

# Mangimi&Alimenti



■ **ATTUALITÀ**  
**“Senza OGM l'Italia sta perdendo terreno”**



■ **INTERVISTA**  
**Gruppo Giovani Assalzo, il bilancio delle attività è positivo**



■ **RITRATTI**  
**Qualità e controlli, l'Italia in ciotola secondo Giuntini**



NOEMATA



**Mario Cutait: “VINCEREMO LA NOSTRA SFIDA: PRODURRE PIÙ CIBO E DI MIGLIORE QUALITÀ”**

I nostri esperti  
del Controllo Qualità.



**GIUNTINI**

Ricette italiane tutte da mordere



**Pro26D** **Pro34**

#### Pro26D e Pro34.

Quello che scegliamo noi, è quello che scelgono loro.

Perché nutrili solo di cibo, quando puoi nutrili 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.

# SOMMARIO ■

■	<b>Editoriale</b>
pag.3	<b>L'agroalimentare a Expo 2015: una vetrina per lo sviluppo industriale</b> <i>di Giulio Gavino Usai</i>
■	<b>Attualità</b>
pag.6	<b>Intervista a Mario Cutait (Chairman IFIF)</b> <i>di Salvatore Patriarca</i>
pag.10	<b>“Senza Ogm l'Italia sta perdendo terreno”</b> <i>di Cosimo Colasanto</i>
pag.13	<b>Gruppo Giovani Assalzoo, il bilancio delle attività è positivo</b> <i>di Cosimo Colasanto</i>
pag.16	<b>Non solo filetto: l'“altra nobiltà” del bovino italiano</b> <i>di Nadia Comerci</i>
■	<b>Ricerca</b>
pag.20	<b>“La farmacovigilanza veterinaria” Giornata di Formazione Assalzoo</b> <i>a cura di Assalzoo</i>
pag.24	<b>Zootecnia, con il girasole intestino in salute a basso prezzo</b> <i>di Silvia Soligon</i>
■	<b>Focus Aspa</b>
pag.28	<b>L'alimentazione in acquacoltura</b> <i>di Vittorio Maria Moretti e Mauro Vasconi</i>
■	<b>Economia</b>
pag.31	<b>I principali patrimoni zootecnici in Italia nel 2013</b> <i>di Bruno Massoli</i>
■	<b>Legislazione</b>
pag. 35	<b>Seminario Assalzoo: Mangimi, approfondimenti e novità normative</b> <i>a cura di Assalzoo</i>
pag.39	<b>La disciplina in materia di “Made in”</b> <i>di Luciano Di Via</i>
pag.42	<b>L'arbitrato nella vendita internazionale di soft commodities: termini e cautele per l'operatore italiano</b> <i>di Claudio Perrella</i>
■	<b>Obiettivo Cereali - AISTEC</b>
pag.44	<b>L'orzo: un cereale antico per l'alimentazione umana e animale</b> <i>di Raimondo Cubadda</i>
■	<b>Pet-Care</b>
pag.46	<b>La dieta per i gatti, come cambia quando l'età avanza?</b> <i>di Nadia Comerci</i>
■	<b>Ritratti</b>
pag.50	<b>Qualità e controlli, l'Italia in ciotola secondo Giuntini</b> <i>di Cosimo Colasanto</i>



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

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

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

# EDITORIALE

## L'AGROALIMENTARE A EXPO 2015: UNA VETRINA PER LO SVILUPPO INDUSTRIALE, NON PER LE ATTIVITÀ COMMERCIALI

di Giulio Gavino Usai - Assalzo

Tra meno di un anno si apriranno le porte di EXPO 2015. Una manifestazione di grande importanza per il nostro Paese che ha il non trascurabile obiettivo di porre sotto la lente di ingrandimento un tema strategico: "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

Un evento attorno al quale sorgono grandi aspettative, in termini economici e di immagine. Un incontro di civiltà, come viene definito, con quasi 150 Paesi partecipanti espressione di oltre il 90% della popolazione mondiale e una affluenza attesa di decine di milioni di persone. Si tratta pertanto di un evento straordinario che costituisce una importantissima vetrina e una grande opportunità di visibilità e prestigio per l'Italia.

L'occasione rappresenta giustamente motivo di orgoglio per un Paese come il nostro, che ha fatto del settore alimentare una bandiera del made in Italy nel Mondo e che avrà l'occasione per ribadire ancora, anche in questa sede, qualità e valore delle sue produzioni agro-alimentari.

Per questa ragione, è auspicabile che tutte le componenti del settore alimentare italiano, dalla produzione primaria alle industrie di trasformazione, i media e gli opinion leader, i politici e i nostri amministratori di Governo, sappiano dimo-

strare davvero di saper fare sistema rinunciando a mettere in mostra particolarismi o caratteristiche che rischiano di sviare dal principale obiettivo della manifestazione che è quello di dare il proprio contributo a trovare soluzioni al problema di assicurare cibo a chi vive sul nostro pianeta oggi, ma soprattutto alle nostre future generazioni.

Per questa ragione Expo 2015 non è una fiera e non prevede attività commerciale di vendita al pubblico, ma è stata concepita come una "esposizione universale" allo scopo di favorire l'incontro di culture e di esigenze diverse ma unite per dare risposte alla sfida di nutrire l'umanità. Ed è per questa ragione che, negli intendimenti di chi l'ha organizzata, Expo 2015 vuole essere ricordata per il contributo al dibattito e all'educazione sull'alimentazione e sulle risorse a livello planetario. Un obiettivo ambizioso in cui il cibo è un bene di tutti e per questo motivo, pur nell'esaltazione delle tradizioni alimentari specifiche di ciascun Paese, la priorità da perseguire è la sua disponibilità e la sua sostenibilità.

L'auspicio è che questo obiettivo non venga dimenticato e che Expo non venga strumentalizzata da alcuni per fini diversi, come si percepisce in modo fin troppo chiaro da molte dichiarazioni che vengono fatte ai media da alcuni - organizzazioni o aziende - che vorrebbero sfruttare la risonanza mediatica di questa manifestazione per interessi propri e che vanno nella direzione opposta agli obiettivi di questo evento.

Sarebbe davvero imperdonabile perdere questa occasione, assecondando il proposito di coloro che tentano di strumentalizzare Expo 2015, smi-nuendola a semplice "fiera di paese" per sfruttare la cassa di risonanza e per dare visibilità a proprie azioni di marketing per la promozione di prodotti, o di sistemi di produzione, non sostenibili o non in grado oggi, e ancor meno in futuro, di assicurare cibo in quantità sufficiente e accessibile a tutti.

Se questa vetrina verrà sfruttata per dare spazio



alla promozione di stili alimentari estremi - sì al vegetariano, no alle proteine animali - o per propagandare campagne, come quelle contro o pro l'innovazione in campo agroalimentare - le biotecnologie ma non solo - allora Expo avrà fallito prima di iniziare e il nostro Paese avrà perso un'occasione importante per la sua immagine internazionale. Le straordinarie implicazioni che, un tema come quello di "Nutrire il Pianeta",

pongono per il futuro dell'umanità in termini di benessere, di stabilità sociale e politica e di relazione interne e internazionali tra i vari Stati è una sfida alla quale un Paese come il nostro dovrebbe dare un contributo di valide risposte. ■





mangimi di Alta Qualità

## 40 ANNI DI SUCCESSI AL SERVIZIO DEGLI ALLEVATORI

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

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

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



SPECIALMANGIMI GALTIERI S.p.A

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

di Salvatore Patriarca - Redazione

## **“VINCEREMO LA NOSTRA SFIDA: PRODURRE PIÙ CIBO E DI MIGLIORE QUALITÀ”**



**LA POPOLAZIONE MONDIALE CRESCE VELOCEMENTE E LA QUESTIONE RELATIVA AL CIBO (E ALL'AMBIENTE) STA DIVENTANDO IL TEMA DEL SECOLO. MILIARDI DI PERSONE SULLA TERRA HANNO BISOGNO DI NUTRIRSI: L'INDUSTRIA ALIMENTARE È IN GRADO (ORA E NEI PROSSIMI ANNI) DI GARANTIRE IL CIBO PER TUTTI?**

Sappiamo che la domanda di prodotti zootecnici continuerà a crescere nei decenni a venire. La Fao stima che tra il 2010 e il 2050 la produzione di proteine animali crescerà di circa 1,7% l'anno, con la produzione di carne prevista in crescita del 58%, quella derivante dell'acquacol-

tura del 90% e quella relativa ai latticini del 55%. Ciò premesso e considerando che la crescita della popolazione mondiale a circa 9 miliardi di persone prevista per il 2050 si raggiungerà in anticipo, non c'è dubbio che di fronte a noi ci sia una grande sfida. Ma io credo che, se la nostra industria e l'intera filiera agricola lavoreranno insieme con tutti gli stakeholders riusciremo ad affrontare la sfida e a nutrire il mondo, ora e in futuro. Ritengo comunque che nel fare ciò la sostenibilità e il benessere animale non siano un elemento opzionale e so come questo

rifletta le preoccupazioni e i desideri di molti consumatori. Allo stesso tempo, dobbiamo aprirci all'innovazione e alla tecnologia per riuscire ad affrontare la sfida per produrre più cibo e miglior cibo nei prossimi quarant'anni. Le biotecnologie, gli Ogm, l'uso responsabile degli antibiotici, l'uso dei resti animali sono possibilità già presenti e fanno parte della processo produttivo.

Tuttavia non dobbiamo pensare solo al futuro, ma lavorare al presente per assicurare che più cibo sia accessibile e disponibile per il miliardo di persone che



non ne ha a sufficienza. Ci sono molte ragioni per le quale esiste la fame nel mondo. E la cosa non dipende dalla disponibilità di cibo, quanto piuttosto da salari bassi, scarse infrastrutture, alta tassazione e restrizioni nelle libertà commerciali. Io credo che tutti i consumatori debbano avere cibo che sia sicuro, sostenibile e a buon mercato. Oggi purtroppo in alcuni paesi la popolazione è costretta a spendere il 60% o più dei propri guadagni per mangiare, mentre in altri manca il cibo sufficiente per tutti gli abitanti. Io sono fiero del fatto che la

Federazione internazionale dell'industria mangimistica, che rappresenta oltre l'80% della produzione mondiale di mangimi, continui ad avere tra le sue priorità il tema della sostenibilità – produrre di più, usare meno e a un costo sostenibile per il consumatore – così come continui a contribuire a una produzione sostenibile di mangime sano e sicuro e conseguentemente di cibo.

#### **SALUTE E ALIMENTAZIONE.**

**C'È UN VASTO MOVIMENTO CHE CONSIDERA LE PROTEINE ANIMALI COME QUALCOSA DI DANNOSO E CHE GLI ESSERI UMANI DOVREBBERO MANGIARE SOLO VEGETALI E CEREALI, NON CARNE. È SOLO UNA MODA? QUAL È LA POSIZIONE DELL'IFIF?**

L'IFIF ha una posizione molto chiara: noi siamo contro l'ideologia e a favore della scienza, che deve essere la nostra guida. Noi abbiamo sempre avuto rispetto del diritto di scelta del consumatore e credo sia vitale continuare a offrire la possibilità di scegliere ai consumatori. Bisogna però comunicare il messaggio corretto e prendere posizioni fondate su fatti concreti. Ad esempio, il cibo biologico è una scelta per il consumatore: va comunque detto con chiarezza come non sia vero che nutrirsi di cibi biologici sia implicitamente più sicuro. Credo che sia molto importante

esplicitare il lato positivo del nostro apporto, di come noi contribuiamo alla sostenibilità dell'offerta di mangimi e di cibi sani e sicuri. E di come il nostro agire si basi su evidenze scientifiche, non ideologiche. Personalmente ho grande fiducia che il consumatore, che decide giornalmente di mangiare o meno proteine animali, prenda questa decisione in maniera informata. Il nostro ruolo come industria è comunque quello di informare sempre meglio i consumatori. E siamo onesti: non possiamo dimenticare che c'è un miliardo di persone malnutrite o che soffrono la fame che non hanno possibilità di scelta. Per questo penso ci sia qui un grosso rovesciamento di priorità, noi dobbiamo continuare a guardare alla globalità delle persone, per le quali la disponibilità di cibo è essenziale.

**RICERCA SCIENTIFICA E GENETICA. GLI OGM SONO UNA RISORSA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE? CHE POSIZIONE HA L'IFIF A RIGUARDO?**

Come detto prima, la scienza va rispettata e noi siamo aperti nei confronti del progresso scientifico e tecnologico per il contributo che da esso può provenire alla sfida di produrre più cibo e miglior cibo nei prossimi quarant'anni. Come parte del mondo biotecnologico, gli Ogm, l'uso responsabile di antibiotici,

l'uso dei resti animali sono tutti elementi che fanno parte della filiera.

Per noi il messaggio chiave è che l'intera catena alimentare deve continuare a investire in innovazione e tecnologia. Bisogna ricordare che la filiera agricola, che include la mangimistica, è composta da una filiera molto segmentata: agricoltura e genetica animale, semi, fertilizzanti, agenti agrochimici, salute animale, additivi per mangimi, pre-miscele, mangimi composti, preparati personalizzati, allevamenti e tutte le forme di acquacoltura, integratori per animali da reddito fino a quelli per gli animali da compagnia. Dobbiamo anche iniziare a parlare degli aspetti positivi e del progresso della nostra industria, per esempio nel miglioramento nella conversione del mangime, nell'uso più efficiente degli ingredienti, nella gestione degli allevamenti e nel miglioramento genetico che ha permesso, insieme a una maggiore precisione nell'alimentazione animale, di produrre di più con meno. Devono essere anche gli scienziati a parlare di più alle persone al di fuori della filiera produttiva, ad esempio, ai medici, comunicando quanto siano sicuri i nostri prodotti e su come li produciamo.

**IN QUESTO PERIODO DI RALLENTAMENTO DELLA CRESCITA ECONOMICA, IL CIBO È LA PRIORITÀ PER MOLTE FAMIGLIE. LE FLUTTUAZIONI DELLE MATERIE PRIME AGRICOLE SONO UNA MINACCIA PER LA PRODUZIONE MONDIALE DI MANGIMI?**

Oggi abbiamo mangimi, cibi, fibre, carburanti, coltivazioni agricole, farmaceutica (le sei "F" in inglese) che competono tutte per le stesse risorse: terra,

Africa e in aree dell'Asia il cibo rappresenta più del 60% delle entrate familiari. Dobbiamo lavorare tutti per assicurare a tutti i consumatori che il cibo sia sicuro, sostenibile e a buon prezzo.

**LE TRE AZIONI CHE IL MONDO DEVE METTERE IN PRATICA PER MIGLIORARE LA QUALITÀ (E LA QUANTITÀ) DELLA PRODUZIONE DI CIBO.**



acqua e lavoro. Quindi è una questione di priorità. In alcuni paesi la produzione di cibo è la priorità numero uno, in altri è quella del petrolio.

Il cibo rappresenta meno del 5% di spesa sulle entrate di una famiglia nei paesi ricchi, mentre invece, come dicevo prima, in

Innovazione! Accesso al mercato! Riduzione dei sussidi! La protezione dei mercati e i sussidi non portano vantaggi ai consumatori. IFIF supporta con convinzione un commercio aperto, libero da dazi ed equo. Pensiamo che il commercio internazionale svolga un ruolo

importante nel miglioramento della sicurezza alimentare e permetta di mitigare il problema della volatilità dei prezzi.

#### **IL FUTURO DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA: LE TRE SFIDE PIÙ IMPORTANTI.**

Come sa, nulla è più complicato che predire il futuro, ma se si guarda al tasso di crescita annuale nel consumo di proteine



animali negli ultimi quarant'anni e lo si proietta nei prossimi quaranta, fino al 2050, si può vedere come l'incremento sia di otto volte. Per esempio, l'acquacoltura crescerà da circa 60 milioni di tonnellate nel 2010 a 1770 nel 2050. Non c'è dubbio quindi che produrremo più cibo

e vedo in particolare tre sfide decisive per la nostra industria:

**1. Strutture regolatorie nazionali e internazionali:** la nostra industria innova e sviluppa nuovi prodotti rapidamente – possiamo dire che andiamo a 180 all'ora, ma spesso gli organi regolatori rimangono indietro, andando a 50 all'ora. Stante la domanda di prodotti e le sfide davanti a noi non possiamo ridurre la nostra velocità, gli enti regolatori ci devono raggiungere.

**2. Regole armonizzate:** il commercio di mangimi, degli ingredienti dei mangimi e delle proteine animali continuerà a crescere e non c'è paese al mondo che sia indipendente dalle importazioni. IFIF lavora già con gli enti preposti per la riduzione delle barriere al commercio e a favore di un reciproco riconoscimento di regole e procedure standard, tuttavia bisogna fare di più per arrivare a regole chiare a livello mondiale. In fin dei conti regole globali favorirebbero il commercio internazionale e da ciò trarrebbero beneficio non solo le industrie, ma anche i consumatori.

**3. Consumatori informati:** come produttori, noi siamo chiamati a guidare la questione sul tema della sicurezza alimentare. Abbiamo le conoscenze, con l'aiuto della scienza, e siamo quelli che lavorano per un commercio

internazionale equo e libero da dazi. Ciò favorisce non solo la nostra industria ma soprattutto i consumatori, fornendo prodotti di qualità, sicuri e a un prezzo accessibile in molte parti del mondo. È arrivato il tempo di parlare all'esterno. Si svolgono centinaia di conferenze sull'agricoltura che ogni anno veicolano lo stesso messaggio alle stesse persone. Noi dobbiamo parlare ai consumatori, ai media, ai medici, solo per fare qualche esempio. ■

# ATTUALITÀ ■ “SENZA OGM L’ITALIA STA PERDENDO TERRENO”

di Cosimo Colasanto - Redazione

■ Parla il professor Gilberto Corbellini: “Troppi interessi di parte contro la ricerca”

Dagli scontri ideologici sugli ogm alla riforma del Senato. Il tema delle biotecnologie si intreccia con quello dello sviluppo economico del Paese e con l’importanza che l’economia della conoscenza deve avere per quella reale. Punti su

cui si sofferma Gilberto Corbellini, professore di Storia della Medicina de La Sapienza – Università di Roma e animatore di Salmone.org, piattaforma scientifica dedicata al dibattito sugli ogm nel mondo e in Italia.



**PROFESSOR CORBELLINI, PARTIAMO DALL’APPELLO FIRMATO DA SCIENZIATI E RICERCATORI ITALIANI DI FAMA MONDIALE, TRA CUI ELENA CATTANEO, EDOARDO BONCINELLI, ALBERTO MANTOVANI, GIACOMO RIZZOLATTI, NONCHÉ DAL DIRETTORE DI AIFA LUCA PANI, E DAI PIÙ NOTI E CONOSCIUTI GENETISTI DI PIANTE (MORGANTE, COSTANTINO, MORELLI, DEFEZ E ALTRI) PER FARE NUOVAMENTE CHIAREZZA SUL TEMA DEGLI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI. COSA SI DICE IN QUELLA LETTERA?**

Il testo della lettera è leggibile sul sito Salmone.org ed è un sereno invito alle autorità politiche e istituzionali del Paese a rispettare i fatti, evitando di dire cose non vere in merito alle ragioni per cui in Italia è vietato fare

ricerca sugli ogm e coltivarli. Nel senso che i motivi non sono di certo la prudenza nell’uso di innovazioni che abbiano dimostrato di comportare rischi per la sicurezza alimentare, sanitaria o ambientale. Si tratta di piante che sono coltivate da 17 milioni di agricoltori nel mondo, su una superficie di 180 milioni di ettari. I cittadini nordamericani mangiano alimenti derivati da ogm da due decenni e se interroghiamo la banca dati dei Centers for Disease Control scopriamo che in questi venti anni non c’è stato un solo - dico uno! - caso di intossicazione alimentare o danno sanitario, diretto o indiretto, riconducibile al contatto con piante ogm;

mentre sono migliaia ogni anno i casi di intossicazioni alimentari (sempre certificati dai CDC) riconducibili al consumo di alimenti derivati da agricoltura biologica (organic farming). Per non dire del fatto che sempre in NordAmerica l’impatto ecologico dell’agricoltura, in termini di inquinamento, è stato ridotto grazie all’uso di ogm. E ci sono anche le prove sperimentali, prodotte da decine di laboratori pubblici europei attraverso ricerche finanziate con le nostre tasse, che si tratta di metodi di miglioramento genetico di piante e animali altrettanto sicuri di quelli tradizionali, nel senso che i prodotti così ottenuti sono molto più controllati e moni-

torabili di quelli usati tradizionalmente. Anche circa la loro inutilità o irrilevanza per l'agricoltura italiana, si tratta di una giustificazione non vera, perché l'Italia importa materie prime derivate da ogm, che sono usate perché di qualità superiore e servono ad alimentare la filiera dei prodotti tipici. Il mais o la soia ogm importanti con cui si producono questi mangimi potrebbero essere coltivati anche gli agricoltori italiani, che invece devono svendere il loro mais, ad esempio, per fare biocarburante, dato che il prodotto italiano è di qualità scadente.

**I NUMERI E LE PROVE CONTRO I CAVILLI LEGISLATIVI. E POI LA BUROCRAZIA NAZIONALE CHE PER PARADOSSO INVERTE I RUOLI CON QUELLA EUROPEA DELL'EFSA: UNA BLOCCA, L'ALTRA APPROVA. TORSIONI E RITORSIONI IDEOLOGICHE DI CUI ASSALZOO AVEVA GIÀ ANTICIPATO LE SCORRETTEZZA "GIURIDICA" PRIMA CHE L'EFSA SI PRONUNCIASSE SUL TEMA. MA ALLORA, SECONDO LEI, COSA SERVE AL PAESE ADESSO PER FARE UN SALTO IN AVANTI RISPETTO A QUESTA LOGICA DIVISIVA?**

Servirebbe pragmatismo nell'interesse generale, cioè del Paese. Mentre, purtroppo, il pragmatismo viene praticato a vantaggio esclusivo di interessi particolari, che sono poi quelli dei dirigenti di Coldiretti, e poi di Coop, Eataly, Barilla, Slow Food. Vale a dire di un mercato che si ali-

menta di illusioni e superstizioni e che al momento è conveniente per chi riesce a vendere prodotti falsamente dichiarati migliori e più sostenibili, che interessa dal 3 al 5% della produzione. Vorrei che qualcuno mi spiegasse perché, in Italia, a dettare le regole e a fare i conti nelle case degli agricoltori devono essere delle organizzazioni con interessi privati, come è Coldiretti, o dei cartelli di distribuzione o di preparazione del cibo? Di fatto usano l'argomento ogm - cioè un'innovazione tecnologica che tra una generazione sarà ubiquitaria, per cui a nessuno importerà niente che qualcosa sia ogm o meno, con benefici facilmente prevedibili per tutti - come strumento per fare della pubblicità, affermando scorrettamente che non ci sono tracce di ogm nei prodotti tipici italiani. Quello che sta accadendo è che in questo Paese esiste un cartello di interessi economici che grazie alle protezioni politiche sta spremendo il più possibile profitto qui e ora, facendo pagare di più il cibo e impedendo lo sviluppo dell'agricoltura italiana a livelli complessivamente competitivi, nell'indifferenza generale per il futuro economico e sociale del Paese.

**A PROPOSITO DELLA STAGIONE DI RIFORME CHE SEMBRA PROFILARSI, IN UNA LETTERA ALLA STAMPA FIRMATA DA**

**LEI E DALLA SENATRICE A VITA ELENA CATTANEO E SUCCESSIVAMENTE IN ALTRI INTERVENTI SUI MEDIA AVETE PROPOSTO NUOVI SPUNTI PER IL DIBATTITO E UN'INTERESSANTE IPOTESI A PROPOSITO DEL SENATO CHE VERRÀ. CE LA PUÒ SINTETIZZARE?**

È una proposta nata da discussioni con la senatrice Cattaneo e Armando Massarenti che dirige il supplemento culturale domenicale del Sole24Ore. Guardando a quali sono state le diverse strategie di riforma delle camere alte nel mondo, nei decenni recenti, abbiamo visto che queste puntavano a dare più efficienza alle decisioni politiche creando delle condizioni che migliorassero l'uso delle informazioni e delle conoscenze nei processi di produzione e controllo sul funzionamento delle leggi. Noi pensiamo - e il caso ogm così come diversi altri errori che sono stati fatti lo conferma - che i politici e i funzionari statali sottoutilizzino le conoscenze e le competenze scientifiche e tecniche oggi disponibili per prendere decisioni che promuovano davvero l'interesse generale. Per questo abbiamo proposto che un certo numero di senatori, da 10 a 20 - ma possono essere anche deputati se si pensa che così si otterranno migliori risultati - siano selezionati, oggi si dice "meritocraticamente" per supportare dall'interno il lavoro

di analisi scientifica e tecnica dei problemi su cui le istituzioni si trovano a definire criteri d'azione pubblica. Penso che l'attuale classe politica italiana abbia la responsabilità di trovare soluzioni alte per tirar fuori il Paese dall'impasse economico e sociale in cui si trova. La proposta di un'infusione di competenze nelle istituzioni politiche è anche un modo per cercare di de-ideologizzare e qualificare meglio, anche sul piano dello stile, la discussione politica.

**CONTINUIAMO A LEGGERE SUI MEDIA TUTTO E IL SUO CONTRARIO. LO STUDIO SERALINI, AD ESEMPIO, HA TENUTO BANCO PER MESI, PER POI ESSERE SCONFESSATO DALL'EDITORE CHE LO AVEVA PUBBLICATO. COSA STA PERDENDO L'ITALIA CON LO STOP AGLI OGM E ALLA RICERCA SUGLI OGM?**

Purtroppo sta perdendo molto. Anzi ha già perso moltissimo. Per esempio ha raso al suolo una tradizione di genetica agrar-

ria di rilevanza internazionale, che partendo da Strampelli e passando per Francesco Amato e Giandommaso Scarascia Mugnozza, nella seconda metà degli anni Ottanta era pronta a sfruttare lo straordinario potenziale delle biotecnologie applicate alle piante e al rilancio dell'agricoltura italiana – eventualmente la classe politica fosse stata in grado di cogliere l'opportunità. Dobbiamo ringraziare per questo i ministri delle politiche agricole da Pecoraro Scanio in poi, senza dimenticare Coldiretti, che nonostante la scomparsa di Bonomi non ha smesso di dettare l'agenda della politica agricola ai governi. Uno spettacolo desolante: e poi i politici italiani hanno il coraggio di rivendicare l'autonomia della politica! In Italia esistono le condizioni per far convivere l'agricoltura biologica con quella biotech, come accade per esempio in California con reciproci vantaggi, e soprattutto

con straordinari guadagni di benessere per tutti noi cittadini italiani. Invece si fanno leggi e decreti incostituzionali pur di assecondare superstizioni e interessi privati di una minoranza, si spreca l'occasione di Expo2015, si mette a rischio la sicurezza nel prossimo futuro di accesso ad alimenti economici e a una dieta varia per i dieci milioni italiani che vivono in povertà. ■



## ATTUALITÀ ■ GRUPPO GIOVANI ASSALZOO, IL BILANCIO DELLE ATTIVITÀ È POSITIVO

### INTERVISTA AL PRESIDENTE DEL GGA ALESSANDRO LEONE

di Cosimo Colasanto - Redazione



**Affrontare le sfide dei mercati avendo a disposizione nuove conoscenze e strumenti agili, aggiornando continuamente la “cassetta degli attrezzi” dell’imprenditore con spunti e stimoli. Essere protagonisti e parte attiva dei processi, rafforzare l’identità e il ruolo del manager**

**e costruire percorsi aziendali innovativi, integrati, flessibili. Sono queste le carte vincenti del fare squadra sulle quali il Presidente del Gruppo Giovani Assalzo Alessandro Leone ha voluto puntare in un intenso triennio di attività fatto di incontri formativi e seminari molto apprezzati.**

#### **PRESIDENTE, QUAL È IL BILANCIO DI QUESTI TRE ANNI ALLA GUIDA DEI GIOVANI IMPRENDITORI CHE ADERISCONO AD ASSALZOO?**

Proseguire e ampliare l’ottimo lavoro avviato dal mio predecessore Roberto Pavesi, primo presidente del gruppo, creando continuo interesse per nuove occasioni di incontro è stato un lavoro complesso, ma che ha dato grandi soddisfazioni. Complesso perché il nostro è un gruppo composto da imprenditori e manager che hanno già molte responsabilità aziendali, ma che conservano e manifestano curiosità verso nuovi contenuti e nuove opportunità e sono sempre aperti al confronto. Per questo, dopo il corso di formazione sulla comunicazione, già avviato dal presidente Pavesi, mi è sembrato opportuno rivol-

gere l’attenzione all’impresa e alla sua gestione con un corso sulla “Direzione d’impresa” tenuto da Cegos Italia, un gruppo internazionale leader nella formazione aziendale.

#### **CI PUÒ SINTETIZZARE LE TEMATICHE AFFRONTATE DURANTE GLI INCONTRI?**

Abbiamo cercato di valorizzare gli aspetti principali che riguardano la direzione di impresa: l’organizzazione, lo sviluppo delle reti commerciali e il controllo di gestione, toccando inevitabilmente anche altri argomenti di business e di management. Sono convinto che il corso non abbia deluso le aspettative dei partecipanti, sviluppando gli argomenti in modo pratico e puntuale e cercando di realizzare un modello di formazione che potrà rappresentare un prototipo per

le prossime attività del GGA. Quest’attenzione all’impresa è stato il filo rosso di tutte le attività svolte dal gruppo, compresi i seminari sui mercati e quelli sulle assicurazioni di prodotto e degli impianti. Gli incontri sono stati anche occasioni per confrontarsi, trasferire idee e creare legami. consolidare i rapporti e trascorrere insieme qualche ora di convivialità.

#### **IN QUESTO SENSO MOLTO INTERESSANTE È STATO IL “GEMELLAGGIO” TRA IL GRUPPO GIOVANI ASSALZOO E QUELLO DI ITALMOPA. CI SPIEGA COME È NATO?**

Sono molto soddisfatto della collaborazione intrapresa con i nostri colleghi di Italmopa, anch’essi giovani imprenditori di un settore molto vicino al nostro nelle attività di produzione e che, come il nostro, sta a monte della catena agroalimentare

italiana. Dai seminari organizzati insieme è scaturito un vademecum con pratiche ed utili linee guida sulle assicurazioni che è stato pubblicato dalle rispettive riviste associative. L'idea degli incontri congiunti è nata con lo spirito dello scambio e della collaborazione e sicuramente rappresenta un primo passo per futuri momenti di condivisione, nell'ottica del "fare Sistema".

**BILANCIO MOLTO POSITIVO, QUINDI, MA LA DOMANDA È D'OBBLIGO: PERCHÉ FARE PARTE DI UN'ASSOCIAZIONE IMPRENDITORIALE, OGGI?**

Le motivazioni che stanno alla base della partecipazione di un imprenditore ad un'associazione di categoria sono e devono essere chiare: crescita, condivisione, integrazione e collaborazione. Un'associazione di categoria è costituita da persone che si muovono per raggiungere obiettivi comuni e condivisi, con l'impegno di rappresentare un intero settore. È un lavoro 'duro', volto a rappresentare e tutelare gli interessi dei rispettivi settori e che necessita di una continua attività di relazione con tutti i principali interlocutori Istituzionali. Un gruppo di giovani imprenditori all'interno di un'associazione di categoria dovrebbe concentrarsi sui temi della formazione e sullo sviluppo dello spirito associazionistico, approfondendo tematiche

quotidiane ma rivolgendosi anche ad argomenti di più ampio respiro, che aiutino a prendere coscienza del ruolo del settore di appartenenza. E poi i giovani devono rappresentare uno stimolo creativo per i "senior" dell'associazione.



**DOVE STA ANDANDO LA FILIERA AGROALIMENTARE, QUAL È IL RUOLO DEL MANGIMISTA OGGI E COSA FARE PER GOVERNARE I CAMBIAMENTI?**

L'industria alimentare rappresenta il secondo comparto manifatturiero italiano ed oggi, nonostante la crisi generale e prolungata, è un settore "trainante" anche per altre attività, mosso soprattutto dall'interesse sempre maggiore che i mercati esteri rivolgono ai prodotti "made in Italy" del food. Sia il mercato interno che quello estero riconoscono unanimemente tipicità e qualità ai prodotti alimentari italiani tra i quali carne, salumi, formaggi e

latticini giocano un ruolo predominante.

L'industria mangimistica, a monte del processo di trasformazione nel settore agroalimentare, ha svolto negli anni un indiscutibile ruolo di volano della filiera zootecnica italiana, sostenendo lo sviluppo del set-

tore e contribuendo al successo di questi prodotti. La ricerca continua della qualità e dell'efficienza dei mangimi che produciamo e l'attenzione costante alla qualità del prodotto finale sono oggi i nostri contributi più incisivi nella filiera zootecnica e agroalimentare italiana. Conoscere l'evoluzione dei consumi e della domanda è poi importante per anticipare i trend ma anche per valorizzare ed esaltare gli aspetti nutrizionali dei prodotti a valle della nostra attività, spesso soggetti all'influenza di mode e pregiudizi.

**C'È POI L'OSSERVAZIONE SUL CAMPO. UN MOMENTO PARTICOLARMENTE**

**SIGNIFICATIVO DELL'ATTIVITÀ SOCIALE DEL GGA È STATA LA VISITA PRESSO GLI STABILIMENTI DELLA BÜHLER, IN SVIZZERA. QUALI SONO STATI I RISULTATI DI QUESTO VIAGGIO?**

La visita ha avuto ottimi risultati: primo fra tutti l'aggiornamento sulle innovazioni in ambito tecnologico ed impiantistico che la Bühler stessa ha presentato e che poi abbiamo potuto osservare dal vivo visitando due mangimifici svizzeri. Altrettanto interessante è stato poi approfondire le possibilità offerte dalla scuola di tecnica mangimistica e molitoria annessa alla Bühler e affiancata ad un laboratorio per le esercitazioni sulle macchine, scuola che si presenta come alto momento formativo per tutte le figure coinvolte in mangimificio sia a livello gestionale che produttivo. Assalzo ha da poco avviato con la scuola di tecnica mangimistica di Bühler delle collaborazioni che rappresentano sicuramente delle ottime opportunità per le aziende associate.

**QUALI SARANNO LE LINEE CHE ISPIRERANNO LA PROGRAMMAZIONE DELLE PROSSIME ATTIVITÀ?**

Dopo aver approfondito i temi dell'efficienza legata strettamente alla nostra attività, sarebbe opportuno rivolgerci ad argomenti che trattano il nostro settore con visione più ampia e articolata, e che in questi anni

abbiamo sfiorato, per esempio il tema delle filiere alimentari di cui facciamo parte e della sostenibilità delle produzioni zootecniche, ma anche quello attuale della nuova PAC, che darà un nuovo profilo all'agricoltura e alla zootecnia italiana ed europea dei prossimi anni.

Non credo che il tempo che rimane al mio incarico sia sufficiente per sviluppare tutto

questo ma sarà un piacere tenere queste idee come testimone da passare al mio successore, al quale auguro in ogni caso di vivere un'esperienza intensa e importante come sono stati per me questi anni di presidenza del Gruppo Giovani di Assalzo. ■

**Formazione Direzione d'Impresa  
CEGOS – Corso “Ready to Go”**

1° modulo: Visione, Strategia, Tattica”+ “Execution;

2° modulo: Mercati, Sviluppo delle Reti commerciali e Sistemi di compensation;  
Gestione economico finanziaria: Finanza e Controllo di gestione

3° modulo: I principi di Franklin Covey; Visione strategica, Business Innovation, Modello organizzativo ed economico;  
Costruzione del Business Plan.

**Assicurazioni degli impianti e dei prodotti**

Seminario ASSALZO/ITALMOPA: “Assicurazioni all'interno degli stabilimenti industriali”

Seminario ASSALZO/ITALMOPA: “Assicurazioni di prodotto”

Relatori: avv.ti Brancalion e Scarpa dello Studio legale Porto4 e dott. Filippo Sainz di Schinasi  
Insurance Brokers Spa

**Mercati**

Seminario – Il mercato dei cereali nel mondo Relatore: Dr Silvio Pellati – Pellati informa

Seminario – Il mercato dei prodotti alimentari di origine animale  
Relatore: Dr Luigi Pelliccia – Federalimentare

**Tecnica mangimistica**

Innovazione sulle tecnologie: presentazione e visita  
dello stabilimento della Bühler ad Uzwil-Svizzera.

di Nadia Comerci - Redazione

**C'è un settore nella filiera agroalimentare che ha tutte le carte in regola per tornare a crescere. Nonostante l'alta qualità delle produzioni, la serietà dei controlli, i valori nutrizionali di assoluta eccellenza, la carne bovina italiana è un segmento zootecnico che ha dovuto camminare negli ultimi anni sui carboni ardenti: la crisi economica, quella dei consumi, un “clima”**

**di pregiudizio alimentare. Quel periodo non è ancora alle spalle, ma qualche luce si fa strada. Il consumo nazionale di carne bovina nel periodo 2011-2012 ha registrato un lieve calo in termini di acquisto medio per famiglia (-1.4% in complesso) e di frequenza di acquisto (-3.2%). Nel 2013 i consumi di carne bovina sembrano essersi ripresi malgrado il perdurare della crisi.**



### **Tagli di valore per le famiglie**

“Questa ripresa è certamente dovuta a strategie messe in atto dalla grande distribuzione che hanno portato un lieve abbassamento dei prezzi dei tagli meno pregiati - spiega **Manolo Cappelloni** dell'Associazione Italiana Allevatori (Aia) - che ha spinto verso una ripresa dei consumi. La promozione e la valorizzazione dei tagli del quarto anteriore, meno pregiati rispetto a quelli del quarto posteriore per le caratteristiche di consistenza, fibrosità e tenerezza, ma sicuramente non per le altre caratteristiche organolettiche, come sapidità, aspetto e valore nutritivo, hanno garantito al settore delle carni rosse di non subire un forte tracollo”. I tagli meno nobili hanno subito

una seconda vita e “sebbene risultino più duri e difficili da cucinare, sono comunque di elevato valore nutrizionale - afferma l'esperto -, quindi, in un periodo di difficoltà economiche delle famiglie italiane, costituiscono una valida e nobile fonte di proteine animali”.

Il carrello degli italiani si è ristretto, ma è aumentata la sensibilità nei confronti degli aspetti nutrizionali, come dimostrano i sondaggi di marketing. Le produzioni zootecniche sono pronte alla sfida? “Le etichette della carne non risultano sempre facili da leggere - ammette Cappelloni -. Spesso le informazioni obbligatorie sono riportate in forma di codici che risultano poco utili al consumatore”. Esperienze significative si fanno

avanti, con i consorzi di qualità che “offrono spesso una garanzia della trasparenza e della tracciabilità delle carni commercializzate fornendo in etichetta molte informazioni aggiuntive e di facile lettura. Inoltre, sapere che le carni sono state prodotte all'interno di una filiera - sottolinea l'esperto dell'Aia -, permette al consumatore di informarsi non solo sul luogo di nascita e sull'allevamento dell'animale, ma spesso anche sulle modalità di alimentazione e di tenuta degli animali, nonché informazioni relative alla sua permanenza in stalla”.

### **Far muovere l'esperienza e non gli animali**

Tracciabilità, disciplinari e marchi di produzione, filiere locali e

circuiti brevi rivestono un ruolo chiave nell'ambito della riqualificazione della carne bovina, "come nel caso del 'Consorzio Carni Qualità Piemonte' - ricorda Cappelloni -, che è riuscito a garantire la massima tutela qualitativa della carne costituendo una rete tra tutti gli operatori della filiera rendendoli contemporaneamente strumento di qualificazione, promozione e controllo".

I processi produttivi legati ai prodotti di origine zootecnica sono fortemente interconnessi: ogni fase produttiva ha un impatto sul prodotto destinato al consumatore finale. Una garanzia, piuttosto che un limite. "Il legame territoriale tra le diverse fasi produttive - aggiunge - rende verificabile l'output di ciascuna fase e consente di ridurre il numero dei pericoli che hanno impatto diretto sulla sicurezza alimentare. Pensiamo al solo trasporto, del vivo o del morto, e a quanto tale processo 'senza valore aggiunto' possa in realtà impattare sulla qualità del prodotto e sulla sua sicurezza". Un lungo trasporto del vivo incide sul benessere dell'animale trasportato e direttamente sulla qualità della carne dopo la macellazione. "Il mantenimento della catena del freddo, fattore critico lungo tutto il processo, quanto è più rischioso se le varie fasi sono dislocate su diversi territori? - domanda Cappelloni

-. E consideriamo inoltre quando sia auspicabile un sistema in grado di applicare fino in fondo i benefici dei sistemi di tracciabilità, obbligatori per legge, ma che spesso sono lontani dallo loro ratio più profonda che è quella di poter risolvere le cause di potenziali rischi sulla sicurezza alimentare e innescare processi di miglioramento continuo?". La qualità dei prodotti zootecnici nasce in allevamento: "Pensiamo al ruolo fondamentale dell'alimentazione - dice ancora l'esperto - e allora perché si possano innescare processi virtuosi tra i diversi anelli della filiera senz'altro gli anelli devono essere il più vicini possibile e condividere la medesima filosofia produttiva".

### **L'allevatore italiano è Doc**

L'allevatore italiano si contraddistingue per la sua elevata professionalità e specializzazione che lo rende all'avanguardia e altamente competitivo nei confronti dei suoi colleghi europei. "La costante presenza in allevamento - afferma il rappresentante dell'Aia -, l'interesse a produrre prodotti di elevata qualità e l'attenzione nei confronti delle esigenze degli animali, lo pongono come principale garante della sicurezza alimentare e della qualità dei prodotti". Eppure, fare allevamento oggi è sempre più complicato. "Attualmente la produzione di carne

non è remunerativa a causa degli elevati costi di allevamento. Le principali difficoltà che gli allevatori debbono affrontare quotidianamente sono riconducibili alla difficoltà nel reperire animali da ristallo, elevati costi di acquisto degli animali, costi delle materie prime in continua crescita e prezzo della carne praticamente bloccato da oltre venti anni". Tutti questi fattori incidono negativamente sulla produzione di carne bovina e sulla redditività dell'allevamento del bovino da carne che nel corso degli ultimi anni è calato di oltre il 7%. "La carenza strutturale della produzione di carne nazionale rende indispensabile l'approvvigionamento estero di carne" e questo meccanismo perverso fa sì, continua Cappelloni, che "il patrimonio nazionale di biodiversità rappresentato dalle risorse genetiche animali presenti sul territorio - aggiunge - è molto spesso minacciato dal rischio di erosione genetica o estinzione a causa della scarse capacità di remunerazione che queste razze assicurano agli allevatori. Esistono alcune realtà regionali che dimostrano come le razze italiane specializzate nella produzione di carne siano comunque in grado di garantire produzioni di ottime qualità organolettiche e, soprattutto, di assicurare una buona remunerazione all'allevatore se opportunamente valorizzate". ■

### **Quanto costa allevare in Italia?**

Dai 265,76 € per 100 kg di peso vivo delle razze Charolais e Limousine in Veneto ai 327,24 € per 100 kg negli allevamenti di vitelloni piemontesi. Nella media inferiore i capi Blonde d'Acquaine che hanno un costo medio pari 273,99 €/100 kg. Sono i prezzi medi per la produzione di vitellone negli allevamenti di ingrasso italiani rilevati nell'indagine 2012 dell'Osservatorio economico Ismea. Il rapporto ha preso in esame un campione costituito da 27 aziende, di cui 14 localizzate in Veneto e 13 in Piemonte. Nel caso degli allevamenti specializzati prevalentemente nell'ingrasso di vitelloni Charolais e Limousine, il prezzo alla vendita rilevato è stato di 1.746 € a capo e copre il 92% del costo totale per bovino venduto. "Il ricavo è sufficiente a coprire i costi diretti, ma solo parte del lavoro - si legge nel rapporto Ismea -. Il prezzo alla vendita è inoltre insufficiente a remunerare il capitale investito in allevamento". I margini netti si riducono all'82% nel caso degli allevamenti di vitelloni piemontesi di più piccola dimensione. (n.c.)



# 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<sup>®</sup>) 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

# RICERCA ■ “LA FARMACOVIGILANZA VETERINARIA”

a cura Assalzo

**Il 3 aprile scorso si è tenuta a Bologna una Giornata di formazione sulla Farmacovigilanza Veterinaria, organizzata in collaborazione con il CREAA (Centro di Referenza Nazionale per la Sorveglianza e il Controllo degli Alimenti per gli Animali).**

Le ripetute richieste da parte degli Associati di dar seguito al primo incontro organizzato dal Ministero della Salute nel giugno 2013 (“La Farmacovigilanza e il DDPS”), accompagnate dalla necessità per le Persone Qualificate responsabili della Farmacovigilanza all’interno delle Aziende di dimostrare una formazione continua e permanente, hanno spinto l’Associazione ad organizzare questo evento, accreditato ECM, cui hanno partecipato gli operatori interessati alla tematica.

La Giornata si è aperta con una Tavola Rotonda dal titolo “La scheda di segnalazione a 360°”, seguita poi, nel pomeriggio, da una sessione tecnica, di interesse specifico delle Aziende titolari di AIC (Autorizzazione all’Immissione in Commercio). La prima relatrice della Tavola Rotonda è stata la **Dott.ssa E. Rignonat** (FNOVI – Gruppo Farmaco), che ha chiarito cosa si intende per farmacovigilanza e quale è il modo corretto di compilazione della scheda di segnalazione, anche con esempi

pratici, sottolineando l’importanza dello strumento per avere sul mercato medicinali di qualità, sicuri ed efficaci e per riqualificare la professionalità del Medico Veterinario. Infatti, quando il Veterinario verifica sul campo la non corrispondenza fra la pratica clinica e quanto riportato sul foglietto illustrativo di un medicinale veterinario, deve mettere in atto il suo sapere (la conoscenza), il suo saper fare (la conoscenza applicata) ed arrivare al saper essere (la professione intellettuale). Il numero di segnalazioni nel nostro Paese è irrisorio se confrontato con gli altri Paesi UE a zootecnia avanzata, tanto è vero che la Francia, sede del centro europeo di analisi dei dati di farmacovigilanza, non ha considerato l’Italia nella valutazione dei dati dal 2005 al 2011. Per stimolare questa attività il Gruppo di lavoro Farmaco FNOVI risponde anche a quesiti relativi alle segnalazioni di Farmacovigilanza.

Nel secondo intervento, la **D.ssa R. Barbero** (Centro Regionale Farmacovigilanza Piemonte) ha illustrato le attività del Centro Regionale di Farmacovigilanza del Piemonte. I Centri Regionali hanno il compito di esaminare le schede di segnalazione pervenute. Terminata la valutazione secondo il sistema accettato dall’UE al fine di un approccio armonizzato fra i diversi Paesi

■ **Giornata di Formazione Assalzo - Assalzo entra più approfonditamente nelle tematiche riguardanti il medicinale veterinario.**

ed effettuata la validazione, le schede vengono trasmesse al Ministero della Salute, informando le Autorità periferiche qualora scaturiscano, a seguito della valutazione, rischi per la salute pubblica o per la salute degli animali. Al Centro risultano pervenute fino ad ora 236 segnalazioni di reazioni avverse e fra queste le più numerose sono quelle pervenute a seguito della vaccinazione per la Blue Tongue (Febbre catarrale dei Ruminanti) e la comparsa di diatesi emorragica nel vitello neonato. Solo con la valutazione approfondita di queste segnalazioni è stato possibile correlare l’uso del vaccino con la comparsa della patologia e richiedere all’Azienda titolare dell’AIC di apportare le opportune modifiche sugli stampati.

La rappresentante del Ministero D.ssa Rita Quondam Giandomenico (Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari, Ufficio IV) ha spiegato come funziona il sistema italiano di farmacovigilanza veterinaria e il suo scopo. Il Ministero, quale fulcro, deve regolamentare sul territorio nazionale un sistema efficace ed efficiente per la raccolta e la valutazione di tutte le informazioni utili per la sorveglianza dei medicinali (reazioni avverse negli animali e nell’uomo, mancanza di efficacia, uso

improprio, validità dei tempi di sospensione, problemi per l'ambiente), nonché procedere ad una valutazione rischio/beneficio sull'utilizzo dei farmaci stessi, il tutto all'interno di un consolidato sistema europeo. Il numero di segnalazioni in Italia è andato aumentando anno per anno, nel 2013 sono risultate 301 a fronte di 19 nel 2000. La maggior parte riguardano animali da compagnia, seguite da quelle sui bovini ed su altre specie di animali da reddito. Un nulla (1%) rispetto ad altri Paesi, quali Francia (39%), Regno Unito (21%), Germania (17%) e Spagna (8%). A seguito della valutazione, il Ministero può sospendere o revocare una AIC, introdurre norme restrittive, richiedere ulteriori studi di sorveglianza post-marketing.

Infine ha fatto il suo intervento il **Dr. F. Meliotta** in qualità di QPPV (Persona Qualificata della Farmacovigilanza - Fatro S.p.A.), descrivendo nel dettaglio l'esperienza all'interno dell'Azienda farmaceutica. Quando arriva una segnalazione, nella maggior parte dei casi da parte dell'Autorità Competente (34,3%), dei Veterinari (27,1%) e dei Distributori (22,9%), il responsabile la completa nelle parti essenziali, qualora non presenti, e la invia a tutte le Direzioni aziendali interessate. Viene effettuata una indagine interna, con verifica del

lotto interessato, del riassunto delle caratteristiche, degli eventuali altri titolari AIC coinvolti e dell'impatto che può avere questa segnalazione sul rapporto rischio/beneficio; viene anche effettuata una indagine esterna per integrare i requisiti minimi, per approfondire il caso e per il follow up, così da poter valutare al meglio la possibile correlazione di causalità fra farmaco ed evento avverso. L'esperienza aziendale dimostra una estrema varietà delle situazioni, con conseguente modifica delle procedure interne, una scarsa armonizzazione fra le Autorità Competenti nei diversi Paesi e, in ultima analisi, un eccesso di attività (contrattualistica, formazione, rapporti periodici) non proporzionale al numero di segnalazioni ricevute.

Al termine delle relazioni è stato dato ampio spazio alla discussione, consentendo di evidenziare diversi aspetti che meriterebbero di essere ulteriormente approfonditi. La sessione tecnica pomeridiana ha visto l'intervento dei rappresentanti del Ministero della Salute, che hanno approfondito gli aspetti normativi, di controllo e di ispezione.

La **D.ssa Rita Quondam Giandomenico** (Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari, Ufficio IV) ha parlato

della rete nazionale ed europea ed ha aggiornato l'auditore sulle novità regolatorie. Qualora un DDPS (Descrizione dettagliata del Sistema di Farmacovigilanza) sia già stato valutato per un medicinale autorizzato, e solo per la procedura decentrata, è sufficiente presentare una dichiarazione, al fine di evitare ripetute valutazioni di uno stesso documento. La valutazione effettuata da una Autorità deve essere condivisa dalle altre, con la sincronizzazione della presentazione dei rapporti periodici per garantire che i medicinali con lo stesso principio attivo seguano lo stesso schema di presentazione dei rapporti periodici presso tutte le Autorità nazionali europee. Gli Stati membri si avvalgono della rete informatizzata Eudravigilance veterinaria per lo scambio, l'elaborazione e la valutazione delle informazioni utilizzando una stessa terminologia riconosciuta a livello internazionale.

A seguire il **Dr. V. Donini** (Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari, Ufficio V) ha spiegato quali sono i compiti dell'Ispettorato di Buona Pratica di Farmacovigilanza Veterinaria. Le ispezioni vengono effettuate per assicurarsi che all'interno dell'Azienda farmaceutica sia stato implementato un sistema di raccolta, gestione e trasmis-

sione dei dati di farmacovigilanza in locali dedicati, in accordo con la normativa in vigore. Il Ministero ha iniziato le ispezioni nel 2010, inviando ai titolari di AIC un questionario preliminare da compilare per fornire la descrizione del sistema interno e cominciando un training di formazione per i futuri Ispettori. Le ispezioni possono essere di routine o mirate (su specifica segnalazione) e vengono effettuate presso tutti i titolari di AIC che in qualche modo gestiscono una attività di farmacovigilanza in Italia; al termine viene redatto un rapporto e non una certificazione di idoneità, contrariamente a quanto si verifica in seguito alle ispezioni delle Officine. Nell'ultimo intervento della giornata, la D.ssa Quondam e il **Dr. Donini** hanno spiegato la filosofia alla base del DDPS e la sua corretta compilazione. Il DDPS deve riportare una panoramica del sistema implementato dall'Azienda, con elencati gli

argomenti di tutte le procedure, in modo da garantire le Autorità sulla sua efficacia. Il DDPS deve essere presente nell'Azienda e deve riportare la dichiarazione d'incarico della QPPV, un suo Curriculum vitae con la job description, specificando i ruoli e le responsabilità, e la procedura di back up per gestire le procedure di farmacovigilanza in caso di sua assenza. È fondamentale la descrizione delle principali unità organizzative coinvolte nella Farmacovigilanza e l'elenco delle attività svolte da ciascuna delle unità descritte, con tutti i diagrammi di flusso che delineano come vengono gestite le segnalazioni dall'entrata all'uscita. Le procedure devono essere scritte e chiare, così come deve essere riportato un elenco dei principali database utilizzati con una descrizione del loro funzionamento. Vanno delineati i rapporti con altre organizzazioni, gli accordi di co-marketing e i contratti di at-

tività di farmacovigilanza, deve essere documentato il sistema di formazione del personale e deve essere riportata una breve descrizione del quality management system.

### CONCLUSIONI

La giornata, che ha riscosso un notevole interesse, nel chiarire molti aspetti sull'argomento e nel fornire una visione complessiva del problema, ha messo anche in evidenza le molte criticità che questo sistema ancora presenta. Infatti, nonostante sia un obbligo di legge e di coscienza, la farmacovigilanza in Italia non viene ancora considerata attività di routine, pur rappresentando uno strumento di qualificazione finalizzato ad un miglioramento degli strumenti terapeutici e alla tutela della salute pubblica e degli animali. ■



**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](http://www.buhlergroup.com).

Bühler S.p.A., 20090 Segrate (Milano), Italia, T 02 70311 1, F 02 70311 444  
[buhler.milan@buhlergroup.com](mailto:buhler.milan@buhlergroup.com), [www.buhlergroup.com](http://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.

Innovations for a better world.

**BUHLER**

# ZOOTECNIA, CON IL GIRASOLE INTESTINO IN SALUTE A BASSO PREZZO

di Silvia Soligon - Redazione



Legato al nostro territorio, è decisamente meno costoso rispetto ad altri ingredienti della mangimistica, ma oltre al portafoglio dell'azienda protegge anche la salute intestinale degli erbivori. A spiegarci i vantaggi dell'uso del girasole nell'alimentazione animale è Giacomo Biagi, professore associato presso il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna.



**PROFESSOR BIAGI, PER QUALE MOTIVO IL GIRASOLE È UN BUON INGREDIENTE PER L'ALIMENTAZIONE ANIMALE?**

Il girasole, nelle diverse forme in cui è reperibile sul mercato, rappresenta un buon alimento per diverse categorie di animali da reddito. La farina di girasole, derivante dalla estrazione meccanica e mediante solventi dell'olio, è caratterizzata da un buon tenore proteico, in genere compreso tra il 30 ed il 40%, a seconda che i semi vengano decorticati o meno. Evidentemente, la decorticazione contribuisce a ridurre significativamente il contenuto in fibra della farina di girasole, sebbene la presenza di fibra nei prodotti derivanti dal girasole sia comunque più elevata di quella che caratterizza altre fonti proteiche, come ad esempio la soia. Inoltre, il girasole, rispetto alla soia, rappresenta un alimento maggiormente legato al nostro territorio e, a prescindere dalla provenienza, è decisamente meno costoso.

**QUALI SONO I VANTAGGI NUTRIZIONALI DI QUESTA SCELTA?**

I semi del girasole, a differenza di altre oleaginose impiegate come fonti proteiche in campo zootecnico, non contengono fattori antinutrizionali che ne rendano necessario il trattamento termico e che possano compromettere lo stato di salute o le prestazioni produttive degli animali a cui vengono somministrati. Dal punto di vista nutrizionale, e della composizione aminoacidica della proteina in particolar modo, il girasole è particolarmente ricco di aminoacidi solforati (e invece povero di lisina), per cui ben si presta ad essere associato ad alimenti poveri di tali aminoacidi. Inoltre, per il suo contenuto in fibra, la farina di girasole rappresenta un ottimo alimento per animali quali i ruminanti e i conigli, per i quali non è solo una buona fonte proteica ma anche un alimento capace di contribuire al benessere dell'apparato gastrointestinale.

**IL GIRASOLE È PARTICOLARMENTE INDICATO PER L'ALIMENTAZIONE DI ALCUNE SPECIE?**

Il girasole si presta molto bene ad essere impiegato nell'alimentazione di animali ad attitudine erbivora, come ruminanti e conigli. Nei suini, il girasole può essere impiegato senza particolari controindicazioni nelle scrofe e nei suini in fase di finissaggio; viceversa, l'alto tenore in fibra ne riduce le possibilità di impiego nei suinetti. Per lo stesso motivo, in campo avicolo, il girasole è più spesso impiegato nell'alimentazione delle galline ovaiole che in quella di broiler e tacchini. Alcuni studi sono stati condotti anche nel settore dell'acquacoltura, dove la farina di girasole decorticata potrebbe almeno parzialmente sostituire la farina di pesce, con una notevole riduzione dei costi di alimentazione. I risultati ottenuti sono incoraggianti, soprattutto in pesci, quali la tilapia e la carpa, ad attitudine non carnivora.

**CI SONO RISULTI POSITIVI PER LA SALUTE DEGLI ANIMALE IN UN'ALIMENTAZIONE RICCA DI GIRASOLE?**

L'elevato contenuto in fibra lo rende un alimento sano per tutti gli animali ad attitudine erbivora che potrebbero soffrire di turbe o di vere e proprie patologie a carico dell'apparato digerente qualora dovessero ricevere una dieta povera di fibra. Per lo stesso motivo, la farina di girasole è indicata nell'alimentazione di animali dai fabbisogni energetici moderati, come le scrofe durante la gravidanza. Tra l'altro, proprio nelle scrofe, la fibra insolubile di cui il girasole è ricco può svolgere un importante ruolo profilattico nei confronti della costipazione intestinale.

**A LIVELLO DI CARNI L'INTRODUZIONE DEL GIRASOLE NELLA MANGIMISTICA PORTA A VANTAGGI QUALITATIVI?**

In linea di massima, l'impiego di semi, panelli o farine di girasole non influenza la qualità del-

la carne dei ruminanti né in senso negativo né tantomeno in senso positivo. Lo stesso vale per quanto riguarda gli effetti del girasole sulla carne di suini o polli da carne se vengono usate farine disoleate. Viceversa, l'eventuale impiego negli

otecnico. Un vantaggio che il girasole può avere rispetto alla soia è quello di essere in genere non geneticamente modificato e dunque impiegabile nell'alimentazione degli animali allevati in modo biologico (ricordando però che, in Europa, se-



animali monogastrici di semi integrali o panelli ad alto tenore lipidico di girasole potrebbe influenzare la qualità dei grassi corporei dell'animale, aumentando in essi la presenza di acido linoleico, e modificandone sia le caratteristiche organolettiche che la conservabilità (l'acido linoleico, in quanto polinsaturo, aumenta la tendenza all'irrancidimento dei grassi). Proprio perché l'olio di girasole è ricco di acido linoleico, l'impiego nell'alimentazione dei ruminanti di panelli o semi integrali di girasole può favorire l'aumento della concentrazione dei coniugati dell'acido linoleico (CLA), di cui l'acido linoleico è precursore, sia nella carne che nel latte, con possibili ricadute positive sulla salute del consumatore.

#### **QUALI SONO LE PROSPETTIVE DEL GIRASOLE IN AMBITO MANGIMISTICO E ZOOTECNICO?**

Le prospettive dipendono essenzialmente dal costo del girasole rispetto alla soia e alle altre fonti proteiche maggiormente impiegate in campo zo-

otecnico. Un vantaggio che il girasole può avere rispetto alla soia è quello di essere in genere non geneticamente modificato e dunque impiegabile nell'alimentazione degli animali allevati in modo biologico (ricordando però che, in Europa, secondo quanto previsto dal Regolamento CE . 834 del 2007, negli allevamenti biologici non sono utilizzabili le farine disoleate mediante l'impiego di solventi). ■

di Vittorio Maria Moretti e Mauro Vasconi

Tipicamente gli allevamenti di organismi acquatici si suddividono in intensivi, semi-intensivi ed estensivi sulla base del grado di intervento umano nella loro gestione, che cresce progressivamente passando dagli allevamenti estensivi a quelli intensivi. Tale intervento è quantificabile sostanzialmente con l'apporto di alimento dall'esterno, con la rimozione dei cataboliti e con l'apporto di ossigeno all'acqua di allevamento.

In Italia l'acquacoltura, con i suoi 800 impianti e circa 15.000 addetti, contribuisce a circa il 50% della produzione ittica nazionale con una quantità di circa 230.000 t di prodotto. Si allevano principalmente molluschi (116.000 t mitili e 42.000 t vongole), trote (41.000 t), branzini e orate (rispettivamente 9800 e 9600 t), anguille (1400 t), storioni (1350 t), carpe e altri ciprinidi (750 t) pesci gatto (550 t) e altre specie (sarago, tonno, cefalo, luccio, salmerino, 7000 t in totale).

Le conoscenze sui fabbisogni alimentari delle specie ittiche allevate, sulla formulazione dei mangimi, sulla gestione dei mangimi in allevamento negli ultimi decenni sono state incessantemente approfondite, sebbene non abbiano ancora raggiunto i livelli delle altre specie di interesse zootecnico. Nell'alimentazione del pesce si è partiti molti decenni fa con l'utilizzo di alimenti crudi e sottoprodotti dell'industria di trasformazione, fino ad arrivare ai giorni nostri con mangimi completi estrusi prodotti con materie prime di pregio ed elevatissima tecnologia. Notevole attenzione si è poi data agli aspetti gestionali di distribuzione del mangime ed alle tematiche ambientali, nel tentativo di ridurre al massimo gli sprechi di materia organica, l'inquinamento e l'eutrofizzazione delle acque.

L'alimentazione degli organismi acquatici allevati in sistemi intensivi ha subito un'evoluzione negli ultimi cinquant'anni che ha notevolmente contribuito ad aumentare la produttività dell'ac-

■ Scuola di Specializzazione in Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati - Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzioni animale e la sicurezza alimentare; Università degli Studi di Milano

quacoltura a livello mondiale. All'inizio degli anni '60 si utilizzavano scarti della lavorazione del pesce, oppure pesce intero tal quale per alimentare pesci ittiofagi. Questa pratica però era poco efficiente, in quanto produceva una gran quantità di scarti che inquinava notevolmente l'acqua, rendendo quindi impossibile aumentare la densità di pesce allevato. La pratica dell'utilizzo di pesce foraggio per alimentare il pesce allevato è inoltre molto rischiosa dal punto di vista sanitario, in quanto si introducono nell'ambiente di allevamento numerosi organismi potenzialmente patogeni.

La tappa successiva verso l'ottimizzazione delle tecniche di alimentazione per i pesci è stata l'utilizzo di pastoni, creati partendo da ingredienti stabili, quali farine di pesce, farine vegetali e olii di pesce. L'alimento umido viene tutt'ora utilizzato con profitto nell'allevamento tradizionale italiano delle anguille. All'alimento umido è seguito l'alimento pellettato, che offriva il vantaggio di poter essere prodotto e stoccato in azienda, oppure poteva essere acquistato da azienda mangimistiche che cominciarono quindi a formulare delle diete ottimizzando la loro composizione in base sia alla specie allevata, sia alla taglia dei pesci stessi.

L'ultima evoluzione nella mangimistica per l'acquacoltura è stata l'introduzione dell'estrusione, avvenuta intorno alla fine degli anni '80. Questa tecnica di produzione ha apportato due grossi vantaggi. Il primo consiste nel poter scegliere il grado di galleggiamento dell'alimento, agendo sulla densità dell'estruso. Ciò consente oggi di avere a disposizione mangimi galleggianti, affondanti o semiaffondanti. Infatti il comportamento dell'alimento nella colonna d'acqua è un aspetto molto importante per assecondare le attitudini alimentari di diverse specie ittiche. Il secondo vantaggio portato dal processo di estrusione



utilizzare le proteine e i grassi come fonte energetica. Una dieta che riesce a fornire l'energia necessaria al metabolismo del pesce tramite i lipidi consente di risparmiare la proteina, che verrà quindi utilizzata più per l'accrescimento che come fonte energetica. Utilizzare meno proteine per scopi energetici è importante sia per avere diete meno costose, visto il costo che le farine di pesce presentano, sia per produrre meno scarti azotati in acqua, in quanto l'utilizzo degli aminoacidi come fonte energetica determina la liberazione in acqua di una maggior quantità di ammoniaca da parte del pesce.

L'acquacoltura è il settore zootecnico a più rapida espansione a livello mondiale. Il suo tasso di crescita negli ultimi decenni è stato dell'8% su base annuale. Nel 2013 per la prima volta nella storia vi è stato il sorpasso sulla carne bovina, con la produzione di 66 milioni di tonnellate di prodotti di acquacoltura contro le 63 di carne bovina (Earth Policy Institute, Washington). L'espansione del settore è stata molto rapida negli ultimi decenni, producendo come effetto una sempre maggiore richiesta di materie prime per produrre alimenti per pesci, e nello specifico farine e oli derivati dal pesce. Questi due ingredienti derivano per lo più dalla lavorazione di piccoli pesci pelagici pescati e non destinati al consumo diretto da parte dell'uomo. Solo una parte marginale delle farine e oli di pesce utilizzati nella formulazione dei mangimi derivano dalla lavorazione degli scarti del pesce destinato al consumo umano. La FAO ha stimato che nel 2009 la pesca ha fornito circa 90 milioni di tonnellate di prodotto, di cui circa 20 milioni di tonnellate sono state utilizzate per la produzione di farine e oli di pesce.

La risorsa ittica con cui si ricavano queste materie prime è sottoposta quindi a una forte pressione di pesca e gli stock ittici sono in contrazione a livello mondiale, con la conseguenza che il prezzo



riguarda la possibilità di aumentare notevolmente la percentuale lipidica del mangime, grazie alla sua porosità. Ciò ha portato alla formulazione di diete ad elevata energia, contenenti fino al 30-35% di lipidi.

La quantità di lipidi contenuti in un mangime per acquacoltura riveste grande importanza per l'utilizzo delle sostanze nutritive da parte degli organismi acquatici allevati. I pesci, soprattutto le specie carnivore, ovvero quelle maggiormente allevate in Europa, presentano una scarsa capacità digestiva verso i carboidrati. Essi prediligono

di queste materie prime è in costante aumento. Inoltre la quantità disponibile sul mercato non è in grado di crescere con gli stessi ritmi che sta avendo la domanda mondiale, considerando che queste materie prime vengono usate anche per alimentare specie zootecniche terrestri, quali gli avicoli e i suini, e sono largamente utilizzate anche nella formulazione delle diete per gli animali da compagnia. Da tutte queste considerazioni deriva la sempre maggiore necessità di formulare delle diete equilibrate per pesci che utilizzino delle fonti proteiche e lipidiche di origine vegetale, e quindi potenzialmente rinnovabili nel breve periodo, per alimentare il pesce allevato. La ricerca ha dimostrato che in molte specie ittiche una sostituzione parziale della farina di pesce con altre farine di origine vegetale non comporta una riduzione significativa dell'accrescimento del pesce e della sua capacità di digerire e convertire l'alimento in masse muscolari. Anche per quanto riguarda la componente lipidica si è evidenziata la possibilità di sostituire una parte di olio di pesce con oli di origine vegetale, senza grosse differenze di performances.

La sostituzione degli oli e farine di pesce con prodotti di altra origine è stata anche necessaria per risolvere il problema di sostenibilità che emerge osservando il rapporto tra la quantità di pesce utilizzato per la formulazione delle diete e la quantità di pesce allevato prodotto. Questo rapporto, che gli angosassoni chiamano "fish in fish out", era molto sfavorevole in passato, in quanto alcune produzioni ittiche utilizzavano fino a 5 kg di pesce pescato per produrre 1 kg di pesce allevato. Ora, grazie ai progressi della mangimistica, tale rapporto si è ridotto per tutte le specie allevate, anche per quelle strettamente carnivore. Ad esempio al giorno d'oggi un salmone allevato è in grado di crescere in maniera più veloce, ingerendo meno pesce per la sua alimentazione rispetto ad un esemplare della stessa specie selvatico.

Grazie alla selezione genetica dei pesci allevati e alla formulazione di alimenti sempre più correttamente bilanciati il settore dell'acquacoltura è in grado di fornire indici di conversione alimentare altamente efficienti, i migliori tra tutti gli animali zootecnici. Per alcune specie si è arrivati a indici inferiori a 1, ovvero occorre meno di un kg di mangime, che ha una sostanza secca superiore al 95%, per la crescita di un kg dell'animale. ■



# ECONOMIA ■ I PRINCIPALI PATRIMONI ZOOTECNICI IN ITALIA NEL 2013

di Bruno Massoli - Statistico

La disponibilità delle stime delle consistenze nazionali dei principali allevamenti italiani (bovini, bufalini, suini, ovini, caprini e equini) con riferimento al 1° dicembre 2013 consente di presentare un aggiornamento informativo su una componente della offerta nazionale di carni e contemporaneamente uno spaccato di un settore che da anni si trova in marcate situazioni di difficoltà. Al riguardo, si ricorda che le stime delle consistenze annuali in questione sono ottenute con una rilevazione basata su un campione di circa 9.000 aziende allevatrici operative in tutte le regioni e province autonome, selezionate su un universo di circa 250.000 aziende zootecniche. A partire dal 2009 tale indagine viene regolarmente effettuata in attuazione del Regolamento (CE) N. 1165/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 relativo alle statistiche sul bestiame e sulla carne e che abroga le Direttive del Consiglio 93/23/CEE, 93/24/CEE e 93/25/CEE.

## I patrimoni bovini e bufalini

Nel 2013 il patrimonio nazionale di bovini risulta aumentato dell'1,8% rispetto all'anno precedente, attestandosi a 5.847.000 capi. Tale incremento è il risultato di aumenti per tutte le macro-categorie di bovini. Nel dettaglio, i bovini di età inferiore a 1 anno, con 1.609.000 capi registrano un significativo incremento del 5,6% rispetto al 2011 e di un punto percentuale in ordine di importanza nel patrimonio bovino nazionale del 2012 (dal 26,5% al 27,5%). All'interno di tale macro-categoria tutte le categorie si attribuiscono incrementi più o meno significativi, ad eccezione, ed in particolare i vitelli - femmine non destinati al macello (da 726 mila a 717 mila capi, pari al -1,2%). Da evidenziare il marcato aumento dei vitelli - maschi passati da 355 mila a 408 mila capi (+14,9%). Molto più contenuto l'incremento per i bovini da 1 a meno di 2 anni complessivamente considerati

(da 1.365.000 a 1.375.000 capi, pari al +0,7%) con aumenti generalizzati per tutte le categorie di pertinenza. Pressoché invariata la consistenza dei bovini di 2 anni e più che registra un incremento di appena lo 0,3% rispetto al 2012 (da 2.855.000 a 2.863.000 capi), quale saldo, tuttavia, tra diminuzioni dello 0,2% attribuibile ai bovini-femmine. ed in particolare alla categoria complessiva delle vacche (da 2.238.000 a 2.193.000 capi, pari al -2,0%) e l'aumento delle manze e giovenche (+7,4%).

E' appena il caso di accennare al numero di vacche da latte (1.862.000 capi), rimasto pressoché invariato rispetto al 2012 (+0,3%). Al contrario, all'interno dei bovini di 2 anni e più, aumentati complessivamente di 134 mila capi (+4,9%) soltanto femmine (manze e giovenche - da macello e le altre vacche (da carne e/o lavoro) calano lievemente rispettivamente di 18 mila capi (-24,7%) e 9 mila capi (-2,3%). Da evidenziare che l'incremento complessivamente registrato da tale macro-categoria fa aumentare la sua importanza nel patrimonio complessivo di 3,6 punti percentuali (da 46,1% a 49,7%).

Dinamica costantemente crescente per gli allevamenti bufalini, che nel 2013 registrano un aumento marcato 54 mila capi (+15,4%), attestandosi a 403 mila capi, quale risultato finale di aumenti sia per le bufale (da 212 mila a 241 mila capi, pari al +13,8%) sia per gli "altri bufalini" (+ 25 mila capi, pari al +17,9%).

## OVINI E CAPRINI

Gli ovini con 7,2 milioni di capi si attribuiscono nel 2013 un incremento di 166 mila capi (+2,4%), maggiormente rappresentato dagli "altri" ovini, diversi dalle pecore (+140 mila capi, pari al +19,5%). Dinamica analoga per i caprini, aumentati di 84 mila capi (+9,4%), prevalentemente nel numero di capre ed caprette montate (+8,4%).

**CONSISTENZE DI BESTIAME PER SPECIE E CATEGORIE (numero di capi in migliaia)**

SPECIE E CATEGORIE	2012	2013	Var. % 2013/2012
<b>BOVINI</b>	5.743	5.847	1,8
<b>Bovini di meno di 1 anno</b>	1.523	1.609	5,6
a) destinati ad essere macellati come vitelli	442	484	9,5
b) altri (da ingrasso e da riproduzione)	1.081	1.125	4,1
<b>Bovini da 1 anno e meno di 2 anni</b>	1.365	1.375	0,7
a) maschi	516	520	0,8
b) femmine	849	855	0,7
<b>BUFALINI</b>	349	403	15,4
<b>Altri</b>	157	179	14
<b>Bufale</b>	212	241	13,8
<b>SPECIE E CATEGORIE</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>Var. % 2013/2012</b>
<b>SUINI</b>	8.662	8.562	-1,2
<b>Lattonzoli di peso inferiore a Kg 20</b>	1.407	1.450	3,1
<b>Suini da Kg 20 a Kg 50 esclusi</b>	1.526	1.546	1,3
<b>Suini da ingrasso</b>	5.075	4.943	-2,6
<b>Suini da riproduzione</b>	654	623	-4,7
<b>OVINI</b>	7.016	7.182	2,4
<b>Pecore ed agnelle montate</b>	6.297	6.323	0,4
<b>Bovini di 2 anni e più</b>	2.855	2.863	0,3
<b>Altri</b>	719	859	19,5
a) maschi (manzi, buoi e tori)	76	89	17,1
<b>CAPRINI</b>	892	976	9,4
b) femmine	2.779	2.774	-0,2
<b>Capre e caprette montate</b>	735	797	8,4
<b>EQUINI</b>	456	457	0,2
<b>Altri bufalini (compresi i vitelli bufalini)</b>	137	162	17,9

**EQUINI**

Con un incremento di appena 1.000 capi (+0,2%) nel 2013 si conferma ulteriormente la dinamica positiva iniziata dal 2005 del patrimonio equino, che, pertanto, risulterebbe ammontare a 457 mila capi. Tale aumento è il saldo di incrementi per asini e muli, che complessivamente aumentano di 3 mila, in parte attenuato dalla flessione per 2.000 cavalli, attestatisi a 394 mila capi.

**SUINI**

In controtendenza con gli andamenti su indicati, il patrimonio suino con 8,6 milioni di capi risulterebbe lievemente diminuito rispetto al 2012 (- circa 100 mila capi, pari al -1,2%), quale risul-

tato di dinamiche differenziate registrate per le macro-categorie relative ai suini di peso inferiore a 50 chilogrammi, ed in particolare quelli di peso inferiore a 20 chilogrammi (lattonzoli) attestatisi a 1.450.000 capi (+3,1%) ed i suini da 20 a 49 kg (+ 20 mila capi pari a +1,3%), negativamente controbilanciati dalle flessioni per i suini di peso di 50 chilogrammi ed oltre (calati complessivamente da 5.729.000 a 5.566.000 capi, pari a -2,8%), all'interno dei quali sono i suini da ingrasso con 4.943.000 capi ad attribuirsi in assoluto il decremento maggiore (-132 mila capi, pari a -2,6%), mentre quelli da riproduzione (scrofe e verri) registrerebbero una diminuzione di consistenza di appena 31 mila capi (-4,7%). ■

### Trend decennale delle consistenze nazionali di bovini e bufalini, ovini, caprini, equini e suini (numero di capi in migliaia)

ANNI	BOVINI	BUFALINI	OVINI	CAPRINI	EQUINI	SUINI
2004	6.305	210	8.106	978	307	8.972
2005	6.252	205	7.954	946	309	9.200
2006	6.117	231	8.227	955	318	9.281
2007	6.283	294	8.237	920	350	9.273
2008	6.179	307	8.175	957	369	9.252
2009	6.103	344	8.013	961	386	9.157
2010	5.832	365	7.900	983	420	9.321
2011	5.898	354	7.943	960	424	9.351
2012	5.743	349	7.016	892	456	8.662
2013	5.847	403	7.182	976	457	8.562

■ Fonte: Istat

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](http://www.perten.it)**

# LEGISLAZIONE ■ SEMINARIO ASSALZOO

a cura di Assalzo

■ **Mangimi: approfondimenti e novità normative**  
(Regione Emilia-Romagna – Bologna)

Si è tenuto a Bologna, lo scorso 8 maggio u.s. con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, il Seminario Assalzo nel corso del quale sono stati approfonditi alcuni quadri normativi e sono state presentate le novità su cui sta lavorando la Commissione europea. La **Dott.ssa L. Pallaroni** (Assalzo) e il **Dott. F. Bonicelli** (Regione Emilia Romagna) hanno moderato l'incontro, suddiviso in un'ampia sessione normativa nella quale sono stati forniti aggiornamenti legislativi relativi al monitoraggio obbligatorio della diossina, ai risultati preliminari dell'ultima ispezione del FVO, al campionamento sui mangimi e le nuove proposte in merito all'alimentazione animale e una sessione pomeridiana focalizzata sulle soluzioni innovative per il controllo dei mangimi.

## **Regolamento igiene, monitoraggio obbligatorio della diossina e FVO**

Il primo approfondimento della giornata, relativo al Regolamento UE n. 225/2012 che ha istituito il monitoraggio obbligatorio della diossina, è stato analizzato grazie a tre relazioni.

Con il **Dott. P. Bondioli** - INNOVHUB - Stazione Sperimentale oli e grassi, esperto nazionale dei processi produttivi correlati ad oli e grassi, sono stati analizzati i diversi processi industriali soprattutto del settore oleochimica e del biodiesel che sono

alla base di alcuni prodotti che vengono utilizzati in alimentazione animale e che ricadono nel campo di applicazione del suddetto Regolamento. Per ciascuno dei prodotti (es. gli oli acidi da raffinazione chimica e gli oli acidi da raffinazione fisica, le lecitine, i grassi animali, gli oli di pesce, gli acidi grassi idrogenati, saponi di calcio degli acidi grassi, gli oli esterificati/ mono e digliceridi) è stata fatta una disamina mettendo in risalto le diverse caratteristiche e potenziali problematiche.

A seguire la **Dott.ssa S. Paduano** (Ministero della Salute) ha presentato i contenuti della nota esplicativa concernente l'applicazione del Regolamento UE n. 225/2012, sottolineando le criticità emerse in un anno di applicazione della norma e chiarite nella nota, quali, a titolo esemplificativo, il concetto di raffinazione, l'esclusione dei prodotti derivati da oli raffinati dal monitoraggio o l'identificazione di quali siano gli oli recuperati dalle industrie alimentari. Infine il **Dott. C. Cicero** ha riportato quanto emerso nel corso dell'ispezione dell'FVO tenutasi a febbraio (18-27) per la verifica dell'implementazione delle disposizioni introdotte dalla norma in merito alla diossina. La bozza preliminare del rapporto della missione evidenzia da un lato, quale punti di forza, la conoscenza del Regolamento e

la consapevolezza dei compiti dimostrata dai funzionari oltre all'utilizzo di database avanzati, dall'altro che il sistema dei controlli è ancora in fase di sviluppo e alcune pratiche non sono ancora applicate in modo uniforme sul territorio nazionale. Gli ispettori hanno individuato 5 raccomandazioni per le autorità sanitarie competenti.

## **In discussione in Europa**



La giornata è continuata con l'esposizione del rappresentante di DG SANCO, **Dott.ssa M. Ponghelli**, che ha fornito gli ultimi aggiornamenti sulle proposte in discussione in merito alla legislazione sull'alimentazione animale. In particolare, la discussione è stata centrata sul Codice di Buone Pratiche di Etichettatura, che finalmente si sta avviando ad una conclusione, sebbene sia ancora in essere la discussione sulle allegazioni (claims), sulla revisione del Catalogo delle materie prime, la discussione sulle nuove fonti proteiche con particolare riferimento all'utilizzo di insetti, tematica in corso di approfondimento poiché



presenta sfaccettature ben più complicate che il semplice profilo nutrizionale.

Per quanto riguarda gli additivi, sono stati valutati il 28% dei pareri EFSA sui dossier ricevuti, enorme il lavoro che si prospetta sugli aromi. Si auspica che la valutazione si concluda entro il 2015 e a breve verranno ritirati gli additivi ancora presenti nella parte II del Registro. In discussione al prossimo Comitato Permanente l'etichettatura degli additivi considerati come "preparati", discussione che dovrebbe portare alla modifica del Regolamento CE n. 1831/2003 e quindi sono previsti tempi lunghi.

Altro aspetto centrale dell'attività di DG SANCO è correlata alla micotossine, con particolare riguardo alla problematica dell'aflatossina nel mais a seguito delle problematiche riscontrate sul raccolto 2012. Sono in discussione per le sostanze indesiderabili due Linee guida, una sulla gestione dei prodotti contaminati da aflatossina (argomento su cui è stato programmato anche un evento in ambito Expo2015), la seconda finalizzata a favorire una applicazione uniforme della raccolta dati su T-2 e HT-2 come previsto dalla Raccomandazione 2013/165/UE.

A breve saranno apportate modifiche minori alla direttiva sulle sostanze indesiderabili (Ambro-

sia), nonché una discussione sui limiti per l'endosulfan, il mercurio, i nitriti e i limiti previsti per i coccidiostatici.

Infine, la Dott.ssa Ponghellini, ha ricordato che dal 2011 la Commissione ha avviato un piano di azione quinquennale di controllo (7 aree chiave di intervento e 12 azioni concrete) in riferimento all'uso responsabile degli antimicrobici in medicina umana e in medicina veterinaria come strategia di conservazione dell'efficacia degli antimicrobici. Tale progetto è stato integrato da una politica legislativa che vede la revisione della Direttiva sui medicinali veterinari e sui mangimi medicati, che avranno entrambi la forma giuridica del Regolamento.

Per quanto riguarda la bozza di proposta sulla nuova normativa sui mangimi medicati, premesso che qualsiasi anticipazione è fine a se stessa, considerato che il documento è ancora in discussione e dovrà essere discusso a livello politico - Parlamento Europeo e Consiglio - e quindi è passibile di ampie modifiche, sono stati riportati alcuni principi: autorizzazione nell'ambito del Regolamento sull'igiene dei mangimi, possibilità di autorizzazione sia per la produzione industriale che per gli allevatori, obbligo di prescrizione per la consegna dei mangimi medicati, divieto di uso profilattico del mangime medicato, necessità di

effettuare la diagnosi, introduzione delle tolleranze per il titolo del principio attivo utilizzato, gestione del carry-over.

La sessione normativa si è conclusa con l'intervento della **Dott.ssa R. Onori** (Istituto Superiore di Sanità), che ha approfondito le novità introdotte dal Regolamento UE n. 691/2013 alle procedure di campionamento ufficiale. Nella presentazione sono stati sottolineati i requisiti quantitativi per il numero di campioni elementari, ove emerge la possibilità, in casi eccezionali, di usare un metodo alternativo purché chiaramente descritto e documentato; le diverse casistiche per il controllo delle sostanze o dei prodotti distribuiti in modo uniforme (alimenti liquidi alla rinfusa, alimenti in confezioni, dei formellati solidi alla rinfusa o mattonelle di sali minerali, dei foraggi grossolani, nelle materie prime per gli alimenti per gli animali), per quest'ultimi, ci si concentrerà sul controllo delle aflatossine, della segale cornuta, di altre micotossine e impurità botaniche nocive e sul controllo della contaminazione crociata da un costituente, incluso il materiale geneticamente modificato o da una sostanza non distribuita in modo uniforme. Inoltre ci si è soffermato sui requisiti quantitativi per i campioni globali, in particolare per l'analisi degli OGM e sui requi-

Nuovo da Suomen Rehu

# progut<sup>®</sup>

## RUMEN

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



**Miglioratore delle fermentazioni  
ruminali scientificamente provato**

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

Distributore:



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





siti quantitativi per i campioni finali e su quelle metodiche di campionamento per i lotti molto grandi immagazzinati o trasportati con modalità che non permettono il prelievo di campioni dall'intero lotto. Attualmente è in fase di finalizzazione una Linea guida DG SANCO per l'applicazione delle disposizioni introdotte dal regolamento ove si segnala la parte relativa al campionamento ufficiale dei mangimi (allegato VIII). Il seminario si è concluso con la

sessione pomeridiana focalizzata su tre proposte innovative strettamente correlate a processi strettamente correlati con la produzione. In particolare sono stati presentati un campionatore automatico (Freeray Srl), un sistema di screening per la quantificazione rapida dell'aflatossina (Starecotronics Srl) ed un sistema per la misurazione dell'omogeneità e del carry-over (MTSE GmbH). Alla giornata hanno partecipato oltre 100 persone appartenenti

sia al settore privato che a quello pubblico, che hanno seguito con interesse il seminario, che purtroppo si è protratto oltre all'orario previsto, diminuendo il valore della sessione dell'Innovazione nel corso della quale sono state presentate interessanti proposte innovative. ■



di Luciano Di Via – Avvocato



Il **“Made in”** esprime l’origine c.d. “commerciale” di una merce: è l’elemento materiale che identifica il paese di fabbricazione di ciascun prodotto, lo accompagna nella fase di commercializzazione e, specie negli ultimi anni, costituisce un fattore di importante caratterizzazione e differenziazione dei prodotti alimentari nel confronto concorrenziale sul mercato.

Nel tempo, diversi fattori hanno influito sull’attribuzione del “Made in”. Le scelte di delocalizzazione produttiva operate dalle aziende hanno, infatti, determinato una frammentazione su scala globale del processo produttivo con conseguente moltiplicazione del numero di Paesi nei quali avvengono le lavorazioni che contribuiscono alla realizzazione del prodotto finito. Parallelamente, la sempre maggiore efficienza dei mezzi di trasporto e la progressiva riduzione delle barriere tariffarie negli scambi internazionali ha aumentato la possibilità delle aziende di approvvigionarsi di materie prime in Paesi terzi, anche e soprattutto extra UE, a costi ridotti.

La definizione del Paese di origine di un bene si basa sulle disposizioni comunitarie in materia di origine non preferenziale della merce.

Tali disposizioni sono contenute nel c.d. Codice Doganale Comunitario<sup>1</sup> (“CDC”) che individua due criteri: (i) il criterio c.d. “delle merci interamente ottenute”, applicabile a quei prodotti per i quali il processo di lavorazione sia avvenuto in

un singolo Paese, ed (ii) il criterio c.d. “dell’ultima lavorazione o trasformazione sostanziale”. In virtù del primo criterio devono ritenersi originarie di un determinato Paese le merci ivi interamente ottenute mentre il secondo è applicabile a quelle merci alla cui produzione abbiano contribuito effettivamente due o più Paesi. Ebbene, in tale ultimo caso, la merce è da considerarsi originaria del Paese in cui “ha subito l’ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un’impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione”. Secondo quanto affermato dalla Corte di Giustizia Europea, si configura una trasformazione sostanziale “solo qualora il prodotto che ne risulta abbia composizione e proprietà specifiche che non possedeva prima di essere sottoposto a tale trasformazione o lavorazione”<sup>2</sup>.

A livello nazionale, la disciplina del “Made in” è stata indirizzata verso due distinti obiettivi: da una parte, la tutela contro il c.d. “Italian sounding”, ovvero il fenomeno di contraffazione imitativa che, mediante l’utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano, falsamente, l’Italia, favorisce la commercializzazione di prodotti non effettivamente riconducibili al nostro Paese e, dall’altra, verso la promozione dell’utilizzo di materie prime alimentari di origine italiana.

Quanto al primo ordine di finalità, il Decreto legge 135/2009<sup>3</sup> ha introdotto nel nostro ordinamento due distinte e nuove violazioni in materia di indicazione del Paese di origine del prodotto: una punita penalmente e l’altra sanzionata in via amministrativa pecuniaria. Si è inteso sanzionare penalmente chiunque faccia uso di un’indicazione di vendita che presenti il prodotto come interamente realizzato in Italia<sup>4</sup> quando il disegno, la progettazione, la lavorazione ed



# Pensato per il successo



[www.rovimixbetacarotene.com](http://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](mailto:ldvfeed.segrate@dsm.com)  
[www.dsmnutritionalproducts.com](http://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.

il confezionamento non fossero stati compiuti esclusivamente sul territorio italiano. Viene invece sanzionato con un'ammenda pecuniaria chi utilizzi il marchio con modalità tali da indurre il consumatore a ritenere che il prodotto sia di origine italiana senza che lo stesso sia accompagnato da indicazioni precise ed evidenti, o comunque sufficienti ad evitare qualsiasi fraintendimento del consumatore, sull'effettiva origine o provenienza estera di tale prodotto.

Per quanto riguarda la promozione dell'utilizzo di materie prime alimentari nazionali, il quadro normativo è meno omogeneo e non appare coerente rispetto ai principi generali che l'appartenenza all'Unione Europea impone al nostro ordinamento. Nel dettaglio, lasciando in disparte la normativa specifica sull'olio d'oliva, l'art. 4 della Legge del 3 febbraio 2011, n. 4, recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" impone l'obbligo di riportare nell'etichettatura dei prodotti alimentari, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109<sup>5</sup>, e successive modificazioni, anche l'indicazione del luogo di origine o di provenienza, prevedendo per i prodotti trasformati l'indicazione non solo del luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale, ma anche del luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti. Tale disposizione, tuttavia, non è ancora applicabile in quanto, per la sua attuazione, necessita di decreti interministeriali non ancora emanati.

Ciononostante, è evidente che essa contrasta con i principi comunitari in materia di libera circolazione delle merci nel mercato interno dell'Unione Europea. Di conseguenza, qualora alla norma fosse data attuazione, è prevedibile che la Commissione Europea avvierà una procedura d'infrazione contro l'Italia, per violazione delle norme comunitarie sulla libera circolazione delle merci, così come anticipato dalla stessa Commissione nella lettera del 25 gennaio 2011 dei Commissari Dalli e Ciolos al Ministro Galan. ■



<sup>1</sup>Regolamento (CE) n. 450/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 aprile 2008 come da ultimo modificato dal Regolamento (UE) N. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 ottobre 2013 che istituisce il codice doganale dell'Unione.

<sup>2</sup>Corte di Giustizia Europea, sentenza del 26/01/1977, causa n. 49/76

<sup>3</sup>In particolare articolo 16, rubricato "Made in Italy e prodotti interamente italiani".

<sup>4</sup>"100% made in Italy", "100% Italia", "tutto italiano"

<sup>5</sup>Di attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

di Claudio Perrella - Avvocato



Come noto i contratti-tipo GAFTA, FOSFA ed INCOGRAIN contengono una clausola compromissoria che deferisce ad arbitrato la risoluzione di ogni contenzioso nascente dal contratto, e che costituisce senza dubbio uno degli elementi distintivi di tali contratti. Il richiamo alla clausola compromissoria, oltre al vincolo di affidare agli arbitri la risoluzione dei contenziosi, spesso implica anche un ulteriore obbligo, ossia la rinuncia a rivolgersi all'autorità giudiziaria del proprio paese (per esempio per richiedere la concessione di un sequestro conservativo ai danni della controparte) fino al momento in cui non venga emesso il lodo arbitrale che definisce il contenzioso. Tale previsione è contenuta in una clausola che viene tradizionalmente definita nel diritto inglese come Scott Avery Clause.<sup>1</sup>

Va però segnalata una differenza significativa tra i contratti GAFTA e FOSFA: nei primi la clausola è stata negli anni recenti modificata, ammettendo espressamente la possibilità di chiedere un sequestro conservativo (o un provvedimento analogo che serva a tutelare il credito) prima dell'inizio o in pendenza del procedimento arbitrale; il limite invece esiste tuttora per i contratti FOSFA, come confermato anche in tempi molto recenti.<sup>2</sup>

Il regolamento arbitrale di ciascuna associazione indica i termini entro i quali promuovere l'arbitrato.

Tali termini (che sono stati più volte ritoccati nel corso degli anni) possono essere molto brevi; il principio seguito è che termini esigui trovano applicazione per reclami aventi ad oggetto la qualità della merce ed il rispetto delle specifiche contrattuali, mentre un lasso di tempo più esteso (di regola un anno) viene invece riconosciuto per contenziosi di natura diversa (in particolare il risarcimento del danno da default).

La brevità dei termini entro i quali dare inizio all'arbitrato nei contenziosi di natura qualitativa si spiega alla luce del fatto che analisi e controlli vanno eseguiti con rapidità per essere effettivamente rappresentativi, e soprattutto laddove si contesti uno stato precario della merce

ogni ritardo è suscettibile di alterare in modo sostanziale il quadro probatorio.

Un elemento controverso e spesso fonte di contenziosi è il potere attribuito agli arbitri di ammettere arbitrati promossi con ritardo. Le Arbitration Rules di GAFTA e FOSFA stabiliscono in particolare che la parte che non rispetta il termine previsto per dare inizio all'arbitrato può chiedere che gli arbitri ammettano comunque il reclamo.

Di regola gli arbitri esercitano tale potere qualora la parte reclamante dimostra che il ritardo è dovuto ad un elemento fortuito o una causa di forza maggiore, o il ritardo è molto contenuto, e non arreca di fatto alcun pregiudizio per la parte convenuta.<sup>3</sup>

Va tenuto presente tuttavia che è sempre opportuno muoversi con la massima tempestività, senza confidare sulla possibilità di beneficiare di una proroga, la cui concessione non può mai darsi per scontata.

Sotto questo profilo è emblematico un caso recente<sup>2</sup> relativo ad un contenzioso sorto a seguito della accertata contaminazione di un carico di olio di semi di girasole di origine ucraina, con contratto che richiamava le condizioni FOSFA 54.

Parte acquirente ha rilevato con notevole ritardo (rispetto alla scadenza di 120 giorni prevista nelle FOSFA Rules) l'esisten-

za di una contaminazione ed ha dato avvio al procedimento arbitrale cinque mesi dopo aver accertato che la merce era gravemente fuori specifica.

Gli arbitri FOSFA - e successivamente la Commercial Court alla quale era stata richiesta la concessione di una extension ai sensi della Section 12 dell'Arbitration Act 1996 - hanno respinto la richiesta di rimessione in termini, evidenziando che parte acquirente non aveva offerto alcuna ragionevole spiegazione per giustificare il ritardo maturato.

E' previsto il termine massimo di un anno entro il quale la parte che ha dato inizio all'arbitrato deve dare impulso alla procedura, termine decorso il quale la parte perde il diritto di agire ed il procedimento si estingue. Per evitare tale (grave) conseguenza è prevista la possibilità di rinnovare la presentazione del reclamo entro 30 giorni dalla scadenza del termine annuale. Anche in tal caso occorre agire con tempestività, ed in caso di eventuali ritardi gli arbitri spesso operano una valutazione fondata sull'accertamento del danno che per la parte resisten-

te deriva dall'eventuale ritardo. Questo è stato ad esempio il criterio seguito in un caso<sup>5</sup> nel quale il Board of Appeal della FOSFA, in relazione ad un contenzioso per controspallie pari a circa 5,5 milioni di dollari, ha ammesso il reclamo pur essendo decorso il termine annuale sul presupposto che parte resi-



stente "could show absolutely no prejudice suffered by reason of Bunge's failure to send them a renewal of claim notice".

Un caso recentissimo<sup>6</sup> ha confermato nuovamente la gravità delle conseguenze che possono sorgere dal mancato rispetto dei termini previsti nei regolamenti arbitrali.

Il contenzioso aveva ad oggetto i danni da inadempimento nascenti dalla mancata esecuzione di un contratto di vendita di grano di origine Ucraina.

Parte acquirente aveva nomina-

to il proprio arbitro, e ne aveva dato comunicazione ai venditori il 1 dicembre 2006, ma aveva preferito in seguito sospendere il procedimento, ed aveva per anni rinnovato le comunicazioni di avvio dell'arbitrato.

Il primo rinnovo era avvenuto il 2 novembre 2007 (nel rispetto dei 30 giorni dalla prima nomina degli arbitri), in seguito le comunicazioni erano state trasmesse il 31 ottobre 2008, il 30 ottobre 2009 ed il 22 ottobre 2010, e dunque tutte entro 30 giorni dalla precedente comunicazione, ma tutte premature rispetto al termine di 30 giorni calcolato tenendo conto della originaria nomina del 1 dicembre 2006.

Il Board of Appeal della GAFTA ha ritenuto che tali comunicazioni fossero inefficaci, in quanto trasmesse senza rispettare il termine prescritto, con una pronuncia di particolare severità ed ispirata ad estremo formalismo (poiché ha dichiarato la inefficacia di comunicazioni di rinnovo trasmesse non oltre il termine prescritto, bensì qualche giorno prima del periodo di 30 giorni stabilito nei regolamenti). ■

<sup>1</sup>Mantovani c. Carapelli (1980); Glencore v. Agros (1999).

<sup>2</sup>In tempi recenti B v S (2011) EWHC 691 (Comm).

<sup>3</sup>Comdel Commodities Ltd v Siporex Trade SA (1990).

<sup>4</sup>SOS Corporacion Alimentaria SA and another v Inercor Trade SA (2010) EWHC 162 (Comm).

<sup>5</sup>Gulf Import & Export Co v. Bunge (2009).

<sup>6</sup>Bunge SA v. Nibulon Trading BV (2013) EWHC 3936 (Comm).

di Raimondo Cubadda, Presidente Onorario AISTEC



**L'orzo (*Hordeum vulgare* L.) rappresenta uno dei cereali più importanti utilizzati dall'uomo, preceduto solo dal frumento, riso e mais. La produzione mondiale si aggira intorno a 140 milioni di ton. L'Europa è il maggiore produttore seguita dall'Asia. La sua origine è antichissima. Studi archeobotanici datano a 8000-7800 anni prima di Cristo l'addomesticazione dei cereali e l'orzo è stato fra i primi cereali coltivati. Le iniziali aree di produzione vengono individuate nella Mezzaluna Fertile, tra il Tigri e l'Eufrate.**

#### **Cereale con "radici" antiche**

Per molti secoli dopo l'addomesticazione, l'orzo è stato il cereale più coltivato nel Medio Oriente e nel mondo allora conosciuto, soppiantato dal frumento in tempi storicamente a noi più vicini. L'adattabilità ai climi più svariati, le ridotte esigenze idriche, le minori necessità in termini di fertilità del suolo rispetto al frumento, mais e riso consentono un areale di coltivazione molto vasto, dalle regioni umide dell'Europa al Sud America e alle aree aride dell'Africa e dell'Asia.

Rispetto alla forma e fertilità della spiga, l'orzo si differenzia in distico e polistico. I primi sono caratterizzati da semi più grossi, di alta qualità, utilizzati soprattutto nella produzione della birra mentre i secondi sono distinti in orzi tetrastici (a quattro file) ed esastici (a sei file). A seconda

della varietà è inoltre possibile distinguere orzi vestiti che conservano le glume aderenti alla cariosside, da orzi nudi che perdono le glume dopo la trebbiatura.

Quantunque l'orzo sia stato in passato uno dei cereali più usati come alimento, attualmente circa il 60% è destinato all'alimentazione animale (maiale, bovini da latte e da carne e altre specie) per il resto il 30% va alla produzione di malto da birra, il 7% è reimpiegato come semente e solo il 3% viene utilizzato come cibo per l'uomo, principalmente come orzo perlato. Tuttavia, in certe parti dell'Asia e del Nord Africa, l'orzo continua ad essere uno dei maggiori cereali nella dieta dell'uomo.

#### **Il ruolo dei beta-glucani**

Nell'alimentazione del suino, dove l'orzo trova una tradizionale, larga utilizzazione, il suo impiego come unico cereale è generalmente sconsigliato e il suo uso limitato a percentuali inferiori al 30% in associazione, ad esempio, con il mais. Ciò in quanto l'elevata percentuale di fibra grezza riduce il valore energetico della razione. L'alto contenuto, inoltre, di  $\beta$ -glucani accresce la viscosità del contenuto intestinale contribuendo a ridurre ulteriormente il valore nutritivo della dieta. Dal punto di vista chimico, i  $\beta$ -glucani sono dei polisaccaridi formati da catene lineari di unità di





glucosio legate con legame glucosidico  $\beta$ -1-3 e  $\beta$ -1-4 e nell'orzo sono componenti delle pareti cellulari dell'endosperma amilifero. Essi sono indigeribili dai monogastrici e nell'uomo si sono dimostrati particolarmente attivi nell'abbassamento del colesterolo del sangue e nella prevenzione del diabete. Secondo autori americani il contenuto di  $\beta$ -glucani varia dal 3 al 7%. Nella collezione mondiale di orzi conservati presso l'Istituto del Germoplasma di Bari sono stati trovati valori che vanno da un minimo del 1,8 % ad un massimo del 6,0% su s.s. Tale variabilità dipende dalle condizioni ambientali e dalla cultivar quantunque l'influenza del genotipo pare sia preminente. Gli altri maggiori componenti della fibra sono rappresentati da arabilosani, cellulosa e lignina. Quest'ultimi sono massimamente concentrati nelle glume. I livelli di cellulosa sono dell'ordine del 4,1-4,8% negli orzi vestiti mentre in quelli nudi scendono a valori del 2,0-2,9%.

#### **Identikit dell'orzo: aminoacidi e fibre**

L'amido è il maggiore componente (intorno al 58%), zuccheri, lipidi e sali minerali sono in media uguali o inferiori al 3%. Il tenore in proteine è largamente variabile con un intervallo dal 7% al 25%. Mediamente viene indicato un valore del 12%. Le proteine sono composti azotati ad alto peso molecolare i cui componenti di base sono gli aminoacidi, raggruppati a formare peptidi. Nella cariosside dell'orzo le proteine sono costituite da diverse frazioni con funzione metabolica o strutturale e sono composte da 18 aminoacidi. Parimenti ad altri cereali, la qualità proteica (intesa come quantità e bilanciamento tra gli aminoacidi essenziali e non essenziali) non è del tutto adeguata. Gli aminoacidi essenziali sono quelli che non possono essere sintetizzati da un sistema metabolico animale e pertanto debbono essere introdotti con gli alimenti. A seconda della specie sono ritenuti essenziali da 8 a 11 aminoacidi. Quello che si trova in minore quantità rispetto al

fabbisogno viene definito "limitante". Nell'orzo il primo aminoacido limitante è la lisina, il secondo la treonina seguiti dalla metionina e triptofano. Il contenuto in lisina sebbene insufficiente è tuttavia mediamente superiore a quello del mais con il quale l'orzo spesso si accompagna nella razione degli animali ed in particolare del suino. Per migliorare pertanto l'efficienza proteica della razione è necessario integrarla con gli aminoacidi carenti, soprattutto lisina, fino al raggiungimento del fabbisogno richiesto dall'animale. Come fatto cenno in precedenza, l'orzo, soprattutto quello vestito, ha un alto contenuto in fibra. Ciò ne limita l'utilizzazione quale unica fonte amidacea nel soddisfacimento del fabbisogno energetico dei monogastrici, come il maiale. Negli orzi nudi e particolarmente in quelli decorticati, si riscontra un notevole abbassamento della fibra grezza e di conseguenza un significativo miglioramento del valore energetico. Un ulteriore miglioramento in tal senso si consegue con il fiocco d'orzo decorticato. Secondo alcuni dati di letteratura nel fiocco decorticato il valore di fibra grezza passa rispetto al prodotto crudo non decorticato da 4,60 a 1,00, l'ED (Kcal/Kg) da 3070 a 3760, l'EN (Kcal/Kg) da 2280 a 2880, le proteine da 11,3 a 12,2, la lisina da 0,38 a 0,42 % sul tal quale.

L'orzo ha una grande variabilità genetica e ciò consente l'intervento di una selezione mirata ad obiettivi specifici come la costituzione di nuove varietà a basso tenore in  $\beta$ -glucani, ridotti livelli di fibra e più alta digeribilità dell'amido. Tali nuove varietà potrebbero consentire di incrementare nella dieta del suino e di altre specie la percentuale di orzo a scapito del mais. La coltura di quest'ultimo, come è noto, comporta forti consumi idrici che nel futuro potrebbero essere non del tutto sostenibili. La disponibilità di maggiori quantità di orzo di queste nuove varietà potrebbe rappresentare una soluzione al problema sopraccennato. ■

# PET-CARE ■ LA DIETA PER I GATTI, COME CAMBIA QUANDO L'ETÀ AVANZA?

di Nadia Comerci - Redazione

RISPONDE MONICA ISABELLA CUTRIGNELLI,  
DOCENTE DI “NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE  
ANIMALE”



Il tempo passa anche per i nostri piccoli amici a quattro zampe, che, come noi, devono modificare la loro dieta per restare in forma. All'età di circa otto anni, infatti, i gatti perdono il caratteristico vigore giovanile e devono seguire un'alimentazione equilibrata per scongiurare il rischio di sviluppare patologie croniche. Tocca a noi, pertanto, fare in modo che la vecchiaia non ne indebolisca salute e costituzione, modificandone, dal punto di vista qualitativo piuttosto che quantitativo, le abitudini alimentari. In particolare, per evitare lo sviluppo di obesità o cachessia (stato di deperimento organico, caratterizzato da estrema magrezza, riduzione delle masse muscolari e assottigliamento della cute), dobbiamo assicurarci che assumano sempre un corretto apporto di sostanze minerali, acidi grassi, aminoacidi essenziali, sostanze antiossidanti, fibre solubili e insolubili. A spiegarcelo è la professoressa **Monica Isabella Cutrignelli**, docente di "Nutrizione e alimentazione animale" presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli Federico II, alla quale abbiamo chiesto come possiamo prenderci cura dei nostri animali domestici in questa delicata fase della loro vita.

#### **PROFESSORSA CUTRIGNELLI, A CHE ETÀ UN GATTO DIVENTA ANZIANO?**

Il processo d'invecchiamento nel gatto, come nelle altre specie animali è progressivo per cui non è facile definire una precisa età oltre la quale considerare un soggetto anziano. L'invecchiamento consta di una serie di cambiamenti irreversibili che possono determinare un insieme di patologie connesse all'età, quali problemi dentari, insufficienza renale, patologie delle basse vie urinarie, neoplasie, obesità, diabete e fenomeni artrici. Tendenzialmente i gatti di età superiore o uguale agli otto anni possono essere considerati "maturi", "senescenti" o "geriatrici" in funzione

delle loro condizioni generali. Infatti, lo stato di salute influenza le condizioni generali che non sempre riflettono esattamente l'età anagrafica del gatto: ad esempio soggetti affetti da insufficienza renale o da altre patologie cronico degenerative mostrano aspetto e condizioni generali peggiori rispetto a quelle di soggetti più anziani ma sani.

#### **I GATTI IN ETÀ AVANZATA POSSONO CONTINUARE A NUTRIRSI COME IN PASSATO O SAREBBE PREFERIBILE MODIFICARNE L'ALIMENTAZIONE?**

Sicuramente con il progredire dell'età sono necessari alcuni aggiustamenti della dieta volti a limitare il rischio dell'instaurarsi di affezioni croniche e/o a rallentarne il decorso. In linea di massima le variazioni della dieta sono influenzate dallo stato nutritivo del soggetto e dalla presenza o meno di sintomi clinici. Si tratta prevalentemente di aggiustamenti qualitativi più che quantitativi. Infatti, con il progredire dell'età aumenta l'incidenza di obesità e di cachessia, condizioni opposte, ma che incidono negativamente sull'aspettativa di vita e sulla qualità della stessa. Particolare attenzione deve essere volta alla concentrazione in elementi minerali della dieta sia per ridurre il rischio di disidratazione che per limitare la progressione di patologie degenerative, come l'insufficienza renale, l'insufficienza cardiocircolatoria e la FLUTD, quest'ultima fortemente connessa al progressivo calo del pH urinario, che si osserva nella specie felina con l'avanzare dell'età. In particolare dovrebbero essere limitati i livelli di calcio, fosforo e sodio, mentre gli apporti dietetici in potassio e magnesio dovrebbero aumentare. I lipidi e le proteine somministrate devono essere caratterizzate da un buon profilo acidico ed aminoacidico, in modo da garantire gli apporti necessari di acidi grassi e aminoacidi essenziali. Infine, le diete per i soggetti anziani sono solitamente integrate con livelli crescenti di sostanze antiossidanti (quali tocofe-

roli e selenio) e di fibre solubili e insolubili, al fine di favorire la corretta peristalsi e la salute della flora batterica intestinale, fortemente connessa al sistema immunitario dell'animale. Se i gatti sono abituati a mangiare mangimi industriali esistono in commercio numerosi prodotti formulati per soddisfare i loro specifici fabbisogni, quando, invece, si tratta di gatti abituati a mangiare diete casalinghe è sempre bene rivolgersi al proprio veterinario di fiducia per farsi formulare una dieta specifica.

### **CON IL PASSARE DEGLI ANNI, I GATTI POTREBBERO FARE PIÙ FATICA A DIGERIRE ALIMENTI CHE PRIMA CONSUMAVANO SENZA PROBLEMI?**

Sicuramente con il progredire dell'età si osserva maggiore difficoltà nella prensione e masticazione degli alimenti, legata a patologie del cavo orale e/o ad alterazioni delle mucose buccale e nasale che possono rendere il gatto inappetente o indurlo ad assumere corpi estranei. Si osserva, inoltre, progressivo rallentamento della peristalsi, e minore capacità di secernere enzimi digestivi, il tutto si traduce in minore efficienza di utilizzazione digestiva dei principi nutritivi somministrati con la dieta. Pertanto, nella formulazione delle diete per gatti anziani si prediligono materie prime di ottima qualità, caratterizzate da elevata digeribilità con consistenza più morbida e forma che ne faciliti la prensione. Se i gatti mangiano diete casalinghe, si consiglia di somministrare la dieta leggermente riscaldata (39-40 °C) e, qualora sussistessero problemi buccali di sminuzzarla finemente.

### **È VERO CHE IN VECCHIAIA I GATTI NON RIESCONO A DIGERIRE BENE I GRASSI E LE PROTEINE?**

Come detto in precedenza, l'efficienza digestiva tende progressivamente a ridursi ed è necessario ricorrere a materie prime di ottima qualità, ad

esempio nel caso della carne è opportuno ripulire i pezzi al fine di limitarne il contenuto in tessuto connettivo. Così come appare più opportuno nei soggetti maturi aggiungere alla dieta oltre che fibre insolubili come la cellulosa, presente nella crusca, alcune sostanze prebiotiche, quali lieviti e fruttoligosaccaridi, che oltre a favorire l'utilizzazione digestiva di alcuni micronutrienti, contribuiscono ad innalzare le difese immunitarie.

### **È VERO CHE UN CONSUMO ECCESSIVO DI CIBO POTREBBE SOVRACCARICARE GLI ORGANI DEBILITATI DALL'ETÀ?**

Nel corso della vita di un gatto non è infrequente osservare alterazioni dell'ingestione volontaria di alimenti. Tali alterazioni dell'appetito, spiegano almeno in parte la maggiore incidenza di obesità che si registra progressivamente fino all'età media di otto anni. Data la stretta correlazione esistente fra sovrappeso e patologie dismetaboliche è evidente come in questa fase sarebbe opportuno limitare l'apporto calorico della dieta. Da indagini epidemiologiche appare evidente che in una fase successiva (età > 10 anni), spesso i gatti tendono a perdere massa corporea (sia grassa che magra), andando facilmente incontro a cachessia. In questa condizione i gatti devono ricevere diete ricche in grassi e proteine molto digeribili, al fine di limitare le perdite corporee.

### **QUALI SONO GLI ALIMENTI PIÙ ADATTI IN QUESTA FASE DELLA VITA?**

Come già detto, durante la senescenza è bene somministrare diete bilanciate, altamente digeribili, moderatamente proteiche e caloriche. Nel caso di diete casalinghe, si consiglia l'impiego di alimenti di buona qualità evitando cotture prolungate che potrebbero denaturare alcuni principi nutritivi indispensabili. ■



### **Pelo dei gatti: come mantenerlo lucido e sano**

Oltre a determinarne, in parte, la bellezza, il manto dei gatti può fornire indicazioni utili sullo stato di salute dell'animale. Basta una semplice occhiata, infatti, per capire che un gatto "spelacchiato" (ossia il cui pelo risulta assente in alcuni punti) potrebbe non stare bene. Ma un mantello rado può essere anche sintomo dell'età che avanza, e, per questo, occorre seguire alcuni accorgimenti per fare in modo che anche i gatti anziani mantengano un pelo folto e lucido. Innanzitutto bisogna curare la pulizia del manto: occorre spazzolarlo spesso, soprattutto quello dei gatti a pelo lungo, per prevenire la formazione di nodi che potrebbero favorirne la perdita. Inoltre, anche la dieta svolge un ruolo importante. La prof.ssa Cutrignelli consiglia di nutrire i mici con oli vegetali e/o di pesce, alimenti dotati di un alto apporto di omega 3, che garantiscono un buono stato della cute e dei relativi annessi. Ma attenzione, se la dieta del gatto è rappresentata da mangimi composti, completi e integrati, allora non c'è bisogno di integrazioni. (n.c.)

# RITRATTI ■ QUALITÀ E CONTROLLI, L'ITALIA IN CIOTOLA SECONDO GIUNTINI

Cosimo Colasanto - Redazione

■ Parlano: Gino Giuntini e Mauro Landini



■ A sinistra Gino Giuntini, a destra Mauro Landini

Un settore maturo, quello del pet food, che chiede sempre di più alle aziende. Qualità e controlli, prima di tutto. Numeri e temi che sono da sempre una carta vincente per Conagit Spa, eccellenza tutta italiana nella produzione di alimenti secchi per cani e gatti con il marchio Giuntini. Una storia che inizia a Monterchi, in provincia di Arezzo, nel 1956, con la produzione per animali da reddito e che nel 1978 vira decisamente verso la produzione di pet food con il quartier generale e l'attuale stabilimento che si spostano a Città di Castello, in Umbria, nel cuore dell'Italia. È l'impianto per la produzione di pet food più grande d'Italia e uno fra i più grandi in Europa. Oggi quella storia si presenta con cifre e valori di prestigio. "Nel 2013 - spiega **Mauro Landini**, Vice



Presidente di Conagit S.p.A. - abbiamo registrato un fatturato di 73 milioni di Euro". Valori raccontati anche da una campagna pubblicitaria che "ha avuto un forte impatto, sulla stampa

ma soprattutto in Tv, sulle reti nazionali digitali o satellitari", commenta Landini.

## La ricerca al centro

Ma come si fa a produrre alimenti sani? Crocchette, croccantini, bocconcini, patè seguono un percorso che inizia da lontano. C'è la ricerca, ci sono gli investimenti. "Obiettivo: la crescita, passando attraverso la modernizzazione - afferma Landini -, l'innovazione e l'ampliamento di reparti e stabilimenti produttivi, dei magazzini e degli impianti in generale". Lo stabilimento, ad esempio, è stato recentemente ristrutturato con l'adozione di linee produttive all'avanguardia e sistemi di controllo fra i più evoluti. "Nella primavera 2012 - aggiunge - abbiamo stilato un piano di sviluppo industriale prevedendo investimenti per oltre 1 milione di euro per rimodernare la torre di lavorazione, il 'cuore' dell'attività produttiva della nostra azienda". Rinnovata anche la linea automatica di pesatura e confezionamento, la cui capacità è ora di 50 sacchetti al minuto. La tecnologia garantisce prodotti migliori. "Grazie alla nuova confezionatrice - spiega ancora Landini -, nell'ultimo anno abbiamo potuto implementare le tipologie di packaging, proponendo al consumatore un formato 'doypack Apri e Chiu-di' che permette di mantenere l'alimento al suo interno più fragrante e fresco".

## Con i controlli c'è più "gusto"

Investimenti e innovazione, ricerca e sviluppo: parole d'ordine che orientano il lavoro in Cona-

**"LA NOSTRA MISSION È PRODURRE ALIMENTI SANI, CON INGREDIENTI CONTROLLATI PER GARANTIRE SALUTE E BENESSERE AI PET."**

git. "La nostra mission - spiega **Gino Giuntini**, Direttore Commerciale di Conagit e uno dei titolari dell'azienda - è produrre alimenti sani, con ingredienti controllati per garantire salute e benessere ai pet. Nei nostri laboratori si effettuano fino a 77 analisi di materie prime al giorno, 385 a settimana, oltre 20.000 all'anno. In questo modo, arrivano al consumo solo alimenti sicuri, caratterizzati dai sapori, i profumi e gli aromi mediterranei, tipici della cucina italiana".

Il made in Italy non è solo un'idea di marketing, ma una filosofia al servizio della salute degli amici quattro zampe. "Prenden-

do spunto dalla dieta italiana, - aggiunge Giuntini - riconosciuta in tutto il mondo come sana, gustosa e fantasiosa, proponiamo anche ai cani e ai gatti alimenti con oli ed estratti naturali che, oltre a procurare un piacere olfattivo che solletica il loro palato, apportano principi nutritivi, vitamine e minerali utili alla digestione, al metabolismo cellulare, al potenziamento del sistema immunitario e dell'attività antisettica".

## Linee per tutti i "palati"

Personalizzazione e diversificazione dei prodotti fanno il resto. Tenendo lo sguardo all'evoluzione del mercato. "Da sempre - risponde Mauro Landini - ci dedichiamo con lo stesso entusiasmo a diversi target di riferimento, distinguendo tra consumatori che si servono presso canali differenti (grocery-Gdo o pet shop o Agri-Garden). Per noi è indispensabile - aggiunge Landini - conoscere e ascoltare le esigenze del consumatore e dell'allevatore e per questo da sempre collaboriamo attivamente con i nostri clienti".

I fuori pasto sono l'ultima declinazione di questa sensibilità attiva verso mercato e domanda. Nel 2011 è stato installato un macchinario specifico per la produzione e il confezionamento di snack funzionali, tra i quali

quelli a supporto della salute della dentizione, mentre dal 2014 è iniziata la produzione nel nuovo biscottificio, recentemente inaugurato. Contemporaneamente, ad inizio 2014, Conagit ha inaugurato anche una nuova linea di estrusione capace di produrre alimenti secchi completi (con una capacità 1000kg all'ora) e vari tipi di fuori pasto, come fagottini ripieni (400kg all'ora) e snack (700kg all'ora). "La proposta di completare l'offerta del pet food con gli snack - spiega Gino Giuntini - è stata la normale reazione alle numerose richieste del mercato. Negli ultimi anni, infatti, il comparto dei fuori pasto è risultato essere, all'interno del mercato pet italiano, il più performante nei vari canali".

### Produzione certificata

Le linee zootecniche sono rimaste, ma con un volto diverso. Includono prodotti **privi di**

**coccidiostatici, farine di pesce e grassi animali, destinati a suini, avi-cunicoli, ovini, bovini da latte, bufalini, bovini da carne ed equini** con ricette formulate per allevamenti non intensivi. L'elenco delle certificazioni mostra l'attenzione per ogni fase della produzione tutta non ogm: quindi UNI EN ISO 9001:2008, la certificazione secondo lo standard di prodotto IFS, la certificazione CODEX ASSALZOO. "La qualità degli ingredienti e il rispetto degli standard prefissati sono fondamentali per ottenere ottimi alimenti - chiarisce Landini -. Le verifiche servono non solo a cogliere le parti da eliminare, ma anche a suggerire modifiche e migliorie da apportare."

Ancora, dal 2011 Conagit ha conseguito la certificazione ambientale, non obbligatoria, ma che l'azienda ha voluto spontaneamente conseguire, per attuare e migliorare il proprio

sistema di gestione ambientale. "Viene rispettata la natura e la genuinità degli ingredienti, - conclude il vice presidente di Conagit - viene tutelato il patrimonio genetico perché desideriamo far arrivare in ciotola solo il meglio della tradizione culinaria italiana." ■





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





*L'erba golosa!*

**FORTE<sup>®</sup>  
MEDICA**

*foraggi dal 1962*

Da sempre a fianco dei migliori  
allevatori e mangimisti!



[www.agricoleforte.com](http://www.agricoleforte.com)



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



**[F]**  
CONFESSIONE  
AZIENDE  
AGRICOLE  
FORTE

via Marina 9 / Loc. Cà Vinciarini  
45019 Taglio di Po (FC) Italy  
T +39 0426 81097  
E info@agricoleforte.com