N.5 - ANNO VI AGOSTO-SETTEMBRE 2014

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

Mangimi&Alimenti



■ LA NUOVA PAC I punti chiave e i problemi aperti



■ FOCUS ASPA

Metodi rapidi per
l'analisi di mangimi



■ RITRATTI

Erba medica: la sfida

della qualità







www.conagit.it

facebook.com/giuntini.conagit

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 -

	Editoriale
pag.3	I paradossi italiani che minano la competitività di Giulio Gavino Usai
	Attualità
pag.6	Geneticamente corretto. Politica, Ricerca e Ogm. Intervista alla Senatrice Cattaneo di Cosimo Colasanto
pag.10	Intervista a S. Marelli (Cisa): "I miei tre no agli Ogm" di Nadia Comerci
pag.14	Chi paga il no agli Ogm? Coop Italia: "Maggiori oneri solo per noi"
	Focus Aspa
pag.16	Metodi rapidi per l'analisi dei mangimi di Debora Battaglia e Federica Cheli
	Economia
pag.20	La riforma della PAC: punti chiave e problemi aperti di Vincenzo Lenucci
pag.24	I numeri del comparto carni ed animali vivi nel 1º semestre 2014 di Bruno Massoli
	Ricerca
pag.28	Intensificazione colturale e sostenibilità di Tommaso Maggiore
pag.32	Amr e alimentazione sicura di Filomena Bifulco
pag.36	Nuove prospettive per i mangimi complementari di Doriana Tedesco
	Obiettivo Cereali - AISTEC
pag.38	Giornata tecnica sul frumento duro di Maria Grazia D'Egidio
	Legislazione
pag.42	Autotrasporto, dalla Corte Europea arriva lo stop ai costi minimi di Luciano Di Via
pag.44	Extension del termine per il ritiro della merce nei contratti GAFTA FOB di Claudio Perrella
	Pet-Care
pag.46	Tanta carne, poca verdura. La dieta perfetta per i gatti persiani di Nadia Comerci
	Ritratti
pag.51	Erba medica: sul mercato la sfida è la qualità di Cosimo Colasanto



DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi Michele Fusillo Lea Pallaroni Giulio Gavino Usai

SEGRETERIA EDITORIALE

Nadia Comerci info@noemata.it 06. 45 445 698

ABBONAMENTI

info@noemata.it 06. 45 445 721

Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ

info@noemata.it 06. 45 445 721

EDIZIONE, DIREZIONE, REDAZIONE, PUBBLICITÀ E AMMINISTRAZIONE

Noemata Srl

Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

SEDE OPERATIVA:

Via Cesare Rasponi, 7b 00162 Roma tel. +39. 06 45 445 698 tel./fax +39. 06 45 445 721

STAMPA

La Grafica Mori - Trento

AUTORIZZAZIONE

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



Qualità - Sicurezza

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

Il Codex Assalzoo è nato per assicurare il più elevato livello di sicurezza e per garantire una produzione di qualità anche agli allevatori più esigenti. Le aziende associate ad Assalzoo investono per migliorare la qualità della produzione, la sicurezza dei consumatori e il benessere degli animali.

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







EDITORIALE - I PARADOSSI ITALIANI CHE MINANO LA COMPETITIVITÀ

di Giulio Gavino Usai - Assalzoo

In questo numero di Mangimi&Alimenti ospitiamo un approfondimento dedicato alle biotecnologie e agli Organismi geneticamente modificati, tema sul quale negli ultimi mesi si è aperto un confronto che speriamo possa portare a maggiore chiarezza e nuovi sviluppi. Spetta, infatti, ai ricercatori il compito di fornirci elementi di prova basati sul metodo scientifico e i suoi principi di rigore e replicabilità. C'è soddisfazione, quindi, nell'apprendere che uno dei più ampi studi finora condotti di cui diamo nota in questo numero -, prendendo in esame tre decenni di ricerche, ribadisca che nessuna differenza nutrizionale è individuabile nei prodotti derivati da animali allevati con mangimi OGM rispetto a quelli nutriti non con OGM. A noi resta il compito di riflettere sul peso economico di scelte politiche che stanno aprendo un divario incolmabile tra l'Italia, parte dell'Europa e il resto del pianeta. A livello globale, i Paesi principali produttori ed esportatori di materie prime per l'alimentazione animale - soprattutto soia, mais, colza e cotone - coltivano per la maggior parte colture OGM, tanto che le varietà non OGM costituiscono, ormai, una quota tra il 20% e il 10%, in progressiva ed inesorabile diminuzione.



Del resto la ricerca scientifica nel campo delle biotecnologie è in continua evoluzione e ogni anno sforna nuovi eventi GM, tanto che nei Paesi dove tale ricerca ha luogo vengono registrati ogni anno decine di nuovi GM, sempre più evoluti ed in grado di soddisfare le esigenze sia degli agricoltori, che chiedono varietà in grado di assicurare maggiori rese e quindi maggiore reddito, sia dal mercato che esige una quantità e una qualità sempre maggiori delle produzioni e prezzi accessibili. Così, mentre il Mondo va avanti e cerca di trovare soluzioni alla crescente richiesta di cibo e alla sostenibilità della produzione, con costi accessibili a tutti, in una parte d'Europa, e soprattutto in Italia, continua a permanere un atteggiamento ambiguamente contrario all'innovazione in agricoltura, che in un primo momento richiamava una presunta, e mai dimostrata, pericolosità degli OGM e poi, come avviene più di recente, si fonda su presunti pericoli per l'ambiente, per la biodiversità, per la tipicità o peggio per la qualità delle produzioni che ne derivano, anche in questo caso senza riscontro della scienza.

Un atteggiamento davvero paradossale se si considera che nel nostro Paese la rinuncia all'innovazione in agricoltura ha determinato una progressiva perdita della capacità produttiva sia di materie prime per l'alimentazione animale che umana. Ciò nonostante incentiviamo sistemi di produzione che generano rese addirittura ancora più basse ed in conflitto con lo stesso criterio della sostenibilità (come il caso biologico), spesso finanziate con sovvenzioni pubbliche, da cui derivano produzioni non solo inferiori ma notevolmente più costose per i consumatori. Sistemi di produzione che dovrebbero appartenere alla libera scelta di ognuno ma che invece l'Italia sembra intenzionata, addirittura, a fare diventare una priorità del suo semestre di Presidenza dell'Unione Europea, con buona pace della nostra capacità di autoapprovvigionamento alimentare. Sono scelte che risulta difficile comprendere, specie

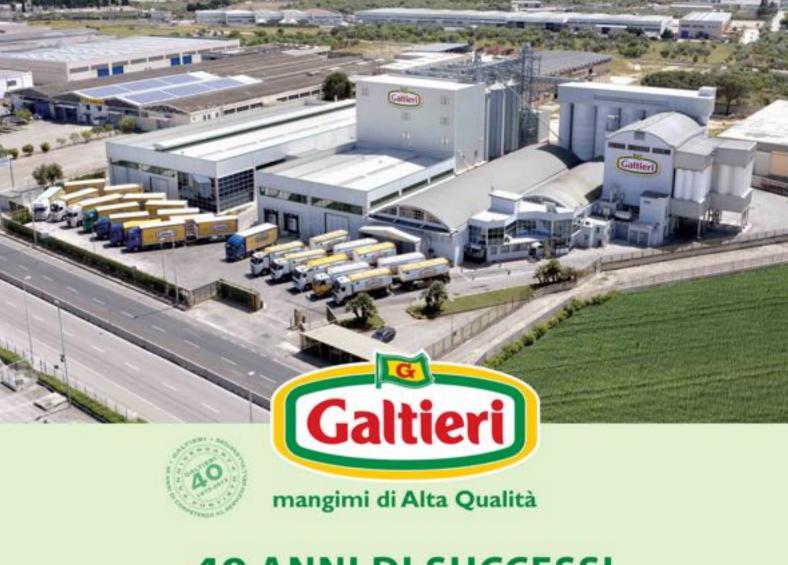
EDITORIALE =

se si tiene conto dei profondi riflessi che hanno sotto il profilo economico e sociale del nostro Paese e per le forti ripercussioni che generano per l'intera filiera agro-alimentare italiana, costretta a dover aumentare sempre più l'importazione di materie prime per mantenere la produzione alimentare ad un livello in grado di soddisfare non solo il mercato interno, ma anche la domanda che proviene dai mercati esteri. Mercati presso i quali prosperano i fenomeni della contraffazione e dell'italian sounding anche in ragione delle difficoltà delle nostre aziende nel riuscire a produrre le quantità necessarie a costi concorrenziali.

Anche l'industria mangimistica italiana per produrre i mangimi che servono agli allevamenti nostrani è costretta ad importare dall'estero grandi quantità di materie prime, la cui quota è ormai ben superiore al 50% del proprio fabbisogno. La questione degli OGM diventa pertanto fondamentale, tenuto conto che le materie prime normalmente reperibili sul mercato sono - come già detto - di natura GM e che quelle non GM rappresentano invece una parte ormai largamente minoritaria, con evidenti riflessi economici sul prezzo di mercato delle stesse: prezzo inferiore per quelle dove l'offerta è più abbondante e cioè quelle OGM, e prezzo molto più elevato per quelle, come le non OGM, di cui vi è sempre più penuria. Ed così, ad esempio, che per la farina di soia - che rappresenta la principale ed insostituibile fonte proteica nella razione alimentare degli animali, di cui il nostro Paese importa il 90% del fabbisogno interno - il prezzo di quella certificata non OGM (secondo le ultime quotazioni della Borsa merci di Bologna) presenta un differenziale che oscilla tra il 30% ed il 50% in più, rispetto a quella che deriva dalla soia GM.

Un differenziale di prezzo insostenibile per la competitività delle aziende agroalimentari italiane e che va a gravare sulla stessa capacità di acquisto dei consumatori finali, non sempre

disposti o in grado di pagare quel differenziale, imposto - tra l'altro - senza che nessuno abbia dimostrato davvero, prove alla mano, quella vantata o presunta, maggiore qualità di ciò che arriva sulle loro tavole. Quella sugli OGM, nella realtà, non è una guerra di religione tra chi è a favore e chi è contrario, anche perché la maggior parte delle persone, ed in primis i consumatori, non sono realmente informati sulla differenza che c'è tra un prodotto biotecnologico e uno i cui geni sono stati modificati con una diversa tecnologia, ma è, semmai una vera e propria battaglia di interessi economici. In gioco non vi è né la salute dei consumatori, né la qualità dei prodotti, né la biodiversità, come si vorrebbe fare credere. Ed infatti la parola sul sì o sul no agli OGM non viene lasciata, come sarebbe giusto, al mondo scientifico, ma viene lasciata preda di quegli operatori o quelle rappresentanze di settori produttivi che, a vario titolo, intendono tutelare i propri interessi, che - pur se legittimi - non hanno certo lo scopo, come vorrebbero fare credere, di tutelare né i consumatori, né gli interessi della collettività.



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.







ATTUALITÀ - GENETICAMENTE CORRETTO. INTERVISTA ALLA SENATRICE ELENA CATTANEO

di Cosimo Colasanto - Redazione

Negli ultimi mesi ha infiammato le pagine dei maggiori quotidiani italiani, dal Sole24Ore al Corriere della Sera, con i suoi interventi lucidi, documentati e diretti che hanno riportato il dibattito intorno agli Ogm sui binari di un reale confronto scientifico. Nel suo nuovo ruolo di Senatrice a vita, Elena Cattaneo non ha smesso le vesti della scienziata – è tra le ricercatrici più importanti a livello internazionale, suoi gli studi pioneristici su cellule nervose e staminali per la cura della Còrea di Huntington -, ma ha raddoppiato l'impegno battendosi per un principio: la

politica, quando decide su questioni scientifiche, non può prescindere dalle competenze. Il "caso Stamina", la libertà di ricerca e, naturalmente, la battaglia per il futuro delle biotecnologie. "È la politica a dover dire l'ultima parola, ma se si parte da dati manipolati non potrà che essere una parola sbagliata", ricorda la scienziata che oggi guida il Cattaneolab, il Laboratorio di Biologia delle cellule staminali e Farmacologia delle malattie neurodegenerative del Dipartimento di Bioscienze dell'Università di Milano.

Professoressa Cattaneo, partiamo da zero. Cosa sono gli Ogm e perché fanno tanto discutere?

Gli Ogm sono organismi a cui sono stati aggiunti, eliminati o modificati elementi genici. L'uomo da sempre usa la domesticazione vegetale e animale per ottenere specie, razze e varietà più utili perché migliori dal punto di vista della resa, della resistenza, della nutrizione o anche solo del gusto. Per tutta la storia dell'umanità gli agricoltori hanno usato gli incroci, ovvero incrociavano piante fino a che non ottenevano le caratteristiche richieste. Nel periodo tra le due grandi guerre, grazie a uno scienziato del calibro del Senatore e agronomo Nazareno Strampelli che ha incrociato grani provenienti da luoghi anche molto lontani si sono ottenute varietà molto produttive e ad alto contenuto di proteine (ossia di glutine) come il grano "Senatore Cappelli" che ha soppiantato centinaia di varietà di grano italiane meno efficienti.

Dopo la seconda guerra mondiale Gian Tommaso Scarascia Mugnozza ha usato gli avanzamenti della fisica nucleare e le radiazioni per aumentare il tasso di mutazione e ottenere in meno generazioni la pianta desiderata, ottenendo un grano famoso ed esportato in tutto il mondo, il grano creso, che ha raggiunto il 70% di tutta la pasta



prodotta in Italia. Infine da vent'anni riusciamo finalmente a ottenere dalle piante le caratteristiche desiderate con alta precisione grazie all'ingegneria genetica che interviene con precisione "chirurgica" su singoli geni o parti di geni. Il paradosso è qui. Per migliaia di anni abbiamo incrociato e ci siamo nutriti di piante spostando a casaccio geni senza nemmeno sospettarne l'esistenza, facendo piombare sequenze di DNA sotto il controllo casuale di altre sequenze di DNA. Poi sessanta anni fa abbiamo accelerato l'evoluzione bombardando alla cieca coi raggi X l'intero genoma delle piante, e, senza mai aver avuto bisogno di fare analisi sanitarie, abbiamo avuto numerosi

vantaggi con l'aumento della produzione e del gusto. Oggi che invece possiamo fare tutto ciò in modo mirato, ovvero sapendo quale gene sostituire, eliminare o disattivare a seconda dei casi, ebbene oggi alcuni dubitano degli Ogm, spesso senza avere studiato alcunché o proponendo dati smentiti o interpretazioni paradossali come quella che, secondo alcuni, vede la tragedia dell'aumento dei suicidi tra gli agricoltori indiani connessa all'ingresso delle piante Ogm in India. Da anni gli studiosi smentivano pubblicamente tutto ciò. Ora pare che finalmente questa bugia sia stata svelata e compresa anche dal grande pubblico nella sua completezza. Ecco questi e altri paradossi esemplificano il comportamento profondamente irrazionale e, dati alla mano, ingiustificato nei confronti degli Ogm che a mio avviso andrebbero studiati e affrontati uno a uno.

TORNIAMO AL DIBATTITO E ALLE "PROVE TECNICHE" DI DIALOGO. SUL SOLE24ORE HA INVITATO IL MINISTRO DELL'A-GRICOLTURA MARTINA A RISPONDERE A 16 DOMANDE SUL TEMA DEGLI OGM. A OGGI A QUALI DI QUESTE HA RICEVUTO RISPOSTA?

Quelle domande sono ancora in attesa di risposta e da molto tempo. È la comunità scientifica a porle, sono gli agricoltori e gli imprenditori a porle. Da tempo sto studiando l'argomento per capire come stanno le cose sugli Ogm e del perché vengono avversati in Italia con tanta forza. In tutta Europa solo da noi vengono vietate le sperimentazioni in campo aperto. Solo da noi la ricerca sugli Ogm è vietata. Non li si può nemmeno studiare. Vorrei capire perché. Potrebbero evitare l'estinzione di nostri prodotti tipici. Potrebbero evitare l'attacco da parte di parassiti dannosi. Vorrei che dal Ministero spiegassero le motivazioni oggettive. In generale mi piacerebbe che su questo come su altri argomenti ci si "sfidi" solo sulla base di "dati certificati" da scienziati internazionalmente riconosciuti, senza conflitto

di interesse, pubblicati su riviste di settore ad alto impatto, quindi controllati tramite la revisione spietata a cui la scienza è sottoposta ogni volta che diventa pubblica in quanto verificabile da altri colleghi esperti in giro per il mondo. Il resto non riguarda la politica e le scelte strategiche di una nazione, riguarda piuttosto le tifoserie e le fantasie del "sentito dire" fatte girare sui blog. È poi certo la politica a dover dire l'ultima parola, ma se si parte da dati manipolati non potrà che essere una parola sbagliata.

NO AGLI OGM, MA NO ANCHE ALLA RICERCA. BASTA IL "PRIN-CIPIO DI PRECAUZIONE" PER SPIEGARE I LIMITI IMPOSTI ALLA RICERCA BIOTECNOLOGICA NEL NOSTRO PAESE?

Il principio di precauzione se applicato a qualsiasi campo dell'innovazione e della scienza ci lascerebbe senza auto, senza cellulari e senza cure mediche: ogni cosa in Natura prevede un calcolo tra rischi e benefici, persino un'aspirina non è a rischio zero (a una porzione minima di popolazione provoca shock anafilattico). Perché non proviamo ad estendere il concetto? Un'automobile Ford, Toyota o Subaru può dimostrare di essere immune da rischi? È possibile che facciano un incidente automobilistico? Possiamo adottare la clausola di salvaguardia anche in questo caso? Un panino di una catena di fast food o una pizza margherita possono dimostrare che non soffocheranno mai un avventore su un milione di consumatori? Così estremizzato, il principio di precauzione di cui parlano coloro che avversano gli Ogm dovrebbe essere applicato anche ai prodotti biologici che sono meno controllati degli Ogm e per nulla esenti da rischi. Non so se esistono prove che i prodotti biologici siano sicuri. Eppure vengono commercializzati. Nel 2011 ci fu una terribile serie di decessi a causa di un batterio presente nei germogli di soia biologica. Del resto, il trasferimento orizzontale di geni (che significa il trasferimento di un gene da un animale

ATTUALITÀ **•**

all'altro, ovvero uno dei punti più avversati da chi è contro gli Ogm) è un processo naturale (una semplice influenza virale provoca il trasferimento di geni), e quindi in generale e per tutti i prodotti, tradizionali, biologici e Ogm le opportunità e i motivi di sicurezza sollevati nella discussione sui miglioramenti meritano di essere valutati caso elevatissimo inquinamento da tossine di funghi sospettati di indurre pericolose patologie nell'uomo, le cosiddette fumonisine. I paesi che usano il mais Ogm hanno risolto il problema delle fumonisine. E questo problema non l'ha certo la Germania o i paesi del Nord. Ma Italia e Spagna che le per condizioni climatiche sono particolarmente

IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE SE APPLICATO DELLA SCIENZA CI LASCEREBBE SENZA AUTO,

per caso, e non assumendo che tutti gli Ogm siano da mettere al bando in quanto più rischiosi di altri prodotti.

NIENTE CAMPI COLTIVATI A OGM, MA INTANTO MOLTI PRODOTTI "TIPICI" DEL MADE IN ITALY SI BASANO SU PRODUZIONI OGM.
C'È QUALCOSA CHE NON TORNA?

È una delle contraddizioni più lampanti. Oltre a importare metà delle carni e del grano, oltre a pomodori e olio d'oliva, quasi tutto il parco zootecnico italiano (bovini, suini, polli) è alimentato con mangimistica ottenuta con soia estera e questa è per l'85% geneticamente modificata. L'Italia, infatti, produce poco più del 10% della soia che consuma e tali importazioni pesano sulle nostre tasche per circa 1.200 milioni di euro l'anno. Inoltre, come si può facilmente controllare andando sul server della FAO, l'Italia importa ogni anno il 35% del mais che le è necessario, ovvero 4 milioni di tonnellate di mais (o derivati) in parte transgenico. Il costo ammonta a quasi un miliardo di euro levati fisicamente dalle tasche degli imprenditori agricoli italiani e regalati a quelli esteri. Va aggiunto che il 62% del mais italiano prodotto nel 2013 era vietato per il consumo umano per un

esposte a questo problema.

Nel 2001 eravamo autosufficienti per il mais, ma l'avversione al mais Ogm del tipo Bt, che è l'unico autorizzato dall'Europa per la coltivazione, ci vede pagare a caro prezzo questo retaggio di ideologia antiscientifica.

Non si può negare che tra le argomentazioni più convincenti degli oppositori agli Ogm ci siano quelle della coesistenza-biodiversità e del dominio delle multinazionali. Sono preoccupazioni fondate?

A me pare che nessuno delle due si possa dire fondata. Innanzitutto la biodiversità è via via diminuita da un punto di vista evolutivo al punto che, come scriveva Gilberto Corbellini sul Sole-24Ore lo scorso 14 settembre "la biodiversità è il materiale grezzo prodotto e consumato dall'e-voluzione biologica per espandere la presenza della vita sulla Terra". Oggi gli Ogm possono solo aiutare a recuperare, grazie alla tecnologia, parte delle diversità perduta. Va detto con chiarezza che se oggi tre quarti del cibo mondiale è ottenuto da sole 12 specie di piante e 5 specie animali, non è colpa degli Ogm. Ben prima, e a prescindere dalla rivoluzione biotecnologica, le migliaia

di specie e varietà vegetali e animali addomesticate, cioè selezionate perché ritenute utili per la sopravvivenza dell'uomo, si sono drasticamente ridotte e nel corso del secolo scorso abbiamo perso il 75% della diversità genetica delle piante di interesse agricolo. Gli Ogm e l'ingegneria genetica possono invece aiutarci mettendo a dispoha investito in quel ritrovato ha il brevetto come forma di tutela dell'investimento fatto; chi acquista piantine può comunque ottenere dei ritorni economici e i consumatori hanno una variante di mela in più. Non dobbiamo quindi pensare che non vi siano altri (altrettanto legittimi) interessi economici in coloro che proteggono il proprio

A QUALSIASI CAMPO DELL'INNOVAZIONE E SENZA CELLULARI E SENZA CURE MEDICHE

sizione un'ingente riserva mondiale di germoplasma (milioni di esemplari raccolti dalle migliaia di stazioni sperimentali create nel Novecento), ipoteticamente consentendo di recuperare persino le tracce della diversità genetica andata persa negli ecosistemi agrari moderni.

Sulla questione delle multinazionali occorre essere lucidamente critici. Vengono spesso nominate come se rappresentassero il male assoluto, quando invece essendo governate da uomini esse sono passibili certo di biasimo ma talvolta anche di encomio. Dobbiamo ricordarci che le multinazionali producono farmaci che ci tengono in vita, tecnologie brevettate come gli ABS e l'airbag che ci salvano la vita, i cellulari e i computer che tutti abbiamo e usiamo con grande voracità. Se proprio deve essere un argomento quello dell'interesse economico, allora prendiamolo e guardiamolo da entrambe le parti. Esistono una serie di prodotti commerciali che non sono Ogm ma sono brevettati. Li usiamo e li consumiamo. Pensiamo ad esempio alle buonissime mele Pink Lady che sono brevettate (secondo il meccanismo del club varietale) e quindi nessuno potrà mai disporre di una singola piantina (e nemmeno di un rametto) se non ricorrendo a chi detiene il brevetto. Chi

settore agrario, e quindi alimentare, sostenendo una agricoltura Bio. Si dovrebbe far si che sia il consumatore a scegliere cosa preferisce mettendo però tutte le varietà a disposizione, cioè rendendo l'impresa agricola libera di coltivare Ogm peraltro permessi dalle leggi europee. La competizione in genere fa alzare la qualità. Bisogna aver più fiducia nei consumatori e smetterla di trattarli come bambini che vanno accuditi. Ognuno saprà fare la sua scelta libera se potrà confrontare prezzi, sapori ed etichette trasparenti di tutte le agricolture possibili.

ACQUA, TERRA, RISORSE ALIMENTARI: COSA PUÒ FARE LA SCIENZA PER IL BENESSERE E LO SVILUPPO FUTURI?

È una domanda a cui non so rispondere. Ma posso dirle che guardando il passato e a tutto ciò che la scienza ci ha sinora donato, è ragionevole avere fiducia nel futuro.

ATTUALITÀ = "I MIE TRE NO AGLI OGM" PARLA SERGIO MARELLI, PRESIDENTE DEL CISA

di Nadia Comerci - Redazione



Ci sono alternative più sostenibili dell'adozione degli Ogm e motivazioni scientifiche, economiche e culturali che devono incoraggiare "la possibilità di individuare nuove soluzioni e nuovi traguardi tecnologici diversi dalla retorica strumentale e dalla incerta prospettiva promosse con l'affermazione degli Ogm in Italia e nel mondo". È il pensiero di Sergio Marelli, esperto di questioni agricole e programmi contro la povertà nei Paesi in via di Sviluppo, punto di riferimento per il mondo delle Organizzazioni non governative e autorevole voce di ispirazione cattolica. Marelli è attualmente presidente del Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare (CISA) che riunisce oltre 270 tra grandi organizzazioni di categoria, think tank e altre realtà della società civile impegnate nel sociale e nel mondo agricolo posizionate su un fronte radicalmente anti-Ogm.



Presidente Marelli, innanzitutto perché il suo no?

Bandendo ogni posizione preconcetta e ancor più dannosi oscurantismi contrari al progresso nel campo delle scienze e della tecnologia, ritengo valide per lo meno tre motivazioni. Innanzitutto un motivo giuridico. È bene ricordare uno dei cardini previsti dal diritto internazionale anche in materia di innovazioni, ivi compreso il campo delle applicazioni tecnologiche, secondo il quale in presenza di divergenza della comunità scientifica circa le consequenze e le implicazioni sulla salute umana e sull'ambiente della eventuale applicazione di una determinata nuova tecnologia, vige il cosiddetto "principio di precauzione". Un principio che, per l'appunto, senza le sufficienti certezze circa possibili controindicazioni su persone e ambiente vieta la diffusione e la commercializzazione di ogni nuovo ritrovato. In secondo luogo, una constatazione di ordine economico. Soprattutto per i piccoli produttori agricoli, che ricordiamo essere la stragrande maggioranza di quelli censiti in Italia come nel resto del mondo, l'inevitabile dipendenza nell'acquisto delle sementi dalle grandi multinazionali

detentrici dei processi di modificazione genetica dei semi costituisce da un lato un enorme potenziale di mercato ma, dall'altro, un serissimo problema per quei produttori con problemi economici costretti ad esborsare risorse per loro ingenti per acquistare ogni anno nuove sementi sul mercato data la comprovata sterilità di quelle Ogm. Infine, l'impatto delle sementi Ogm sulla conservazione della biodiversità così fondamentale all'equilibrio degli ecosistemi mondiali dovrebbe indurre ad investire in altre modalità selettive almeno al pari di quanto oggi riversato nella ricerca sulle modificazioni genetiche.

È ALLARME PER LE RISORSE IDRICHE. SICCITÀ, SCARSITÀ DELLE RISORSE, IMPOVERIMENTO DEI TERRENI, AUMENTO DELLA POPOLAZIONE MONDIALE. PER GLI SCIENZIATI PRO-OGM PIANTE MENO "IDROVORE" POTREBBERO ESSERE UNA PARTE DELLA RISPOSTA AI PROBLEMI. SECONDO LEI, INVECE, QUAL È LA DIREZIONE PER FRONTEGGIARE QUESTE EMERGENZE?

Gli Ogm in commercio sono piante idrovore tanto quanto le controparti convenzionali. Vale qui la pena ricordare che si tratta di commodities coltivate su vastissima scala e destinate in lar-

ATTUALITÀ =

ghissima parte a zootecnia e usi industriali con conseguenze alquanto stressanti per l'ambiente e senza benefici manifesti per ambiente e persone. Ad esempio, il mais resistente alla siccità da poco introdotto in commercio non si è dimostrato né particolarmente efficace né risolutivo del problema di carenza idrica. Risultati quanto meno altrettanto efficaci sarebbero indotti con l'adozione di un approccio agroecologico che massimizza l'uso per l'alimentazione umana delle produzioni agricole e ottimizza l'uso delle risorse naturali, oltre a privilegiare l'attenzione alla fertilità biologica dei suoli che si traduce in minori perdite di acqua per percolazione, migliore e più prolungata captazione da parte delle piante e che risponde adeguatamente al problema delle carenza alimentari ancora drammaticamente registrate nel

IL DIBATTITO SUGLI OGM NEGLI ULTIMI ANNI HA GENERATO MOLTA CONFUSIONE, CON QUALCHE ECCESSO IDEOLOGICO.

MARGINALI SONO LE VOCI CHE CERCANO DI DIALOGARE IN MANIERA CHIARA. ANCHE NEL MONDO CATTOLICO CI SONO OPINIONI CONTRASTANTI. SECONDO LEI È POSSIBILE UN CONFRONTO SERENO? E SU QUALI PREMESSE?

Personalmente credo che l'abbandono di ogni posizione ideologica sia la precondizione di una seria ricerca di soluzioni efficaci e al tempo stesso sostenibili. Anche ricordando come la rivoluzione annunciata vent'anni orsono da chi si prefiggeva di risolvere il problema alimentare mondiale grazie all'introduzione degli Ogm, oggi sia ancora arenata sulle stesse piante e sugli stessi tratti transgenici di allora, dovendo ancora dimostrare vantaggi e le ricadute su contadini e consumatori. Gli indicatori registrati da autorevoli Organizzazioni internazionali sulla fame e sulla malnutrizione e sulle condizioni economiche dei produttori agricoli a livello mondiale sono in tal senso eloquenti. La priorità e la centralità del benessere della persona e di ogni persona su qualunque altro parametro di sviluppo è il fulcro del messaggio e della dottrina sociale della Chiesa: da qui occorre partire per qualunque considerazione e posizionamento e a questa finalità va indirizzata ogni azione e ogni processo tecnologico.

CON I LIMITI IMPOSTI ALLA COLTIVAZIONE DEGLI OGM, IN ITALIA SI È ANCHE CONGELATA LA RICERCA BIOTECNOLOGICA. PENSA CHE QUESTO STOP SIA GIUSTIFICATO?

Associare gli Ogm alle biotecnologie è improprio visto che la modificazione genetica ne rappresenta solo una parte, peraltro alquanto controversa. Oltre al fatto che non si deve dimenticare come la ricerca (bio)tecnologica riceva tutt'ora una grande mole di finanziamenti sia in Italia che attraverso i fondi comunitari, ciò che più dovrebbe indurre a riflettere e a modificare gli approcci è la strumentale ostinazione di chi persevera unicamente nello sviluppo di tecnologie che incontrano una ormai evidente e dimostrata ostilità di parte significativa della comunità scientifica e, ciò che più conta, della maggioranza di produttori e di consumatori. Il fatto che oltre 270 realtà di società civile italiane associate al Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare - CISA, tra le quali buona parte delle grandi associazioni di categoria, condividano queste posizioni rafforza la mia convinzione circa la possibilità di individuare nuove soluzioni e nuovi traguardi tecnologici diversi dalla retorica strumentale e dalla incerta prospettiva promosse con l'affermazione degli Ogm in Italia e nel mondo.





ATTUALITÀ I

CHI PAGA IL NO AGLI OGM? COOP ITALIA: "MAGGIORI ONERI SOLO PER NOI"

di Cosimo Colasanto - Redazione

 Parla Claudio Mazzini, responsabile Sostenibilità, Innovazione e Valori di Coop Italia

Ogm free alla prova del mercato. Il caso di scuola è quello di Coop Italia. Era il 2000 quando il Consorzio delle cooperative leader nella grande distribuzione otteneva la prima certificazione no-Ogm nell'alimentazione degli animali destinati a diventare carne a marchio Coop. Ma a che prezzo? E quanto pesa e chi paga questa scelta radicale? "Si tratta di un progetto oneroso con un investimento dell'ordine di 10 milioni di euro all'anno, ma che dimostra", spiega a Mangimi&Alimenti Claudio Mazzini, responsabile Sostenibilità, Innovazione e Valori di Coop Italia, "che, pur con gli investimenti necessari, la creazione di un sistema affidabile di fornitura e utilizzo di mangimi nonOGM è concretamente realizzabile e fattibile, senza aggravi per i consumatori, ma anzi rispondendo a una loro manifesta esigenza di qualità". La filiera è blindata. Ci sono specifici disciplinari che risalgono la filiera dettagliando le

richieste per i mangimifici, gli allevatori, i macelli. "Coop ha progettato e messo in atto un sistema di garanzie volto ad assicurare i consumatori sul non utilizzo di mais, soia e loro derivati OGM nei propri prodotti a marchio - continua Mazzini . Gli allevatori devono approvvigionarsi esclusivamente da mangimifici preventivamente validati da Coop - ricorda Mazzini - e a loro volta i mangimifici devono rifornirsi da fonti qualificate di materie prime". Complessivamente questo sistema viene applicato al mangime di 19 milioni di capi di bestiame ogni anno (tra bovini, suini e avicoli) e di 2.300 tonnellate di pesce di allevamento, provenienti per oltre il 90% da allevamenti nazionali. Una volta sui banchi, secondo Mazzini, il consumatore non trova differenze di prezzo. Ma davvero tra un filetto che arriva da questa filiera e uno proveniente da quella tradizionale, a parità di qualità, non ci sono aumenti? "Il costo per il consumatore è il

medesimo – assicura Mazzini, negli anni abbiamo da un lato ricercato la massima efficienza in accordo con la filiera produttiva e gli allevatori, ai quali Coop riconosce i maggiori costi pagando una maggiorazione sul prezzo di mercato, dall'altro abbiamo interiorizzato il maggior onere".

Con la crisi il vantaggio di questa scelta è rimasto immutato? "La crisi dei consumi ha toccato ovviamente tutti, anche se i prodotti a marchio Coop hanno performance migliori del mercato", risponde Mazzini che delinea, rispetto al contesto economico, altri scenari. "Al momento il problema non è legato alla scelta Ogm sì o Ogm no - afferma il responsabile della Sostenibilità di Coop Italia, ma ad un andamento dei costi delle materie prime sottoposto a speculazioni e pressioni esogene alla sola legge domanda/offerta che ne determina l'attuale volatilità".

Ogm, lo studio: "Nessuna differenza per latte, uova e carne"

"Nessuno studio ha evidenziato differenze nel profilo nutrizionale di prodotti di origine animale derivati da animali nutriti con alimenti geneticamente modificati". È una delle conclusioni a cui è giunto uno studio pubblicato sul Journal of Animal Science e coordinato dalla professoressa Alison Van Eenennaam dell'Università della California. Si tratta di un'ampia revisione che ha riguardato ricerche condotte negli ultimi 30 anni riferibili a un campione di oltre 100 miliardi di animali. Sulla base di prove scientifiche e di una vasta letteratura, spiegano i ricercatori, si può affermare che l'introduzione nella dieta degli animali di alimenti Gm non ha avuto alcun effetto sulla salute e sulla produttività degli animali. I dati elaborati vanno dal 1983, 13 anni prima dell'autorizzazione degli Ogm, fino al 2011, anno nel quale, secondo le statistiche ufficiali, soltanto negli Stati Uniti oltre il 90% degli animali veniva già nutrito con alimenti Gm. Quota che negli Usa ha superato oggi il 95%. "Gli studi hanno costantemente dimostrato che latte, uova e carne provenienti da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati sono indistinguibili da prodotti derivati da animali che hanno seguito una dieta non Ogm ha detto la professoressa Van Eenenaam – e per questo motivo, ora che una seconda generazione di colture geneticamente modificate è stata ottimizzata per l'alimentazione del bestiame, occorre armonizzare a livello internazionale il quadro normativo per questi prodotti". (n.c.)

Analisi accurate:

Anywhere Anytime Anytime Anythody



- 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



FOCUS ASPA

■ METODI RAPIDI PER L' ANALISI DEI MANGIMI

di Debora Battaglia e Federica Cheli

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

Il settore mangimistico ed i requisiti analitici

Secondo i dati della European Feed Manufacturers' Federation (FEFAC, 2014) nel 2013 la produzione complessiva di mangimi composti (completi e complementari) è ammontata a 155 milioni di tonnellate, mentre a livello mondiale secondo i dati del Global Feed Tonnage Survey, nel 2013 si è riscontrato un aumento di produzione pari all'1%, raggiungendo quota 963 milioni di tonnellate. Garantire la qualità e la sicurezza dei mangimi è un mandato internazionale per tutti gli operatori dell'industria mangimistica, della filiere agroalimentare e di chi si occupa di aspetti normativi. Le esigenze e la globalizzazione dei mercati, le diversità negli standard di qualità e sicurezza a livello internazionale, le esigenze di tracciabilità, le esigenze analitiche sempre più complesse e l'applicazione delle normative sono alcuni degli aspetti che hanno un'importante ricaduta sul quello che è l'approccio all'analisi dei mangimi e rendono estremamente complesso il controllo e la valutazione della qualità e sicurezza ed estremamente elevata la quantità di analisi da eseguire (Cheli et al., 2012). Dai primi anni del secolo scorso, durante i quali l'analisi dei mangimi veniva effettuata utilizzando i metodi tradizionali della "wet chemistry", si è assistito ad una profonda evoluzione delle metodologie analitiche (Figura 1). In questo complesso quadro, risulta essenziale lo sviluppo di metodologie analitiche «fit to purpose» sempre più rapide e al tempo stesso robuste, efficienti, sensibili, con un'attenzione verso la ricerca di composti "mascherati" e sconosciuti ed una possibilità di effettuare analisi anche fuori dal laboratorio.

Metodi rapidi

Pur restando fondamentali la disponibilità e la necessità di metodi di analisi confirmatori ad alta sensibilità/precisione per rispondere alle richieste

normative, la possibilità di valutare, attraverso metodi rapidi, la qualità e la sicurezza dei mangimi rappresenta indubbiamente una delle sfide principali per un'industria mangimistica moderna ed un imperativo da cui non si può prescindere in numerose realtà produttive. Quando si parla di metodi rapidi, subito si fa riferimento a metodi e/ o strumentazione che permettono di ottenere un risultato in pochi minuti. La velocità del metodo non è però l'unico fattore da considerare, altri arametri sono fondamentali, quali l'approccio multi-analitico in un unico test, il livello di abilità necessarie per eseguire il test, la sensibilità del metodo, l'affidabilità, la tipologia di risposta (sì/ no o semi-quantitativa), ed il costo delle analisi. Tra gli ulteriori aspetti molto favorevoli delle metodiche rapide va evidenziata la mancanza o ridotta preparazione del campione, che associata alla miniaturizzazione (di materiale e strumentazione), agevola e permettere un uso in campo della metodica. Quando si parla di metodi rapidi, soprattutto se si parla di analisi di sostanze indesiderate quali ad esempio le micotossine, risulta ancora più importante la qualità dei risultati che si ottengono in termini di sensibilità del metodo in relazione ai livelli massimo consentiti dalle normative (Cheli et al., 2014). Infine, nell'analisi dei mangimi, in cui l'incertezza del campionamento domina l'incertezza del risultato finale, l'adozione di metodi rapidi, a basso costo, ma con un'elevata produttività e capacità di testare un elevato numero di campioni, può rappresentare una strategia più efficace rispetto alla scelta di metodi analitici classici, costosi, con metodiche specifiche e complesse. Inoltre, queste tecniche sono adatte anche per eseguire controlli di processi in linea, fornendo preziosi strumenti che possono risolvere i problemi importanti nella trasformazione e distribuzione dei mangimi e dei prodotti. Diverse sono le metodologie emergenti per un'analisi rapida dei mangimi. Alcune sono tecnologie ben note e già utilizzate, ma che stanno andando

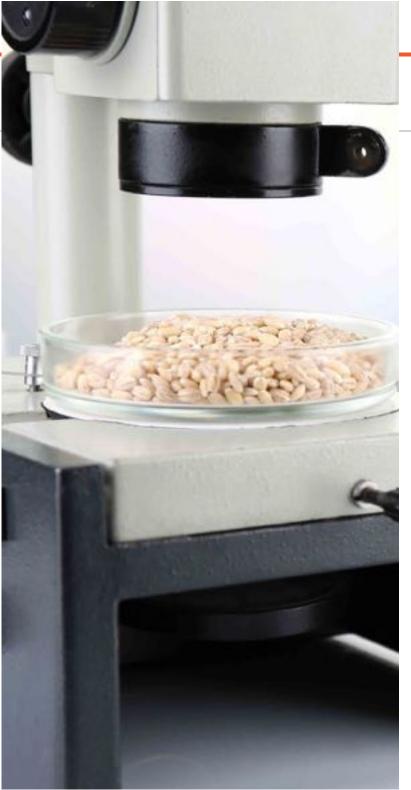






quantità di informazioni. Queste informazioni non sono altro che matrici di dati, che richiedono l'uso della chemiometria, cioè della matematica e di tecniche statistiche per estrarre da esse informazioni quantitative, qualitative e strutturali dai dati (Figura 2). Questo rappresenta quindi un differente approccio analitico, in quanto l'analisi dei dati e la costruzione validazione delle curve di taratura costituiscono una parte integrante dell'analisi (Cheli et al., 2012). La spettroscopia NIR è da tempo disponibile sul mercato ed abitualmente utilizzata nell'industria dei mangimi come strumento per il controllo qualità (De la Haba et al., 2009). La capacità del NIR di analizzare la composizione chimica di un mangime, non solo alla fine del processo di produzione, ma anche in fase di produzione, rende questa metodica di grande applicabilità nell'industria dei mangimi (Pérez-Marın et al., 2004; Fernandez-Ahumada et a., 2008). Questa metodica ha una precisione paragonabile a quella ottenuta con i metodi di analisi ufficiali, ricercando anch'essa entro i livelli massimi imposti dalle normative europee, in relative alla produzione e alla circolazione delle materie prime, in termini di composizione chimica (Deaville & Flinn, 2000; Garrido, 2000; Cen & He, 2007). È più recente l'impiego del NIR per valutare la presenza di sostanze vietate e/o indesiderabili quali le micotossine che possono essere presenti nei mangimi (Pearson & Wicklow, 2006; Rasch et al., 2010). Allo stato attuale, la spettroscopia NIR è l'unica tecnica che permette l'analisi di campioni di grandi dimensioni e di prendere decisioni in tempo reale.

Tra le tecnologie emergenti che presentano maggiori potenzialità di applicazione si devono citare i protein/DNA microarray per l'identificazione di patogeni e costituenti di origine animale, nonché lo sviluppo e l'impiego di sensori e biosensori, quali strumenti diagnostici della qualità e sicurezza dei mangimi. La tecnologia dei sensori attira sempre maggiore attenzione come evoluzione



incontro ad un'evoluzione in termini strumentali e ad un ampliamento del campo di applicazione. Altre sono in fase di transizione dalla ricerca all'applicazione nelle realtà aziendali. Tra le prime, si possono fare due esempi: la spettroscopia NIR, FT-NIR (Ibañez & Cifuentes, 2001) ed i metodi immunochimici. La spettroscopia NIR, metodica rapida non distruttiva, associata alla chemometria è ormai un potente strumento per l'industria degli alimenti e mangimi. Un notevole numero di campioni può essere analizzato in un tempo reale, ottenendo dai risultati una grande



delle tecniche analitiche convenzionali utilizzate nell'industria mangimistica e alimentare. Qualunque sia il tipo di sensore, esso è costituito da un elemento sensibile che "riconosce" l'analita, e un convertitore di segnale, che trasforma un parametro caratteristico di una reazione chimica o biochimica di un parametro fisico (Hall, 2005). Nel campo dell'analisi dei mangimi, le potenziali applicazioni del naso e della lingua elettronica, strumenti con sensori non specifici o con bassa selettività, associati all'utilizzo di procedure matematiche avanzate per l'elaborazione dei segnali, sono sempre più ampie (Vlasov et al., 2005). Tali strumenti si basano su array di sensori chimici e un pattern di riconoscimento (Gardner, 1994; Legin, 2002) in grado di riconoscere il "gusto/ odore" semplice o complesso e definire i "profili aromatici" responsabili della qualità di un prodotto. La qualità è un fattore chiave per la moderna industria mangimistica, perché l'alta qualità di un prodotto è la base per il successo nel mercato di oggi altamente competitivo. Di grande interesse per le possibili applicazioni pratiche nell'industria alimentare e dei mangimi, è la possibilità di utilizzare il naso elettronico per l'analisi di componenti indesiderate e contaminanti. Utilizzando il naso elettronico è stata possibile una corretta classificazione di campioni di mais e frumento duro in base alla presenza o assenza di aflatossine e deossinivalenolo (DON), rispettivamente (Cheli et al.2009; Campagnoli et al., 2009, 2011). Non solo, l'utilizzo di opportuni modelli chemiometrici applicati all'analisi con il naso elettronico hanno permesso di ottenere una valutazione semiquantitativa della presenza di DON in relazione ai limiti normativi. Il naso elettronico si è confermato uno strumento promettente per la caratterizzazione di fonti proteiche nei mangimi e per la ricerca di costituenti di origine animale (Campagnoli et al., 2004, 2006; Cheli et al., 2007). Nell'industria del pet food, è recente l'interesse per lo sviluppo di tecniche strumentali sensoriali, con potenziali ap-

plicazioni in correlazione ai risultati di analisi sensoriali condotte in vivo, per analizzare le componenti aromatiche e flavour che caratterizzano un prodotto finito, poiché rappresentano gli aspetti chiave per l'accettazione o meno di un prodotto. In tal senso, il naso elettronico associato o meno alla lingua, è stato impiegato sia in fase di sviluppo del prodotto (Eles et al., 2013) sia nel controllo qualità del prodotto finito (Oladipupo et al., 2011; Battaglia et al., 2014; Denis et al., 1999).

Rapid Methods Europe (RME): un appuntamento da non perdere

Vi è una sempre crescente necessità di disporre di metodi rapidi nel campo degli alimenti e dei mangimi di qualità. Nell'ambito di tale tematica, momento di aggiornamento è rappresentato dalle conferenze RME. La prima conferenze si è tenuta nel 2004 e nel corso degli anni, RME ha rafforzato la sua posizione ed ormai rappresenta un ottimo momento e modo per condividere idee, fornendo una fonte di riferimento per chiunque sia interessato agli sviluppi ed applicazioni dei metodi rapidi nell'analisi di alimenti e mangimi. I temi delle conferenze non sono limitati soltanto agli aspetti metodologici, ma approfondiscono via via altre tematiche, quali la legislazione, il campionamento, la validazione dei metodi, l'analisi dei contaminanti, ed altro. Le conferenze RME sono un'importante realtà che, tramite relazioni, poster, workshop, dimostrazioni interattive e presentazioni Spotlight, permette l'incontro tra il mondo accademico e della ricerca e l'industria. Il prossimo appuntamento di RME sarà in aprile 2015 a Noordwijkerhout, the Netherlands (http://www.bastiaanse-communication.com/).

La Bibliografia è disponibile presso gli autori e sul sito www.mangimiealimenti.it







Fig. 1: Evoluzione delle metodiche utilizzate per l'analisi dei mangimi



Fig. 2: Tecniche analitiche associate a strumenti chemiometrici: diagramma delle procedure eseguite per l'analisi dei mangimi.

ECONOMIA - LA RIFORMA DELLA PAC: PUNTI CHIAVE E PROBLEMI APERTI

di Vincenzo Lenucci

Direttore dell'Area Economica e Centro Studi di Confagricoltura



A novembre prossimo saranno trascorsi quattro anni dal primo documento di riflessione della Commissione europea sulla necessità e le modalità di riforma della PAC. Dopo tanti anni di dibattiti e negoziati, dal primo gennaio 2015 entrano pienamente in vigore le nuove regole con le quali si distribuiranno in Italia circa 7 miliardi di euro l'anno (v. tabella) tra pagamenti diretti, misure di mercato (per l'Italia destinate soprattutto a vino, ortofrutta e olio, ma non solo) e

sviluppo rurale. Pubblicati tra il 2013 e la prima metà del 2014 per i regolamenti comunitari ora inizia la fase di recepimento nazionale delle nuove regole. In questo numero il direttore dell'Area Economica e Centro Studi di Confagricoltura Vincenzo Lenucci descrive un quadro delle principali novità, mentre nel prossimo il focus sarà dedicato ad alcuni temi chiave di questo processo di implementazione.

Cosa cambia con la riforma

Le novità principali della riforma sono tantissime e tecnicamente anche molto complesse. Si rivoluziona il sistema dei **pagamenti diretti** ad esempio: facendo "convergere" i pagamenti attuali dei beneficiari, ancorati ad una base storica, verso un pagamento medio unico. Il tutto da un lato allargando la platea dei beneficiari, che non saranno

più solo i beneficiari storici degli incentivi, e dall'altro invece riducendola ai soli cosiddetti "agricoltori attivi" ed applicando una selettività alle domande di premio basata su soglie minime e massime di importi. Poi il nuovo sistema prevederà una maggiore caratterizzazione ambientale, con il nuovo pagamento, ed i nuovi impegni, di "inverdimento" (greening); una quota di pagamenti (sino al 15

per cento del totale) possono poi rimanere legati ("accoppiati") a particolari produzioni; ci sarà una maggiorazione dei pagamenti per i giovani agricoltori nei primi cinque anni di attività ed anche un regime "forfetario" semplificato per i piccoli agricoltori che percepiscono meno di 1250 euro. In termini di **misure di mercato** ci saranno novità in merito alla gestione del prodotto, con un nuovo

più incisivo ruolo nei mercati delle organizzazioni di prodotto per aggregare l'offerta, e poi le novità della soppressione del regime delle quote latte (dal 2015) e delle quote zucchero (dal 2017) con una liberalizzazione di questi comparti. Cambieranno anche le regole per il settore vitivinicolo: la principale novità è il passaggio graduale dal 2016 dall'attuale regime dei diritti di impianto (che oggi sono degli asset dell'impresa) a quello di autorizzazioni all'impianto che saranno richieste alle amministrazioni degli Stati membri e concesse da esse. Per quanto riguarda infine lo sviluppo rurale, mentre la programmazione sarà regionale ma anche nazionale, ci sarà però una maggiore enfasi sulle sfide globali che ispirano le linee politiche dell'Europa "verso il 2020" e cioè per la promozione di una crescita smart (basata sulle conoscenze e l'innovazione), sostenibile (in termini economici, ambientali e sociali) e inclusiva (che tende a ridurre gli squilibri di reddito tra soggetti, attività economiche e territori nonché a promuovere l'occupazione). Di particolare rilievo le nuove misure per la gestione del rischio (assicurazioni agevolate e fondi mutualistici), che d'ora in avanti saranno gestite quasi unicamente nell'ambito dello sviluppo rurale, ma anche le iniziative per promuovere le reti, l'innovazio-

ne ed il collegamento tra ricerca e fabbisogno delle imprese.

Un lungo (e complesso) processo di applicazione

Gli effetti della riforma della Pac saranno determinati non solo dalle nuove norme europee ma anche dal processo di applicazione della riforma stessa che comporterà scelte strategiche molto rilevanti a carico dei Paesi partner. Questa riforma, a differenza del passato, ha infatti affidato agli Stati membri molte decisioni su numerosi aspetti che sinora erano fissati a livello di normativa comunitaria. La Pac di domani sarà quindi una politica agricola "meno comune" rispetto agli anni precedenti. Con regole anche molto differenti - perché anche i sistemi agricoli, e guindi le sensibilità politiche, sono tali - da Paese a Paese. In questi mesi si stanno definendo anche in Italia le "regole del gioco", che passano essenzialmente attraverso un negoziato tra Stato (Mipaaf) e Regioni che si sta rivelando non semplice. Il primo agosto scorso, entro il termine stabilito dalla normativa comunitaria, l'Italia ha ad esempio definito una sorta di "piano di attuazione" che stabilisce come assegnare i pagamenti diretti, come calcolare i nuovi importi, quali comparti far beneficiare dei cosiddetti "pagamenti accoppiati"

e con quante risorse. Oltre ad altri aspetti determinanti come i criteri di selettività basati sulla definizione di "agricoltore attivo" (v. dopo) e sulle "soglie" per l'ammissibilità delle domande e per l'applicazione di riduzioni dei pagamenti più elevati (non saranno liquidate pratiche con importi inferiori a 250 euro e saranno ridotti i pagamenti diretti superiori a 150mila euro). Sul "piano di attuazione" non è stata trovata l'intesa nell'ambito della Conferenza Stato Regioni nel giugno scorso e così è stato necessario attendere, secondo procedura, che decorressero trenta giorni dalla mancata intesa per far adottare dal Consiglio dei Ministri le scelte nazionali. Ma il processo è lungo perché ora ci attende il varo del decreto ministeriale che recepisce formalmente la riforma ed il "piano di attuazione". Un decreto che pure già ha incontrato nuove difficoltà in Conferenza Stato Regioni (la sua emanazione è prevista non prima della fine di ottobre), e dal quale poi deriveranno a cascata altri decreti ministeriali e poi i provvedimenti dell'Organismo di coordinamento (per l'Italia l'Agea) che dettaglieranno meglio modalità di gestione e controllo del tutto. Si tratta quindi di un processo molto delicato per la sua complessità e anche per i contrasti che stanno emergendo. Elementi che rischiano di allungare

ECONOMIA

ancora di più la fase di recepimento e quindi anche l'incertezza delle imprese che devono invece conoscere quanto prima come applicare la nuova riforma agli ordinamenti produttivi. Parallelamente Ministero e Regioni sono impegnati in una seconda attività molto rilevante. Stanno cioè predisponendo i Piani di Sviluppo Rurale che stabiliranno le misure e le risorse (quindi anche i comparti ed i soggetti ammissibili) da utilizzare per gli interventi nell'ambito dello sviluppo rurale. Con un approccio, si spera, innovativo e migliorativo rispetto a quanto fatto finora, anche per cogliere gli orientamenti comunitari di

"Europa 2020" per la crescita sostenibile, inclusiva e basata sulle conoscenze, che è alla base dei criteri per l'utilizzo di tutti i fondi comunitari da qui in avanti.

Risorse a disposizione dell'Italia con la riforma della PAC 2014-2020

(elaborazione su dati Mipaaf - tutte le cifre in miliardi di euro)

	Risorse UE	Risorse nazionali	Totale	Media annua
Pagamenti Diretti	27,0		27,0	3,8
Misure di mercato	4,0		4,0	0,6
Sviluppo Rurale	10,5	10,5	21,0	3,0
Totale	41,5	10,5	52,0	7,4

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

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



Granulex[™]

Molino a martelli per elevate portate di macinazione.

Potenza motore 400 kW per alte portate di macinazione.

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

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

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

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



ECONOMIA I NUMERI DEL COMPARTO CARNI ED ANIMALI VIVI NEL 1º SEMESTRE 2014

di Bruno Massoli - Statistico

Con gli ultimi dati diffusi dall'Istat circa le macellazioni, dopo quelli sull'interscambio di animali vivi e carni e sulle consistenze di bovini e suini, è possibile tracciare un primo parziale bilancio del comparto carni ed animali vivi nel 1° semestre 2014.



Le consistenze di bovini (compresi i bufalini) e suini

Con riguardo ai due principali patrimoni zootecnici (bovini e suini), a giugno 2014 il numero di capi bovini e bufalini allevati in Italia è stimato in 6 milioni 197 mila unità, con un incremento del 2,4% rispetto a giugno 2013, ma un decremento dello 0,8% rispetto a dicembre dello stesso anno. All'interno di essi risultano allevati 5 milioni 812 mila capi bovini (+2,1%). Tale aumento risulterebbe essere il saldo tra gli incrementi per i bovini di meno di un anno (+7,1%) e di 2 anni e più (+1,8%) e il decremento dei bovini da 1 a meno di 2 anni (-2,6%). Con riferimento, invece, a dicembre 2013 gli allevamenti bovini risultano interessati da dinamiche leggermente diverse, con incremento solo per la categoria dei bovini di meno di un anno (+1,3) negativamente controbilanciato dalle diminuzioni per le altre due categorie (rispettivamente -0,1% e -1,9%). Da evidenziare il trend degli allevamenti bufalini per i quali a fronte dei significativi incrementi registrati rispetto a giugno 2013 (+6,1% in complesso, di cui +4,6% per le bufale e +8,3% per gli "altri bufalini"), negli ultimi 6 mesi tali allevamenti avrebbero

subito cali rispettivamente pari a -4,5%, -5,4% e -3,1%. In particolare, a giugno 2014 il numero dei bovini destinati alla macellazione risulterebbe diminuito dell'1,5%, a fronte dell'incremento dell'1,0% registrato negli ultimi 6 mesi. Tale andamento differenziato sarebbe ascrivibile soprattutto ai bovini per la macellazione di età superiore ad 1 anno. Sempre a giugno 2014, il numero dei capi suini allevati in Italia si attesterebbe a 8 milioni 617 mila unità (-0,5% rispetto a giugno 2013 e +0,6% rispetto a dicembre 2013). Tale dinamica sarebbe imputabile esclusivamente ai suini da ingrasso (-0.6% rispetto a giugno 2013 e + 2.6% rispetto a dicembre 2013), all'interno dei quali si evidenziano significativi incrementi per i suini da 80 kg a meno di 110 kg (rispettivamente +10,1% e +13,1%), diversamente controbilanciati dalle generalizzate flessioni per le altre due categorie considerate.

L'interscambio di animali e carni

Nel 1° semestre 2014 sono stati importati poco più di 570 mila bovini vivi (+8,5% rispetto al pari periodo 2013). Di essi circa 92 mila capi sono stati importati per essere destinati alla macellazione

Allevamenti bovini, bufalini e suini al 1º giugno 2014 (migliaia di capi)

	Giugno 2013		Glugno 2014	Variazioni %	
CATEGORIE		Dicembre 2013		glugno 2014/ dicembre 2013	giugno 2014/ giugno 2014
BOVINI E BUFALINI	6.054	6.250	6.197	-0,8	2,4
Bovini di meno di 1 anno	1.522	1.609	1.630	1,3	7,1
Bovini da 1 anno e meno di 2 anni	1.409	1.375	1.373	-0,1	-2,6
Bovini di 2 anni e più	2.760	2.863	2.809	-1,9	1,8
BOVINI	5.691	5.847	5,812	-0,6	2,1
Bovini destinati alla macellazione	1.719	1.677	1,693	1,0	-1,5
BUFALINI	363	403	385	-4,5	6,1
SUINI	8.664	8.562	8,617	0,6	-0,5
Lattonzoli di peso inferiore a Kg 20	1.417	1.450	1.393	-3,9	+1,7
Suini da Kg 20 a Kg 50 esclusi	1.541	1.546	1.559	0,8	1,2
Suini da ingrasso	5.103	4.943	5.070	2,6	-0.6
Suini da riproduzione	603	623	595	-4,5	-1,3

ECONOMIA

(+19,8%). Parimenti, con circa 618 mila capi sono aumentate le importazioni di suini (+ 42,0%). Con 6,3 milioni di capi complessivi, anche il pollame ha registrato un aumento del 6,8%. Sul fronte delle esportazioni, i bovini, con 27 mila capi, registrano un lieve aumento del 2,1%, seguiti dal pollame, che con quasi 13 milioni di capi si attribuisce un incremento del 30,9%. Al contrario, i suini, con appena 1.723 capi, registrano una marcata flessione del 76,4%. Con riferimento alle carni e frattaglie commestibili, nel periodo in questione l'Italia ha importato circa 215 mila tonnellate di carni bovine (+ 9,8% rispetto al pari periodo 2013). Analoga dinamica per le carni suine (518 mila tonnellate, pari al + 9,0%) e di pollame (34 mila tonnellate, pari al + 14,2%). È appena il caso di accennare alle flessioni di carni ovi-caprine ed equine (rispettivamente -5,1% e -0,4%). Sul fronte delle esportazioni, le carni bovine, con 61 mila tonnellate, subiscono una flessione del 5,0%, seguite da quelle di pollame (71 mila tonnellate, pari al -1,9%). Si distinguono, al contrario, le nostre vendite all'estero di carni suine (+6,9% con 62 mila tonnellate), ovi-caprine (+19,5%) e equine (+17,6%).

Le macellazioni

Nel 1° semestre 2014 In Italia risultano macellati 1,2 milioni di capi bovini e bufalini (-16,6%) per poco più di 333 mila tonnellate di carne – peso morto (-23,9%). Ancora più sostenuta la diminuzione degli ovini e caprini macellati (-24,9%, per 12,1 mila tonnellate (-42,2%). Dinamica differenziata per i suini (-15,3% in termini di capi e +3,1% per le quantità-peso morto). Continua la diminuzione per le macellazioni di equini (-15,9% in numero di capi e -39,7% per le quantità di carni). Con riferimento alle carni bianche (pollame, conigli e selvaggina) le macellazioni per la prima parte dell'anno 2014 evidenziano flessioni generalizzate più o meno marcate sia in numero

di capi che in quantità. Nel dettaglio, gli avicoli (polli da carne e galline) sono stati macellati per poco più di 249 milioni di capi (-1,9% rispetto al precedente semestre 2013) e per un quantitativo complessivo di carni (peso morto) pari a circa 452 mila tonnellate (-1,9%). Seguono i tacchini, macellati per 14 milioni di capi (-1,4%) con una resa complessiva in peso morto pari a poco più di 151 mila tonnellate. Analogamente i conigli, al terzo posto per ordine di importanza, registrano flessioni del 2,0% in termini di capi macellati e del 3,6% per quantità di carni ottenute. Ulteriore calo per le macellazioni di selvaggina che con circa 8 milioni di capi e 1.321 tonnellate di carni-peso morto continuano a rafforzare il rispettivo trend negativo iniziato nel 2011 (rispettivamente -1,5% e -7,9%). Fa eccezione la dinamica per le faraone, con incrementi sia nei capi macellati +5,6% sia nelle quantità di carne-peso morto (+13,8%).

Bestiame ma	acellato nel 1º	Gennalo	Variazioni	
SPECIE	-Giugno 2013	-Giugno 2014	2014/2013	
NU	IMERO DI CAPI (mi	gliaia)		
CARNI ROSSE				
Bovini e bufatini	1.476	1.232	-16,6	
Ovini e caprini	1.688	1.267	-24,9	
Suini	6.651	5.636	-15,3	
CARNI BIANCHE	2228.325			
Avicoli	254.107	249 385	-1,9	
Tacchini	14.418	14 223	-1,4	
Faraone	2.347	2.479	5,6	
Conigli	11.513	11.281	-2.0	
Selvaggina	7.811	7.696	-1,5	
QUANTI	TA' - PESO MORTO	(tonnellate)		
CARNI ROSSE				
Bovini e bufalini	414.636	333.004	-23,9	
Ovini e caprini	18.876	12.134	-42,2	
Suini	841,943	664.866	3,1	
CARNI BIANCHE	37/37/2		- 89	
Avicoli	457.614	451.631	-1,3	
Tacchini	157.313	151.356	-3,8	
Faraone	3.065	3.487	13,8	
Conigli	17.491	16.859	-3,6	
Selvaggina	1.434	1 321	-7.9	

fonte: Istat



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



CRESCIAMO INSIEME



RICERCA - INTENSIFICAZIONE COLTURALE E SOSTENIBILITÀ

di Tommaso Maggiore

 Professore di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee – Università di Milano



Come rispondere alle sfide alimentari del futuro? Qual è il ruolo della politica? Un'analisi delle relazioni presentate al 43esimo Convegno della Società Italiana di Agronomia

Dal 17 al 19 settembre si è tenuto presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa il 43° convegnonazionale della Società Italiana di Agronomia con il tema "La sostenibilità dell'intensificazione colturale e le politiche agricole: il ruolo della ricerca agronomica". Data l'importanza degli argomenti trattati si riassumono in questo numero le due relazioni generali che si sono tenute nella prima sessione del convegno che riguardano più specificamente gli alimenti.

La prima relazione è stata tenuta dal professore Dario Casati, del Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi dell'Università degli Studi di Milano. Nella premessa si afferma, primo, che la popolazione mondiale continua a crescere e che la stessa ha il diritto ad una alimentazione adeguata quantitativamente e qualitativamente; secondo, che la produzione delle derrate agricole adatte all'impiego alimentare non deve danneggiare le risorse naturali, mantenendone inalterato il potenziale. Attualmente la domanda di prodotti alimentari cresce e si evolve secondo logiche economiche spostandosi anche verso categorie di consumi sempre più selezionate e ciò implica la riduzione del potenziale alimentare dell'offerta agricola per più motivi:

- produzione di alimenti di origine animale;
 selezione per standard elevati;
- catena logistica efficiente, ma con sprechi specifici;
- sicurezza sanitaria;



- restrizioni delle quantità implicite nei nuovi modelli di consumo.
- La realtà, inoltre, è molto più complessa di quanto sopra riferito e una valutazione approfondita non può essere condotta utilizzando un dato mondiale aggregato, ma quello di aree diverse in cui si raggiungono equilibri parziali. Le grandi possibilità di comunicazione migliorano il sistema e stimolano i singoli paesi a valorizzare i rispettivi vantaggi competitivi. Il mercato mondiale dei prodotti agricoli è oggi unico e cioè globalizzato per le diverse economie e ciò appare ormai irreversibile. In presenza di una crisi come quella attuale si tende a far ritornare il protezionismo. Questo però ha dato effetti inefficaci e spesso negativi. La logica per le politiche agrarie, secondo Casati, è quella di costruirle sulla base delle esigenze e in funzione del contesto complessivo in cui si inseriscono. Recentemente è stata approvata la PAC, essa è il quinto passaggio del processo avviato nel 1992, ma è fortemente deludente specie quando introduce norme velleitarie a favore dell'ambiente. La politica agricola italiana, di fatto, è stata sostituita dalla PAC e ciò per la incapacità di elaborarne una propria a causa essenzialmente della regionalizzazione. L'attuale

politica agricola europea è sempre più orientata a contenere la produzione riducendo la intensificazione e ciò sia per ridurre le eventuali eccedenze sia per aderire alle motivazioni degli ambientalisti, ottenendone un consenso indispensabile per continuare le azioni di sostegno all'agricoltura. L'attuale politica può dirsi accettabile per il breve periodo, ma non certo per quello lungo dato che la spinta demografica procede e conseguentemente non è difficile prevedere forti carenze. Il futuro incremento dell'offerta può essere conseguito solo con un incremento della produttività tecnica ed economica. Le conclusioni a livello italiano sono:

- 1) che non si può essere un Paese fortemente trasformatore di materie prime agricole e giocare la carta delle difese ad oltranza delle produzioni a denominazione protetta;
- **2)** non si può ritornare al passato con consumi alimentari modesti o insoddisfatti, ma puntare a modelli alimentari evoluti:
- **3)** Le grandi sfide della produzioni agricole alimentari e non alimentari non possono essere affrontate se si rifiuta per principio l'innovazione che il progresso scientifico e tecnologico consentono. Nelle politiche agricole attuali non si trova purtroppo traccia di quanto sopra.

RICERCA =

La seconda relazione dal titolo "La ricerca agronomica e la sostenibilità dell'intensificazione colturale nell'agricoltura italiana" è stata tenuta dal professore Enrico Bonari dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Anche in questa, in premessa, è stato ricordato che il termine di "intensificazione sostenibile" è stato di recente coniato per indicare la principale risposta alle sfide che attendono la moderna società in tema di sicurezza alimentare mondiale, che derivano dalla crescita demografica ed economica, dalla scarsità di suolo agricolo e di acqua irrigua, dalle insicurezze legate ai fenomeni di inquinamento in ambito agricolo e dalle perdite di fertilità spesso lamentate. A livello mondiale appare scontato che gli incrementi delle produzioni agricole food e non food dovranno derivare da sempre maggiori rese unitarie su i terreni agrari oggi disponibili e non con l'acquisizione di nuove



superfici proprio per non danneggiare l'ecosistema mondiale. Anche le stime FAO, per i prossimi 50 anni, mostrano come l'agricoltura mondiale sia chiamata ad incrementare del 70% le produzioni agroalimentari. Bonari, tuttavia, fa notare, da studioso di problemi agronomici, che le azioni per raggiungere in modo sostenibile l'obiettivo previsto nelle diverse parti del mondo non hanno carattere universale, in quanto queste dipendono dalle specifiche condizioni agro-ambientali e quindi dal livello della produttività agricola attuale, dalle caratteristiche economiche e sociali dei diversi Paesi, dalle concrete possibilità di migliorare le tecnologie oggi utilizzate, dalle peculiarità dei diversi territori e dalle politiche di indirizzo intraprese. Ad esempio in Europa, è opinione diffusa che già si realizzi un'agricoltura tra le più intensive del pianeta, tanto che le più recenti linee politiche della UE propongono alle linee di "ricerca e innovazione" la necessità di una maggiore riduzione di velocità nell'impiego degli input tecnici ed energetici nella gestione dell'agricoltura e cioè una maggiore estensivizzazione dei processi produttivi. In pratica, secondo queste linee, si deve dare più enfasi alla parola sostenibile e non a quella intensificazione. Bonari, a priori, però non crede che sia impossibile realizzare un adeguato equilibrio fra sostenibilità dei processi produttivi e la prevista crescita delle rese unitarie e in particolare per l'Italia, dove dopo troppi anni di indecisioni e di diversi errori di programmazione - specie a danno dell'agricoltura delle aree mediterranee -, occorre che si torni a coltivare e a produrre anche ai fini di una più efficiente conservazione attiva del territorio rurale. Il termine intensificazione sostenibile non è molto gradito in ambito scientifico, ma esprime con semplicità un concetto utile ed estrapolabile: la necessità di perseguire una gestione aziendale, o sempre più territoriale, con il miglior bilancio possibile tra produzione utile e rispetto dell'ambiente. Considerando la situazione italiana si può



facilmente notare che negli ultimi 20 anni si sono persi ben 2 milioni di SAU e che oggi si importa il 35-40% dei bisogni agroalimentari sia come prodotti finiti sia come prodotti per l'industria di trasformazione. Nelle zone di pianura con spiccata vocazione produttiva per le grandi colture mercantili e/o per gli allevamenti e/o per l'ortofrutta, in presenza di acqua irrigua sufficiente, già oggi si può ritenere che molte delle problematiche sulla sostenibilità delle produzioni si possono avviare a soluzione con le conoscenze tecniche già acquisite negli ultimi lustri. Studi più attenti invece si richiedono in tutte le aree che presentano limitazioni naturali tali da rendere difficile la definizione di sistemi colturali in grado di reggersi economicamente nelle attuali situazioni di mercato globale, ma dove il presidio umano appare indispensabile per tutorare l'ambiente, il paesaggio, la coltura locale e le esigenze storico-sociali. Bonari ha ricordato quindi il documento recentemente promulgato dal MIPAAF "Piano strategico per l'innovazione e la ricerca nel settore agricolo, alimentare e forestale" che, a suo dire, costituisce la sintesi ragionata dei lavori di molti gruppi di studio appositamente costituiti nell'ultimo biennio per indagare sui fabbisogni di innovazione e di ricerca applicata dell'agricoltura italiana. Il documento afferma che "il settore primario e quelli ad esso collegati devono essere riportati al

centro della strategia di sviluppo nazionale concentrandosi su alcuni obbiettivi essenziali volti ad aumentare la base di conoscenze e favorirne il trasferimento per l'incremento dell'innovazione nel settore agricolo, forestale e nelle zone rurali". Si fa notare tuttavia che nel documento mancano le indicazioni delle priorità, necessarie quando strategicamente si devono allocare le risorse scarse come quelle che il nostro Paese riesce a distribuire per il settore "Ricerca e Sviluppo". La relazione mostra ciò che sul tema della sostenibilità e dell'intensificazione si è fatto fino ad oggi in Italia anche con le ricerche di lungo periodo. Tuttavia lamenta che queste non solo sono poche, ma oggi raramente finanziate. Infatti i progetti di ricerca attualmente finanziati sono tutti di breve durata. Vero è che i modelli matematici possono aiutare a migliorare la comprensione degli effetti indagati, ma non si può prescindere da una rigorosa validazione degli stessi con i dati reali provenienti da esperienze di campo. È poi sul campo che si dovrà promuovere maggiormente anche la collaborazione tra specialisti diversi per capire i meccanismi alla base dei risultati. La relazione si completa con l'indicazione di alcune priorità sul fabbisogno di ricerca applicata in campo agronomico ricordando anche che data la capacità di sintesi dei ricercatori delle scienze agronomiche e delle produzioni vegetali questi dovrebbero farsi anche propositori di collaborazioni con altre discipline settoriali e più specialistiche.

RICERCA = AMR E ALIMENTAZIONE SICURA

di Filomena Bifulco - Assalzoo



Tra le priorità da perseguire nel corso del semestre di Presidenza Italiana dell'Unione Europea vi è anche la problematica relativa all'antibioticoresistenza (AMR), fenomeno che da anni è divenuto fonte di preoccupazioni a vari livelli. Questo viene sottolineato anche dal ministro della Salute, l'onorevole Beatrice Lorenzin, in una recente intervista, ove ha parlato di "educare la popolazione all'utilizzo degli antibiotici in modo appropriato...". Ridurre l'uso degli antibiotici, questo l'obiettivo da raggiungere. L'uso eccessivo e non corretto degli antibiotici è considerata la causa della crescita e della diffusione di microrganismi resistenti alla loro azione, con una conseguente perdita di efficacia delle terapie e gravi rischi per la salute pubblica. Per questo, la nostra Presidenza ha sostenuto la revisione dei Regolamenti sui farmaci per uso veterinario e sull'impiego di mangimi medicati negli allevamenti.

Di fatto nella nuova bozza del Regolamento sui medicinali veterinari è stata posta l'attenzione sulla questione dell'AMR e per combatterne lo sviluppo. Fra i diversi obblighi, è stato limitato negli animali l'uso di alcuni antimicrobici utilizzati per trattare le infezioni nell'uomo e sarà la Commissione Europea a dover definire le regole che ne escluderanno o limiteranno l'utilizzo in ambito veterinario. Gli antibiotici impiegati per trattare e prevenire le infezioni batteriche negli animali appartengono alle stesse classi degli antimicrobici utilizzati nell'uomo: macrolidi, tetracicline, chinoloni, betalattamici, aminoglicosidi. Recenti studi hanno sottolineato la possibilità di trasferimento di batteri resistenti e di geni di resistenza dagli animali all'uomo attraverso gli alimenti di origine animale. In particolare, tale resistenza è imputabile ai batteri zoonotici, cioè a quei microrganismi in grado di trasmettersi dagli animali all'uomo, quali Salmonella spp. e Campylobacter sp., che rappresentano i principali patogeni a trasmissione alimentare. Secondo l'EFSA, è stata riscontrata fra i batteri testati una forte resistenza all'ampicillina, ai sulfonamidi e alla tetraciclina e da diversi Paesi è stata segnalata la resistenza ai fluorochinoloni, ai macrolidi o alle cefalosporine di terza generazione. A questi, vanno aggiunti nuovi ceppi batterici risultati resistenti a più classi di antibiotici, che in passato non avevano alcun legame con la trasmissione per via alimentare, quali Staphylococcus aureus Meticillino-Resistente (MRSA), che può essere trasmesso all'uomo attraverso il contatto con gli animali o l'ingestione di alimenti contaminati. Prevenire e controllare la trasmissione di questi patogeni alimentari, così come il continuo miglioramento delle misure igieniche applicate in tutte le fasi di produzione, può già rappresentare un valido mezzo per contrastare il fenomeno dell'antibioticoresistenza. Agendo a livello di ogni anello della catena alimentare si può controllare la diffusione di questi patogeni che hanno sviluppato la resistenza agli antibiotici, in modo tale da prevenire l'insorgenza di nuove forme di resistenza ai farmaci attualmente a di-



sposizione del medico veterinario e la trasmissione di questi 'super-batteri' all'uomo. La resistenza agli antibiotici, trasmessa all'uomo attraverso gli alimenti di origine animale, può avvenire attraverso:

- la trasmissione diretta con l'alimento prodotto da animali portatori di batteri resistenti, che possono colonizzare o infettare l'uomo dopo l'ingestione;
- il trasferimento di resistenza con l'alimento contaminato da batteri resistenti durante le fasi di trasformazione:
- l'ingestione di batteri resistenti presenti in prodotti freschi contaminati (es. nei prodotti dell'acquacoltura).

Un'aumentata possibilità di trasmettere l'antibioticoresistenza con gli alimenti è emersa dalla valutazione effettuata recentemente da un gruppo di esperti dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) sul rischio biologico. Dal gruppo di studio è risultato che le più frequenti patologie umane sono causate da ceppi resistenti e gli alimenti maggiormente interessati sono proprio le carni di pollo, di suino, di bovino e le uova. Certo, nell'allevamento, contesto ambientale squilibrato, il passaggio dei batteri antibiotico-resistenti dagli animali all'uomo è inevitabile e può avvenire per contatto, dall'animale all'allevatore e poi da uomo a uomo. Di fatto, secondo la britannica Soil Association, le probabilità che un allevatore di suini sia positivo al test per lo Staphylococcus aureus, resistente a più antibiotici, sono 760 volte più alte rispetto al resto della popolazione. La contaminazione può avvenire attraverso l'ambiente, in quanto le particelle di deiezioni animali possono venire disperse/diffuse da veicoli come acqua, aria, mosche, scarafaggi e altri animali. Da ultimo, ma non per-

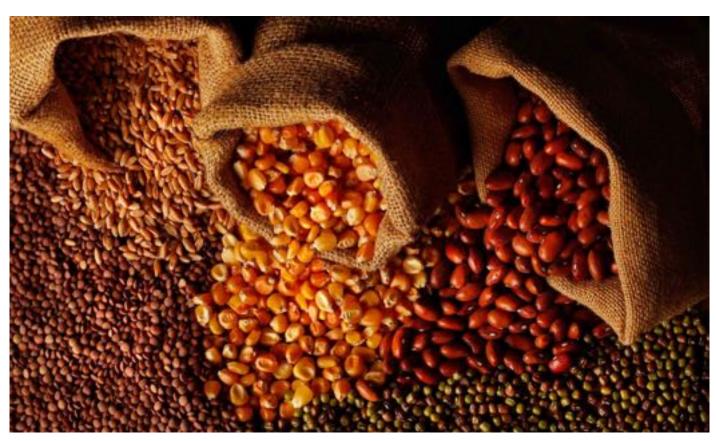
ché meno importante, attraverso passaggi della catena alimentare. Una fase estremamente critica è quella della macellazione, durante la quale il materiale fecale dell'animale, specialmente in fase di eviscerazione dell'intestino, può contaminare la carcassa. I primi a subirne le conseguenze sono gli addetti alla macellazione, poi tutti coloro che maneggiano le carcasse o loro parti lungo la catena distributiva fino ad arrivare alle massaie. Diversi studi hanno dimostrato che gli allevamenti intensivi potrebbero essere la causa principale della proliferazione di ceppi batterici resistenti. Infatti, le produzioni estremamente spinte e le condizioni ambientali in cui vengono tenuti gli animali in questo tipo di allevamenti, durante tutto il ciclo della loro vita, portano ad uno stato di salute che si potrebbe definire "border line" e facilitano la diffusione di malattie e infezioni, che richiedono spesso frequenti trattamenti terapeutici.

La realizzazione di un buon sistema di biosicurezza, ossia misure utili a ridurre al minimo i rischi potenziali per l'ambiente e per la salute umana. assume un valore trasversale e costituisce la prima linea di difesa nei confronti delle principali malattie e rappresenta il fulcro della gestione del rischio a livello aziendale. Il corretto utilizzo degli antibiotici, inoltre, soprattutto negli animali da reddito, giustificato da una puntuale diagnosi a fronte di un antibiogramma, che rappresenta uno strumento essenziale per garantire che la molecola prescelta sia efficace per curare il soggetto malato, oltre a prevenire la presenza di residui negli alimenti, risulta indispensabile per garantire l'efficacia delle terapie e limitare lo sviluppo di germi antibioticoresistenti che potrebbero in seguito contaminare le derrate alimentari di origine animale. L'Unione europea è intervenuta emanando diversi provvedimenti legislativi atti a regolamentare l'uso dell'antibiotico in veterinaria, vietandone anche l'impiego come promotori di crescita e l'uso di farmaci contenenti i medesi-



mi principi attivi utilizzati in medicina umana. La normativa europea ha previsto che ciascuno Stato membro metta in atto dei sistemi di monitoraggio finalizzati a ottenere dati comparabili relativi alla diffusione dell'antibioticoresistenza nei batteri zoonotici, che permettano di identificare tempestivamente situazioni particolarmente problematiche e di mettere in atto efficaci strategie d'intervento. In aggiunta, anche la conoscenza puntuale della tipologia e della quantità di antimicrobici che vengono utilizzati in ambito veterinario potrebbe permettere di valutare in maniera più efficace l'impatto dell'impiego di tali molecole nello sviluppo della resistenza sia negli animali che nell'uomo. Purtroppo i dati attualmente disponibili in merito all'utilizzo degli antimicrobici sono piuttosto lacunosi e l'attività di controllo non è sempre armonizzata e quindi non è facilmente comparabile, impedendo di delineare un quadro esaustivo della problematica.

Per concludere, appare evidente che il monitoraggio del fenomeno è complesso, tuttavia deve essere ancora sviluppata una visione d'insieme sia nella medicina umana che nella medicina veterinaria relativa alla sorveglianza, all'uso dei farmaci, agli aspetti alimentari e alle azioni di controllo delle infezioni. Bisogna essere consapevoli che la resistenza antibiotica è insita nella natura dei batteri, strettamente legata al pangenoma microbico e non si può combattere con nuovi antibiotici sempre più aggressivi e potenti, bensì usando antibiotici già noti con responsabilità e prevenendo le infezioni, sia attraverso l'implementazione di strategie già note che ricercando nuovi approcci preventivi.



Linea Opti-Synero

Nutrienti in sincronia per risultati eccellenti



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

PUNTUALI ARRIVANO I VANTAGGI PER L'ALLEVATORE:

aumento dell'efficienza alimentare (razione trasformata in più latte e più qualità);

minori costi per materie prime proteiche per razione.



RICERCA - NUOVE PROSPETTIVE PER I MANGIMI COMPLEMENTARI

di Doriana Tedesco

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

Gli «alimenti complementari per animali» sono definiti per la prima volta all'interno della direttiva 79/373/CEE, in seguito abrogata e sostituita dal reg. (CE) n. 767/2009. Questo regolamento ha inoltre chiarito la distinzione tra mangimi complementari e premiscele e le loro condizioni di commercializzazione. I mangimi complementari sono mangimi composti che contengono talune sostanze in concentrazione elevata e sono utilizzati in associazione con altri mangimi per formulare una razione giornaliera equilibrata. Per consentire l'applicazione uniforme della legislazione i mangimi complementari possono contenere additivi in tenori non oltre cento volte superiori alla concentrazione massima autorizzata nei mangimi completi. Questo li differenzia dalle premiscele che sono miscele di uno o più additivi per mangimi, che utilizzano come supporto materie prime per mangimi o acqua. Le premiscele, per il loro elevato tenore in additivi, non sono destinate ad essere somministrate direttamente agli animali e devono essere utilizzate secondo i requisiti per le imprese nel settore dei mangimi come riportato nel reg. (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi e le attività degli operatori del settore dei mangimi. Qualora i mangimi complementari con-

tengano additivi in quantità superiore, fermo restando non oltre le cento volte, devono indicare, oltre alle altre informazioni previste, le istruzioni per un uso corretto, in modo da garantire l'osservanza dei rispettivi tenori massimi di additivi nella razione giornaliera (allegato II del reg. (CE) n. 767/2009). I mangimi complementari destinati a particolari fini nutrizionali (reg. (CE) n. 2008/38), nelle istruzioni per l'uso riportate sull'etichetta, devono fornire a loro volta indicazioni sull'equilibrio della razione giornaliera (allegato I del reg. (CE) n. 2008/38). Un discorso a parte sono i mangimi medicati. I mangimi medicati per animali devono rispettare le regole valide per i medicinali veterinari e devono soddisfare le condizioni della direttiva 90/167/CEE, che stabilisce le condizioni di preparazione, immissione sul mercato e utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. Le condizioni per l'immissione sul mercato e l'uso dei mangimi sono d'importanza fondamentale per i cinque milioni di allevatori della Comunità, in quanto i mangimi rappresentano la voce di costo più importante. L'utilizzo di mangimi complementari consente di ottimizzare le razioni e soddisfare specifiche esigenze. I mangimi complementari tradizionalmente vengono impiegati per equilibrare i fabbisogni nutrizionali e rap-

presentano la strategia utilizzata per soddisfare particolari esigenze. In genere includono vitamine, aminoacidi, estratti da piante, antiossidanti, stimolatori dell'immunità, prebiotici e probiotici specifici per le varie fasi della vita produttiva dell'animale. Vengono utilizzati per migliorare l'efficienza nutrizionale, prevenire l'emergere di problemi metabolici, in particolari situazioni di stress, per stimolare la digestione degli animali, lo sviluppo e la crescita della flora ruminale, per prevenire le maggiori patologie metaboliche della bovina da latte e sostenere l'animale in particolari momenti fisiologici, contrastare l'azione delle tossine alimentari, raggiungere particolari obiettivi di produzione, contribuire a prodotti di origine animale di qualità e sopperire a particolari carenze o problematiche aziendali. Oltre ai consolidati usi, i mangimi complementari possono essere strumento per attuare l'alimentazione di precisione e le nuove strategie alimentari.

Le nuove frontiere

Considerando lo scenario mondiale e la crescita della popolazione prevista per il 2050, la domanda alimentare sarà maggiore del 73% per la carne e del 58% per il latte (FAO, 2013). L'aspettativa di crescita riguarderà prevalentemente i paesi

attualmente meno sviluppati. La sfida è sicuramente di elevata portata e le parole chiave per affrontarla sono: sostenibilità globale ed efficiente utilizzo e salvaguardia delle risorse. Uno degli obiettivi sostenibili in questo settore è il miglioramento della efficienza di utilizzo degli alimenti (energetici, proteici, etc.) destinati agli animali. L'unica strada è rivolgersi a un'alimentazione di precisione, più attenta ai fabbisogni specifici degli animali, ottimizzando l'utilizzazione dei nutrienti. riducendo i costi e l'impatto ambientale. L'efficiente utilizzo delle materie prime e dei prodotti derivati sarà espresso dai valori di LCA (Life Cycle Assessment) che stima l'impatto ambientale specifico di un prodotto. Sulla base di questo parametro sarà possibile confrontare produzioni diverse in termini di impatto ambientale. Considerando l'impatto della produzione degli alimenti di origine animale sull'ambiente, la strategia è indirizzare il settore della ricerca verso una produzione sostenibile. L'utilizzo dei mangimi complementari potrebbe essere una risposta per soddisfare tale esigenza. Questo consentirebbe tra l'altro di diversificare le fonti alimentari ed incrementare l'uso di sottoprodotti e/o co-prodotti, utilizzando gli scarti delle produzioni industriali, e di inserire nuove fonti alimentari. In UE il

70% delle materie prime per mangimi ad alto tenore proteico è importato (FEFAC, 2014). La ricerca di soluzioni innovative per una competitiva e sostenibile alternativa a queste fonti proteiche è tra le tematiche di HORIZON 2020, il programma della ricerca e dell'innovazione dell'UE per i prossimi sette anni (2014-2020). Il traguardo è individuare sottoprodotti dell'industria alimentare, migliorare e incrementare le coltivazioni proteiche sul nostro territorio, includere le alghe e gli insetti come fonti proteiche. Gli insetti presentano un alto tasso di crescita e di conversione alimentare e un basso impatto ambientale. Sono nutrienti, con contenuti molto alti di proteine,

grassi, minerali e diverse industrie presenti in varie parti del mondo sono già impegnate in questa produzione. L'uso di insetti diverrà sempre più comune nei prossimi dieci anni. Le nuove fonti di proteine da inserire nelle diete animali è una urgenza che richiede lo sviluppo di efficienti criteri di valutazione della qualità e della loro sicurezza di impiego.



OBIETTIVO CEREALI a cura di AISTEC

GIORNATA TECNICA SUL FRUMENTO DURO

di Maria Grazia D'Egidio

ASSOCIAZIONE ITALIANA DI SCIENZA E TECNOLOGIA DEI CEREALI

Consiglio per la ricerca e sperimentazione in Agricoltura - Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali - Roma

Il 26 settembre 2014, presso la sede del C.R.A. – Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali (QCE) di Roma, si è svolta l'VIII "Giornata Tecnica sul Frumento Duro" che, come già per le precedenti edizioni, ha visto la partecipazione di numerosi operatori interessati ai diversi segmenti della filiera (sementieri, rappresentanti delle associazioni del mondo agricolo e di quello della trasformazione, rappresentanti regionali, etc.), nonché di ricercatori e di rappresentanti delle istituzioni (MiPAAF e CRA).

La giornata vuole rappresentare la continuazione degli incontri annuali sui risultati della rete nazionale di confronto tra varietà di frumento duro avviati alla fine degli anni '70 dall'allora Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, ampliando la presentazione dei risultati alle molteplici attività di sperimentazione sul frumento duro condotte annualmente dall'attuale C.R.A.-QCE.

In particolare, i relatori hanno presentato i risultati ottenuti nella stagione 2013-14 relativamente alla rete nazionale di confronto varietale in coltura convenzionale, al monitoraggio della presenza di micotossine nella granella, al monitoraggio qualitativo delle produzioni aziendali, alla qualità delle produzioni rilevata presso i centri di stoccaggio, alla valutazione delle varietà in coltura biologica, al monitoraggio delle principali malattie fungine, alla sperimentazione sul monococco. Nell'ambito della rete di confronto tra varietà di frumento duro, giunta quest'anno al 41° anno di attività e realizzata in 40 località della penisola (Fig. 1), sono state provate 20 varietà in tutti gli areali (nord, versante adriatico, versante tirrenico, sud, Sicilia, Sardegna) ed altre 10 solo in alcuni di essi. I risultati della performance agronomicoqualitativa del frumento duro nell'annata agraria



2013-14 sono stati marcatamente influenzati dalle particolaricondizioni climatiche sostanzialmente simili nei diversi areali:

- elevata piovosità, sia in termini di quantità di pioggia caduta che come numero di giorni piovosi, in particolare nel periodo invernale e nelle fasi finali del ciclo (anche 400-500 mm in più della norma);
- repentino innalzamento della temperatura ad inizio giugno soprattutto negli areali centromeridionali per poi ritornare nella norma;
- ripresa delle precipitazioni dopo la prima decade di giugno, spesso a carattere temporalesco.

In particolare incrementi di resa sono stati rilevati al sud Italia (+1%), in Sardegna (+6%), nel Nord (+9%) e in Sicilia (+18%); gli areali dell'Italia Centrale, che hanno risentito in misura maggiore delle condizioni metereologiche, hanno registrato invece un decremento produttivo, rispettivamente - 15 e -18% per il versante tirrenico e adriatico. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche della granella, il peso ettolitrico è risultato inferiore alle medie poliennali in tutti gli areali ad esclusione del Nord con decrementi compresi





tra il 7% sul versante adriatico e l'1% in Sardegna. Il contenuto proteico della granella è stato su livelli medi e in rapporto al poliennio precedente leggermente aumentato solo in Sicilia, mentre la diminuzione maggiore è stata riscontrata nel centro-adriatico. Buona la performance produttiva e qualitativa di alcune varietà di recente costituzione introdotte nella rete. Sono stati presentati i risultati oltre che in agricoltura convenzionale anche in biologico. Il monitoraggio qualitativo è stato effettuato non solo a livello di campi sperimentali, ma anche a livello di produzioni aziendali di frumento duro. Questa attività è stata avviata nel 1997-98 nell'ambito del progetto SIC; nella stagione 2013-14 sono stati acquisiti 453 campioni aziendali di frumento duro in 10 Regioni, ciascuno corredato da una scheda agronomica contenente l'indicazione dell'azienda, della varietà impiegata, delle date di semina e di raccolta e le principali notizie sulla tecnica colturale adottata. Le varietà maggiormente rappresentate nel complesso dei campioni monitorati sono state Saragolla e Iride seguite da Simeto e Claudio I dati qualitativi medi, riferiti alle 10 Regioni considerate, confermano un livello di peso ettolitrico più basso di quanto riscontrato negli anni prece-

denti e un tenore proteico della granella alquanto contenuto (12.2% su s.s.). Il ricambio varietale appare lento ma regolare e significativo. Sono stati presentati inoltre i dati relativi alle caratteristiche qualitative del frumento duro conferito presso i centri di stoccaggio facenti parte della rete che il CRA-QCE coordina dal 1998 e potenziati nell'ambito del piano cerealicolo nazionale finanziato dal MiPAAF con diversi obiettivi (fig 2), rivolti al miglioramento qualitativo della produzione cerealicola nazionale. Nel raccolto 2014 su 7111 partite analizzate è stata riscontrata una flessione nella resa produttiva e nel peso ettolitrico ed un contenuto proteico senza significative variazioni rispetto allo scorso anno, ma un decremento del 5% rispetto alla media storica 2000-2013. La rete dello stoccaggio differenziato ha confermato omunque di rispondere bene agli obiettivi prefissati consentendo la valutazione immediata e rapida delle caratteristiche qualitative e igienico-sanitarie della granella al momento del conferimento ai centri di stoccaggio e l'eventuale isolamento di lotti "critici" per gli aspetti igienico-sanitari, dando così agli operatori un diverso potere contrattuale i cui riflessi possono essere vantaggiosi per tutte le componenti della filiera. Altro importante aspetto affrontato nella giornata è stato il Monitoraggio della contaminazione da DON e T2 nel frumento duro. I risultati analitici presentati, relativi a campioni provenienti dalla Rete nazionale di confronto varietale (418 per il DON e 121 per T2+HT2), sono stati ottenuti utilizzando test immunoenzimatici (ELISA) precedentemente validati con metodiche di riferimento HPLC. Sui campioni analizzati, i livelli di contaminazione da DON non hanno destato preoccupazioni particolari e molto limitata è stata la percentuale di campioni con valori superiori al limite massimo fissato dall'UE (1750 ppb), localizzati comunque al Nord e in alcuni micro areali dell'Italia centrale, mentre Sud e isole confermano una sostanziale sanità delle produzioni di frumento duro. Per

AISTEC =



quanto riguarda le tossine T2+HT2 un'alta percentuale di campioni analizzati si colloca sotto la soglia di 25 ppb e solo pochi suprano il limite di 100. La diffusione di tali tossine sembra comunque scarsa al nord, presente in alcuni areali del centro e del sud e al momento del tutto assente nelle isole; i dati pluriennali finora acquisiti, relativi ai campi della Rete analizzati, indicano aree di maggiore diffusione tendenzialmente diverse per i due tipi di micotossina (DON e T2+HT2). Il monitoraggio delle malattie fungine del frumento duro, condotto annualmente con l'obiettivo di valutare l'incidenza e la diffusione delle principali malattie (oidio, ruggine gialla, ruggine bruna, complesso della septoriosi), nonché l'identificazione e l'analisi dei diversi patogeni (studiando la loro evoluzione e il loro spettro di virulenza) e lo screening del comportamento delle varietà di frumento duro coltivate, in particolare ha messo in evidenza il problema della ruggune gialla per l'annata appena trascorsa, il cui agente causale è la Puccinia striiformis.

Recentemente la ruggine gialla è stata definita il nuovo possibile "cereal killer", poiché il riscaldamento globale del pianeta sembra aver determinato la selezione di nuovi patotipi molto aggressivi, in grado di adattarsi a temperature relativamente più elevate. I risultati dell'indagine effettuata nelle prove in coltura convenzionale e biologica hanno permesso di individuare, nei confronti delle quattro fitopatie considerate, varietà più o meno resistenti o suscettibili. I lavori hanno proseguito con una presentazione relativa a semina su sodo e ritardata, ricorso a fungicidi: alternative colturali per un clima che cambia nell'ambito della quale sono stati illustrati punti di forza o di debolezza di alcune pratiche colturali, nonché l'idoneità delle stesse in funzione di diverse condizioni ambientali. La giornata è stata conclusa da una comunicazione in cui sono stati illustrati i risultati di ricerche e sperimentazioni svolte sul grano monococco. Il monococco (Triticum mono-

coccum ssp monococcum) è un frumento diploide (2n=2x=14) a cariosside vestita; introdotto in coltura circa 10000 anni fa nel Vicino Oriente ed è una delle specie che hanno fondato l'agricoltura. L'arrivo dei frumenti poliploidi tenero e duro, più produttivi e di facile trebbiatura, ne ha ridotto drasticamente l'importanza e attualmente è coltivato solo in aree remote su piccole superfici in Italia, Germania, Francia, Turchia, Grecia e Penisola balcanica. Adattabile ai più diversi ambienti di coltura, è particolarmente indicato per un'agricoltura a basso impatto ambientale, in quanto naturalmente resistente a stress e patogeni vari. Vi è di conseguenza un'attenzione crescente alla sua possibile reintroduzione in coltura anche per alimentazione umana e sono in corso piani di miglioramento genetico tesi alla costituzione di varietà migliorate dal punto di vista agronomico (varietà precoci e a cariosside nuda).

Il rinnovato interesse per questa coltura è soprattutto legato alla crescente sensibilità dell'opinione pubblica per le caratteristiche dietetico-nutrizionali degli alimenti ed è giustificato dall'ottima composizione della sua farina: il contenuto proteico, in media 15-18%, superiore a tutti gli altri cereali coltivati: l'elevato contenuto in carotenoidi, precursori della vitamina A ed antiossidanti naturali, che è circa 5 volte quello del frumento tenero; l'ottima disponibilità di tocoli (vitamina E), che è circa 50% maggiore rispetto a frumento duro e tenero; il contenuto in lipidi (circa 50% in più rispetto al frumento tenero testimone), caratterizzati da una elevata composizione in acidi grassi insaturi; l'alta percentuale in ceneri e l'elevato contenuto in minerali (particolarmente interessanti sono zinco, ferro e fosforo); un contenuto in fruttani circa 50-70% maggiore del frumento tenero. Fra le caratteristiche peculiari di questo cereale, vi è inoltre una migliore tollerabilità alimentare che ne prospettano un possibile utilizzo in soggetti con ridotta tolleranza al glutine del frumento. La Giornata Tecnica Frumento



Duro, forse unica nel panorama nazionale per ampiezza dei temi affrontati, quantità e qualità delle informazioni fornite tempestivamente, ha fatto registrare ancora una volta un grande interesse

da parte dei diversi operatori della filiera presenti, consentendo un'approfondita discussione oltre che sui singoli argomenti trattati anche sulle problematiche attuali del comparto cerealicolo.



Figura 1 - Località di prova nella rete di confronto varietale di frumento duro 2013-14

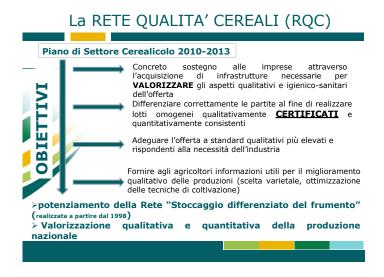


Figura 2 - Rete Qualità Cereali (RQC)

LEGISLAZIONE = AUTOTRASPORTO, DALLA CORTE EUROPEA ARRIVA LO STOP AI COSTI MINIMI

di Luciano Di Via – Avvocato



Il 4 settembre 2014, la Corte di Giustizia Europea si è pronunciata sul rinvio pregiudiziale operato dal Tribunale Amministrativo Regionale per il Lazio ("TAR") in merito alla compatibilità della legislazione italiana che fissa i costi minimi di esercizio nel settore del trasporto merci su strada per conto di terzi con il diritto europeo. Prima di analizzare la pronuncia della Corte è necessaria una premessa sulla normativa nazionale applicabile al settore dell'autotrasporto. Il decreto legislativo n. 284, del 21 novembre 2005 ha conferito alla Consulta generale per l'autotrasporto e la logistica¹ autorità politiche per la definizione delle politiche d'intervento e delle strategie di governo nel settore dell'autotrasporto. Lo stesso decreto ha poi istituito, quale organo della Consulta, l'Osservatorio² con funzioni di monitoraggio sul rispetto delle isposizioni in materia di sicurezza della circolazione e di sicurezza sociale, nonché di aggiornamento degli usi e delle consuetudini applicabili ai contratti verbali di autotrasporto delle merci. Il decreto legge n. 112 del 25 giugno 2008, e in particolare l'articolo 83-bis, prevede, per i soli contratti verbali, che il corrispettivo dovuto dal committente non possa essere inferiore ai costi minimi d'esercizio la cui determinazione è stata demandata all'Osservatorio. Con successivi interventi normativi, la distinzione tra contratti in forma scritta e verbali è stata eliminata e di conseguenza all'Osservatorio è stato attribuito il potere di determinare le tariffe sia con riferimento ai contratti verbali che a quelli scritti, in

ragione della necessità di garantire il rispetto degli standard di sicurezza. In applicazione del decreto legge appena citato, l'Osservatorio ha adottato una serie di tabelle, riprese in un decreto dirigenziale del Ministero³ d'esercizio delle imprese di autotrasporto per conto di terzi. L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, nell'esercizio del suo potere consultivo sulle iniziative legislative o regolamentari, ha ritenuto che la previsione di cui all'articolo 83-bis, traducendosi nella fissazione di tariffe minime, costituisca uno strumento volto ad "assicurare condizioni di redditività anche a coloro che offrono un servizio inefficiente e di bassa qualità" anziché garantire il soddisfacimento di standard qualitativi e di sicurezza del servizio, auspicando, pertanto, di soddisfare detta esigenza "attraverso misure più coerenti con i principi della concorrenza".4

II TAR, chiamato ad applicare la disposizione, ha rimesso la questione alla Corte, chiedendo di verificare se essa non abbia introdotto un sistema regolato di determinazione dei costi minimi di esercizio in violazione della libertà di concorrenza, della libera circolazione delle imprese, della libertà di stabilimento e di prestazione dei servizi e quindi degli articoli 4, paragrafo 3, TUE, 101, 49, 56 e 96 TFUE. La Corte ha premesso che sebbene l'articolo 101 riguardi esclusivamente la condotta delle imprese, e non disposizioni legislative o regolamentari emanate dagli Stati membri, esso va letto in combinato disposto con l'articolo 4 TUE che impone un dovere di collaborazione tra Unione Europea e Stati membri e pertanto prescrive che questi ultimi non adottino disposizioni idonee a ledere le regole a tutela della concorrenza. Ne deriva che quando siano le stesse disposizioni legislative o regolamentari nazionali a imporre o agevolare la conclusione di accordi contrari all'articolo 101 TFUE ovvero deleghino, come nel caso di specie, ad operatori privati la responsabilità di adottare decisioni in materia economica

LEGISLAZIONE

che si rivelino illecite, esse stesse violano il diritto europeo. Ciò premesso, la Corte, con lo scopo di accertare se la normativa italiana in esame consenta di desumere l'esistenza di un'intesa tra operatori economici privati, ha indagato: (i) sulla composizione dell'Osservatorio; e (ii) sulle regole procedurali e sostanziali che ne governavano le funzioni. Sub (i), è emerso che l'Osservatorio si compone principalmente di rappresentanti di associazioni di categoria dei vettori e di committenti. La Corte ha rilevato, inoltre, che, essendo le decisioni al suo interno assunte a maggioranza senza la previsione di alcun diritto di veto o voto preponderante in capo ad un rappresentante statale, manca la possibilità di poter riequilibrare le relazioni di forza tra l'amministrazione e il privato. Sub (ii), per la Corte la normativa nazionale oggetto di esame è carente di regole procedurali o prescrizioni sostanziali idonee a garantire che l'Osservatorio, in sede di elaborazione dei costi minimi di esercizio, agisca come un'articolazione del pubblico potere e quindi nel perseguimento di obiettivi di interesse pubblico. Alla luce di queste verifiche, la Corte ha ritenuto che l'Osservatorio possa essere qualificato come un'associazione di imprese ai sensi dell'articolo 101 TFUE e che quindi la determinazione di costi minimi di esercizio equivalga alla determinazione orizzontale delle tariffe e sia pertanto idonea a restringere il gioco della concorrenza oltre che a pregiudicare gli scambi intracomunitari. La Corte, poi, ha escluso che le restrizioni imposte dalle norme siano direttamente funzionali al perseguimento di obiettivi legittimi, ritenendo che la

tutela della sicurezza stradale, alla base della normativa di delega dei poteri all'Osservatorio, non giustifichi la determinazione dei costi minimi di esercizio e, pertanto, i provvedimenti andassero "al di là del necessario". In definitiva, la Corte di Giustizia Europea ha dichiarato incompatibile con il diritto europeo, e nella specie con l'articolo 101 TFUE in combinato disposto con l'articolo 4 TUE, la normativa italiana in forza della quale il prezzo dei servizi di autotrasporto delle merci per conto di terzi non può essere inferiore a costi minimi d'esercizio determinati da un organismo composto principalmente da rappresentanti degli operatori economici interessati, quale l'Osservatorio. In conclusione, la sentenza della Corte di Giustizia ha effetti vincolanti erga omnes e retroattivi, nel senso che la norma interpretata vincola tutti, autorità nazionali e giudici, ed estende la sua efficacia anche al tempo precedente a quello della sua emanazione. Peraltro, la immediata conseguenza per cui i giudici e le altre autorità nazionali devono, in forza del principio del primato del diritto europeo su quello nazionale, disapplicare la norma contrastante, non esime lo Stato membro dall'abrogare o modificare la norma incompatibile. Ciononostante, anche ove ciò non avvenga immediatamente, il committente ha adesso diritto a rinegoziare il corrispettivo della prestazione con il trasportatore, pattuendo anche un prezzo inferiore a quello finora imposto, pur in assenza di un adeguamento della norma nazionale.

Organo costituito da rappresentanti delle amministrazioni statali, delle associazioni di categoria degli autotrasportatori, delle associazioni di committenti e d'imprese e/o organismi in cui lo Stato ha una quota di maggioranza.

² Organo composto di dieci membri scelti dal presidente della Consulta fra i suoi componenti aventi specifica professionalità in materia statistica ed economica. All'epoca della proposizione dei procedimenti principali, da cui la pronuncia della Corte di Giustizia, l'Osservatorio contava tra i dieci membri otto rappresentanti delle associazioni degli autotrasportatori e dei committenti e due rappresentanti delle amministrazioni statali.

³ Decreto dirigenziale del 22 novembre 2011.

⁴ AS723 - Disposizioni in materia di autotrasporto.

LEGISLAZIONE

EXTENSION DEL TERMINE PER IL RITIRO DELLA MERCE NEI CONTRATTI GAFTA FOB

di Claudio Perrella – Avvocato



Una recente sentenza ha analizzato la disciplina contenuta nei contratti Gafta FOB perl'extension del termine per il ritiro da parte del compratore. La decisione conferma il principio tradizionalmente racchiuso nella formula "time is of the essence": pattuizioni che contemplano scadenze o termini sono di regola conditions, il cui mancato rispetto dà diritto alla parte adempiente di dichiarare il contratto risolto; è imperativo dunque che l'extension venga richiesta con la massima tempestività. Allo stesso tempo. è indispensabile valutare con grande attenzione (e cautela) le consequenze di eventuali ritardi e dichiarare la controparte in default solo dopo aver accertato al di là di ogni dubbio che il termine è decorso.

Infine, è essenziale accertare cosa prevede l'edizione del contratto GAFTA richiamata in contratto, perché per effetto delle revisioni periodiche dei contratti-tipo possono esservi differenze sostanziali tra una edizione e quella successiva. Il

caso¹ è relativo ad un contratto di vendita di orzo francese che richiamava il contratto Gafta 64 FOB; questo contiene in particolare le seguenti clausole:

6.PFRIOD OF DFI IVFRY

...

In case of re-sales all notices shall be passed on without delay, where possible, by telephone and confirmed on the same day in accordance with the notices clause.

...

8. EXTENSION OF DELIVERY
The contract period of delivery
shall be extended by an additional period of not more than 21
consecutive days, provided that
buyers serve notice claiming
extension not later than thenext
business day following the last
day of the delivery period

19. NOTICES

All notices required to be served on the parties pursuant to this contract shall be communicated rapidly in legible form. Methods of rapid communication for the purposes of this clause are defined and mutually recognized as:- either telex, or letter if delivered by hand on the date of writing, or telefax, or email, or other electronic means, always subject to the provision that if receipt of any notice is contested, the burden of proof

of transmission shall be on the sender who shall, in the case of a dispute, establish, to the *satisfaction of the arbitrator(s)* or board of appeal appointed pursuant to the arbitration clause, that the notice was actually transmitted to the addressee. In case of resales/ repurchases all notices shall be served without delay by sellers on their respective buyers or vice-versa, and any notice received after 16h00 on a business day shall be deemed to have been received on the business day following. A notice to the brokers or agent shall be deemed a notice under this contract" (sottolineatura nostra).

Il delivery period era "10 november/10 december 2010 at buyer's option". Dal momento che il 10 dicembre cadeva di venerdì il "next business day following the last day of the delivery period" entro il quale parte acquirente avrebbe dovuto trasmettere la notice con la richiesta di estensione in base all'articolo 8 cadeva il successivo lunedì 13 dicembre.La nave scelta aveva subito ritardi ed i compratori dunque avevano trasmesso la notice richiedendo l'extension alle ore 17.09 del 13 dicembre.

La venditrice aveva sostenuto che la notice (in quanto trasmessa dopo le 16.00) in base alla clausola 19 del Gafta 64 doveva ritenersi ricevuta il giorno

LEGISLAZIONE

successivo e dunque era tardiva. L'acquirente aveva replicato che l'articolo 19 faceva riferimento esclusivamente alle ipotesi di resales/repurchases e la extension era al contrario tempestiva. Il Board of Appeal della Gafta (e - a seguito dell'appello proposto avverso il lodo - la High Court) hanno condiviso la posizione di parte acquirente, ritenendo che la clausola 19 non si applicasse al caso di specie e che gli acquirenti avevano fino alla mezzanotte del 13 dicembre 2010 per trasmettere la notice. Il contenzioso ha avuto ad oggetto la previsione contenuta nei contratti Gafta FOB nel testo successivo alla revisione del 2003. Il testo precedente (del 2000) era sensibilmente diverso ed aveva il sequente tenore: 'Any notice received after 16:00 hours on a business day shall be deemed to have been received on the business day following. In case of resales all notices shall be passed on without delay by Buyers to their respective Sellers or vice versa.' La tesi sostenuta con successo

in giudizio dagli acquirenti è stata che la versione del 2000 confortava la posizione di Soufflet, che era invece incompatibile con il wording della clausola introdotto nel 2003.

La sentenza in esame conferma dunque l'indispensabilità di valutare con grande attenzione quando e come dichiarare la propria controparte inadempiente, avendo cura in particolare di accertare che effettivamente sia irrimediabilmente decorso il termine previsto in contratto.

È principio consolidato nella giurisprudenza inglese (ma non dissimile è la posizione raggiunta dalla nostra giurisprudenza) che nel trading di commodities la tempestività dell'adempimento è cruciale ed un modesto ritardo può determinare la risoluzione del contratto, anche qualora da tale ritardo non derivino conseguenze concrete per la controparte.

Tale severità è in qualche modo bilanciata dal fatto che le clausole pattuite dalle parti, o contenute nei contratti-tipo



richiamati nella conferma di vendita, che fissano termini per l'adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto (ad esempio nomina della nave, presentazione della nave al porto di imbarco, consegna della merce, apertura della lettera di credito, consegna dei documenti) vanno interpretate in modo rigoroso e restrittivo.

Soufflet Negoce SA c. Fedcominvest Europe SARL [2014] EWHC 2405

PET-CARE - TANTA CARNE, POCA VERDURA. LA DIETA PERFETTA PER I GATTI PERSIANI



Se pensate che il vostro micio sia "unico", non siete poi così lontani dalla realtà: il gatto non deve essere considerato e, di conseguenza, allevato come i cani o gli altri animali domestici, ma richiede cure specifiche, soprattutto dal punto di vista alimentare. Ma non preoccupatevi, le regole da rispettare per mantenerlo in buona salute sono poche e semplici: tanta carne, pochi vegetali e carboidrati, latte solo in tenera età (accompagnato da proteine e lipidi), alternanza tra crocchette e cibi umidi. A spiegarcelo è Alessandro Gramenzi, docente di Alimentazione animale presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Teramo, al quale abbiamo chiesto informazioni sui gatti persiani considerati i "gatti domestici per antonomasia" perché, a causa del pelo lungo e folto che li caratterizza, richiedono particolari cure dal punto di vista nutrizionale.

QUAL È, INDICATIVAMENTE, IL FABBISOGNO NUTRIZIONALE DI BASE DEI GATTI DOMESTICI, IN GENERALE, E DEI PERSIANI IN PARTICOLARE?

I gatti sono carnivori stretti e fanno affidamento sui principi nutritivi contenuti nei tessuti animali per soddisfare i loro specifici e unici fabbisogni limentari. Tutto questo viene spesso dimenticato o, comunque, la sua importanza sottostimata, soprattutto in caso di malattia o prolungata assenza di appetito. La naturale dieta del gatto si basa su un regime carneo che contiene piccole quantità di carboidrati; in pratica il gatto si è adattato metabolicamente ad utilizzare le proteine e i grassi come fonte di energia. Questo adattamento metabolico permette al gatto di impiegare le proteine per l'omeostasi del glucosio nel sangue anche quando le fonti proteiche della dieta sono limitate. Il fatto che in pratica il gatto abbia un maggiore fabbisogno dietetico di proteine può derivare dal maggiore fabbisogno azotato di mantenimento o da un maggiore fabbisogno di

aminoacidi essenziali. Nel caso di un gatto adulto l'aumentato fabbisogno proteico è attribuibile ad entrambi, mentre nei gattini il fabbisogno di aminoacidi essenziali è simile a quello dei giovani di altre specie, e, pertanto, il fabbisogno basale di azoto è maggiore. Diversi studi documentano come il gatto continui ad usare le proteine come fonte energetica anche a fronte di una limitata disponibilità dietetica di azoto. Questo spiegherebbe perché si assiste così facilmente alla condizione di malnutrizione proteica nei gatti magri, malati o anoressici. In aggiunta a ciò il gatto ha un aumentato fabbisogno di specifici aminoacidi: taurina, arginina, metionina e cisteina, molto presenti nella dieta naturale del gatto. Ricordiamo come la taurina sia essenziale per la visione, per la funzionalità del muscolo cardiaco, del sistema immunitario, dell'apparato riproduttore e del sistema nervoso. Per quanto riguarda l'arginina, il gatto ne usa grandi quantità nel ciclo dell'urea per lo smaltimento dell'ammoniaca derivante dall'utilizzo delle catene carboniose degli aminoacidi a scopo energetico. Gatti e gattini alimentati con una dieta priva di arginina presentano i segni clinici di iperammoniemia (salivazione, disturbi neurologici, vomito, tetania, coma) nelle primissime ore e il decorso può essere fatale. Rispetto ad altri animali, il fabbisogno di cisteina nei gatti è più alto perché svolge un ruolo nella sintesi del pelo e della felinina, un aminoacido solforato presente nelle urine dei gatti (soprattutto maschi interi), importante per marchiare il territorio. Se il gatto è alimentato con diete ad alto tenore proteico di origine animale queste carenze non si manifestano, come invece può accadere con diete ricche di proteine di origine vegetale, in gatti anoressici o in gatti alimentati con formule enterali create per uso umano, carenti proprio di questi aminoacidi. La carenza di metionina e cisteina si manifesta nei gattini con chiari segni di scarsa crescita, mentre i gatti adulti presentano problemi a livello dermatologico con dermatiti

PET-CARE ■

o alopecia. I gatti hanno anche altri adattamenti fisiologici che riflettono la loro minore necessità di ingerire carboidrati: prima di tutto la carenza di amilasi salivare, unitamente alla bassa attività delle amilasi intestinale e pancreatica, oltre alla ridotta attività delle disaccaridasi intestinali. Questo non significa che il gatto non riesca ad utilizzare i carboidrati: i gatti sono molto efficienti nell'utilizzo degli zuccheri semplici. Piuttosto, ciò indica che grandi quantità di carboidrati nella dieta possono avere effetti sconvenienti sulla salute dei gatti.

È VERO CHE I GATTI PERSIANI SONO PARTICOLARMENTE PREDI-SPOSTI ALLO SVILUPPO DI DISTURBI RENALI? UNA DIETA SANA POTREBBE PREVENIRNE L'INSORGENZA?

Il gatto persiano non ha una particolare predisposizione alle patologie renali ma come tutti i gatti ha, rispetto al cane, una maggiore sensibilità renale. Gli ingredienti della dieta del gatto unitamente al comportamento alimentare influenzano il volume, il pH e la concentrazione delle urine e quindi possono contribuire all'eziologia, trattamento e prevenzione delle cause delle patologie delle basse vie urinarie. In particolare, la manipolazione del pH urinario attraverso la dieta è stato dimostrato essere un valido strumento per il management e la prevenzione dell'urolitiasi da struvite. È consigliabile, per una corretta prevenzione delle patologie delle basse vie urinarie, alternare nel corso della giornata piccoli pasti di composizione diversa a diverso contenuto idrico, quindi alimenti secchi e umidi.

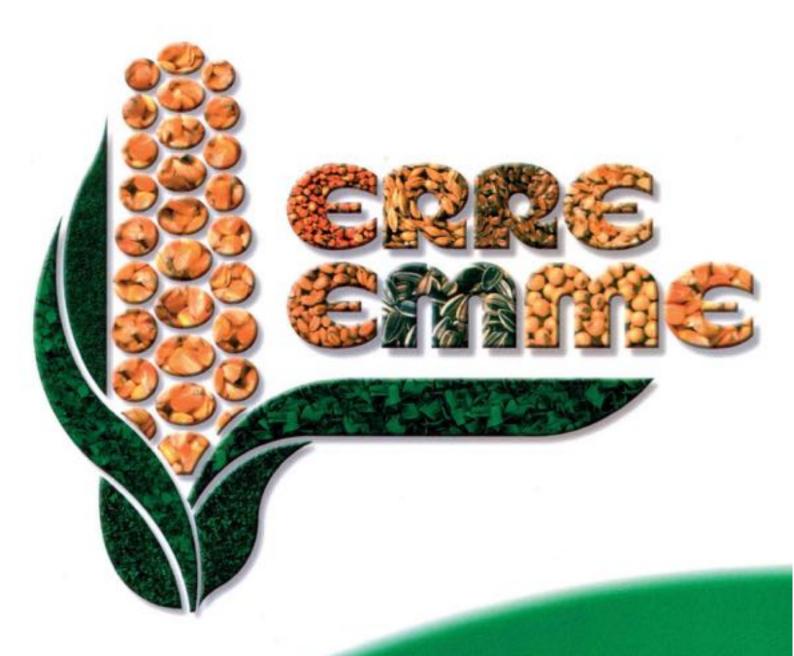
IL LATTE VIENE CONSIDERATO UN ALIMENTO ESSENZIALE DELLA DIETA DEI GATTI, MA FA DAVVERO BENE?

Il latte vaccino non è consigliabile come alimento negli animali adulti in quanto i carnivori avendo una scarsa capacità di digerire il lattosio lo zucchero del latte, potrebbero presentare problemi digestivi con episodi di diarrea; anche nei gattini l'eventuale utilizzo di latte vaccino va considerato solo come base per una ricetta di "latte maternizzato" alla quale aggiungere materie prime proteiche e lipidiche come ricotta, uovo e panna.

È PIÙ INDICATO IL CIBO UMIDO, LE CROCCHETTE O ENTRAMBI?

La differenza fondamentale tra alimenti secchi e umidi risiede proprio nella quantità di acqua presente, che negli alimenti umidi è di gran lunga maggiore rispetto alle crocchette, che presentano in genere un contenuto di umidità di circa l'810%. Questo dato relativo alle differenze sul contenuto





Alimenti Biologici

PET-CARE ■

idrico dei diversi alimenti per gatti si ripercuote sul suo bilancio idrico, in quanto il fabbisogno idrico del gatto riflette il suo iniziale stato di animale desertico e il suo sviluppo come animale strettamente carnivoro che, quindi, ottiene la maggior parte dell'acqua dalle sue prede. I gatti hanno una minore sensibilità alla sete e alla disidratazione rispetto al cane, e riescono a regolare l'ingestione di acqua rispetto al contenuto in sostanza secca dell'alimento piuttosto che al contenuto di acqua dello stesso. Questo significa che gatti alimentati con alimenti commerciali secchi consumeranno circa metà della quantità di acqua (nella dieta e attraverso l'acqua di bevanda) rispetto a gatti alimentati con alimenti umidi. Alimentare i gatti con alimenti umidi aumenta l'ingestione di acqua e il volume urinario così diminuirà la concentrazione di uroliti nelle urine. Pertanto, nei gatti anziani che tendono a produrre urine con minore concentrazione, un incremento del consumo di acqua diventa ancora più importante per evitare disidratazione e sviluppo di azotemia prerenale. Peraltro il consumo di alimenti umidi o semiumidi per lunghi periodi aumenta l'accumulo di tartaro con conseguente aumento di patologie peridontali. Alla luce di tali considerazioni è opportuno alternare nella dieta del gatto alimenti umidi e secchi, sia per consentire il miglioramento del bilancio idrico dell'animale, che per aumentare la variabilità degli ingredienti per un migliore benessere alimentare del gatto.

Integratori per le loro nuvole di pelo

I gatti persiani hanno come caratteristica peculiare il pelo che si presenta lungo e denso con un folto sottopelo. Per questa ragione la loro dieta andrebbe integrata con supplementi nutrizionali che aiutano la salute della cute e del pelo, come la biotina, lo zinco e gli acidi grassi Omega 3. Questi ultimi si trovano soprattutto nell'olio di pesce che spesso è presente come integrazione nella maggior parte degli alimenti confezionati per gatti, sia secchi (crocchette) che umidi (scatolette). Inoltre il gatto persiano, avendo il pelo così lungo, può andare incontro alla formazione di boli di pelo intestinale; guindi sarebbe opportuno integrare la dieta con un livello maggiore di fibre proprio allo scopo di facilitare l'eliminazione dei boli di pelo. (n.c.)

RITRATTI = ERBA MEDICA: SUL MERCATO LA SFIDA È LA QUALITÀ

di Cosimo Colasanto - Redazione

Parla Leonardo Forte, Amministratore Conduzioni Agricole Forte

I campi sono verdi a perdita d'occhio, tra le province di Rovigo e Ferrara, nel Parco del Delta del Po, e forniscono un'erba medica riconosciuta per le sue caratteristiche nutrizionali. Da quando il fondatore, Giuseppe Forte, ha dato vita, 55 anni fa, ettaro dopo ettaro, all'azienda di famiglia.

ta Leonardo Forte. Investendo in internet, facendo fiere, incontri aziendali, contatti diretti, marketing e flessibilità commerciale sono le armi per varcare mari e frontiere, e oggi molta parte della produzione viene esportata. L'erba medica è un foraggio ideale per le bovine da latte e per tutti i ruminanti. Il marchio indica un saper fare aziendale,

late all'anno di erba medica disidratata. "La nostra produzione di medica si suddivide tra i pellet destinati prevalentemente ai mangimisti e i balloni a fibra lunga destinati agli allevamenti da vacche da latte, ovini e caprini", continua Forte. "Vogliamo dare al cliente un prodotto che aumenti la sua redditività – puntualizza l'imprenditore e offrire

"Siamo al fianco dei migliori allevatori e mangimisti da oltre 50° anni"

CONDUZIONI
A Z I E N D E
A G R I C O L E
di forte

DISIDRATAZIONE ERBA MEDICA
tel, 6426 81097 - progragricolderic.com

Il testimone è poi passato a Leonardo e Luigi Forte, la seconda generazione alle prese con un mercato che è cambiato rapidamente, globalizzandosi. E così quasi stupisce pensare che quel prodotto che fino a qualche anno fa finiva nelle stalle del Nord Italia adesso venga venduto in giro per il mondo. Il segreto? "Nessun segreto: si sono aperti nuovi mercati quindi ci siamo fatti conoscere", raccon-

ma è quasi un aggettivo qualificativo. "Forte", appunto. Prima di tutto c'è la coltivazione. "Attualmente coltiviamo circa 3000 ettari di terreno localizzati nell'area del parco del Delta del Po zona vocata per la coltivazione dell'erba medica". Cinque/ Sei sfalci, che vogliono dire in tutto circa 6mila ettari di terreno lavorato dai quali vengono prodotte circa 30.000 tonnel-

un servizio sempre migliore, su misura, stando attenti a capire i bisogni di ciascuno". Dal campo all'azienda il percorso è rigorosamente controllato, per assicurare la salubrità della materia prima: la pre-essicazione è limitata. Così i nutrienti vengono garantiti. Il processo di lavorazione è programmato attentamente: il prodotto sta fermo il tempo idoneo alla tra-

RITRATTI

sformazione e non di più. Di qui alla consegna tempestiva agli allevatori e ai mangimisti italiani e stranieri il passo è breve.

La qualità si fonda sulla sicurezza

Sono cinque le certificazioni di qualità: a quella ormai comune, la Iso, si aggiungono la certificazione sulla tracciabilità e rintracciabilità, la certificazione volontaria di prodotto, la certificazione Haccp, la certificazione CODEX ASSALZOO. "Da pochi mesi siamo iscritti all'Albo dei fornitori certificati del Consorzio del Parmigiano Reggiano - spiega Forte . Abbiamo un laboratorio di analisi interno, in cui controlliamo tutto il prodotto sia in entrata che in uscita. Si tratta di una fase molto delicata per la nostra produzione - continua - in cui è cruciale il controllo continuo del livello di umidità e quello del contenuto di proteine e fibre".

Senza dimenticare l'innovazione, frutti di investimenti mirati. Fa parte di un management accorto la flessibilità sull'ideazione di nuovi prodotti per seguire il mercato. "Bisogna sapere in quale fase del processo produttivo è bene sviluppare o disinvestire", dice Forte. Come nel caso di nuovi prodotti, i wafer nella linea Forte Wafer, destinati a cavalli atleti, che hanno affiancato gli altri prodotti di punta dell'azienda: AlfalfaPremium e Alfalfa80.

Alla domanda sulla situazione economica e il futuro Leonardo Forte sfodera tutta la prudenza dell'imprenditore che tiene sotto controllo prima di tutto i conti. Poche parole, che dicono molto di più di tanti discorsi. La crisi economica di questi anni cosa ha significato? "Nel nostro settore ha pesato l'aumento dei costi, soprattutto quelli energetici, e la concorrenza di foraggi a basso costo e di qualità molto spesso inferiori – spiega Leo-

nardo Forte rispetto ad una erba medica disidratata. Per fronteggiare questo fenomeno noi vendiamo qualità "Valore" nel senso che non si possono vendere "Sconti" abbassando i prezzi, perché erodono il margine delle aziende, quindi la redditività e la stessa sopravvivenza delle stesse. Adesso, ad esempio, siamo concentrati più sul cliente che sulla produzione - afferma l'imprenditore e per il momento non faremo investimenti significativi. Aspettiamo di vedere cosa succederà". Un passo alla volta.





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



ASSOCIATE



CONSULENZA



EODMATIONE



LOGISTICA

















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

















via Marina 9 /Loc. Câ Vendramin 45019 Taglio di Po [RO] Italy T +39 0426 81097 E /rtofilagricoleforte.com