

Mangimi & Alimenti



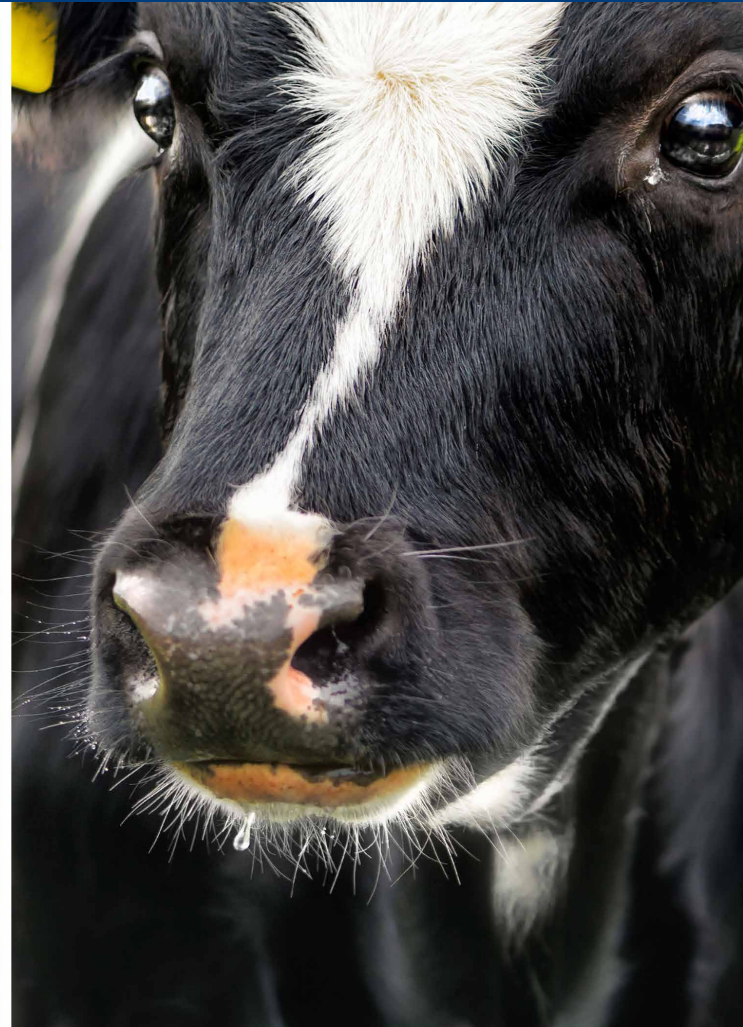
■ RICERCA-OGM
Controlli negli allevamenti all'avanguardia e mangimi bilanciati



■ ATTUALITÀ -
SILVIO BORRELLO
"Nei controlli e nei mangimi: siamo all'avanguardia"



■ RITRATTI
Da mulino a mangimificio: la storia della Ferraroni Mangimi, sul mercato da 101 anni



Salute animale, materie prime agricole e ricerca: i punti chiave della mangimistica italiana

I nostri esperti
del Controllo Qualità.



Pro26D **Pro34**

GIUNTINI

Ricette italiane tutte da mordere ●○○●

Pro26D e Pro34.

Quello che scegliamo noi, è quello che scelgono loro.

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

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

Giuntini: naturale e sincero, come il vostro amore.

SOMMARIO ■

■	Editoriale
pag.3	L'eredità di Expo: la Carta di Milano <i>di Giulio Gavino Usai</i>
■	Attualità
pag.6	Controlli negli allevamenti e mangimi bilanciati: siamo un Paese all'avanguardia <i>di Miriam Cesta</i>
pag.10	Lorenzo Nicoli: "Per ridare competitività alla maiscoltura italiana bisogna aprire alla ricerca genetica" <i>di Nadia Comerci</i>
pag.12	Carta di Milano: l'impegno dell'Expo per il riconoscimento del diritto al cibo a tutti gli abitanti del pianeta <i>di Vito Miraglia</i>
■	Ricerca
pag.14	«Biosicurezza, Italia indietro per stop alla ricerca sugli Ogm» <i>di Vito Miraglia</i>
pag.18	«Importazioni cereali: controlli rigorosi. Contaminazioni Ogm allo 0,1% dei casi» <i>di Vito Miraglia</i>
pag.22	Ogm, reazioni negative alla proposta di modifica del regolamento CE 1829/2003 <i>di Nadia Comerci</i>
■	Economia
pag.24	Il commercio estero dell'Italia di prodotto zootecnici nel 2014 <i>di Bruno Massoli</i>
■	Focus Aspa
pag.28	Utilizzo degli scarti dell'industria agrumaria in alimentazione animale e qualità della carne <i>di Massimiliano Lanza e Marco Bella</i>
■	Obiettivo Cereali - AISTEC
pag.32	Micotossine in mais: campagna 2014 <i>di Sabrina Locatelli e Carlotta Balconi</i>
■	Legislazione
pag.34	D.LGS 102/14: da obbligo ad opportunità <i>di Raffaele Scialdoni</i>
■	Pet-Care
pag.36	Cani di taglia grande: meglio sottopeso <i>di Nadia Comerci</i>
■	Ritratti
pag.42	Da mulino a mangimificio: la storia della Ferraroni Mangimi, sul mercato da 101 anni <i>di Miriam Cesta</i>



DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi
Michele Fusillo
Lea Pallaroni
Giulio Gavino Usai

SEGRETERIA EDITORIALE

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

ABBONAMENTI

info@noemata.it
06. 45 445 721
Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ

info@noemata.it
06. 45 445 721

EDIZIONE, DIREZIONE, REDAZIONE, PUBBLICITÀ E AMMINISTRAZIONE

Noemata Srl
Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

SEDE OPERATIVA:

Piazza Istria, 12
00198 Roma
tel. +39. 06 45 445 698
tel./fax +39. 06 45 445 721

STAMPA

La Grafica
Mori - Trento

AUTORIZZAZIONE

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



Qualità - Sicurezza

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

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

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

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

Un'iniziativa di
Assalzo
con il patrocinio di



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Ministero della Salute

EDITORIALE ■ L'EREDITÀ DI EXPO: LA CARTA DI MILANO

di Giulio Gavino Usai - Assalzoo

L'Esposizione Universale di Milano rappresenta motivo di orgoglio per il nostro Paese soprattutto in considerazione dell'ambizioso proposito che si prefigge di mettere al centro dell'attenzione mondiale il problema di come nutrire il pianeta nel prossimo futuro.

“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” è infatti il Tema al centro della manifestazione e il filo conduttore che ispira tutti gli eventi organizzati sia all'interno, sia all'esterno dello sito espositivo. Un tema capace di coagulare la partecipazione di circa 140 Paesi, di milioni di visitatori (sono già stati superati i 15 milioni di biglietti venduti), di migliaia di incontri, convegni e spettacoli e di una molteplicità di testimonianze delle tradizioni alimentari che caratterizzano le diverse civiltà e i diversi modi di interpretare il cibo.

La maggiore ambizione di Expo non è tuttavia quella di organizzare una grande esposizione, ma di lasciare un'impronta per il futuro attraverso la stesura di un documento, la “Carta di Milano”, fortemente voluto dal Governo italiano. L'obiettivo dichiarato del documento, e dell'approccio

istituzionale italiano, è richiamare i cittadini, le associazioni, le imprese e le entità di governo ad assumersi la responsabilità di garantire alle generazioni future il diritto al cibo.

La finalità è quella di superare le condizioni inaccettabili di denutrizione di una parte della popolazione mondiale e porre rimedio anche alle contraddizioni che stanno dietro il problema della fame: ci sono 870 milioni di persone denutrite ed al contempo milioni di persone muoiono per disturbi legati a un'alimentazione scorretta e al troppo cibo; rimediare allo spreco di 1,3 miliardi di tonnellate ogni anno, ma anche produrre più cibo in modo sostenibile per allontanare dallo spettro della fame una popolazione mondiale di cui è prevista la crescita esponenziale nei prossimi 30 anni.

Questioni che per essere affrontate necessitano di un approccio complessivo che si liberi da posizioni dettate dall'ideologia o dal pregiudizio. È successo infatti che le politiche agro-alimentari dei Paesi più benestanti, come il nostro, si fondino sul modello della “pancia piena”, elaborando ipotesi di sviluppo futuribile, non praticabili nei paesi in cui la denutrizione è un fatto reale, non ipotetico, da combattere giorno dopo giorno.

C'è bisogno quindi di scelte politiche consapevoli, che promuovano stili di vita sostenibili, commisurati a livello di ricchezza dei singoli paesi, sfruttando il progresso scientifico e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, per favorire l'instaurarsi di un migliore equilibrio tra disponibilità e consumo delle risorse rispetto alla produzione del cibo, alla disponibilità e alla sicurezza di esso per tutte le popolazioni della terra.

In questa ottica vale la pena evidenziare alcuni aspetti del documento.



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente Alberto Allodi

Vice Presidenti Gino Giuntini
Mario Mignini



Segretario Generale
Lea Pallaroni

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

OBIETTIVO 2030 - La prospettiva è assolutamente da condividere. Cambiamento climatico, produttività agricola, gestione delle risorse disponibili, prima fra tutte l'acqua, educazione alimentare, crescita della popolazione, impongono di attuare sistemi di produzione e di promozione degli stili di vita che consentano alle generazioni future di sfruttare in modo sostenibile le risorse naturali, evitando sprechi e approntando strumenti di rigenerazione. Occorre una profonda innovazione per assicurare alle generazioni future un capitale in grado di garantire il benessere sostenibile per tutti gli abitanti del pianeta.

SOSTENIBILITA' - Se la priorità è quella di perseguire modelli produttivi sostenibili, occorre allo stesso tempo stabilire una scala gerarchica delle priorità, massimizzando la capacità dell'agricoltura e della zootecnia (principali fonti di cibo per gli abitanti di tutto il mondo) anche attraverso l'apporto fondamentale della ricerca scientifica e favorendo l'innovazione. C'è da aumentare la capacità di produrre materie prime destinate a scopo alimentare (umano o animale) e, allo stesso tempo, disincentivare ogni impiego concorrente se non in via subordinata. L'utilizzo dei terreni per impieghi alternativi a quello alimentare deve essere residuale e finalizzato a una valorizzazione per altri cicli produttivi, come possono essere le energie alternative.

A questo proposito va sottolineato come le produzioni zootecniche svolgano un ruolo di primaria importanza nell'assicurare cibo di alta qualità e di elevato valore nutrizionale. È fuorviante la tesi che vede nell'uso dei mangimi uno spreco di potenziali alimenti per l'uomo: è solo attraverso i mangimi, infatti, che è possibile ottenere carni (oltre a latte, uova e pesce) e rendere il più sostenibile possibile l'accesso a tali cibi. La produzione di mangimi, inoltre, avviene anche con materie prime spesso non destinabili al consumo umano o che derivano dalla reimmissione nel circuito

produttivo dei derivati delle industrie alimentari, che solo così possono rientrare nel circuito alimentare. L'uso dei mangimi consente sistemi di allevamento che ottimizzano l'alimentazione degli animali e le loro rese, contribuiscono a elevare lo stato di benessere e ne riducono l'impatto ambientale.

SPRECO ALIMENTARE - Ogni sforzo sarà inutile se non sarà riconosciuto il ruolo della ricerca scientifica e non verrà fornita una corretta informazione ai consumatori. Ricerca scientifica e informazione sono necessari per sensibilizzare e prevenire gli sprechi dei prodotti alimentari. Bisogna far conoscere i sistemi di produzione più efficienti, siano essi primari o di trasformazione, in modo tale da consentire ai consumatori di acquisire consapevolezza sul fatto che la prima fonte di spreco è determinata da tutti quei modelli produttivi che nella filiera alimentare dimostrano scarsa efficienza. Conoscere ed essere consapevoli della realtà è il presupposto per evitare che la buona fede dei consumatori venga fuorviata da messaggi, slogan o mode in cui la leva della sostenibilità è solo apparente e spesso usata per nascondere altre finalità.

RUOLO DELLE AZIENDE - È necessario prevedere standard minimi di produzione a livello internazionale che garantiscano la sostenibilità (anche attraverso la diversificazione delle produzioni, la biodiversità, il benessere degli animali allevati), assicurando un sufficiente livello di sicurezza e qualità delle produzioni. Promuovendo una sana concorrenza tra le produzioni agro-alimentari, al fine di garantire l'uso più razionale possibile delle risorse naturali disponibili sul pianeta, per offrire un cibo sano e in quantità sufficiente per tutte le popolazioni. ■



Alimenti Biologici

di Miriam Cesta - Redazione

Intervista a Silvio Borrello, direttore generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari del Ministero della Salute

Per quanto riguarda l’aspetto qualitativo dell’alimentazione degli animali da allevamento “i mangimi sono formulati e bilanciati proprio per garantire la migliore produttività degli animali” e, tanto per fare un esempio, “è stato incidendo sull’alimentazione dei suini attraverso mangimi a base di mais, orzo e soia che è stato possibile, nel corso degli anni, ottenere prodotti di salumeria sempre meno grassi e un aumento degli acidi grassi insaturi sul totale a discapito dei grassi saturi”. Quanto alla sicurezza dei cibi che arrivano sulle nostre tavole “il nostro è un Paese certamente all’avanguardia sotto il profilo dei controlli negli allevamenti, anche grazie alla scelta di incardinare i servizi veterinari nel servizio sanitario nazionale”. A scattare una fotografia positiva della situazione italiana relativamente alla qualità dei mangimi e ai controlli per la sicurezza per la salute animale e alimentare è **Silvio Borrello**, direttore generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari del Ministero della Salute.

ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA ALLEVAMENTO: GLI ATTUALI “MENU” MESSI A PUNTO PER LE DIVERSE SPECIE GARANTISCONO LA SALUTE DEI VARI ANIMALI?

L’alimentazione degli animali d’allevamento intensivo è garantita attraverso la somministrazione in particolare di



mangimi industriali e, in parte, attraverso mangimi autoprodotti in allevamento, formulati appositamente per determinate specie e categorie produttive animali. Gli allevamenti estensivi, circoscritti ad alcune aree geografiche e tipologie animali, comprendono anche una quota di alimentazione derivante dal pascolo.

Per quanto riguarda l’aspetto qualitativo i mangimi destinati ad animali da produzione alimentare sono formulati e bilanciati proprio per garantire la migliore produttività degli animali. Pensando al recente passato, è stato incidendo sull’alimentazione dei suini attraverso mangimi a base di mais, orzo e soia che è stato possibile, nel corso degli anni, ottenere prodotti di salumeria sempre meno grassi e un aumento degli acidi grassi

insaturi sul totale a discapito dei grassi saturi.

CHE IMPORTANZA HA TUTTO QUESTO RISPETTO ALLA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI ANIMALI CHE FINISCONO SULLE NOSTRE TAVOLE?

Per quanto riguarda la sicurezza degli alimenti che giungono sulle nostre tavole esistono parametri, verificati dai controlli ufficiali, volti a minimizzare il rischio che contaminanti microbiologici e chimici passino dai mangimi agli alimenti prodotti dagli animali allevati: salmonelle, diossine, micotossine, Ogm e contaminanti. Nel 2013 sono stati analizzati 10.719 campioni e sono state riscontrate 60 non conformità, pari allo 0,56%.

ULTIMAMENTE SI SENTE MOLTO PARLARE DI SALUTE ANIMALE, SOPRATTUTTO IN

“Il nostro Paese è certamente all'avanguardia sotto il profilo dei controlli negli allevamenti.”

RELAZIONE ALLA SICUREZZA DI CIÒ CHE ARRIVA SULLE TAVOLE DEGLI ITALIANI. QUALE È AD OGGI LA SITUAZIONE DEI CONTROLLI NEL NOSTRO PAESE?

Il nostro Paese è certamente all'avanguardia sotto il profilo dei controlli negli allevamenti anche grazie alla scelta di incardinare i servizi veterinari nel servizio sanitario nazionale. Come molti sanno esistono malattie animali trasmissibili agli umani attraverso gli alimenti, dette zoonosi a trasmissione alimentare, come ad esempio la Brucellosi e la Salmonellosi. Non tutte le malattie alimentari sono zoonosi, come ad esempio l'epatite A, e non tutte le zoonosi si trasmettono con gli alimenti, (es. Rabbia o West Nile Disease). D'altra parte ci sono malattie animali che non hanno alcun impatto sulla salute uma-

na, come la peste suina africana, ma che è ugualmente necessario eradicare per il danno che possono creare al patrimonio zootecnico e alle esportazioni. Premesso ciò, per le zoonosi a trasmissione alimentare si applicano piani di controllo ed eradicazione ed esiste la possibilità per gli allevamenti e/o i territori che li applicano di acquisire qualifiche sanitarie di indennità. Per la Brucellosi molte regioni hanno già ottenuto la qualifica di indenni per i loro allevamenti di bovini, bufalini e ovi-caprini. Altre ancora non hanno ottenuto questo risultato, ed è qui che siamo intervenuti con ordinanze. La situazione nel nostro Paese è in miglioramento, anche se esistono delle sacche di resistenza imputabili anche a caratteristiche socio-economiche del territorio.

Per fare un altro esempio possiamo pensare a una delle malattie più conosciute, come la Salmonellosi: esistono, in questo caso, piani di controllo negli allevamenti di polli da carne, tacchini, galline ovaiole e riproduttori, filiere fortemente integrate e strutturate. Non stupisce dunque che l'Italia abbia centrato da tempo gli obiettivi di riduzione della presenza di questo batterio negli animali.

TEMA FARMACI. SE DA UNA PARTE GLI ANTIBIOTICI SEMBRANO ESSERE INDISPENSABILI PER GARANTIRE IL BENESSERE DEGLI ANIMALI, DALL'ALTRA PARTE C'È CHI INVECE LI RITIENE DANNOSI (ANCHE PERCHÉ LA PAURA È CHE VENGANO UTILIZZATI IN QUANTITÀ ECCESSIVE).

Gli antimicrobici rappresentano uno strumento fondamentale per il controllo delle malattie

infettive da cui non è possibile prescindere. Tuttavia l'uso non corretto in ambito medico e veterinario ha contribuito allo sviluppo e alla diffusione di batteri resistenti, una minaccia globale per la salute pubblica. Nel settore veterinario si parla di "uso prudente e razionale" degli antibiotici quando l'utilizzo è mosso da reale necessità e quando la prescrizione è rilasciata da un medico veterinario esclusivamente per animali clinicamente malati.

La scelta, condizionata dai risultati dell'antibiogramma, deve ricadere su antibiotici non utilizzati in medicina umana evitando usi prolungati, ripetuti e combinazioni empiriche. Nella somministrazione devono essere considerate le quantità di farmaco da somministrare attraverso i mangimi onde evitare un sotto-dosaggio. Bisogna sempre rispettare le indicazioni riportate nel foglietto illustrativo e preferire antibiotici a spettro più stretto e con più alta efficacia nei confronti della specie batterica identificata. Infine occorre informare il Ministero di sospette reazioni avverse o di mancata risposta clinica a un trattamento terapeutico.

Tutte queste indicazioni sono contenute nel "Manuale di Biosicurezza e uso corretto e razionale degli antibiotici in zootecnia", redatto dalla Direzione

Generale della sanità Animale e dei Farmaci Veterinari pubblicato nel 2012.

IL PROBLEMA DELLA FARMACO-RESISTENZA: COME APPARE LA SITUAZIONE ATTUALE?

Lo sviluppo di resistenze è un normale processo evolutivo dei microrganismi che tuttavia può essere accelerato da un impiego inadeguato di antimicrobici in medicina umana e veterinaria. EFSA, ECDC ed EMA hanno evidenziato nel 2013, in entrambi i settori, un'aumentata resistenza dei batteri ai più comuni antibiotici; una resistenza che, fortunatamente, non è stata rilevata per gli antimicrobici di prima scelta in medicina umana.

CHE COSA SI STA FACENDO PER CONTENERE QUESTO FENOMENO?

Stiamo lavorando per contenere questo fenomeno. Applicheremo un piano di monitoraggio europeo dell'antibiotico-resistenza negli animali da allevamento fino al 2020 per acquisire informazioni circa l'incidenza, le tendenze e le fonti di resistenza. Nel 2014 abbiamo campionato galline ovaiole, polli da carne e tacchini da ingrasso, mentre quest'anno esamineremo bovini e suini.

Inoltre in Abruzzo e Lombardia è stata avviata la sperimentazione della ricetta veterinaria infor-

matizzata allo scopo di tracciare l'effettiva vendita e consumo del medicinale veterinario negli allevamenti.

IN PASSATO CI SONO STATI DIVERSI ALLARMI PER EPIDEMIE LEGATE ALLE MALATTIE TRASMESSE DA ANIMALI DA ALLEVAMENTO, COME L'AVIARIA E L'ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA. ATTUALMENTE COME È LA SITUAZIONE IN ITALIA E IN EUROPA?

Possiamo con orgoglio affermare che in Europa abbiamo ormai dei servizi veterinari strutturati, controlli regolari e norme di igiene zootecnica. Abbiamo inoltre, come detto, piani di controllo, ma anche piani di gestione delle emergenze veterinarie. In una parola siamo seriamente impegnati nella prevenzione. Tutto ciò ci consente di contenere il rischio che le malattie animali, sempre in agguato, diventino un pericolo concreto per la salute. Se, per assurdo, si dovesse decidere di smantellare questo sistema, le malattie che ormai consideriamo un retaggio del passato, come ad esempio la TBC, ricomparirebbero di sicuro e saremmo, inoltre, molto più esposti a nuove malattie esotiche o emergenti come, ad esempio, poteva essere negli anni '80 l'encefalopatia spongiforme bovina (BSE), un pericolo fino ad allora sconosciuto. ■

Vuoi creare Formule e Cartellini con sicurezza e velocità?

Magnifeed[®] Industry

The screenshot displays the Magnifeed Industry software interface. On the left, a table lists feed ingredients with columns for 'Nome', 'Q.ta TQ', '%', 'Q.ta SS', and 'Prezzo'. The ingredients include ORZO fiocco, SOIA FE 44%, MAIS, PREMIX 1%, CRUSCA TENERO, COTONE SEME INT, FARINACCIO DURO, and MELASSO DI BIETOLA. On the right, a label for 'MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE' is shown, detailing the composition and analytical components.

Nome	Q.ta TQ	%	Q.ta SS	Prezzo
ORZO fiocco	18,692	18,69	16,262	0,2200
SOIA FE 44%	28,037	28,04	24,673	0,5000
MAIS	28,037	28,04	24,112	0,2800
PREMIX 1%	0,935	0,93	0,841	2,0000
CRUSCA TENERO	17,757	17,76	15,413	0,1600
COTONE SEME INT	1,869	1,87	1,708	0,0000
FARINACCIO DURO	2,804	2,80	2,457	0,2400
MELASSO DI BIETOLA	1,869	1,87	1,402	0,1700

* Modelli depositati e protetti da copyright

- Verifica la conformità della formula e del cartellino in tempo reale* con i regolamenti nazionali, europei e di filiera
- Software completo con tutti i moduli e di facile utilizzo
- Multicolonna*, Multiformula*, Ottimizzazione, Cartellini Automatici*
- Tracciabilità, Registro medicati, versione per iPad e Android ...
- Assistenza specializzata disponibile tutti i giorni

Chiamaci per una prova gratuita

tel 339.6069731
info@crivellaroservizi.it



Sempre più creativi ...

Crivellaro Servizi
Idee che diventano energia

LORENZO NICOLI: “PER RIDARE COMPETITIVITÀ ALLA MAISCOLTURA ITALIANA BISOGNA APRIRE ALLA RICERCA GENETICA”

di Nadia Comerci - Redazione



Lorenzo Nicoli

ha 48 anni, è sposato e ha tre figli. Dal 1997 è titolare dell'azienda agricola di famiglia “Nicoli Mario e Lorenzo S.S. Società Agricola”, costituita da 35 ettari a indirizzo frutticolo e seminativo. L'impresa è situata nel comune di Pontecchio Polesine (RO), di cui Nicoli è stato alla guida in qualità di Sindaco, per un periodo di cinque anni. È Presidente di Confagricoltura Veneto dal mese di maggio 2014. Ha anche ricoperto l'incarico di Presidente di Confagricoltura Rovigo e di Presidente provinciale e regionale dei giovani di Confagricoltura (ANGA). (n.c.)

Il sistema dei controlli sulla filiera agroalimentare italiana non ha eguali al mondo. Questo rende il mais italiano un prodotto dotato di ottime qualità, soprattutto dal punto di vista della sicurezza alimentare. Ad affermarlo è **Lorenzo Nicoli**, Presidente di Confagricoltura Veneto, secondo cui la maiscoltura italiana è penalizzata, rispetto ai competitor esteri, dall'impossibilità di accedere alla ricerca genetica. Se il Governo non ne prenderà atto, il mais continuerà a perdere superfici e il nostro Paese dipenderà sempre più dall'importazione di prodotti Ogm dall'estero.

PRESIDENTE, È INIZIATA LA STAGIONE DEL MAIS: COM'È ANDATA LA SEMINA?

Grazie alle buone condizioni meteorologiche le

semine sono andate bene e la stagione si presenta favorevole con nascite regolari delle piantine e con precipitazioni sino ad ora adeguate.

QUALI PREVISIONI SI ASPETTANO GLI OPERATORI DEL SETTORE PER LA STAGIONE 2015? IN PARTICOLARE, QUALI NUMERI SONO ATTESI PER LA PRODUZIONE ITALIANA?

Quest'anno si registra un calo delle superfici seminate a mais poiché il mercato segna quotazioni in forte ribasso. È una coltura che prevede anticipazioni di capitale più alte di altre colture come la soia e il frumento, pertanto gli agricoltori si sono orientati verso queste colture.

QUALI RISCHI PUÒ CORRERE IL RACCOLTO?

La stagione ideale per il mais sarebbe quella dello scorso anno che ha presentato un'estate fresca con piogge frequenti, anche se dobbiamo ricordare che è stata una stagione anomala con un luglio particolarmente piovoso e non nelle medie che caratterizzano la Pianura Padana.

È ormai noto che per ottenere una granello sana e di qualità, si deve garantire alla pianta il giusto apporto di concime, evitare stress idrici ed intervenire nel momento opportuno con i trattamenti contro la Piralide e la Diabrotica.

È altrettanto chiaro però che se persistono quotazioni così basse si rischia di non coprire le spese sostenute.

QUALI CARATTERISTICHE DENOTANO LA QUALITÀ DEL MAIS ITALIANO?

Il mais italiano ha ottime qualità soprattutto in termini di sicurezza visto che il sistema dei controlli su tutta la filiera agroalimentare italiana non ha eguali al mondo.

Gli agricoltori non si spiegano come mai il mais che viene importato dall'estero abbia quotazioni superiori a quello nazionale.

È avvilente constatare che regolarmente il mais estero Ogm venga pagato 18-20 €/ton in più rispetto al nostro, con buona pace di chi continua a sostenere che non dobbiamo coltivare mais Ogm perché non ci conviene!

A questo proposito, poiché l'Unione Europea ha lasciato agli Stati membri la facoltà di decidere in materia di Ogm, ci aspettiamo coerenza da parte del Governo. Non ritengo coerente vietare la semina di piante migliorate geneticamente, addirittura continuare a vietare la ricerca universitaria pubblica nel miglioramento genetico delle piante utilizzando tecniche d'ingegneria genetica e al contempo permettere l'utilizzo di farine ottenute da mais o soia Ogm.

QUALE PERICOLO RAPPRESENTANO LE MICOTOSSINE?

È una minaccia da tenere sempre presente perché il nostro clima è favorevole alla piralide che agevola l'insediamento dei funghi che generano le micotossine e l'introduzione di varietà di mais geneticamente resistenti a questi attacchi sarebbe la soluzione migliore.

LA PRODUZIONE ITALIANA NON È AL MOMENTO AUTOSUFFICIENTE PER LE ESIGENZE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE: QUALI STRATEGIE ANDREBBERO ADOTTATE PER AUMENTARE IL MAIS NOSTRANO? PIÙ TERRENI? SEMI OGM?

Dobbiamo ridare competitività alla maiscoltura italiana e non possiamo farlo se continuiamo ad impedire agli agricoltori italiani di poter disporre del meglio che la ricerca genetica ha messo a disposizione dei nostri concorrenti americani, argentini, brasiliani, ucraini, spagnoli, rumeni ecc. Tra un mese o poco più tutti i maiscoltori saranno costretti a trattare il mais per il controllo della piralide con un costo potenziale a carico della maiscoltura italiana di circa 75 milioni di euro. Ci sono stime che indicano in oltre 400 €/ha la perdita economica dovuta all'impossibilità di poter

seminare varietà di mais geneticamente migliorato. Ma il gap competitivo è destinato ad aumentare con lo sviluppo della ricerca genetica messa a disposizione dei nostri competitor, che verterà ad indurre le piante a meglio utilizzare i nutrienti, e ridurre il fabbisogno d'acqua, a resistere ad altri patogeni oltre alla piralide.

È chiaro che a queste condizioni il mais continuerà a perdere superfici, e così la rinuncia alla coltivazione di mais Ogm avrà l'effetto di far dipendere sempre di più l'Italia dalle importazioni anche e soprattutto Ogm, con il risultato che le rinomate produzioni dell'agroalimentare italiano dipenderanno sempre di più da materie prime straniere. ■



di Vito Miraglia - Redazione



A fronte di una popolazione in crescita che ha ormai superato i 7 miliardi di persone, garantire il diritto a un cibo sano e sufficiente per tutti è una sfida ardua. Un contributo alla lotta contro fame, denutrizione e malnutrizione arriva anche dall'Expo di Milano dedicato proprio all'alimentazione. È la Carta di Milano, il manifesto dell'Esposizione Universale. Il documento è stato redatto a conclusione dei numerosi incontri che hanno preceduto l'inaugurazione della kermesse, con il contributo di decine di personalità del mondo scientifico e della ricerca, del Terzo settore, delle istituzioni, delle imprese e della società civile. Un documento partecipato, dunque, e che può essere sottoscritto da tutti sul web. Cittadini, imprese e istituzioni, sia nazionali che internazionali, si impegnano a promuovere la sostenibilità dei processi di produzione e del consumo alimentare e a garantire l'effettivo riconoscimento del diritto al cibo. I principi e le pratiche illustrati nella Carta si sposano con la strategia di sviluppo sostenibile post 2015 che gli Stati membri delle Nazioni Unite stanno elaborando per sradicare il problema della fame entro il 2030. Questa agenda sarà lanciata il prossimo settembre, un mese prima della chiusura di Expo.

Nel documento il tema della sostenibilità è un tema trasversale e ricorrente e detta una serie di impegni che ogni categoria sottoscrive, a partire dai semplici cittadini. Per centrare gli Obiettivi di sviluppo del Millennio, le risorse del pianeta devono essere gestite in modo equo, razionale ed efficiente: ogni anno, infatti, 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sono sprecate o si perdono nella filiera alimentare. Se si vogliono conservare le risorse per le generazioni future, il loro accesso e sfruttamento non deve danneggiare l'ambiente. Affrontare in modo sostenibile le sfide alimentari è possibile, per questo i cittadini si impegnano ad aver cura e consapevolezza della natura del cibo e di scegliere responsabilmente; a evitare lo spreco e adottare pratiche virtuose considerando l'impatto della produzione sull'ambiente ed essere parte attiva nella costruzione di un mondo sostenibile attraverso l'ingegno e la creatività. Anche le imprese sono chiamate a svolgere un ruolo propulsivo. I compiti che si sono assegnati sottoscrivendo la Carta di Milano vanno dall'applicazione delle normative e delle convenzioni internazionali in materia ambientale e sociale agli investimenti in ricerca e sviluppo su processi, prodotti e servizi; dal perseguimento della diversificazione delle produzio-

ni agricole e di allevamento al fine di preservare la biodiversità e il benessere degli animali, al miglioramento di tutti gli aspetti della produzione.

Rilevante anche l'impegno delle imprese sul fronte della sicurezza alimentare, un aspetto collegato alla sostenibilità. I produttori, infatti, promettono di produrre e commercializzare alimenti sani e sicuri, informando i consumatori sui contenuti nutrizionali e sul loro impatto ambientale. E ancora, di promuovere innovazioni che li informino in maniera efficace sui tempi di consumo compatibili con la natura, sulla qualità e la modalità di conservazione degli alimenti. Una chiamata alle armi su questi temi arriva dai cittadini in qualità di gruppi di pressione nei confronti di governi, istituzioni e organizzazioni internazionali. Questi soggetti sono invitati "con forza", tra le altre cose, a formulare e attuare regole e norme giuridiche sulla sicurezza alimentare e ambientale; a tradurre nelle politiche pubbliche buone pratiche e aiuti allo sviluppo per definire sistemi alimentari sostenibili; ad aumentare i fondi per la ricerca; a valorizzare la biodiversità a livello locale e globale; a gestire energia, acqua, aria e cibo in una prospettiva strategica e di lungo periodo che contrasti il cambiamento climatico. ■



specialisti in nutrizione animale



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



TRACCIABILITÀ



RICERCA



CERTIFICAZIONE



AMBIENTE



CONSULENZA



FORMAZIONE



LOGISTICA



RICERCA ■ «BIOSICUREZZA, ITALIA INDIETRO PER STOP ALLA RICERCA SUGLI OGM»

di Vito Miraglia - Redazione

■ Salvatore Arpaia del Centro Ricerche Enea Trisaia sottolinea le ricadute del divieto alla coltivazione di organismi geneticamente modificati sul territorio nazionale





NEL DIBATTITO SUGLI OGM È RILEVANTE L'ASPETTO DELLA SICUREZZA: QUALE LA POSIZIONE DELLA SCIENZA? QUALI SONO I LIVELLI DI SICUREZZA NELLA RICERCA SUGLI OGM?

Innanzitutto un punto fondamentale da considerare è che con le tecniche di ingegneria genetica disponibili è possibile realizzare tanti prodotti anche completamente diversi fra loro. Quindi, per valutare eventuali effetti negativi, occorre considerare specificamente le loro caratteristiche (ad esempio quali geni sono stati inseriti, l'eventuale presenza di altri geni come marcatori, ecc.) e la loro applicazione prevista (es. coltivazione, importazione, trasformazione industriale, alimentazione, ecc.). In poche parole non è scientificamente corretto dire che gli Ogm sono o non sono sicuri per l'uomo e per l'ambiente.

La scienza perciò si esprime sui singoli casi e valuta i risultati disponibili relativi a ciascun Ogm. Ad esempio, per il mais MON810 (uno dei pochi autorizzati anche per la coltivazione in Europa) la valutazione del rischio effettuata dal Panel Ogm dell'Efsa ha convenuto che questo evento è sicuro per l'alimentazione umana ed animale quanto il mais da cui è derivato e che è improbabile che questo possa comportare effetti ambientali negativi se vengono implementate alcune misure di gestione in vicinanza di aree protette.

L'Efsa è stata la prima autorità mondiale a includere dei suggerimenti in merito alla gestione del rischio, un'ulteriore conferma che in Europa il principio di precauzione viene esplicitamente considerato e che vengono sempre considerati anche gli scenari più pessimistici.

QUAL È IL RUOLO REGOLATORIO DELL'EFSA?

Le responsabilità dell'Efsa consistono nel: **a)** valutare da un punto di vista strettamente tecnico i potenziali rischi per l'uomo e gli animali di cibi e mangimi, **b)** fornire consulenza scientifica in supporto all'attività legislativa e alla definizione delle

politiche europee in materia di Ogm, c) fornire supporto scientifico in situazioni di emergenza che richiedono decisioni tempestive ed efficaci nella gestione del rischio. Il possibile rischio degli organismi, alimenti e mangimi geneticamente modificati (gm) è valutato dall'Efsa prima che qualunque prodotto gm sia immesso sul mercato europeo. La successiva fase di autorizzazione però non ricade nelle competenze dell'Autorità, rimanendo appannaggio della Commissione Europea che decide anche sulla base del parere scientifico dell'Efsa.

COME CAMBIEREBBE IL CONTESTO EUROPEO SE PASSASSE LA PROPOSTA DI REVISIONE DEL REGOLAMENTO 1829/2003?

Un passaggio è già avvenuto per quanto riguarda l'autorizzazione alla coltivazione, pertanto da oggi in poi gli Stati membri potranno decidere autonomamente sul processo di autorizzazione o meno alla coltivazione di Ogm sul proprio territorio, anche adducendo motivazioni non strettamente scientifiche, come è invece richiesto nel cosiddetto meccanismo di salvaguardia. Probabilmente ciò richiederà un po' di tempo perché ogni Stato membro dovrà attrezzarsi allo scopo e decidere le strutture che dovranno essere coinvolte nel processo.

Attualmente si sta considerando la possibilità che ciò avvenga anche per le procedure di importazione dei prodotti Ogm, ma qui il processo è appena agli inizi e immagino che richiederà lunghe riflessioni, mettendo anche in discussione regole e accordi commerciali internazionali.

Quello che non cambia è comunque il ruolo dell'Efsa che continuerà a fare la valutazione del rischio considerando l'intero territorio Europeo.

ITALIA E OGM: NO ALLA COLTIVAZIONE E POCO SPAZIO ALLA RICERCA. QUALI SONO GLI EFFETTI PER LA SCIENZA ALIMENTARE E PER LA FILIERA PRODUTTIVA?

La scienza sta subendo pesantemente questo stop avendo quasi completamente arrestato un proprio filone di studi sulla biosicurezza che, ovviamente, rende le conoscenze legate ai nostri ambienti e ai nostri sistemi produttivi spesso non più in linea con gli standard raggiunti in altri Paesi. Proprio per quanto riguarda la sicurezza ambientale infatti, sarebbe necessario fare delle valutazioni oggettive che non possono prescindere dalle peculiarità dell'ambiente ricevente. Altrimenti rischieremmo di importare delle tecnologie che sono state ottenute e valutate solo da altri.

Per quanto riguarda la filiera produttiva, occorre ribadire che l'impossibilità di coltivare Ogm comporta qualche svantaggio economico specifico al settore mangimistico e dell'allevamento che deve subire la concorrenza dei produttori maidicoli o di soia di aree dove gli Ogm si coltivano e cominciano a dare qualche vantaggio economico. Con l'aggravante che, essendo l'importazione dei prodotti derivati dagli Ogm possibile in Italia, per gli allevatori lo svantaggio diventa doppio perché non possono allevare in proprio le colture necessarie in maniera competitiva e per giunta devono comprare questo prodotto, comunque Ogm, da loro concorrenti. Ma trattandosi di filiere produttive forse di secondaria importanza nella politica agraria del Paese, non si riscontra nessuna richiesta in questo senso da parte delle grosse organizzazioni di produttori agricoli. Che, anzi rimangono fortemente contrarie. ■



Il pilone alla base del vostro successo

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



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



«IMPORTAZIONI CEREALI: CONTROLLI RIGOROSI. CONTAMINAZIONI OGM ALLO 0,1% DEI CASI»

di Vito Miraglia - Redazione

■ Elena Perri del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Sperimentazione e Certificazione delle sementi, illustra l'attività dei soggetti impegnati nei controlli sulle commodities alimentari che entrano in Italia



“La nostra offerta produttiva deve trovare percorsi sempre più efficaci di valorizzazione sui mercati.”



QUALI SONO LE DIFFERENZE PRINCIPALI TRA SEMI DI MAIS E SOIA OGM E QUELLI NORMALI?

Ogni seme - Ogm, non-Ogm - è portatore di un patrimonio genetico che, come per ogni organismo vivente, ne determina le caratteristiche e il comportamento in relazione all'ambiente con il quale l'individuo interferisce nel corso della propria vita.

Sino al recente passato il miglioramento genetico

inseriva nel patrimonio genetico delle specie coltivate caratteristiche migliorate con metodi tradizionali, quali selezione, incrocio, ibridazione. Nel caso di un Ogm, uno o più caratteri di interesse sono inseriti nel Dna della specie con metodiche di ingegneria genetica. Queste tecnologie rendono possibile il trasferimento di caratteri tra specie sessualmente compatibili o anche incompatibili, comunque in tempi più rapidi di quelli necessari con il breeding tradizionale.

Varietà geneticamente modificate di diverse

specie sono state ottenute con diverse finalità, tra le quali massimizzare la produttività delle colture (maggiore resa, minori spese di produzione), rendere il prodotto migliore dal punto di vista della salubrità ma – in tempi più recenti – anche di produrre proteine, enzimi o vaccini (molecular pharming). Per mais e soia, le coltivazioni geneticamente modificate più utilizzate sono quelle ingegnerizzate per resistere agli attacchi di insetti o per essere tolleranti a particolari erbicidi.

QUAL È IL LIVELLO DEI CONTROLLI IN ENTRATA RELATIVAMENTE ALLE IMPORTAZIONI?

Diverso è il caso di importazione di sementi da Paesi membri dell'Ue e da altri Paesi. Nel primo caso, vige la libera circolazione delle merci, mentre l'importazione di sementi da Paesi non membri dell'Unione europea è possibile a condizione che il Paese produttore offra le stesse garanzie di qualità assicurate dal sistema di certificazione vigente in Ue e che sia stato pertanto riconosciuto equivalente attraverso un'apposita decisione del Consiglio.

A partire dalla campagna di semina del 2004, nel nostro Paese viene applicato quanto stabilito dal decreto del Ministero dell'Agricoltura del 27 novembre 2003. Questo decreto istituisce piani di monitoraggio nazionali mirati innanzitutto a rendere disponibili per gli agricoltori italiani sementi di mais e soia controllate per l'assenza di Ogm. Il provvedimento affida a diverse istituzioni il prelievo dei campioni da destinare all'analisi di laboratorio con la quale verrà verificata l'assenza di Ogm. L'Agenzia delle Dogane si occupa dei controlli presso i punti di entrata terrestri e portuali, in collaborazione con i Servizi Fitosanitari Regionali. Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF) effettua il campionamento dei lotti di sementi provenienti da Stati dell'Ue e da Paesi terzi giacenti presso centri

di stoccaggio e vendita. L'ente a cui appartengo, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di Sperimentazione e Certificazione delle sementi (CRA-SCS) è incaricato del campionamento presso le ditte sementiere che lavorano le sementi sul territorio nazionale e svolge analisi di laboratorio su questi campioni e su quelli prelevati da ICQRF.

Il DM 27/11/2003 indica un livello di controllo del 20%. Nella realtà, in tutti gli anni di applicazione la percentuale di lotti inseriti nei piani di monitoraggio rispetto ai quantitativi totali immessi sul mercato nazionale è sempre stata più alta. I dati definitivi dell'ultima campagna, appena conclusa, non sono ancora disponibili, ma a titolo di esempio ricordo che il monitoraggio 2013/14 ha comportato il controllo di 1332 lotti di mais (corrispondenti a quasi 15mila t) e 600 lotti di soia (corrispondenti a oltre 13mila t). Con questi controlli, la percentuale dei lotti positivi in mais è stata dell'1,9% e in soia del 2,2%. Importante è anche sottolineare che la presenza di Ogm rilevata dal laboratorio è di norma molto bassa, nella maggior parte dei casi pari allo 0,1%. Maggiori dettagli sono reperibili nelle relazioni pubblicate annualmente da ICQRF sul sito del ministero.

A PROPOSITO DEL TEMA DELLA “CONTAMINAZIONE”: QUALI SONO LE DIFFICOLTÀ NELLA GESTIONE DELLE SOGLIE?

La normativa europea prevede una soglia di etichettatura per mangimi e alimenti. In sintesi, tale normativa prevede un regime diverso per eventi Ogm autorizzati e non autorizzati: mentre questi ultimi non sono tollerati, per quelli autorizzati in Ue le norme prevedono una soglia dello 0,9%, oltre alla quale la presenza di Ogm nel prodotto destinato all'alimentazione umana o animale deve essere dichiarata in etichetta. Per i mangimi, sul territorio dell'Unione viene anche applicato un ulteriore provvedimento legislativo che definisce il concetto di Low Level Presence: la

soglia è ridotta allo 0,1% per gli eventi Ogm la cui autorizzazione è scaduta oppure scaduta ed in corso di rinnovo, e per eventi autorizzati a essere commercializzati in un Paese terzo per i quali è stata presentata una domanda di autorizzazione in Europa.

Nel caso delle sementi, a Bruxelles non sono mai state stabilite soglie e alcuni paesi membri hanno adottato proprie iniziative a livello legislativo e operativo (è il caso dell'Italia con il DM 27/11/2003 sopra citato e la sua applicazione). Oggi non esistono pertanto linee guida comuni e ciò può rappresentare effettivamente una difficoltà nella situazione di libero scambio in vigore tra i Paesi dell'UE.

in gran parte prodotte da Paesi che coltivano Ogm, cosa che rende inevitabile considerare i prodotti in relazione alla disponibilità di materia prima.

IL REGOLAMENTO 1829/2003 È IN REVISIONE. QUALI SAREBBERO LE CONSEGUENZE PER I SISTEMI DI CONTROLLO ITALIANI?

Il regolamento 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio si riferisce agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. Nel mese di marzo è stata però emanata la Direttiva (Ue) 2015/412 del Parlamento Europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 2001/18/CE. Sulla base



OGM IN ITALIA: UTILIZZO SÌ, COLTIVAZIONE NO. QUALI I LIMITI E I VANTAGGI DI QUESTA DICOTOMIA?

Questa dicotomia discende dalle normative europee in materia di Ogm. Pur non essendo questo il mio specifico campo di interesse, posso dire che il diverso status degli eventi Ogm autorizzati nell' Ue per finalità diverse rende senz'altro più complesso il sistema delle autorizzazioni stesse e la macchina dei controlli. D'altra parte, le materie prime disponibili sul mercato mondiale sono oggi

di quanto previsto da questa norma e nel rispetto di specifiche condizioni, ogni Stato membro potrà vietare o limitare la coltivazione di un Ogm sul proprio territorio o parte di esso. Questa direttiva si ripercuote anche sul regolamento 1829/2003 in particolare sugli articoli riguardanti la clausola di salvaguardia e le modalità di richiesta di autorizzazione di un Ogm. Le conseguenze che discenderanno dall'applicazione di questa nuova norma potranno essere analizzate solo in futuro. ■

NOVITA' IN LIBRERIA

Edagricole ti offre uno **SCONTO ESCLUSIVO!**

Prezzo di copertina euro 37,00

PREZZO SCONTATO euro 25,90

Risparmi euro 11,10 (30%)

L'efficacia e la sicurezza dei mangimi, sia quelli destinati agli animali da compagnia sia quelli destinati alle produzioni zootecniche o ad altri animali, rivestono un'importanza

fondamentale oltre che per la tutela della salute degli animali e dell'uomo, anche per la tutela dell'ambiente.

Non è quindi sorprendente la grande importanza attribuita dalla Commissione, dal Consiglio e dal Parlamento Europei e dalle Autorità competenti degli Stati membri dell'UE allo sviluppo, all'attuazione e al continuo aggiornamento della normativa in questo settore, nonché l'intenso lavoro svolto dall'Autorità Europa per la Sicurezza Alimentare per sviluppare approcci scientifici pragmatici e altamente innovativi.

Le associazioni ANMVI (Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani), ASSALZOO (Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici) e NFI (Nutrition Foundation of Italy) hanno realizzato quest'opera che intende rivisitare ed analizzare gli obiettivi, il contesto giuridico, l'esame delle fonti normative, le procedure e lo stato di avanzamento del nuovo assetto normativo e tecnico-scientifico in materia di alimentazione animale.

CODICE SCONTO: XSEW3TFPPF4Z - Utilizza questo codice in fase di acquisto on line sul sito www.edagricole.it

Oppure invia il coupon sottostante per e-mail a libri.edagricole@newbusinessmedia.it oppure per fax al n. 051.6575999



SI, desidero ordinare n. _____ copie del volume ALIMENTI PER ANIMALI NELL'UNIONE EUROPEA cod. 5437 a € 25,90 anziché € 37,00 	
Sceglia la seguente modalità di pagamento	<input type="checkbox"/> Bonifico bancario intestato a New Business Media srl – Banca Intesa San Paolo - IBAN IT98 G030 6909 5041 0000 0009 929
	<input type="checkbox"/> Bollettino postale intestato a New Business Media srl – via Eritrea, 21 – 20157 Milano (MI) – c/c n. 1018461796
	<input type="checkbox"/> Pagherò alla consegna del pacco l'importo del libro ordinato + € 7,00 per spese di spedizione
CAMP014 <i>Si prega di allegare copia dell'avvenuto pagamento</i>	
COGNOME E NOME _____	
VIA _____	N° _____
CAP _____ CITTA' _____	PROV. _____
TEL. _____	E-MAIL _____
P.IVA O COD. FISC. _____	
DATA _____	FIRMA _____
<small>Ai sensi del D.Lgs 196/03 garantiamo che i dati forniti saranno da noi custoditi e trattati con assoluta riservatezza e utilizzati esclusivamente ai fini commerciali e promozionali della nostra attività. I Suoi dati potranno essere altresì comunicati a soggetti terzi per i quali la conoscenza dei Suoi dati risulti necessaria o comunque funzionale allo svolgimento dell'attività della nostra Società. Il titolare del trattamento è New Business Media Srl - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano. Al titolare del trattamento Lei potrà rivolgersi, mediante il numero 0239090349 per far valere i Suoi diritti di rettifica, cancellazione, opposizione a particolari trattamenti dei propri dati, esplicitati all'art.7 D.Lgs 196/03</small>	



di Nadia Comerci - Redazione

■ In sede europea l'Italia mantiene un atteggiamento di cautela

La Commissione europea ha avanzato una proposta di modifica del regolamento CE 1829/2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati. A riferirlo, durante un'audizione che si è tenuta lo scorso 20 maggio presso la Commissione Igiene e Sanità del Senato, è **Giuseppe Ruocco**, Direttore generale della "Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione" del Ministero della Salute. Il Direttore informa che il progetto è stato presentato sulla scia dell'emanazione, l'11 marzo 2015, della direttiva 2015/412/UE. Questa norma prevede che gli Stati membri possano limitare o vietare la coltivazione degli organismi geneticamente modificati sul loro territorio.

Allo stesso modo, la modifica del reg. 1829/2003 intende concedere ai Paesi europei la possibilità di limitare o vietare l'uso, sul loro territorio, degli Ogm e degli alimenti e mangimi geneticamente modificati autorizzati. In particolare, la disposizio-

ne si prefigge di attribuire agli Stati membri che desiderano avvalersi della deroga di "opt-out", il compito di giustificare, caso per caso, il limite o il divieto. La decisione dovrà essere basata su fattori imperativi conformi al diritto dell'Unione, che in nessun caso potranno contrastare con la valutazione del rischio effettuata dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa).

La proposta non riguarda, invece, le condizioni procedurali e sostanziali dell'autorizzazione degli Ogm e degli alimenti e dei mangimi Gm, che resteranno valide per tutto il territorio dell'Unione Europea. Conformemente alle soglie stabilite dal quadro giuridico in tema di Ogm, la disposizione non si riferisce all'immissione sul mercato e all'uso di prodotti non etichettati come geneticamente modificati. Non si applica, quindi, ai prodotti in cui vi sia una presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificati fino allo 0,9 % degli ingredienti.



PRIME REAZIONI

La proposta di modifica del Reg. 1829/2003 non ha, almeno in prima battuta, ricevuto molti consensi. Numerose critiche e perplessità sono state espresse dagli *stakeholder* e da diversi Stati membri, tra cui Francia, Germania, Polonia, Austria e Paesi Bassi. In particolare, preoccupa la possibilità che la disposizione possa introdurre una frammentazione del mercato interno. Inoltre, esiste il rischio che, in caso di adozione di un divieto nazionale, la norma potrebbe esporre il settore zootecnico alla mancanza di approvvigionamenti, che dipendono dalle importazioni dai Paesi terzi che coltivano Ogm. Si teme anche che la modifica del regolamento possa minare la competitività delle industrie nazionali della filiera agro-alimentare. In quest'ultimo caso, però, qualcuno obietta che la norma potrebbe determinare un vantaggio competitivo dei prodotti europei caratterizzati come "Ogm free".

LA POSIZIONE ITALIANA

Nel corso della procedura di autorizzazione, l'Italia ha mantenuto, in sede europea, un atteggiamento di cautela. Nonostante tenga nella dovuta considerazione il parere positivo dell'Efsa e non riscontri problemi sanitari, il nostro Paese continua a manifestare una condotta prudente sul tema dell'immissione in commercio di alimenti e mangimi Gm. Questa posizione, terrebbe conto delle preoccupazioni espresse dai consumatori italiani sull'impatto degli Ogm sulla salute, sull'ambiente e sulla perdita del patrimonio agroalimentare nazionale.

Il Direttore precisa che il Ministero della Salute, responsabile in materia di sicurezza alimentare, ritiene fondamentale l'aspetto della sicurezza degli alimenti e dei mangimi derivati da coltivazioni geneticamente modificate. Per questo, pur con-

fermando piena fiducia nel lavoro di valutazione effettuato dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare nei dossier relativi agli Ogm, il Dicastero ha sempre ritenuto importante rafforzare la valutazione del rischio dei prodotti Gm.

Allo stesso tempo, Ruocco osserva che non è possibile ignorare il fatto che la "questione Ogm" è molto sentita tra gli imprenditori del settore mangimistico, a livello europeo e italiano. Il problema, infatti, si ripercuote sugli approvvigionamenti della filiera zootecnica, che dipendono dalle importazioni di soia e mais provenienti dai Paesi terzi, che, com'è noto, da tempo coltivano e utilizzano gli Ogm. La decisione di limitare o vietare l'uso degli organismi geneticamente modificati avrebbe, pertanto, un forte impatto sulla produttività del comparto mangimistico.

Prima di decidere occorre, quindi, tener conto delle esigenze di questo settore. Il Direttore sottolinea che le Associazioni nazionali ed europee dei produttori di mangimi hanno fatto presente, in diverse occasioni, che la mancata adozione delle decisioni relative ad alcuni Ogm (soprattutto alla soia), o i ritardi nell'adozione e nell'entrata in vigore di alcune disposizioni in materia, comportano gravi conseguenze per l'industria di alimenti per animali, che viene privata della materia prima necessaria alla produzione dei mangimi composti. ■

di Bruno Massoli - Statistico

Da anni l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici (Assalzo) elabora i dati sul commercio estero dei prodotti agro-alimentari resi disponibili ogni mese dall'Istituto Nazionale di Statistica (Istat). Tali elaborazioni vengono effettuate con riferimento alle situazioni bimensili ed annuali, in termini di quantità e di valore, ai fini non solo interni di costante monitoraggio dell'andamento dei principali prodotti relativi al settore zootecnico, ma soprattutto per fornire alle proprie ditte associate un quadro informativo circa le disponibilità nazionali di materie prime per l'alimentazione animale e di alcune produzioni zootecniche destinate ai consumi finali. I dati sono elaborati secondo il tipo di movimento (importazione e/o esportazione) e per singolo Paese di provenienza o destinazione appartenenti a due macro aree: Unione europea e Paesi terzi. Nel rimandare alla tavola contenente i dati per dettagli sui prodotti considerati, con riferimento ai cereali in complesso (escluse le quantità destinate alla semina) nel 2014 l'Italia ne ha acquistati all'estero 12,7 milioni di tonnellate, vale a dire circa 2,5 milioni di tonnellate in più rispetto al 2013 (+23,2%), a fronte di, con 397.000 tonnellate (+45,6%). Circa il 65% delle importazioni cerealicole proviene dall'area comunitaria, ma al riguar-

do è da evidenziare una flessione di circa 5 punti percentuali rispetto al 2013. Ne consegue, quindi, che nel 2014 risultano aumentate di più le quantità importate da Paesi terzi (circa +1,4 milioni di tonnellate, pari a +43,4% contro poco più di 1 milione di tonnellate dall'area comunitaria, pari a +14,3%).

Tra i cereali importati sono stati considerati quelli (frumento tenero, granoturco, orzo e sorgo) le cui quantità in complesso rappresentano il 98% circa delle quantità cerealicole acquistate. Per tutti tali cereali, ad eccezione dell'orzo, nel 2014 risulta aumentato l'import, ma la maggior parte degli acquisti interessa frumento tenero (+31,2% in complesso e +77,0% da Paesi terzi) e granoturco (rispettivamente +17,0% e +12,5%). Per il frumento tenero, con 1.385.000 tonnellate (-6,2%) la Francia mantiene il primato tra i Partners nostri venditori, seguita da Austria (666.000 tonnellate, pari al +56,6%) e Germania (516.000 tonnellate, pari al +56,8%). La maggior parte dell'import dell'Italia da Paesi terzi (59,3%) interessa il Canada, con 1.566.000 tonnellate (+167,5%).

Con riferimento al granoturco, tra i Paesi UE esportatori verso l'Italia prevale l'Ungheria con 939.000 tonnellate (+26,4%), mentre oltre i $\frac{3}{4}$ degli acquisti da Paesi terzi provengono dall'U-



craina (1.296.000 tonnellate, pari al +10,5%). Su questi due tipi di cereali si concentra la maggior parte delle nostre vendite all'estero (83,1%), ed in particolare sul frumento tenero (297.000 tonnellate, pari a +74,7% rispetto al 2013), con un incremento più marcato se destinate all'area extracomunitaria (267.000 tonnellate, pari a +88,8%). In complesso, anche le farine sono risultate interessate da incrementi più o meno significativi nelle importazioni, specialmente quelle da semi oleosi, aumentate a poco meno di 3 milioni di tonnellate, (+428.000 tonnellate circa, pari al +16,9%), esclusivamente di provenienza extracomunitaria (+471.000 tonnellate, pari a +23,4%). Tra tali farine, oltre i 2/3 delle quantità importate interessano le farine di soia (circa il 70%), per le quali tra l'altro si registra nel 2014 un incremento del 15,0%, anch'esso esclusivamente dall'area UE (+29,1%). Infatti, per tali importazioni risulta una marcata flessione (-58,0%) imputabile quasi esclusivamente al crollo degli acquisti dalla Slovenia (da 287.000 a 106.000 tonnellate). Tra i Paesi terzi il maggior venditore all'Italia è stata l'Argentina con 1.123.000 tonnellate (57,8% dell'import e incremento del +28,7%). Da evidenziare che per tali farine l'Italia fa ricorso anche a Brasile (251.000 tonnellate, pari al +0,5%) e Paraguay (337.000 tonnellate, pari al +123,9%). Acquisti all'estero aumentati anche per le farine di girasole con 729.000 tonnellate (circa +109.000 tonnellate, pari al +17,5%), per lo più di provenienza dall'area comunitaria. Nel dettaglio, il 63,0% delle farine di girasole di provenienza comunitaria è stato acquistato dalla Slovenia (79.000 tonnellate, pari al 39,2% delle quantità di origine UE) con un incremento del 103,9% rispetto al 2013, seguita da Ungheria con 48.000 tonnellate (rispettivamente 23,8% e +20,1%). Per quanto riguarda i Paesi terzi, la quasi totalità dei nostri acquisti è stata richiesta a Ucraina (241.000 tonnellate, pari al +48,5%) e Russia (283.000 tonnellate, pari al -14,4%)

Sempre riguardo alle farine è da evidenziare una certa stazionarietà nell'import complessivo per le farine di pesce (46.000 tonnellate, pari a +3,4%), mentre per le farine di carni sono le nostre vendite, pari a circa 188.000 tonnellate, a registrare un significativo incremento (+11,1%), per lo più destinate a Paesi terzi (122.000 tonnellate, pari al +20,2%).

Con riferimento ai due tipi di allevamenti di maggiore interesse per la nostra zootecnia, gli scambi con l'estero di animali vivi evidenziano dinamiche opposte, con minori acquisti di bovini (1,1 milioni di capi in complesso, pari a -1,8%), esclusivamente dall'area comunitaria (-1,8%), a fronte di acquisti di suini per 1,1 milioni di capi (+268.000 capi, pari a +34,1%) anch'essi esclusivamente dall'area UE. Il comparto delle carni di maggior consumo nazionale (bovine, suine ed avicole) gli incrementi nelle quantità importate riflettono le flessioni della offerta nazionale. Al riguardo, si evidenzia che il grado di autoapprovvigionamento per le carni bovine e suine nel 2014 non supera il 60% (a fronte del 106% per quelle avicole). Pertanto, le importazioni di carni bovine per 413.000 tonnellate in complesso risultano lievemente aumentate rispetto al 2013 (+4,0%), esclusivamente da Paesi comunitari (+5,0%), ed altrettanto si registra per le carni suine aumentate a 1.010.000 tonnellate (+8,3%), anch'esse quasi esclusivamente dall'area comunitaria (+8,4%). Dinamiche di segno positivo per le carni di pollame con acquisti per 67.000 tonnellate (+7,5%), di cui 64.000 dai nostri Partners comunitari (+7,3%), e con vendite per 148.000 tonnellate (+0,9%), di cui 91.000 destinate all'area comunitaria e 56.000 a Paesi terzi.

Al contrario, nel 2014 risultano in calo le importazioni di latte, crema di latte e yogurt, quasi esclusivamente di area comunitaria, con 2,3 milioni di tonnellate (-4,4%). ■

Commercio estero dell'Italia di prodotti zootecnici nel periodo 2013 - 2014 (quantità in tonnellate)

PRODOTTI	SCAMBI CON PAESI EU			SCAMBI CON PAESI TERZI			SCAMBI CON MONDO		
	2013	2014	Var % 2014/2013	2013	2014	Var % 2014/2013	2013	2014	Var % 2014/2013
CEREALI									
Importazioni totali	7.158.339	8.185.314	14,3	3.129	4.487	43,4	10.287	12.672	23,2
di cui: frumento tenero	3.916.232	4.453.993	13,7	1.492	2.642	77,0	5.408	7.096	31,2
granoturco	2.419.803	2.900.328	19,9	1.504	1.691	12,5	3.924	4.592	17,0
orzo	616.492	610.909	-0,9	1.668	7.426	345	618.16	618.33	0,0
sorgo	14.366	29.827	107,6	115.4	114.3	-0,9	129.78	144.15	11,1
Esportazioni totali	121.723	117.876	-3,2	150.6	278.7	85,1	272.35	396.64	45,6
di cui: frumento tenero	28.423	29.709	4,5	141,5	267,1	88,8	169,95	296,89	74,7
granoturco	24.009	26.308	9,6	4.544	6.289	38,4	28.553	32.597	14,2
SOSTITUTIVI CEREALI									
Importazioni totali	358.313	382.203	6,7	346.5	257.8	-	704.84	640.00	-9,2
di cui:									
corn gluten feed	59.605	51.927	-12,9	948	834	-	60.553	52.761	-
crusche	83.742	92.719	10,7	357	584	63,4	84.100	93.303	10,9
melassi	20.284	20.803	2,6	227,9	163,6	-	248.27	184.49	-
polpe di barbabietola	193.772	215.438	11,2	117,1	92.68	-	310.96	308.12	-0,9
FARINE SEMI OLEOSI									
Importazioni totali	528.010	485.166	-8,1	2.0121	2.483	23,4	2.540	2.968	16,9
di cui: farina di soia	291.138	122.274	-58,0	1.506	1.944	29,1	1.797	2.067	15,0
farina di girasole	124.789	201.150	61,2	496.0	528.0	6,5	620.79	729.24	17,5
FARINA DI PESCE									
Importazioni	26.908	29.833	10,9	17.12	15.70	-8,3	44.031	45.539	3,4
FARINA DI CARNE									
Esportazioni	67.852	66.220	-2,4	101.3	121.7	20,2	169.16	187.98	11,1
LATTE SCREMATO IN POLVERE									
Importazioni	58.139	65.537	12,7	-	-	-	58.139	65.537	12,7
MANGIMI COMPOSTI									
Importazioni totali	533.863	533.791	0,0	23.93	28.48	19,0	557.79	562.27	0,8
di cui:									
a base di latte per animali	585	531	-9,1	-	-	-	585	531	-9,1
a base di latte per animali	100.460	72.342	-28,0	-	-	-	100.46	72.342	-
a base cereali per	234.422	243.486	3,9	17.07	21.77	27,5	251.49	265.26	5,5
a base cereali per	55.666	65.560	17,8	1.416	2.633	85,9	57.082	68.192	19,5
Esportazioni totali	219.020	250.592	14,4	190.3	222.7	17,0	409.35	473.33	15,6
di cui:									
a base di cereali per	135.071	122.042	-9,6	41.26	52.74	27,8	176.33	174.78	-0,9
a base di cereali per	1.630	1.537	6,0	1.654	1.656	-0,1	1,5	7,7	
BOVINI VIVI									
Importazioni totali	1.159.207	1.137.957	-1,8	63	38	-	1.159	1.137	-1,8
CARNI BOVINE									
Importazioni totali	352.311	369.792	5,0	44.63	43.22	-3,2	396.94	413.02	4,0
SUINI VIVI									
Importazioni totali	787.324	1.055.670	34,1	12	-	-	787.33	1.055	34,1
CARNI SUINE									
Importazioni totali	931.732	1.009.709	8,4	1.661	771	-	933.39	1.010	8,3
POLLAME VIVO									
Importazioni totali	3.348	3.346	-0,1	294	242	-	3.643	3.588	-1,5
CARNI DI POLLAME									
Importazioni totali	59.682	64.055	7,3	2.213	2.478	12,0	61.895	66.532	7,5
Esportazioni totali	91.625	91.443	-0,2	55.08	56.65	2,8	146.71	148.09	0,9
UOVA DA CONSUMO									
Importazioni totali	879	766	-12,8	-	-	-	879	766	-
LATTE, CREMA DI LATTE									
Importazioni totali	2.366.299	2.261.270	-4,4	183	139	-	2.366	2.261	-4,4
FORMAGGI									
Importazioni totali	491.157	499.555	1,7	11.98	10.57	-	503.13	510.12	1,4
Esportazioni totali	235.351	247.665	5,2	85.14	83.35	-2,1	320.49	331.01	3,3

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.

di Massimiliano Lanza, Marco Bella

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), sezione Produzioni Animali - Università di Catania

Il crescente interesse verso l'impiego di sottoprodotti dell'industria agroalimentare come risorse alimentari zootecniche, in particolare per i ruminanti, è giustificato dalla fluttuazione dei prezzi e dalle dinamiche di approvvigionamento di molte materie prime convenzionali (soia e mais, in primis), che hanno costretto gli allevatori a modificare di conseguenza i sistemi di alimentazione degli animali. Pertanto, l'utilizzo di risorse alimentari locali appare in grado di offrire vantaggi di ordine economico tramite la riduzione dei costi di alimentazione e di ordine ambientale in termini di riduzione dell'impatto che deriverebbe dalla necessità di smaltimento di molte di tali biomasse (Vasta et al., 2008). I frutti del genere Citrus, comprendenti principalmente arance, limoni, pompelmi, mandarini, sono molto diffusi nell'areale mediterraneo.

Dalla lavorazione di tali agrumi si ottengono succhi ed un significativo quantitativo di scarti. Si può stimare un quantitativo annuo di prodotto trasformato pari a circa 1.200.000-1.500.000 t di agrumi, da cui si ottengono circa 720.000-1.000.000 t/anno di pastazzo fresco. Esso è stato di fatto considerato un rifiuto, smaltito con costi elevati e imprevedibili e spesso in maniera illecita. Con un recente decreto (Decreto del "Fare") dell'attuale Governo il pastazzo è stato tolto definitivamente dalla disciplina dei rifiuti e quindi potrà assumere ancor di più la connotazione di risorsa o co-prodotto sia come componente nella produzione di biogas, che come fertilizzante in agricoltura e, non per ultimo, come alimento zootecnico. Con quest'ultima destinazione rappresenta una risorsa utilizzabile in alimentazione animale per la sua favorevole composizione nutrizionale che lo rende, in particolare in forma disidratata, un valido sostitutivo di cereali nella formulazione di concentrati, senza particolari problematiche sull'efficienza produttiva degli animali (Bampidis & Robinson, 2006). Con tale termine "pastazzo" si intende in dettaglio un

sottoprodotto dell'estrazione dei succhi dai frutti del Citrus costituito da un residuo umido composto da bucce, porzioni di polpa, semi e frutti di scarto (Grasser et al., 1995; Lanza, 1982), e che rappresenta circa il 60% del quantitativo trattato. Presenta un elevato contenuto in zuccheri e fibra, ed in particolare di pectine. Queste però possono essere estratte per usi industriali (depectinizzazione), modificando le peculiarità nutrizionali legate a tali componenti quali rapida fermentescibilità ruminale senza pericolosi abbassamenti del pH, grazie ad una limitata produzione di acido lattico, (Dell'Orto e Savoini, 2005). Il contenuto proteico del pastazzo di agrumi è limitato mentre il valore energetico è confrontabile con quello dei cereali; significativo è il tenore in ceneri, in particolare nel prodotto disidratato trattato con calce viva (Tabella 1).

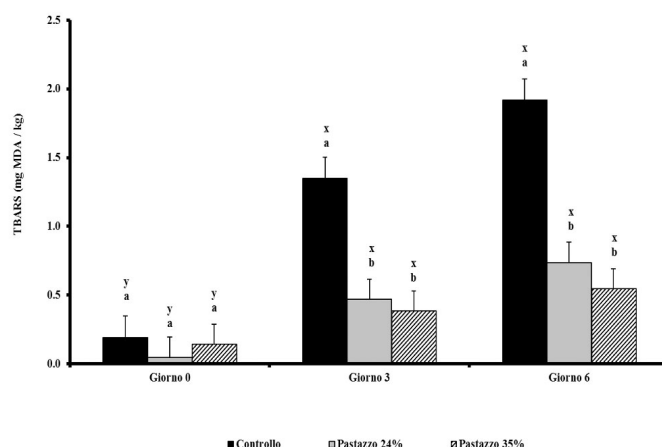


■ Pastazzo disidratato di agrumi pellettato

PARAMETRI	
SS, %	93
PG, % ss	6.8
NDF, % ss	26
EE, % ss	3.7
Ceneri, % ss	8
NEI, Mcal/kg	1.63
NE g, Mcal/kg	0.97
ME, kcal/kg	2720



all'industria alimentare o farmaceutica ma alcune industrie non operano tale separazione per cui possono residuare nel prodotto di scarto. L'impiego di tale sottoprodotto nell'alimentazione animale potrebbe quindi produrre effetti antiossidanti nei prodotti di origine animale tra cui la carne. L'integrazione con esperidina a due livelli (1500 mg/kg o 3000 mg/kg) in un concentrato per agnelli in accrescimento ha evidenziato un'efficiente deposizione del flavonoide nei tessuti con prolungamento della stabilità ossidativa della carne in condizioni di refrigerazione (Simitzis et al., 2013). La sostituzione di orzo con polpe disidratate di arancia a due livelli di inclusione (24 e 35%) non ha penalizzato le performance di accrescimento e ha prolungato la shelf life della carne di agnello in termini sia di ossidazione lipidica (TBARs) (Figura 1) che proteica lungo un periodo di conservazione aerobica della durata di sei giorni, anche se non ha influenzato la stabilità del colore (Insera et al., 2014; Gravador et al., 2014; Gobindram et al., 2015 dati non pubblicati).



■ Figura 1 - Stabilità ossidativa delle carni di agnelli alimentati con concentrati con 2 livelli (24 e 35%) di polpe disidratate di arancia (Insera et al., 2014).

I frutti del genere *Citrus* contengono, inoltre, molti composti bioattivi quali vitamine, acidi grassi insaturi, oli essenziali (limonene, per esempio) e alcuni flavonoidi (naringina, esperidina, narirutina, e eriocitrina) che nella loro struttura chimica presentano uno o più gruppi fenolici con proprietà antiossidanti (Tao et al., 2009; Benavente-García et al., 1997). Molti di questi composti secondari vengono estratti e purificati per essere destinati

Le diete contenenti il pastazzo disidratato di arancia hanno evidenziato un maggiore livello di polifenoli totali rispetto alla dieta controllo facendo ipotizzare un effetto specifico di tali componenti sul prolungamento della shelf life della



carne.

L'impiego di diete contenenti significative quote di polpe disidratate di arance sembrerebbe inoltre influenzare il metabolismo degli acidi grassi sia a livello ruminale che plasmatico e muscolare, incrementando l'intake di PUFA (acidi grassi polinsaturi) con effetti di riduzione della loro bioidrogenazione ruminale e conseguente miglioramento del profilo acido del grasso intramuscolare (Lanza et al., in stampa). Per quanto riguarda l'impiego nell'alimentazione dei monogastrici uno studio condotto da Lanza et al. (2004) ha valutato gli effetti della somministrazione di pastazzo di agrumi disidratato in ragione del 20% sulla qualità della carne di struzzi e evidenziando una riduzione del contenuto di grasso intramuscolare e un incremento dei livelli di PUFA nella carne. Confrontando l'impiego di pastazzo disidratato in ragione del 5 o del 10% in diete per broiler è risultato che il minor livello di inclusione ha mantenuto performance accettabili ma il livello più alto di impiego del sottoprodotto ha determinato maggiore presenza di PUFA (sia della serie omega 6 che omega 3) nella carne migliorando significativamente il rapporto polinsaturi/saturi (Mourão et al., 2008).

Esempi di formulazioni di concentrati per ruminanti all'ingrasso con diversi livelli di pastazzo disidratato

Di seguito si riportano alcuni esempi di formulazioni di concentrato per agnelli all'ingrasso in cui i livelli di inclusione del pastazzo di agrumi sono limitati entro un massimo del 35 % tq della miscela completa, confrontati con una formula di un concentrato convenzionale. Analizzando tali formule emerge come il pastazzo disidratato di arancia può sostituire parzialmente la farina di orzo garantendo un contenuto energetico e proteico sostanzialmente confrontabili tra le formule riportate. Inoltre le due miscele con pastazzo evidenziano in confronto al concentrato convenzionale un maggiore contenuto in sostan-

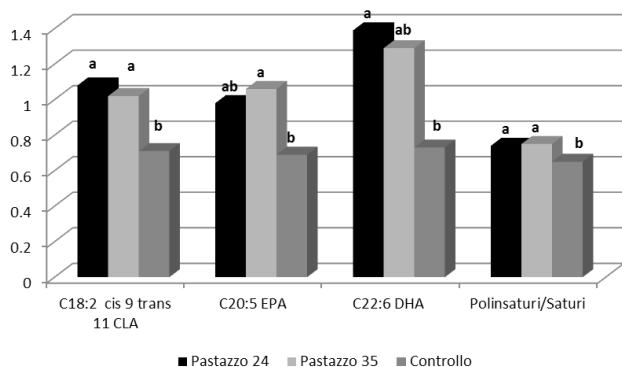
Tabella 2. Composizione di 2 miscele concentrate per agnelli all'ingrasso con due livelli (24 e 35%) di pastazzo di arancia in confronto ad una miscela commerciale

Materia prima	concentrato 24 % tq	concentrato 35 % tq	Controllo % tq
Orzo farina	35	23	60
Pastazzo disidratato arancia	24	35	-
Medica disidratata	19	20	20
Soia 44	12	13	9
Crusca frumento	10	9	11
Composizione chimica			
SS, %	89.4	90.6	88.9
PG, % ss	18.5	17.8	18
NDF, % ss	31.8	33.1	34.6
EE, % ss	1.6	2.2	2.2
Me calcolata, MJ/kg	10.52	10.51	10.49
Polifenoli totali	6.7	7.9	4

Tabella 3. Profilo in acidi grassi di 2 miscele concentrate per agnelli all'ingrasso con 2 livelli (24 e 35%) di pastazzo di arancia

Materia prima	concentrato 24 % tq	concentrato 35 % tq
Orzo farina	35	23
Pastazzo disidratato arancia	24	35
Medica disidratata	19	20
Soia 44	12	13
Crusca frumento	10	9
Profilo acido		
Acidi grassi totali, mg/100 g SS	1351	1733
Acidi grassi, % AG totali		
C12:0	0.2	0.2
C14:0	0.7	0.8
C16:0	22.5	23.2
C16:1	0.6	0.6
C18:0	3.1	2
C18:1 oleico	18	17.9
C18:2 linoleico	40.3	41
C18:3 linoleico	12.6	12.5

ze polifenoliche totali con notevoli potenzialità antiossidanti (Tabella 2; da Inserra et al., 2014). In tabella 3 è riportato il profilo in acidi grassi delle 2 miscele che si caratterizza per una significativa presenza di acidi grassi insaturi (circa il 70% del totale), in particolare linoleico (circa il 40% del totale degli AG), oleico (18%) e linolenico (circa 13%). E' pertanto possibile che una quota di polinsaturi possa sfuggire alla bioidrogenazione



■ **Figura 2** - Profilo acidico (g/100 g acidi grassi) delle carni di agnelli alimentati con concentrati con 2 livelli (24 e 35%) di polpe disidratate di arancia (Insera et al., 2014).

ruminale e depositarsi nel tessuto muscolare, anche alla luce dei potenziali effetti che i composti polifenolici del pastazzo potrebbero avere nei riguardi dei batteri responsabili di tale processo, cioè quelli appartenenti al genere *Butyrivibrio*, non evidenziati quando i livelli di inclusione di pastazzo rimangono entro il 20% (Broadway et al., 2012). Da dati preliminari non ancora pubblicati le suddette ipotesi sono state confermate come evidenziato dal miglioramento del profilo acidico della carne attraverso un incremento del rapporto

polinsaturi/saturi e dei livelli di EPA e DHA della serie omega 3 nonché di acido linoleico coniugato (CLA) (Figura 2; Lanza et al., in stampa). In sintesi l'utilizzo dello scarto dell'industria agrumaria detto "pastazzo" in forma disidratata nei mangimi per uso zootecnico può offrire prospettive interessanti in termini di miglioramento della stabilità ossidativa della carne e delle sue proprietà salutistiche, grazie alla significativa presenza di acidi grassi polinsaturi (PUFA) utili per la salute umana. Certamente quei "pastazzi" in cui la quota di oli essenziali e polifenoli residui è più elevata giocano un ruolo più efficace in tal senso. Inoltre l'utilizzo di questo sottoprodotto rientrerebbe perfettamente nella politica della sostenibilità delle filiere agroalimentari e zootecniche garantita dal ri-uso di uno scarto di lavorazione, attualmente sottratto alla legislazione dei rifiuti, come interessante risorsa alimentare zootecnica. ■



di Sabrina Locatelli, Carlotta Balconi



ASSOCIAZIONE ITALIANA DI SCIENZA E
TECNOLOGIA DEI CEREALI

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria Unità di Ricerca per la Maiscoltura (CRA-MAC)-Bergamo

Il mais è soggetto all'attacco di funghi tossigeni, in grado cioè di produrre micotossine pericolose per la salute sia dell'uomo che degli animali. *Fusarium graminearum*, *F. verticillioides*, e *Aspergillus flavus* sono i funghi responsabili della presenza delle tossine più diffuse, rispettivamente deossivalenolo (DON) e zearalenone (ZEA), fumonisine (FB) e aflatossine (AFB). La presenza dei diversi funghi e delle relative micotossine è variabile con gli ambienti e gli anni; infatti, lo sviluppo dei funghi su mais e il conseguente accumulo di sostanze tossiche a carico delle cariossidi è fortemente condizionato da: i) fattori climatici (temperatura, umidità), ii) fattori biotici (attacchi di insetti), iii) fattori abiotici (grandine, danni meccanici) iv) condizioni di stress della pianta in campo (siccità).

Dal punto di vista della produzione, dopo due deludenti campagne maidicole, il 2014 ha dato ottimi risultati. Il merito è da attribuire all'andamento stagionale che, nel 2014, è stato particolarmente favorevole alla coltura, con un'estate insolitamente fresca e piovosa. Esiste però un rovescio della medaglia: tale andamento stagionale ha favorito lo sviluppo di consistenti infezioni fungine (Mazzinelli, 2015). Le intense e continue precipitazioni primaverili-estive e le temperature miti, hanno determinato un ampio sviluppo di più funghi del genere *Fusarium*.

La valutazione dello stato di contaminazione da micotossine in mais da parte dell'Unità di Ricerca per la Maiscoltura (CRA-MAC) di Bergamo, è stata possibile anche per la campagna 2014, grazie al coordinamento della Rete di monitoraggio che dal 1999 coinvolge i centri di stoccaggio delle regioni italiane vocate alla produzione maidico-



la (Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna).

356 campioni di mais, provenienti da 49 centri di stoccaggio, sono stati raccolti ed analizzati per il loro contenuto in fumonisine, aflatossina B1, deossivalenolo e zearalenone.

Le analisi si sono incentrate soprattutto sulla ricerca di DON (deossivalenolo o vomitossina) dato che le abbondanti piogge e le temperature contenute hanno creato le condizioni ideali per uno sviluppo lussureggiante dei funghi della specie *Fusarium* produttori di tale tossina. In effetti, il 21% dei campioni di mais analizzati risulta avere un contenuto in deossivalenolo superiore a 8000 µg/kg, valore di riferimento per il mais destinato a materia prima nei mangimi (Raccomandazione(CE) N. 576-2006).

Il DON è una micotossina "spia": la sua presenza nel campione indica che, con elevata probabilità, esso risulterà contaminato anche da altre micotossine quali fumonisine e zearalenone. Questo è stato confermato dalle analisi condotte: il 40% dei campioni analizzati presso CRA-MAC mostrano un contenuto di zearalenone superiore ai 350 µg/kg, tenore massimo per il mais ad uso alimentare umano (Regolamento UE n. 1126/2007). Le micotossine più diffuse nell'areale italiano



ASSOCIAZIONE ITALIANA DI SCIENZA E
TECNOLOGIA DEI CEREALI



risultano, comunque, anche per la stagione passata, le fumonisine: il 54% dei campioni di mais, provenienti dai centri di essiccazione - stoccaggio della campagna maidicola 2014 hanno fatto registrare un contenuto in fumonisine superiore a 4000 µg/kg (valore limite per l'utilizzo della granella di mais ad uso alimentare umano diretto - Regolamento CE, 2007). Tale dato risulta essere in linea con i valori registrati negli anni precedenti: 62% nel 2013 e 52% nel 2012 (Locatelli e Balconi, 2013 e 2014).

Nessuno dei campioni di mais analizzati nel corso del monitoraggio della campagna 2014, risulta avere un livello di aflatossina B1 superiore ai 20 µg/kg, contenuto massimo per il mais destinato a materia prima nei mangimi (Regolamento CE, 2011). Le condizioni meteorologiche e vegetative che hanno interessato le coltivazioni di mais nel 2014 sono state assai diverse da quelle del 2012, anno nel quale le piante di mais hanno sofferto elevate temperature e carenza idrica, fattori di stress che favoriscono, prevalentemente, la contaminazione da *Aspergillus flavus*, con conseguente accumulo di aflatossine; nel 2012, infatti, il 25% dei campioni di mais superava tale soglia (Locatelli e Balconi, 2013).

I dati relativi alla campagna maidicola 2014 con-

fermano il fatto che la granella di mais prodotta nella Pianura Padana è regolarmente contaminata da fumonisine in quantità variabile a seconda dell'andamento climatico stagionale; peraltro, a questa micotossina, nelle annate particolarmente calde e siccitose, come ad esempio il 2012, si aggiungono le aflatossine mentre, nelle annate molto fresche e piovose, come il 2014, i tricoteceni e lo zearalenone (Andreotti, 2015). Per questo motivo, la possibile presenza di micotossine in mais non può più essere affrontata con una logica di emergenza ma deve essere compresa nei normali protocolli di produzione e lavorazione. La strategia migliore resta quindi la prevenzione, attuata mediante l'utilizzo di buone pratiche agronomiche e di condizioni ottimali per lo stoccaggio. In questo contesto, rimane comunque fondamentale l'attività di monitoraggio delle produzioni, che consente di verificare il livello di contaminazione nelle diverse annate ed eventualmente rivelare la presenza di nuove micotossine emergenti. ■

Errata corrige

ARTICOLO MANGIMI ALIMENTI n.1 ANNO VII DICEMBRE-GENNAIO 2015 PAG. 18

A differenza di quanto erroneamente riportato a pagina 18 del primo numero del 2015 della rivista Mangimi&Alimenti gli autori dell'articolo "**Progetto "Mais Expo Bergamo 2015" (MEB 2015): una rete internazionale per la valorizzazione della coltura e cultura del mais**", come correttamente riportato nell'indice della suddetta rivista sono: **Paolo Valoti e Carlotta Balconi**, (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, unità di ricerca per la Maiscoltura - CRA-MAC) - Bergamo

LEGISLAZIONE ■ D.LGS 102/14: DA OBBLIGO AD OPPORTUNITA'

di Raffaele Scialdoni

■ EGE (Esperto in gestione dell'Energia) - certificato Secem

Questione e tempi sono chiari: il Decreto Legislativo 102 del 4 luglio 2014 ha recepito la direttiva 2012/27/UE sull'Efficienza Energetica. Questa direttiva ha fissato l'obiettivo di ridurre i consumi di energia primaria di 20 milioni di tep (tonnellate equivalenti di petrolio). Il Decreto introduce nuovi obblighi per le imprese, che entro il 5 dicembre 2015 (e successivamente ogni 4 anni), dovranno realizzare diagnosi energetiche a cura di soggetti qualificati da parte di organismi accreditati. Pena: sanzioni fino a 40mila euro. Ad oggi l'obbligo di effettuare la diagnosi energetica è in capo alle grandi imprese ed alle 'energivore', cioè quelle a forte consumo di energia che hanno beneficiato durante l'anno precedente degli sgravi sul costo dell'energia ai sensi del Decreto ministeriale del 5 Aprile 2013. Circa sessantamila aziende in tutto, delle quali una buona parte appartiene al comparto alimentare. Non sono soggette alla diagnosi energetica le imprese che abbiano sistemi di gestione conformi EMAS e alle norme ISO 50001 e ISO 14001 purché nella procedura di ottenimento della certificazione stessa rientri la esecuzione di una diagnosi energetica in linea con i contenuti del Decreto. La diagnosi energetica dovrà essere effettuata da soggetti certificati UNI CEI 11352, UNI



CEI 11339 o da altre norme di settore relative agli auditor energetici. Se modi e tempi non saranno rispettati, arriveranno alle aziende sanzioni onerose fino a 40mila euro in caso di mancata effettuazione della

diagnosi energetica oppure non conforme a quanto riportato nel decreto.

Nel dettaglio, il Decreto si articola in alcuni punti fondamentali: sviluppo e promozione dell'efficienza energetica me-

dianche la progettazione e realizzazione di interventi multisettoriali; introduzione di un regime obbligatorio di efficienza energetica; promozione di azioni di formazione sul tema in tutti i settori (industriale, terziario, civile); introduzione dell'obbligo di diagnosi energetica e promozione dell'implementazione di sistemi di gestione dell'energia (ISO 50001); revisione e aggiornamento periodico degli obiettivi nazionali di efficienza energetica.

Da un lato, quindi, ci sono i consumi energetici, dall'altra le scadenze da rispettare. In mezzo, il lavoro quotidiano delle aziende, per esempio quelle legate all'industria agroalimentare e zootecnica e anche le soluzioni messe in campo dalla Comunità Europea per venire incontro agli imprenditori. Perché spesso, nel marasma di informazioni e leggi e novità alle quali veniamo sottoposti ogni giorno e a velocità vorticoso, ci sono soluzioni che non facciamo neppure in tempo ad assimilare. Eppure esiste un modo per trasformare l'obbligo in opportunità, fornito dalla stessa direttiva comunitaria da cui nasce il Decreto legislativo 102/14.

Basta affidarsi – e questa rimane sempre una buona abitudine – a società ed imprese specializzate nel fornire supporto valido, sia per l'individuazione degli interventi di efficientamento ener-

getico, che per la loro realizzazione. La copertura finanziaria degli interventi è legata, d'altra parte, al risparmio energetico effettivamente ottenuto.

Ma quali sono le società e imprese che hanno un ruolo fondamentale nella promozione e diffusione dell'efficienza energetica, e come funzionano? Sono le ESCo (Energy Service Companies), deputate alla promozione dell'efficienza energetica negli usi finali, riconosciute a livello europeo. Sono imprese che forniscono servizi energetici, accettando un certo rischio finanziario, perché si ripagano esclusivamente in base alla riduzione dei consumi ottenuti dal cliente.

Obiettivo primario di una ESCo è vendere una «garanzia di risparmio energetico».

Il percorso tipico di un intervento si compone di diverse attività: si comincia da quello che nel Decreto viene definito 'audit energetico' (cioè la rilevazione dei dati e l'identificazione della migliore soluzione adottabile), la progettazione esecutiva, l'implementazione, il monitoraggio dei risultati, poi la gestione e la manutenzione. Si tratta, in alcuni casi, di interventi complessi ed integrati nei quali si introducono anche soluzioni innovative in tema di impianti per la generazione di calore e sistemi per l'autoproduzione di energia, insieme ad accorgi-

menti più semplici, quali illuminazione, inverter o sostituzione di motori e di compressori, per fare qualche esempio.

Attività che, lo ricordiamo, hanno come obiettivo un vantaggio economico per il cliente. Ancor di più se ci si affida, dalla diagnosi alla realizzazione degli interventi di risparmio energetico individuati, a società che operano in modalità EPC (Energy Performance Contract). La peculiarità del meccanismo contrattuale EPC sta nel fatto che la ESCo viene remunerata sulla base dei risultati effettivi che il cliente consegue attraverso l'implementazione e l'ammmodernamento della tecnologia degli impianti e delle strutture esistenti, prevedendo anche l'eventuale finanziamento degli stessi.

Per le imprese del settore agroalimentare e zootecnico interessate dalla scadenza fissata al 5 dicembre prossimo, non si tratterà quindi di rispettare doverosamente la legge, ma di approfondire la conoscenza dei livelli di consumo del proprio ciclo produttivo, con l'individuazione delle possibili azioni dirette a migliorarlo. E con la possibilità, reale, di trasformare un obbligo in una opportunità, senza dover pagare nulla. Sembra strano ma la realtà è davvero questa. ■

PET-CARE ■ CANI DI TAGLIA GRANDE: MEGLIO SOTTOPESO

di Nadia Comerci - Redazione



Un'alimentazione eccessiva rischia di danneggiare scheletro e articolazioni

A causa della minore velocità di accrescimento e di un diverso metabolismo, i cani di taglia grande o gigante hanno esigenze nutritive specifiche. In particolare, il loro regime alimentare deve prevedere un basso apporto calorico e un alto contenuto di proteine perché, a differenza degli esemplari medi e piccoli, il loro sviluppo continua fino all'età di 24-36 mesi. Accumulare troppo peso potrebbe, quindi, determinare problemi alle ossa e alle articolazioni. Per cui, sarebbe opportuno cercare di mantenerli in lieve sottopeso o almeno in forma. A spiegarcelo è la professoressa **Monica Isabella Cutrignelli**, docente di "Nutrizione e alimentazione animale" presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli Federico II. Alla specialista abbiamo chiesto di indicarci le regole da seguire per mantenere in buona salute i nostri "mega-amici a quattro zampe".

PROFESSORESSA, ESISTE UN REGIME ALIMENTARE SPECIFICO PER I CANI DI TAGLIA GRANDE O GIGANTE?

Sicuramente i cani di taglia grande o gigante hanno esigenze nutrizionali diverse da quelli piccoli e medi a causa della differente velocità di accrescimento e del diverso metabolismo che li caratterizza. Particolarmente critica nei cani di taglia grande e gigante è la fase dell'accrescimento, infatti questi cani appartengono a razze "tardive" che raggiungono la composizione corporea tipica dell'adulto all'età di 24-36 mesi, mentre quelli di taglia più piccola solitamente raggiungono detta maturità intorno al dodicesimo mese di vita. Tale peculiarità rende i cani di taglia gigante particolarmente suscettibili allo sviluppo di difetti di appiombamento e patologie articolari. Al fine di prevenire questa condizione si consiglia di limitare l'apporto calorico rispetto a quello dei cani di taglia piccola della stessa età, utilizzare diete con maggiore densità proteica, mentre i fabbisogni in elementi minerali espressi in base al peso meta-

bolico sono pressoché sovrapponibili a quelli dei cani di taglia piccola. In generale è preferibile utilizzare bocconi di dimensioni proporzionate alla bocca dell'animale al fine di limitare l'ingestione di aria durante la prensione degli alimenti. In particolare nelle razze molossoidi (Mastino, Cane Corso, Rottweiler, ecc.), che sono predisposte al sovrappeso e all'obesità, è consigliabile limitare la densità energetica della razione aumentando la concentrazione di fibra dietetica (solubile e insolubile), riducendo quella in proteine e grassi.

È VERO CHE DEVONO ESSERE NUTRITI CON ALIMENTI IN GRADO DI RAFFORZARNE LO SCHELETRO E LE ARTICOLAZIONI?

In generale i cani di taglia grande presentano fabbisogni in elementi minerali sovrapponibili a quelli dei cani di altre taglie pur essendo particolarmente predisposti a patologie articolari sia in età giovanile che da adulti. Se sono alimentati con "mangimi composti completi" non necessitano di alcuna integrazione, in quanto tutti i nutrienti sono presenti nel mangime. Solo nei soggetti che ricevono diete sbilanciate o che presentano specifiche deficienze si consiglia l'impiego di opportuni integratori. Occorre precisare che l'impiego di calcio, fosforo, condroprotettori (glucosamina e condroitina) e sostanze antinfiammatorie a scopo preventivo nei confronti delle patologie articolari non ha alcuna valenza scientifica. Infatti, mentre queste sostanze hanno una dimostrata efficacia in corso di patologie articolari, non si sono dimostrate altrettanto utili a scopo profilattico.

CONFERMA, QUINDI, CHE QUESTI ANIMALI SONO PARTICOLARMENTE PREDISPOSTI ALLO SVILUPPO DI PROBLEMI SCHELETRICI E CHE UN CONSUMO ECCESSIVO DI CIBO POTREBBE SOVRACCARICARE L'APPARATO MUSCOLO-SCHELETRICO?

Come in precedenza descritto i cani di taglia grande e gigante sono particolarmente predisposti ad alcune affezioni scheletriche (displasia

dell'anca e del gomito, osteoartrosi) i cui sintomi sono più severi se l'animale è in sovrappeso. Pertanto, mantenere il cane lievemente sottopeso o comunque in forma può aiutare a limitare i sintomi (dolore, zoppia, ecc.).

QUANTO DOVREBBE BERE OGNI GIORNO UN CANE DI QUESTA TAGLIA?

Solitamente il fabbisogno idrico, espresso in ml/die, equivale a quello calorico, per cui questi cani dovrebbero bere da 2 a 4 litri di acqua al giorno in funzione del loro peso e del tenore in umidità della dieta.

RISPETTO AI CANI PIÙ PICCOLI, QUELLI GRANDI HANNO BISOGNO DI MANGIARE PIÙ VOLTE AL GIORNO?

In realtà indipendentemente dalla taglia, è sempre consigliabile suddividere la razione giornaliera in 2/3 pasti da somministrare a orari regolari. Tale pratica facilita l'utilizzazione digestiva degli alimenti, in questo modo si rallenta la velocità di transito lungo il digerente, favorendo l'attacco enzimatico delle molecole più complesse e l'assorbimento intestinale dei micronutrienti. In tal modo, inoltre, si limita il rischio di torsione gastrica e la comparsa di difetti comportamentali connessi alla richiesta continua di cibo. ■

Chi sono i molossoidi?

I molossoidi, citati nell'intervista, sono cani molto robusti, selezionati per servire l'uomo nei compiti che richiedono forza e resistenza. Hanno un carattere deciso e un forte attaccamento al padrone. Il termine include diverse razze, che possiedono due caratteristiche fondamentali comuni: una struttura massiccia e un cranio "brachicefalo", cioè sviluppato più in larghezza che in lunghezza. È possibile individuare almeno tre grandi tipologie di molossoidi:

cani da montagna – utilizzati principalmente per difendere il gregge, come terranova, pastore del Caucaso, san bernardo e mastino spagnolo;
cani da guardia – impiegati soprattutto come cani da difesa, per esempio mastino napoletano, dogue de Bordeaux, alano, cane corso italiano e dogo canario;
cani da compagnia – come carlino, bulldog e bouledogue.

In Italia, un'ordinanza del Ministero della Salute del 2013 stabilisce che molti di questi cani debbano portare la museruola e un guinzaglio corto quando vengono portati a spasso dai padroni. L'obiettivo principale di questa disposizione è prevenire i danni e le lesioni che, a causa della loro stazza, potrebbero provocare. (n.c.)





Materie prime, produzione, prodotto finito



DA 7250 il valore delle analisi

- **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.

#GREENPMI: LA NUOVA INIZIATIVA GESCO

Si chiama #GreenPMI ed è la nuova idea di GESCO: cinquanta progetti messi in campo per dare nuove energie alle imprese italiane.

Il sistema è semplice: GESCO selezionerà le migliori PMI considerando aspetti tecnologici e capacità di sviluppo, ed implementerà cinquanta progetti per renderle energeticamente più efficienti.

Questo significa, in sintesi, che le imprese otterranno un risparmio immediato sui costi energetici attraverso l'efficiamento dei propri impianti e, quindi, una maggior capacità competitiva sul mercato. Verranno individuati e realizzati interventi per la produzione di energia e per l'efficienza energetica attraverso lo strumento dei Contratti di Rendimento Energetico (EPC), senza alcun investimento economico da parte delle imprese selezionate partecipanti al progetto #GreenPMI. Per saperne di più, andate a vedere www.greenpmi.it

E se volete conoscere qualcosa di più su GESCO, vi forniamo intanto qualche numero: in nove anni di attività, la società toscana ha realizzato 398 progetti di efficienza energetica, generando un risparmio di 5.113 GWh di energia primaria.

Sono numeri enormi, equivalenti ai consumi di una città da 1,5 milioni di abitanti. Non dimentichiamoci poi dei benefici in termini ambientali. I risparmi conseguiti da GESCO hanno evitato l'immissione in atmosfera di 1.300.000 tonnellate di anidride carbonica, equivalenti alla piantumazione di

circa 2.000.000 di nuovi alberi. Dal 2006, anno in cui è nata, l'azienda – che è una ESCo, cioè una società che fornisce servizi energetici – ha costruito un vantaggio competitivo in base ad un approccio globale e coerente che interessa tutte le funzioni aziendali; una strategia improntata alla Qualità Totale. Dal 2012 le sue capacità sono state riconosciute dal certificato UNI CEI 11352, a conferma di un servizio qualificato, trasparente e con risultati garantiti.

Prima di tutto, conoscere. È proprio per questo che alla base dei servizi offerti da GESCO vi è la diagnosi energetica. Essa consiste in una mappatura dettagliata dei profili di consumo energetico della realtà analizzata, che permette di individuare e quantificare le opportunità di risparmio sia dal punto di vista tecnologico che in termini di analisi costi-benefici. Le soluzioni scaturite dall'attività di diagnosi, vengono poi generalmente implementate nella realtà aziendale attraverso un Contratto di Rendimento Energetico (EPC), che è senza dubbio lo strumento che più di tutti sintetizza l'operatività di GESCO. Attraverso di esso, GESCO si assume direttamente la responsabilità della programmazione, progettazione e realizzazione degli interventi che determinano il miglioramento dell'efficienza energetica, laddove possibile anche attraverso l'impiego di fonti rinnovabili. La remunerazione di tutta l'attività è collegata al flusso di cassa dei risparmi realmente ottenuti nel corso di un certo arco tempora-

le, durante il quale GESCO cura anche la gestione e la manutenzione degli impianti. Il servizio di EPC si integra facilmente con quello di Finanziamento Tramite Terzi (FTT), ovvero lo strumento finanziario che permette a GESCO di realizzare gli interventi di efficientamento energetico presso i propri clienti, senza che questi ne sostengano alcun onere. L'investimento viene infatti interamente garantito dall'impianto realizzato e dal risparmio dallo stesso generato.

Alcune volte però il solo risparmio non riesce ad assicurare tempi di rientro accettabili, soprattutto nel caso di interventi complessi. È per questo motivo che è nato il meccanismo d'incentivazione nazionale dei Titoli di Efficienza Energetica (TEE), comunemente detti certificati bianchi. I TEE sono titoli negoziabili che certificano il conseguimento di risparmi energetici negli usi finali di energia attraverso interventi e progetti di incremento dell'efficienza energetica, ed hanno un valore di circa 100 euro cadauno. Da sottolineare che GESCO è anche tra i primi operatori attivi in questo meccanismo, con oltre 750.000 TEE generati dall'inizio della propria attività. In sintesi GESCO, grazie alla molteplicità e flessibilità dei servizi offerti, risulta essere il miglior partner delle imprese che intendono valutare ed approfittare di ogni opportunità per la riduzione dei propri consumi energetici e per la corretta ed efficiente gestione degli stessi. ■

Linea Opti-Syncro

**Nutrienti in sincronia
per risultati eccellenti**



**NEW
CONCEPT
FEED**

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

PUNTUALI ARRIVANO I VANTAGGI PER L'ALLEVATORE:

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

Dell'
Aventino
M A N G I M I

RITRATTI ■ DA MULINO A MANGIMIFICIO: LA STORIA DELLA FERRARONI MANGIMI, SUL MERCATO DA 101 ANNI

di Miriam Cesta - Redazione

Per 45 anni è stata un'azienda a produzione principalmente molitoria. E' negli anni 60 che l'attività mangimistica ha iniziato a prendere importanza grazie alla produzione di alimenti per vacche, gettando le basi per l'azienda che è diventata oggi quella che, all'inizio del 1900, era una piccola attività di famiglia. Con l'arrivo del terzo millennio, poi, un nuovo balzo in avanti, con lo sviluppo di nuove linee di mangimi per il settore suinicolo, e l'apertura con successo a questo nuovo mercato. E' questa, in sintesi, la storia della società Ferraroni Mangimi, fondata nel 1914 da Enrico Ferraroni. "L'azienda è nata nel 1914 a opera di Enrico Ferraroni, nonno dell'attuale Presidente, che dette vita a un'attività molitoria durata sino agli anni sessanta - racconta Maurizio Ferraroni, amministratore delegato dell'azienda -. Nel corso dei decenni a un'esclusiva funzione di produzione di farine di cereali si è affiancata la produzione delle prime miscele artigianali per i suini e gli avicoli, ma è negli anni '60 che l'attività mangimistica ha iniziato a prendere importanza con le prime produzioni di mangimi per vacche da latte".

IL PASSAGGIO DI TESTIMONE

Alla morte di Enrico Ferraroni, nel 1949, il testimone passò al figlio Ettore che ne raccolse l'eredità morale e lo spirito imprenditoriale. A metà degli anni '50 Eraldo Ferraroni, l'attuale Presidente, entrò in azienda e affiancò il padre Ettore nella conduzione dell'attività di famiglia, coadiuvato dai cugini Attilio ed Emilio. Tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '60 Eraldo decise di iniziare la produzione in proprio e la società Ferraroni si organizzò costruendo un primo mangimificio con una produ-





“La strategia della Ferraroni Mangimi è stata sempre quella di concentrarsi sul mercato locale”

zione iniziale per bovini e suini e con un occhio allo sviluppo del settore avicolo. “Durante gli anni ‘70 l’azienda ha poi abbandonato il settore avicolo e si sono concentrate le energie, data la forte vocazione del territorio per il settore lattiero, verso la fabbricazione di mangimi per vacche da latte”, precisa Ferraroni. Nel 1965, alla scomparsa del padre Ettore, Eraldo continuò con i cugini la gestione dell’azienda di famiglia.

L’AZIENDA CRESCE

Nel 1972 la famiglia Ferraroni iniziò la produzione nel nuovo e più grande stabilimento, dotato di attrezzature moderne e in grado di far fronte alle

cresciute esigenze della clientela. Venne quindi sospesa l’attività del mulino, considerata ormai non più strategica per il mercato di riferimento. Alla produzione dei mangimi e alla commercializzazione dei cereali venne successivamente affiancata una terza attività che portò alla costruzione, nel 1981, di un nuovo impianto di essiccazione e stoccaggio dei cereali. “Ma dopo venti anni, alla fine degli anni ‘90, il ‘nuovo’ mangimificio risultava ormai obsoleto e al limite della propria potenzialità produttiva - racconta Ferraroni -. Fu così progettato e costruito un nuovo stabilimento completamente automatizzato, quello attuale, che lavora su tre turni per garantire una produzione nel corso di tutta la giornata”. All’inizio del nuovo millennio la Ferraroni Mangimi ha quindi sviluppato nuove linee di mangimi per il settore suinicolo, “riscontrando notevole successo sul mercato”, continua Ferraroni.

IL SEGRETO DEL SUCCESSO

Ma qual è il segreto della Ferraroni Mangimi,

che lo scorso anno ha compiuto 100 anni ed è sempre sotto la guida della stessa famiglia? “La strategia della Ferraroni Mangimi, data l’ottimale collocazione dello stabilimento, è stata sempre quella di concentrarsi sul mercato locale, di ottenere un buon grado di penetrazione commerciale e di specializzarsi nella produzione di mangimi per vacche da latte. Solo recentemente si è dedicata al settore suinicolo. L’azienda ritiene che la specializzazione territoriale e di specie possano essere le chiavi del suo successo”.

FORMAZIONE, RICERCA E AGGIORNAMENTO

Non solo produzione, ma anche formazione e aggiornamento. “La Ferraroni Mangimi ha sempre creduto in una strategia di fidelizzazione della clientela e nell’importanza di operare con la medesima in una vera ottica di partnership - spiega Ferraroni -. Lo dimostrano i molti corsi di formazione e aggiornamento che l’azienda mette

a disposizione della propria clientela, tra i quali la scuola di formazione ‘Dairy School’ per gli imprenditori del settore lattiero”. Nell’azienda c’è poi spazio anche per la ricerca: “La ricerca - conclude l’amministratore delegato della Ferraroni Mangimi - è attuata mediante la sperimentazione di nuovi piani alimentari nei propri allevamenti sia nel settore delle vacche da latte che nel settore dei suini, e mediante numerose e fattive collaborazioni con università e centri di ricerca nazionali e internazionali”.



■ Mezzi di trasporto della Ferraroni Mangimi.

50 progetti
per dare nuove energie
alle imprese italiane

#GreenPMI

GESCO selezionerà le migliori PMI considerando aspetti tecnologici e capacità di sviluppo ed attuerà 50 progetti per renderle energeticamente più efficienti.

Le imprese otterranno un risparmio immediato sui costi energetici attraverso l'efficientamento dei

propri impianti e, quindi, una maggior capacità competitiva sul mercato.

GESCO individuerà e realizzerà interventi per la produzione di energia e per l'efficienza energetica attraverso lo strumento dei Contratti di Rendimento Energetico (EPC), senza alcun investimento economico da parte delle imprese selezionate nel **progetto #GreenPMI.**



Scopri di più su: www.greenpmi.it



mangimi di Alta Qualità

40 ANNI DI SUCCESSI AL SERVIZIO DEGLI ALLEVATORI

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

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

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



SPECIALMANGIMI GALTIERI S.p.A

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