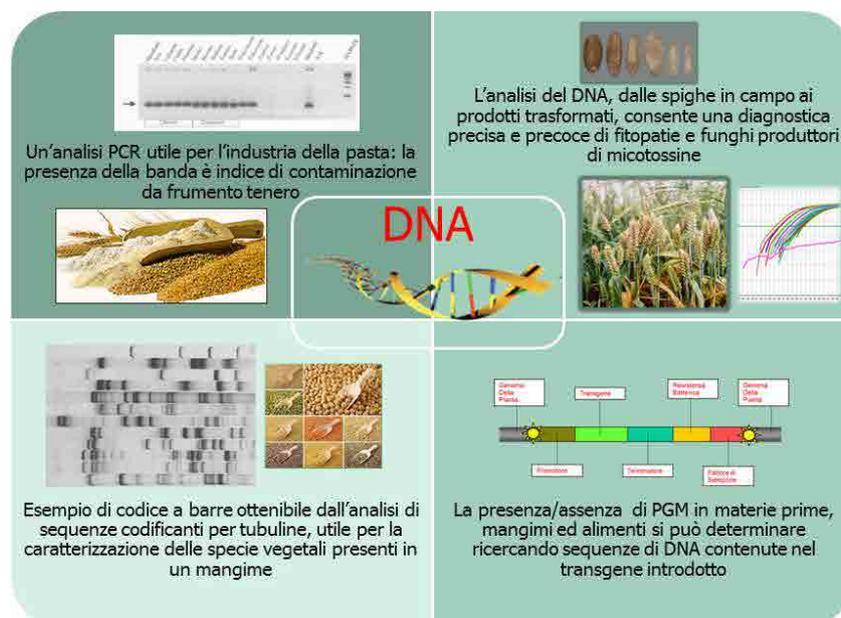
■ Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, CRA-GPG, Via San Protaso 302, 29017-Fiorenzuola d'Arda (PC)

La tracciabilità è stata definita dall'International Organization for Standardization (ISO), responsabile dello sviluppo di standard internazionali per il controllo volontario di prodotti e servizi, come la "capacità di seguire il percorso, le metodologie ed i luoghi che hanno contribuito allo sviluppo di quanto è in esame". Questa definizione è necessariamente ampia, dovendo considerare sia la complessità che sta dietro la produzione di mangimi ed alimenti, sia la diversità degli aspetti che possono essere considerati. È argomento che interessa intere filiere agro-alimentari e gli investimenti relativi. Gli agricoltori ed allevatori possono infatti essere interessati a tracciare le loro produzioni per meglio difenderne la qualità ed il valore merceologico, i trasformatori possono utilizzare la tracciabilità per innalzare il controllo sui prodotti finali, le catene di distribuzione vogliono assicurare trasparenza ai consumatori, che a loro volta richiedono sistemi solidi che assicurino qualità, sicurezza ed autenticità dei prodotti che acquistano. L'etichettatura è, d'altra parte, lo strumento più adatto per comunicare al consumatore le informazioni relative alla composizione ed alla qualità del prodotto. Quest'ultima infatti è una caratteristica plurifattoriale, che nasce dalla combinazione di più parametri e che può essere legata alla composizione in specie e varietà, al metodo di produzione, all'origine geografica.

Non è ragionevole immaginare un sistema di tracciabilità totale che copra ogni input ed ogni processo che ha portato alla produzione di un alimento o di un mangime: questo sarebbe enormemente costoso ed irrealizzabile. È invece razionale identificare alcuni bersagli chiave, che possono essere diversi a seconda del prodotto e della filiera. Molteplici possono essere di conseguenza le tecnologie utilizzabili, che vanno dalla tracciabilità documentale, alle caratterizzazioni chimiche, all'utilizzo dell'elettronica. Tra le diverse strategie utili si propone attualmente la tracciabilità genetica che, nata come tecnologia applicata della genetica e della genomica, sta dando un importante contributo. Lo dimostrano i tanti lavori presentati sull'argomento al recente Convegno Internazionale RAFA 2013 (<http://www.rafa2013.eu/BoA.html>), focalizzato sull'analisi dei prodotti alimentari. L'interesse per sistemi analitici basati sul Dna profiling è giustificato dal fatto che il Dna è una molecola estraibile da innumerevoli matrici alimentari e prodotti finiti, stabile ai diversi trattamenti tecnologici che le materie prime possono subire nelle fasi di lavorazione. Si può interrogare il Dna estratto da una materia prima, un alimento ed un mangime ed ottenere informazioni rilevanti, quali il contenuto in specie vegetali o animali, la presenza di varietà specifiche, l'eventuale presenza di microrganismi dannosi o, al contrario, benefici. Può essere importante tracciare infatti il contenuto in specie vegetali: un esempio è la pasta italiana, che a norma di legge deve essere preparata con semola di grano duro, con una contaminazione massima di grano tenero del 3%. Con l'analisi del Dna si può verificare e quantificare la presenza delle due specie di grano lungo l'intera filiera, dalla semola alla pasta (Terzi et al., 2003).

Si possono caratterizzare mangimi per contenuto in specie per rispondere a disciplinari di produzione specifici: i polimorfismi presenti nei geni che codificano per beta-tubuline possono a questo scopo funzionare come un barcode particolarmente informativo (Braglia et al., 2010). La tracciabilità genetica può aiutare la filiera dei prodotti dell'alveare, quali il miele e la gelatina reale: con protocolli opportuni si può estrarre il Dna presente nel polline residuo e cercare sequenze-spia che consentono di individuare le specie botaniche che sono state visitate in modo prevalente dalle api (Scaramagli et al., 2013). Le tracce del Dna ci possono informare sulle specie animali presenti in un prodotto: l'ana-

lisi del Dna viene utilizzata in modo rilevante per la verifica delle specie ittiche in prodotti sfilettati, per l'identificazione dei componenti in preparazioni di carne, per la verifica dell'autenticità del latte utilizzato in prodotti caseari di pregio (esempio classico è la mozzarella di bufala campana, per la cui preparazione è richiesto rigorosamente latte bufalino e non latte vaccino). Indispensabile è diventata la valutazione della presenza di piante geneticamente modificate nei mangimi (PGM): a questo proposito la tracciabilità del loro Dna è il metodo d'elezione. Di rilevanza è infine la possibilità di tracciare varietà vegetali, partendo dalla semente o dal clone ed arrivando al prodotto finito. Basti pensare alla filiera vite-vino, in cui l'identità di un clone è importantissima per il vivaista, per il viticoltore, per la cantina. A questo proposito il progetto VIGNETO ha recentemente fornito tutte le varietà iscritte al registro nazionale di un passaporto molecolare che ne descrive definitivamente l'identità (per info valeria.terzi@entecra.it) La tracciabilità genetica trova importanti applicazioni nella identificazione di microrganismi, eventualmente produttori di micotossine (Morcia et al., 2013), che attaccano le piante agrarie o i prodotti della filiera mangimistica ed alimentare: una diagnostica precoce, in campo, può rafforzare i sistemi di controllo e gestione di tali gravi problematiche. ■



■ *corresponding author, valeria.terzi@entecra.it

Bibliografia

- Braglia et al., 2010. cTBP : a successful Intron Length Polymorphism (ILP)-based genotyping method targeted to well defined experimental needs. *Diversity*, 2: 572-585.
- Morcia et al., 2013. Fusarium genetic traceability: Role for mycotoxin control in small grain cereals agro-food chains. *Journal of Cereal Science*, 57: 175-182.
- Scaramagli et al., 2013. Volatile compounds fingerprinting analysis using a fast-GC system: botanical and geographical origin identification of honey. *RAFA*, 181.
- Terzi et al., 2003. Development of analytical systems based on real time PCR for Triticum species-specific detection and quantitation of bread wheat contamination in semolina and pasta. *Journal of Cereal Science*, 38: 87-94

di Vittorio Dell'Orto, Gianluca Baldi

Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione animale e la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano, via G. Celoria 10, 20133 Milano (Italy)

Allo stato attuale è stimata una produzione mondiale superiore ai 1.4 mld di capi (1 bovino ogni 5 abitanti) distribuiti nelle varie aree del mondo in maniera altamente disomogenea. Infatti 10 paesi allevano circa il 53% dei bovini mondiali, mentre solo il 6% di essi è allevato all'interno dell'UE-27 (Basile, 2013).

A livello mondiale, quindi, anche tra i paesi principali allevatori di bovini intercorrono notevoli differenze per quanto riguarda le modalità di allevamento, essenzialmente riassumibili in 3 tipologie produttive: allevamento "cut and curry", allevamento intensivo ed allevamento estensivo. Il primo si caratterizza per una ridottissima numerosità di animali allevati (1-3 animali/famiglia/anno) e trattasi di un allevamento di tipo sussistenziale/familiare, diffuso soprattutto nei paesi in via di sviluppo e caratterizzato dall'utilizzo di vegetazione spontanea o co-prodotti raccolti in aziende limitrofe o aree boschive/forestali per l'alimentazione del bestiame. A far da contraltare vi è l'allevamento specializzato per la produzione di carne, caratterizzato da una netta dicotomia produttiva tra aree del mondo in cui vi è la possibilità dello sfruttamento dei pascoli come Sud America e Nuova Zelanda ed aree in cui prevale l'allevamento intensivo, con diete caratterizzate dall'utilizzo di elevate quantità di alimenti concentrati e da una base foraggera rappresentata per lo più da paglia o alimenti insilati come in Europa, Stati Uniti ed Australia (Deblitz, 2013). Anche in questi ultimi paesi vi sono però specifiche realtà produttive o particolari regioni dove viene praticato un allevamento di tipo estensivo, come ad esempio accade in Florida, oppure ancora in alcune aree dell'Australia e dell'Irlanda, oppure ancora per l'allevamento di linea vacca-vitello in Francia, Irlanda e Gran Bretagna.

La realtà italiana

Il nostro paese rappresenta, allo stato attuale, il terzo produttore europeo di carne bovina ed occupa il secondo posto per quanto riguarda il consumo pro-capite, preceduto unicamente dalla Francia (v. Tabella). Da un punto di vista di bilancia commerciale, l'Italia si configura come importatore di carni bovine, a fronte di un tasso di autoapprovvigionamento del 60% circa. Il prodotto di importazione destinato al consumo diretto si caratterizza generalmente per un costo inferiore rispetto al prodotto nazionale e i principali paesi fornitori di carne bovina sono rappresentati da Francia, Paesi Bassi, Polonia, Germania, Irlanda ed Austria (Montanari et al., 2012).

Per quanto concerne il ciclo produttivo, la quasi totalità degli allevamenti intensivi, situati per lo più nella Pianura Padana, pratica l'ingrasso, per un periodo di 5-10 mesi, di animali ricevuti mediamente ad un'età compresa tra i 7 ed i 12 mesi. Tali soggetti provengono per la quasi totalità da paesi esteri, maggiormente specializzati nella produzione di animali da ristallo, come ad esempio la Francia, da cui importiamo circa l'85% dei soggetti da ristallo. Sul totale dei bovini macellati a livello nazionale, valore che comprende anche i vitelli a carne bianca e i bovini adulti a fine carriera, entrambi per larga parte di origine nazionale, il 65% di essi è nato all'estero (CRPA, 2011), stante la carenza assoluta di produzione nazionale di animali da ristallo.

Tale impostazione produttiva determina ingenti costi di produzione, rappresentati dall'acquisto dell'animale da ristallo a quotazioni molto elevate (a seguito dell'apertura di canali commerciali competitivi come Nord Africa, Turchia e Medio Oriente), alti costi alimentari, non potendo contare sulla possibilità di sfruttamento dei pascoli e causa la ridotta autoproduzione di alimenti, nonché costi fissi altrettanto elevati, rappresentati dall'acquisto/locazione del capitale fondiario, manodopera ed energia. Detta condizione pone



così il comparto produttivo nazionale in grande difficoltà nel competere, da un punto di vista meramente di costo di produzione, con i principali paesi produttori di carne bovina non solo mondiali ma anche europei.

[Tabella 2 Produzione e consumo di carne bovina nei principali paesi europei (ERSAF, 2013)]

	Produzione (ton)	Consumo (kg/abitante/anno)
Francia	1.477.174	23,9
Germania	1.140.000	13,1
Italia	981.066	20,7
UK	882.562	18,2
Spagna	596.897	9,5
Irlanda	495.324	18,2
Olanda	373.379	12,9
Polonia	371.000	1,9
Belgio	262.132	15,6
Austria	221.118	17,9
Danimarca	115.300	20,1

Le sfide future a livello mondiale e nazionale

Numerose sono le sfide future per il comparto produttivo carne bovina, chiamato così come tutta la produzione primaria a dover sfamare un mondo in rapida crescita, con una popolazione che dovrebbe raggiungere i 9.6 mld di abitanti nel 2050, concentrandosi altresì sempre più a livello delle aree urbane (ONU, 2013). Ogni giorno il mondo aumenta la sua popolazione di 220.000 unità. Per tale motivo la produzione agricola dovrà caratterizzarsi per un continuo miglioramento in termini di efficienza. Nei paesi in via di sviluppo è infatti previsto un aumento del 10% del consumo di carni nei prossimi 10 anni e, per quanto riguarda la carne bovina, è stimato un incremento del consumo pro-capite pari a 0.39 kg/abitante/anno, con un aumento dell'import pari al 25%. Per quanto concerne invece i paesi sviluppati è prevista nel prossimo decennio una stagnazione dei consumi (OECD/FAO, 2013).

Stante tali proiezioni, si assisterà pertanto ad una dicotomia in termini di consumi e necessità a livello mondiale: da un lato incrementare l'efficienza produttiva onde sostenere la crescente richiesta di carne bovina da parte dei paesi in via di sviluppo e dall'altra garantire un miglioramento della salubrità del prodotto, da un punto di vista

Analisi accurate:

Anything Anywhere Anytime Anybody



DA 7250 NIR

- 6 secondi per analizzare cereali, farine, mangimi, petfoods e materie prime
- Umidità, proteine, grassi, fibre, ceneri ed altro
- Utilizzabile sia in laboratorio che in produzione

Il DA 7250 stabilisce un nuovo standard nelle analisi NIR e gestione dei dati.

Ulteriori informazioni su www.perten.it

sia nutrizionale sia ambientale, onde contrastare tale stagnazione.

Considerata la sicurezza alimentare quale pre-requisito, oggi più che mai l'attenzione è rivolta verso al cosiddetta "sicurezza nutrizionale". La carne bovina rappresenta di per sé, infatti, un alimento ad elevato valore nutrizionale, in quanto ricca di proteine di elevato valore biologico, minerali in forma organica e vitamine, oltre che a specifici nutrienti funzionali quali ad esempio carnitina, coenzima q-10, colina, creatina, nucleotidi, lecitina (in rapporto maggiore di 10:1 con il colesterolo), acido linoleico coniugato, acido lipoico, antiossidanti, etc.

Mediante approcci nutrizionali mirati è possibile incrementare la concentrazione di acidi grassi polinsaturi, somministrando ad esempio semi di lino, ricchi in acido linolenico, oppure prodotti a base di alghe o oli di pesce, ricchi in EPA e DHA, mentre l'incremento della somministrazione dietetica di antiossidanti quali selenio e vitamina E si è dimostrata in grado di promuoverne una maggiore concentrazione a livello delle carni.

Per quanto concerne l'impatto ambientale, la produzione di carne bovina è la più inquinante in termini di emissioni di gas serra (Leip et al., 2010), ma è stato dimostrato come, nonostante l'opinione pubblica risulti spesso di differente avviso, le emissioni di gas serra da parte di un soggetto alimentato con pascolo siano di gran lunga superiori rispetto a quelle di animali alimentati con diete ricche in alimenti concentrati (Deblitz, 2013). Da un punto di vista di alimentazione animale, ulteriore sfida sarà rappresentata dalla necessità di utilizzare fonti alimentari non competitive con l'uomo, così come i coprodotti dei processi di produzione di bioenergia. Al 2030 è previsto infatti un raddoppio della produzione attuale di bioetanolo, il che determinerà una imponente disponibilità del principale coprodotto, i distillers (Pinotti e Dell'Orto 2011).

Ferme restando le evidenze sopra riportate,

specificatamente per quanto concerne il contesto nazionale, sarà sempre più necessario massimizzare le performance e l'efficienza produttiva. Tale necessità deriva infatti dalla prevista persistenza di elevati costi di produzione, dovuta alla crescente richiesta di materie prime da parte dei paesi in via di sviluppo che determina allo stato attuale e, presumibilmente, determinerà anche in prossimo futuro elevati costi di alimentazione ed energetici.

Sempre nell'ottica di una maggiore efficienza produttiva si inserisce l'implementazione della produzione nazionale di bovini da ristallo. Tale evoluzione consentirebbe un duplice vantaggio, da un lato ridurre la dipendenza dall'acquisto di animali da ristallo da paesi terzi, determinando un miglioramento della bilancia commerciale nazionale e riducendo così l'esposizione del comparto alla ben nota volatilità dei mercati delle commodities agroalimentari, e dell'altro la creazione di filiere 100% nazionali con i possibili positivi riflessi anche da un punto di vista del marketing. L'allevamento di linea vacca-vitello può essere infatti svolto in maniera proficua sia in condizioni di allevamento estensivo, operabile nelle numerose aree collinari e pedemontane della nostra penisola, garantendo inoltre una fondamentale azione di presidio del territorio, sia in condizioni di allevamento confinato nelle aree pianeggianti, sfruttando in tal modo la disponibilità di sottoprodotti di origine agro-industriale. Infine molto rimane da fare nel settore della frollatura delle mezzene per elevare la qualità dei soggetti di scarso pregio. ■

[La Bibliografia è disponibile presso gli autori]



LEGISLAZIONE ■ LA NUOVA DISCIPLINA COMUNITARIA IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI

di Luciano Di Via – Avvocato

In materia di informazioni ai consumatori sugli alimenti e quindi di etichettatura degli stessi il 25 ottobre 2011¹ è stato adottato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio (“Regolamento”)² che entrerà in vigore a partire dal 13 dicembre 2014, ad eccezione di alcuni profili relativi alle dichiarazioni nutrizionali³ e di alcuni requisiti specifici per le carni macinate⁴.

Come è noto, il Regolamento trova applicazione per tutti gli alimenti ma non per i mangimi: infatti, l’articolo 2 rimanda per la definizione di “alimento” al Regolamento (CE) n. 178/2002⁵, il quale espressamente esclude dalla nozione di “alimento” i mangimi. Di conseguenza per essi⁶,

anche in materia di etichettatura, continua a trovare applicazione il Regolamento (CE) n. 767/2009¹. Come emerge dall’intervista rilasciata dal neo Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina⁷ sull’ultimo numero di questa rivista, le questioni disciplinate sono molteplici e vari sono gli spunti di interesse che ne possono derivare per gli operatori del mondo dell’alimentazione. Certamente tra questi sono da annoverare il profilo della responsabilità derivante dalle infrazioni alla disciplina, nonché il regime dei controlli e delle sanzioni.

Sofferamoci sulla disciplina della responsabilità degli operatori. Infatti, premesso che gli operatori del settore (vendita o distribuzione) devono verificare le informazioni, non immettere sul mercato prodotti che non siano in linea con le disposizioni del Regolamento e non modificare le informazioni se tali modifiche risultino ingannevoli per il consumatore finale o comportino la riduzione del livello di protezione del consumatore stesso, la nuova normativa chiarisce che l’operatore responsabile dell’etichettatura è l’operatore sotto il cui nome o ragione sociale viene commercializzato il prodotto. Ne deriva che nel caso di prodotti commercializzati con il marchio di una catena di distribuzione (private label) il responsabile non è il produttore dell’alimento bensì la catena di distribuzione. Inoltre con riguardo ai prodotti provenienti da Paesi Extra Ue la responsabilità della corretta informazione ai consumatori ricade sull’importatore.

Per ciò che concerne i controlli e le sanzioni nonché il soggetto competente, il Regolamento ha ribadito la responsabilità degli Stati Membri i quali “dovrebbero effettuare controlli ufficiali per garantire il rispetto del presente regolamento conformemente alle disposizioni del regolamento (CE)⁸ n. 882/2004”.

Attualmente le sanzioni sono sia di rango amministrativo che penale e sono fissate dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109⁹ che prevede sanzioni pecuniarie da un minimo di 600 euro ad un massimo di 18.000¹⁰ euro e dal decreto legislativo del 6 novembre 2007 n. 193¹¹ che prevede sanzioni pecuniarie da un minimo di 250 euro ad un massimo di 150.000 euro e l’arresto da sei mesi ad un anno¹². Quest’ultimo decreto individua altresì le Autorità nazionali competenti ovvero il Ministero della Salute, le Regioni, le Province Autonome di Trento e Bolzano e le Aziende Sanitarie Locali (“ASL”). Inoltre l’Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (“Autorità” o “AGCM”) applica le disposi-





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 manifatturiera.



CRESCIAMO INSIEME



zioni del Codice del Consumo¹³ qualora le indicazioni nutrizionali e salutistiche riportate in etichetta, siano idonee ad ingannare il consumatore e dunque integrino una violazione della normativa in materia di pratiche commerciali scorrette, con la possibilità di irrogare sanzioni pecuniarie che vanno da un minimo di 5.000,00 euro ad un massimo di 500.000,00 euro e quindi di importo notevolmente superiore a quello già previsto dalla normativa vigente.

Peraltro la materia era stata oggetto di revisione da parte del Consiglio dei Ministri che, il 31 maggio 2013, aveva approvato uno schema di decreto legislativo, recante la disciplina sanzionatoria per le violazioni delle disposizioni di cui al regolamento CE n.1924/06 (“Regolamento Claims”), relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, volto ad introdurre nuove regole sul regime dei controlli sulle etichette alimentari. Su questo schema di decreto ha presentato il proprio parere negativo l’Autorità rivendicando la propria competenza ad applicare le disposizioni del Regolamento Claims nella misura in cui si integrasse una violazione del Codice del Consumo e ritenendo che lo schema presentasse profili di incompatibilità con il diritto comunitario oltre a comportare una sovrapposizione di competenze e soggetti deputati al controllo. In accoglimento dei rilievi formulati dall’AGCM il 10 gennaio scorso lo schema di decreto è stato ritirato.

Dunque, in mancanza di una nuova disciplina, restano ferme anche per la materia dei controlli sulle etichette le richiamate norme già vigenti. ■

1- Che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

2- Il Regolamento è stato votato dal Parlamento Europeo il 6 luglio 2011, formalmente adottato dal Consiglio UE il 29 settembre 2011, pubblicato sulla GU UE il 22 novembre 2011. Dall’entrata in vigore è previsto periodo transitorio generale pari a tre anni per lo smaltimento delle scorte di etichette non conformi ed a cinque anni per l’etichettatura nutrizionale.

3- Che saranno attuate a decorrere dal 13 dicembre 2016.

4- Che invece sono stati già applicati dal 1° gennaio 2014.

5- Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

6- Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009 “sull’immissione sul mercato e sull’uso dei mangimi” e segnatamente, per la disciplina dell’etichettatura, il Capo IV (artt. 11 e ss.) rubricato “Etichettatura, Presentazione ed Imballaggio”.

7- Allora Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

8- Considerando 52.

9- Recante “Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”.

10- Articolo 18.

11- Recante “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.

12- Articolo 6.

13- Decreto legislativo del 6 settembre 2005, n. 206

PET CARE ■ QUANDO “FIDO” È UN BEAGLE: I CONSIGLI PER UN’ALIMENTAZIONE SANA

di Nadia Comerci – Redazione

DA CANE DA CACCIA AD ANIMALE DOMESTICO SEMPRE PIÙ DIFFUSO. L’ALIMENTAZIONE VA CURATA CON ATTENZIONE



Tenero amico e formidabile seguio: il beagle è un compagno affettuoso ma, nello stesso tempo, anche un abile cacciatore. Per questo è importante nutrirlo nel modo giusto. Grazie alla sua corporatura resistente e alla sua indole vivace e attiva, risulta in grado di fare sforzi e dare la caccia a conigli e lepri per lunghe distanze, e, di conseguenza, anche di mangiare con voracità e consumare una notevole quantità di cibo.

Tuttavia, se allevato come animale da compagnia, il suo regime alimentare deve essere adeguato all'attività svolta, e, pertanto, il suo appetito va tenuto a freno. Ci spiega come Pier Paolo Mussa, professore ordinario di "Nutrizione e Alimentazione animale" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino, al quale abbiamo chiesto se esiste un regime alimentare specifico particolarmente consigliato per i beagle.

PROF. MUSSA, QUAL È L'IDENTIKIT DEL BEAGLE?

Il beagle è un cane selezionato per la caccia e capace di grandi prestazioni lavorative. Per poterle espletare ha sviluppato un robusto appetito che lo induce a consumare cibo in quantità superiori a quelle richieste dalla maggior parte delle condizioni in cui vive, vale a dire in appartamento, a temperature costanti, con scarse possibilità di esercizio fisico. Ne deriva una forte predisposizione all'ingrassamento che deve essere arginata da un accorto dosaggio delle quantità di cibo.

QUALI SONO LE REGOLE GENERALI INDICATE PER L'ALIMENTAZIONE DEI CANI DI PICCOLA TAGLIA?

In generale i cani di piccola taglia richiedono più cibo per unità di peso rispetto a quelli di grossa taglia. Ad esempio, un cane di 2 kg richiede quasi due volte in più di cibo per unità di peso rispetto ad un cane di 70 kg. Nell'ambito della stessa

taglia il carattere dell'animale può esercitare una influenza sui consumi di energia: i soggetti calmi e sedentari consumano meno energia extra, mentre quelli nevrili e attivi ne possono consumare molto di più.

UNA DOMANDA CHE SPESSO I PROPRIETARI DI CANI SI PONGONO, SONO PIÙ INDICATE LE CROCCHETTE O IL CIBO UMIDO?

Entrambi possono andar bene, a patto che contengano tutti i principi nutritivi di cui i cani necessitano. Alcuni allevatori li mescolano tra di loro per assommare i vantaggi tipici di ciascuno, ad esempio la maggior appetibilità dei cibi umidi ed il positivo effetto sui denti di quelli secchi.

PER QUANTO RIGUARDA IL CONSUMO GIORNALIERO D'ACQUA, ESISTE UNA MISURA INDICATIVA DI QUANTO DOVREBBERO BERE I CANI DI QUESTA TAGLIA?

Le quantità di acqua necessarie sono molto variabili in funzione del tipo di alimento consumato, delle condizioni climatiche, del tipo di copertura pilifera. Nei cani, in condizioni di riposo, il fabbisogno si aggira intorno ai 65-110 ml /kg di peso al giorno. Va tenuto presente che un cane che mangi 100 gr di crocchette assume circa 10 gr di acqua, mentre un cane che mangi 100 gr di scatolette assume da 75 a 80 gr di acqua. È ovvio quindi che il primo berrà di più.

I CANI DI QUESTA RAZZA HANNO BISOGNO DI INTEGRATORI ALIMENTARI PARTICOLARI?

Non hanno particolari bisogni di integratori se mangiano alimenti completi; diverso è il caso delle razioni casalinghe, quasi sempre deficitarie di minerali (calcio in particolare) e talora anche di vitamine.

ALCUNI PROPRIETARI SI CHIEDONO SE I BEAGLE SIANO PARTICOLARMENTE PREDISPOSTI ALLO SVILUPPO DI PROBLEMI

**DENTALI O DI DIFFICOLTÀ DIGESTIVE. È VERO?
ED È VERA L'IDEA CHE GLI INTEGRATORI SIANO UTILI PER PRESERVARE LA SALUTE DEI DENTI?**

Non mi risulta che i beagle siano particolarmente predisposti a tali problemi. I comuni integratori a base di minerali e vitamine non agiscono in modo

specifico sui denti. In commercio sono reperibili mangimi o snacks che, per la loro forma, la consistenza o per il contenuto in alcune sostanze ad azione specifica sui denti si sono rivelate utili a limitare l'insorgenza della placca dentale e del tartaro. ■



Forte e affettuoso: ecco l'identikit del beagle

Il beagle è una cane di piccola taglia, a pelo corto, alto dai 33 ai 40 cm, con un peso compreso tra i 13 e i 17 kg.

Ha origini inglesi: è infatti noto per essere stato il più fedele amico della regina Elisabetta I d'Inghilterra che, secondo la leggenda, allevò i famosi "Beagle Elisabeth" (una razza "nana" ormai estinta), chiamati così in suo onore.

Molto diffuso come animale da compagnia per

il suo aspetto elegante e il carattere mansueto, cela una natura da segugio, che lo rende un buon cane da caccia, "specializzato" (data la sua mole) nella piccola selvaggina.

Ama stare in compagnia, ha un carattere allegro e affettuoso, ma nello stesso tempo coraggioso e deciso, anche se mai nervoso o aggressivo.

Ha generalmente una costituzione forte, ossatura robusta e muscoli ben sviluppati, ma rientra fra le razze canine (insieme a setter irlandese, pastore tedesco e belga tervuren, springer spaniel, siberian husky, golden e labrador retriever) predisposte allo sviluppo dell'epilessia primaria o congenita, che si manifesta a partire dal primo anno di età. (n.c.) ■

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

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

 Suomen
Rehu

RITRATTI ■ LIVERINI. DALLA QUALITÀ ALL'INNOVAZIONE



Fare diventare l'eccellenza sistema. Puntando sulla certificazione, con un controllo scrupoloso delle materie prime in entrata e del prodotto finito in uscita, e sulla tracciabilità, con la completa informatizzazione di tutte le fasi della produzione. Sono i primi due "valori" aziendali su cui è costruita la storia di Mangimi Liverini Spa.

L'azienda oggi guidata da Filippo e Michele, rispettivamente Presidente e Amministratore delegato, nasce 45 anni fa dall'esperienza del capostipite Filippo: un piccolo mulino ad acqua nel cuore di Telesse Terme, centro famoso per le sue acque termali, per il benessere e per la sua posizione strategica sull'asse naturale tra Campania e Puglia, non certo premiata da scelte infrastrutturali a vantaggio del territorio. Questo non ha impedito all'azienda di crescere. I figli di Filippo, Mario e Giuseppe, rientrati dall'Australia negli anni '60 trasformarono l'attività molitoria in mangimificio. E fu un successo nel boom economico e demografico dell'Italia di quegli anni, a cui l'attività mangimistica ha contribuito da protagonista. Dieci anni dopo l'azienda cresce e si trasferisce a pochi chilometri di distanza, nella zona industriale del centro sannita. Negli anni '90 l'arrivo della terza generazione, che prende le redini dell'azienda avvia una progressiva e inarrestabile trasformazione dell'attività da familiare a indu-

striale portandola alle dimensioni attuali, oltre 25mila mq di estensione, una superficie coperta di 5.000 mq.

INVESTIMENTI CONTRO LA CRISI

Nel 2010 la compagine societaria, a seguito di un'operazione di "Family Buy Out", viene consolidata nell'attuale assetto societario. Restano in campo e alla guida dell'azienda Filippo e Michele Liverini, che puntano sugli investimenti come volano della crescita: nel 2010 il restyling delle linee di produzione e il nuovo packaging. Duemila metri quadrati di nuova superficie coperta. Si costruisce un nuovo capannone, si dà il via ad un nuovo progetto di ampliamento stoccaggio materie prime e di mangime finito, si rinnovano le linee di confezionamento. Si programmano consistenti investimenti per "affrontare meglio la crisi". In tutto oltre 5,5 milioni di euro che cambiano volto all'azienda, che nel 2011 affronta la congiuntura globale con un fatturato da 21,2 milioni di euro e 59.300 tonnellate di cereali prodotti.

Investimenti e tecnologie, dice Filippo Liverini, sono stati il segreto per attraversare la crisi. Si assumono nuove figure professionali per il reparto produzione, controllo qualità, amministrazione, vendite. L'unica mission aziendale è aumentare le competenze.

"Nell'anno 2012 vengono programmati - continua il Presidente - importanti investimenti nel settore informatico che prevedono l'introduzione di un nuovo software gestionale per l'amministrazione, la produzione e la logistica. La Mangimi Liverini è stato uno dei primi mangimifici a dotare la propria rete commerciale di un software installato su Ipad che consente di inserire ordini, effettuare incassi, consultare statistiche in modo puntuale e veloce".

Nel 2013 il fatturato cresce ancora: circa 27 mi-

lioni di euro, divisi in modo equo tra allevamenti intensivi e rivendite agrarie. La produzione attuale si attesta a quota 75.000 tonnellate, con una capacità produttiva di 120.000 tonnellate. “Per l’anno corrente è previsto un incremento del 5-10% del fatturato”, sottolinea Liverini.

NUOVI PRODOTTI

La vasta gamma di produzione, che copre praticamente tutti i segmenti degli animali da reddito, dai bovini ai suini, senza dimenticare il settore bufalino, eccellenza dei territori limitrofi, non smette di ampliarsi sia in termini di prodotto che di realizzazione. Nuovi prodotti si sono fatti strada: una linea destinata all’alimentazione dei cavalli sportivi, accanto a una gamma di prodotti specifici per pulcini, polli, ovaiole e conigli realizzati a partire da materie prime selezionate, integrate con probiotici, studiati per conferire principi nutritivi adeguati all’accrescimento e la migliore produttività all’allevatore.

“Il mercato di riferimento è costituito dall’Italia Centro-Meridionale, Isole comprese. Negli anni l’azienda è diventata una realtà competitiva – spiega Liverini - sul territorio campano

e nazionale, investendo nella ricerca ed orientando la propria crescita nei canali delle certificazioni industriali”. Ultimo riconoscimento è stata la Certificazione EMAS, Marchio di Qualità che attesta l’adozione di un sistema di gestione ambientale. Liverini è stato tra i primi mangimifici in Italia ad ottenerlo.

I PILASTRI

Certificazione e tracciabilità, quindi, ma anche formazione e consulenza, due ponti che si uniscono per portare ai clienti un servizio qualificato e risposte a tutte le esigenze. E ancora Ambiente e Ricerca, dove l’innovazione tecnologica e gli investimenti si incontrano con le parole sostenibilità e etica.

“Crescere come azienda, facendo crescere il settore di appartenenza – spiegano Filippo e Michele Liverini - è un preciso dovere etico dell’imprenditore“. “ Il nostro management – precisa Michele Liverini - concepisce il prodotto come prodotto-servizio, in quanto progettato e realizzato per dare al cliente quello che serve, nei modi e nei tempi giusti, creando valore aggiunto per il cliente stesso“. ■





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
ldvfeed.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.

**I nostri esperti
del Controllo Qualità.**



Pro26D Pro34

GIUNTINI

Ricette italiane tutte da mordere

Pro26D e Pro34.

Quello che scegliamo noi, è quello che scelgono loro.

Perché nutrirla solo di cibo, quando puoi nutrirla anche di certezze? Giuntini seleziona i migliori ingredienti italiani, niente OGM, coloranti ed aromi artificiali.

Ricette genuine, gustose e controlli di filiera per offrire loro solo il sapore della sicurezza.

Giuntini naturale e sincero, come il vostro amore.