

Mangimi&Alimenti



■ ATTUALITÀ

Fossato (Uniceb):
“Rivalutare l'immagine
del settore zootecnico”



■ LEGISLAZIONE

**Modifiche articolo 62 e
cessioni prodotti agri-
coli agroalimentari.**
Commento giuridico



■ RITRATTI

**Vergerio Mangimi: il
successo in volo**



**Giovanni La Via: “Orientati a
rigettare la proposta della
Commissione sugli Ogm”**

I nostri esperti
del Controllo Qualità.



Pro26D **Pro34**



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 **Attenzione alle diete vegane per i neonati**
di Elisabetta Bernardi e Giuseppe Pulina
- **Attualità**
- pag.6 **Giovanni La Via: “Orientati a rigettare la proposta della Commissione sugli Ogm”**
di Salvatore Patriarca
- pag.8 **Fossato (Uniceb): “Rivalutare l’immagine del settore per evidenziare l’elevata qualità della carne italiana”**
di Nadia Comerci
- **Economia**
- pag.10 **L’autoapprovvigionamento di carni bovine e bufaline in Italia**
di Bruno Massoli
- pag.12 **L’andamento dell’industria mangimistica nel 2014**
di Giulio Gavino Usai
- **Focus Aspa**
- pag.16 **Alimentazione e qualità della carne ovina: effetti dell’uso di prodotti naturali mediterranei**
di Giuseppe Luciano e Anna De Angelis
- **Inserto**
- Relazione del presidente Assalzoo**
- **Obiettivo Cereali - AISTEC**
- pag.22 **Granella per nutrire il mondo: il X Convegno dell’Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC) in occasione di EXPO 2015**
di Marina Carcea e Francesca Melini
- **Legislazione**
- pag.24 **Le recenti modifiche alla disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessione di prodotti agricoli e agroalimentari ai sensi dell’articolo 62 DL 1/2012**
di Luciano Di Via
- **Pet-Care**
- pag.26 **Animali domestici, come proteggerli dalle insidie dell’estate**
di Nadia Comerci
- **Ritratti**
- pag.30 **Vergerio Mangimi: il successo in volo**
di Vito Miraglia



DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi

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 ■ ATTENZIONE ALLE DIETE VEGANE PER I NEONATI

di Elisabetta Bernardi e Giuseppe Pulina

Comitato di Indirizzo Scientifico ASSALZOO

E' di questi giorni la notizia di un bambino di 11 mesi ricoverato in ospedale a Pisa con una grave forma di malnutrizione dovuta alla dieta vegana imposta dai genitori. Non è il primo caso, purtroppo, e se non si corre ai ripari non sarà l'ultimo. L'ideologia vegana, con la sua variante più intransigente (fruttariana), sta interessando fasce sempre più vaste della popolazione, di solito appartenente a classi culturalmente elevate. Se tali scelte alimentari sono comprensibili, ma non giustificabili, negli adulti, costringere i bambini ad assumere diete prive di prodotti di origine animale può esporli a gravi rischi per la salute e per il loro sviluppo psico-fisico.

Se si sceglie di seguire una dieta vegetariana, è richiesto un impegno maggiore nelle scelte alimentari. L'alimentazione deve essere più variata per assicurare l'assunzione adeguata di tutti i nutrienti e bilanciata dal punto di vista energetico, per assicurare all'organismo energia a sufficienza per il metabolismo e il lavoro muscolare.

Un vegetariano può non soffrire di carenze alimentari se la sua dieta comprende quantità sufficienti di proteine, vitamine e minerali, ma per alcuni nutrienti legati non soltanto alla cre-

scita, ma anche allo sviluppo cognitivo come la vitamina B12, l'attenzione deve essere ai massimi livelli. La vitamina B12 si trova solo negli alimenti di origine animale; per i vegani è quindi generalmente consigliata una supplementazione in pillole soprattutto durante la crescita, la gravidanza e l'allattamento, fasi in cui molti specialisti suggeriscono di abbandonare i regimi troppo restrittivi per salvaguardare la salute.

L'OMS ha pubblicato le linee guida per l'alimentazione dei bambini che raccomandano l'assunzione giornaliera di alimenti di origine animale, a partire dai sei mesi di età, evidenziando come le diete a base di vegetali non siano in grado di soddisfare i fabbisogni nutrizionali del bambino (in particolare per gli apporti di Fe, Zn e vit. B12) a meno che non si ricorra all'impiego di integratori o prodotti fortificati. E' come dire, sostituite la natura con prodotti di sintesi! Secondo l'OMS, oltre alla vitamina B12, anche la carenza di ferro potrebbe essere un problema: "per cui è particolarmente importante che la dieta dei bambini contenga ferro derivato da alimenti di origine animale come carne, pollame o pesce. I legumi (piselli, fagioli, lenticchie, noci) abbinati con alimenti ricchi di vitamina C per aiutare l'assorbimento del ferro potrebbero essere un'alternativa, ma non possono sostituire completamente gli alimenti di origine animale". I figli allattati al seno da madri vegane manifestano spesso carenze di Vit B12 con sintomi di anemia megaloblastica, ipotonia, alterazioni al fegato e milza, anorressia, ritardi nella crescita somatica e cognitiva (Kühne et al., 1991; von Schench et al., 2007; Weiss et al., 2004, Black, 2008). Ma nella dieta del bambino è necessario introdurre altri nutrienti fondamentali e presenti solo nella carne e nel pesce: gli acidi grassi a catena lunga (DHA, EPA e arachidonico) fondamentali nello sviluppo celebrale, del sistema nervoso e della vista (Koletzko et al., J. Perinat. Med., 2008). La loro carenza (sia diretta che attraverso il latte delle madri vegane) provoca



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.assalzo.it - assalzo@assalzo.it



ritardi cognitivi. Numerosi studi nei Paesi in via di sviluppo hanno dimostrato che il limitato consumo di proteine animali è la principale causa dei ritardi nell'accrescimento lineare e psico-motorio dei bambini, soprattutto nel primo anno di vita (Neumann et al., 2003, American Society for Nutritional Sciences). Una estensiva rassegna della letteratura esistente sull'argomento (Van Winckel et al., *Europ. J Ped.*, 2011) si rivolge ai pediatri mettendoli in guardia sulle diete vegetariane (quelle ovo-latto-vegetariane) e vegane le quali, per garantire livelli nutrizionali comparabili con quelli dei bambini onnivori, devono essere attentamente formulate e valutate (gli autori riconoscono poi che i bambini vegani hanno spesso ritardi nell'accrescimento).

Dunque i genitori vegani (e in minor misura quelli vegetariani), prima di applicare l'ideologia dietistica ai loro figli, devono pensarci bene: eliminare i prodotti di origine animale quali latte, carne, pesce e uova può comportare effetti molto gravi nei bambini. ■

Per saperne di più: linee guida OMS sull'alimentazione dell'infanzia:

http://www.who.int/maternal_child_adolescent/documents/9789241597494/en/



mangimi di Alta Qualità

40 ANNI DI SUCCESSI AL SERVIZIO DEGLI ALLEVATORI

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

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

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



SPECIALMANGIMI GALTIERI S.p.A

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

ATTUALITÀ ■ “ORIENTATI A RIGETTARE LA PROPOSTA DELLA COMMISSIONE SUGLI OGM”

di Salvatore Patriarca - Redazione

PRESIDENTE LA VIA, LA PROPOSTA DI MODIFICA DEL REG. 1829/2003 HA PORTATO GRANDE TENSIONE NEL MONDO DELL'AGROALIMENTARE EUROPEO. LEI COME VALUTA LA PROPOSTA DI MODIFICA?

Il 22 aprile 2015 la Commissione europea ha presentato una nuova proposta di regolamento che consente agli Stati membri di limitare o vietare l'uso di alimenti e mangimi geneticamente modificati sul loro territorio. In quanto Presidente della Commissione Ambiente, sono stato nominato relatore per il Parlamento europeo e abbiamo iniziato l'iter di esame della proposta, che desta più di una perplessità. Tutti i gruppi politici sono, infatti, orientati a rigettare la proposta della Commissione, seppur per motivi diversi, che vanno dalle conseguenze sul mercato interno e la reintroduzione di controlli alle frontiere, alla contrarietà di principio agli Ogm. Personalmente ritengo a priori un problema la mancanza di una valutazione di impatto, relativa alle conseguenze della proposta, e il fatto di non avere avuto modo di valutare le altre possibilità di regolamentazione.

QUALI SAREBBERO LE CONSEGUENZE PER L'ECONOMIA ALIMENTARE CONTINENTALE, SE LA PROPOSTA DOVESSE ESSERE APPROVATA?

Il tema degli Ogm suscita un acceso dibattito principalmente sulle possibili conseguenze per la salute umana. E questa occasione potrebbe essere utile proprio per informare l'opinione pubblica su questo tema. Al momento non sono chiare le conseguenze dell'applicazione della proposta, ma certamente si creerebbero dei problemi sulla libera circolazione di merci, perché dovrebbero reintrodursi dei controlli al fine di evitare la circolazione dei prodotti Ogm negli Stati membri che (eventualmente) ne vietano l'uso. A ciò aggiungo i problemi per il settore agricolo zootecnico, che deve fare i conti con una sempre più

■ Giovanni La Via (Presidente della Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare)



crescente richiesta di proteine vegetali. Oggi l'Europa è deficitaria di proteine ed importa notevoli quantità da Paesi terzi. Se entrasse in vigore il divieto in alcuni Stati membri, allora correremmo il rischio di creare una zootecnia di serie A e una di serie B.

E PER L'ITALIA, IN PARTICOLARE?

Partendo dal presupposto che il nostro “made in Italy” debba essere tutelato e valorizzato, non possiamo non considerare che dobbiamo fare i conti con una richiesta di cibo che cresce vertiginosamente e che siamo certi che non saremo in grado di soddisfare con le sole risorse naturali. E ad oggi la scienza non ha prove sufficienti per considerare gli Ogm dannosi per la salute umana.

NELLE PAGINE DELLA PROPOSTA DI MODIFICA C'È UN ELEMENTO CHE SPESSO VIENE POCO VALORIZZATO: IL DEFINITIVO RICONOSCIMENTO DEL RUOLO DELL'EFSA NEL PROCESSO DI AUTORIZZAZIONE PER L'INTRODUZIONE DI MATERIE PRIME OGM. SI TRATTA SECONDO LEI DI UN DECISIVO PASSO PER LA SEMPLIFICAZIONE NORMATIVA DI TALE MATERIA?

Quando un operatore industriale presenta la domanda, l'EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare, effettua una valutazione del rischio nel settore alimentare entro un termine di 6 mesi. Basandosi sulla valutazione del rischio realizzata dall'EFSA, la Commissione europea redige un progetto di decisione accogliendo o respingendo la domanda entro un termine di 3 mesi, dando poi vita ad un'autorizzazione di immissione sul mercato che ha una durata, rinnovabile, di 10 anni. Un accentuato ruolo dell'EFSA va nella direzione di un approccio scientifico più marcato, in un tema così delicato per la salute, e pertanto non può che essere accolto favorevolmente.

LA COMMISSIONE, CHE LEI PRESIEDE, SI OCCUPA DI AMBIENTE E SALUTE. E SULLE COLTURE GENETICAMENTE MODIFICATE SI PARLA SPESSO DI PERICOLI PER L'AMBIENTE E LA SALUTE UMANA. QUALI SONO GLI ELEMENTI SCIENTIFICI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE: ESISTONO VERAMENTE TALI PERICOLI?

Ad oggi, come detto poco fa, non ci sono prove sufficienti per dimostrare che il consumo di cibi Ogm possa avere delle conseguenze sulla salute umana e per l'ambiente. L'EFSA e il mondo scientifico continuano il loro lavoro di ricerca, ma noi, nel frattempo dobbiamo legiferare e lo facciamo sulla base del principio di precauzione, tutelando i consumatori informandoli e rendendoli sempre più coscienti di ciò che mangiano. E' chiaro che dobbiamo tutelare anche i nostri agricoltori. Non possiamo rischiare di far chiudere le nostre aziende zootecniche e non possiamo permettere che le nostre aziende produttrici di foraggiere vengano affossate dalle grandi realtà

produttive nelle quali è consentita la coltivazione degli Ogm.

SICUREZZA ALIMENTARE: QUALI SONO LE SFIDE DA VINCERE PER GARANTIRE AI CITTADINI EUROPEI CIBO SICURO E DI QUALITÀ?

L'Europa ha fatto già tanto per garantire sicurezza alimentare per tutti i cittadini europei, e può contare sugli standard di sicurezza più elevati in assoluto.

Abbiamo lavorato sulla tracciabilità, sull'etichettatura e continuiamo su questa direzione, perché crediamo che la tutela dei consumatori europei sia una priorità che questo europarlamento deve perseguire.

PROGRESSO SCIENTIFICO E AVANZAMENTO TECNOLOGICO: SERVONO INVESTIMENTI E VELOCITÀ NORMATIVA. L'EUROPA, VISTA DAL SUO PUNTO DI OSSERVAZIONE INTERNO, È PRONTA AL CONFRONTO CON LE ALTRE GRANDI NAZIONI DEL MONDO?

L'Europa mostra di essere più competitiva con le grandi nazioni del mondo. Negli ultimi anni abbiamo investito somme sempre crescenti per il progresso scientifico e tecnologico. Horizon 2020 ne è la dimostrazione, questo perché sappiamo che non può esserci sviluppo e crescita se non si investe in tecnologia e innovazione. Anche se dobbiamo fare di più. L'agricoltura è senza dubbio uno dei settori nei quali l'Europa punta già da tempo. La Politica Agricola Comune destina somme sempre cospicue per lo sviluppo di nuove tecnologie che, associate alle nostre qualità, potrebbero garantire un successo non indifferente. Sono certo che gli investimenti in tali settori, associati a buone pratiche agricole rispettose per l'ambiente, possano rappresentare una grande opportunità per raggiungere un ruolo di leadership nell'agroalimentare internazionale. ■

FOSSATO (UNICEB): “RIVALUTARE L’IMMAGINE DEL SETTORE PER EVIDENZIARE L’ELEVATA QUALITÀ DELLA CARNE ITALIANA”

di Nadia Comerci - Redazione



UNICEB

■ In foto Clara Fossato

Abbassare i costi di produzione, distinguersi dagli altri paesi per la qualità dei prodotti, cercare nuovi mercati e diffondere una corretta informazione sulle proprietà e i valori nutrizionali delle carni rosse. Da queste azioni dipende il futuro del comparto zootecnico italiano. A sostenerlo è la dottoressa **Clara Fossato, Segretario Generale Uniceb** (Unione importatori esportatori industriali commissionari grossisti ingrassatori macellatori spedizionieri carni bestiame e prodotti derivati), alla quale abbiamo chiesto di illustrarci la situazione della macellazione nel nostro Paese e lo stato della zootecnia italiana.

QUAL È LA MAPPA DEI MACELLI IN ITALIA?

La distribuzione dei macelli sul nostro territorio ha subito una metamorfosi negli ultimi anni, soprattutto per quel che riguarda il settore bovino. In base ai dati dell’Anagrafe Zootecnica Nazionale, fino al 2009 la maggioranza dei macelli italiani erano distribuiti tra Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna. Stiamo assistendo ora ad una brusca riduzione delle presenze al Nord, basti solo pensare che in Lombardia i macelli sono passati da 512 nel 2009 a solo 51 nel 2013, mentre in Piemonte si è scesi da 72 a 51 macelli, sempre nello stesso periodo di riferimento. La

contrazione del numero dei macelli che dobbiamo registrare è comunque significativa su tutto il territorio nazionale in quanto la riduzione a livello regionale varia da circa il -30% della Sicilia e del Piemonte, al -90% della Lombardia.

QUALI SONO I DATI DI MACELLAZIONE PIÙ RILEVANTI?

La situazione descritta sopra ha inciso inevitabilmente sul numero dei capi bovini macellati, che è sceso dagli oltre 3.000.000 del 2013 ai 2.500.000 del 2014. Anche le condizioni del settore suino non sono migliori. Abbiamo assistito ad una drastica contrazione delle presenze suini/anno di oltre il -20% per quanto riguarda i suinetti a partire dal 2012 ed una flessione anche superiore per quanto riguarda la presenza di scrofe, che è scesa da 709.000 capi del 2011 a 588.000 nel 2014. A tutto ciò corrisponde una riduzione delle macellazioni di capi suini, nel 2014, del -16,6% rispetto all’anno precedente.

QUALI SONO GLI EFFETTI DELLA CRISI SUL SETTORE?

Già questi dati ci danno il polso della situazione della macellazione in Italia e di quali siano stati gli effetti della crisi dalla quale però vogliamo e dobbiamo uscire puntando su una rivalutazione dell’immagine del settore fin troppo attaccato dai media, e concentrando l’attenzione sull’importanza di una corretta informazione alimentare ed, in particolare, sui principi nutritivi delle carni rosse che, devo purtroppo denunciare, negli ultimi anni sono state “demonizzate” oltre ogni misura.

QUALI SONO I PUNTI DI ECCELLENZA DELLA PRODUZIONE ZOOTECNICA?

La produzione nazionale di carne bovina nasce da anni di esperienza acquisita nei nostri specializzati centri di ingrasso, nei quali si riesce oggi a ottenere un prodotto di elevata qualità, abbinata ad una standardizzazione tale da permettere di soddisfare le diverse e dinamiche esigenze dei canali distributivi.

ANIMALI DALL'ESTERO: QUALI SONO LE PERCENTUALI D'IMPORTAZIONE E QUALI SONO LE ORIGINI DELLA DOMANDA?

Partendo dal presupposto che storicamente l'Italia non riesce a produrre sufficiente carne per soddisfare il fabbisogno interno in quanto non dispone, come ad esempio la Francia, di grandi superfici a pascolo, abbiamo la necessità di importare carne e bestiame attingendo principalmente dai partner europei quali la Francia appunto e l'Irlanda.

Solo nel 2014 abbiamo acquistato dall'estero oltre 850.000 capi bovini da allevamento e quasi 391.000 tonnellate di carne bovina fresca o refrigerata.

GLI ANIMALI ITALIANI POTREBBERO BASTARE, DA SOLI, A SODDISFARE LA DOMANDA INTERNA E L'ESPORTAZIONE?

La risposta è tanto semplice quanto breve, no. Al momento il patrimonio zootecnico nazionale non permette di coprire la domanda interna se non per il 55% circa. Il restante 45% deve necessariamente provenire dall'importazione, anche se stiamo lavorando per mettere in campo una serie di progetti per ridurre questa percentuale che riteniamo troppo alta.

CRESCITA DELLA ZOOTECCIA ITALIANA: QUALI SONO GLI SPAZI DI SVILUPPO E LE POLITICHE DA IMPLEMENTARE?

Ritengo ci siano margini interessanti di sviluppo. Occorre però lavorare sui nostri costi di produzione che sono tra i più alti in Europa e distinguersi sempre più per la qualità del nostro prodotto, affinché l'Italia possa candidarsi a soddisfare la crescente domanda di carne a livello mondiale, sia di paesi lontani come il Sud-est asiatico che più prossimi come il vicino Oriente e il nord Africa. Credo infatti che la strada dell'internazionalizzazione sia fondamentale per fornire un adeguato sostegno al mondo produttivo e industriale nazionale. Per questo l'Uniceb sta sviluppando un intenso lavoro per individuare e attivare nel breve/medio periodo, nuovi canali di mercato.

Vorrei puntualizzare però che abbassare i costi di produzione, distinguersi per la qualità della nostra produzione, cercare nuovi mercati, rischiano di essere inutili se il tutto non è supportato, da parte nostra, da una azione di tutela contro le costanti denigratorie campagne di terrorismo psicologico sul consumo della carne rossa che rappresenta uno dei gangli vitali del sistema produttivo agroalimentare nazionale.

Occorre intraprendere un percorso contro la disinformazione dilagante, il qualunquismo scientifico e la sete di audience di alcuni programmi televisivi che non verificano la veridicità delle affermazioni dei loro ospiti e non si preoccupano di creare un serio e costruttivo contraddittorio che aiuti e non spaventi i consumatori/cittadini in un loro legittimo percorso di scelta alimentare. Un fattivo contributo di Uniceb in questa direzione sarà quello di promuovere da una parte dei progetti formativi e divulgativi nell'ambito del mondo della comunicazione tesi a fornire una cultura nutrizionale scevra da contaminazioni di tipo lobbistico, e dall'altra proporre un percorso informativo dedicato alla scuola che contribuisca a diffondere, tra coloro che saranno i consumatori/cittadini di domani, una corretta informazione sulle proprietà e i corretti valori nutrizionali delle carni rosse. ■

L'Uniceb (Unione importatori esportatori industriali commissionari grossisti ingrassatori macellatori spedizionieri carni bestiame e prodotti derivati) tutela, in ambito nazionale, comunitario e internazionale, gli interessi dei protagonisti dei distinti momenti della filiera delle carni, a partire dall'allevamento del bestiame sino alla commercializzazione dei prodotti finiti.

L'organizzazione, che non ha finalità di lucro, è stata fondata nel 1969 ed è costituita da oltre 160 imprese associate, tra le più rappresentative dell'industria agro-alimentare italiana nel settore dei prodotti di origine animale. In particolare, vi aderiscono importatori, esportatori, industriali, commissionari, grossisti, ingrassatori, macellatori e spedizionieri di bestiame, carni e prodotti derivati.

L'obiettivo dell'Unione è quello di salvaguardare gli interessi generali e particolari degli associati nei rapporti con i terzi, in sede nazionale e internazionale. Inoltre, l'Uniceb si occupa di coltivare i rapporti con gli enti pubblici, con i Ministeri interessati e con le associazioni professionali. Fa parte, infine, della Uecbv (Union Européenne du Commerce du Betail et de la Viande), che opera a stretto contatto con le istituzioni dell'Unione Europea. (n.c.)

di Bruno Massoli - Statistico

IL CONTESTO NAZIONALE

La situazione in Italia nel comparto dei bovini e bufalini ed in particolare in quello del bovino da carne negli ultimi anni risulta caratterizzata da un sostenuto processo di contrazione della produzione di carni. Nel 2014 il patrimonio complessivo di bovini e bufalini, secondo l'indagine Istat di dicembre, è stato stimato pari a 6,1 milioni di unità (- 2,0% rispetto al 2013). Al suo interno, i bovini, con 5,8 milioni di capi, si attribuiscono una flessione dell'1,6%, seguiti dai bufalini per i quali, dopo anni di costanti incrementi, si registrerebbe una flessione dell'8,4%. La dinamica delle macellazioni attraverso sia le specifiche rilevazioni Istat sia le risultanze dell'anagrafe bovina (BDN) mostrano, sia pure in misura differenziata, un settore che da tempo accusa un declino produttivo. Al riguardo, infatti, mentre i dati BDN mostrano un numero di bovini e bufalini annualmente pressoché stabile (da circa 3,0 milioni di capi nel 2010 a 2,6 milioni nel 2014), i dati Istat evidenziano un trend fortemente regressivo calando da 3,9 milioni di capi macellati nel 2010 a 2,6 milioni nel 2014. In pratica negli ultimi 5 anni secondo l'Istat il numero dei capi macellati sarebbe stato sensibilmente superiore a quello della BDN (dal +30,8% del 2010

al +12,4% nel 2013), per poi allinearsi quasi perfettamente nel 2014 (appena -0,9% di scarto tra i due dati ma a favore di quelli BDN).

L'importanza rivestita dal comparto nell'economia nazionale, sia pure rappresentata con dati di fonti diverse, trova ulteriore conferma nel fatto che secondo Istat il complesso delle macellazioni a carni rosse (bovini, bufalini, ovi-caprini, suini e struzzi) nel 2014 avrebbe prodotto 2,1 milioni di tonnellate di carni - peso morto, registrando così una flessione totale del 18,9% dopo quella del 2013 (-5,2%). La quasi totalità di tale produzione è attribuibile alla macellazioni di bovini (inclusi i bufalini) e suini, che con poco più di 2 milioni di tonnellate complessivamente registrano un decremento del 18,7% (-4,8% nel 2013). Al loro interno, con una ulteriore flessione del 16,9%, la carne bovina e bufalina con appena 709,4 mila tonnellate nel 2014 avrebbe registrato il calo maggiore degli ultimi cinque anni rafforzando quella dell'anno precedente (-13,0%).

Ne consegue che il nostro Paese si caratterizza sempre più come forte importatore di bovini vivi e di carni bovine, ed in particolare di carni fresche o refrigerate destinate al consumo e di bovini da allevamento, destinati prevalentemente all'ingrasso. Infatti nel 2014 i bovini da ingrasso

hanno costituito oltre l'80% delle importazioni di animali vivi del nostro Paese, con poco più di 1,1 milioni di capi (-1,8% rispetto al 2013) provenienti principalmente dalla Francia (circa l'80%). Per quanto riguarda i bovini da macello le importazioni (12,0% dell'import complessivo) si sono indirizzate principalmente sui bovini maschi e femmine di peso superiore ai 300 kg.

Tra i fattori che hanno influito sul calo delle macellazioni dell'ultimo biennio sono stati, oltre alla contrazione dei consumi finali, gli aumenti delle quotazioni delle materie prime ad uso zootecnico e il forte rialzo dei prezzi dei ristalli di importazione da cui gran parte della zootecnia bovina da carne dipende per l'approvvigionamento di capi da ingrasso. Sempre in termini di capi importati, rispetto ai dati Istat, l'anagrafe zootecnica (BDN) registra un calo nell'import di bovini più contenuto (- 2,1% contro -2,8% del 2013).

Alla forte riduzione della offerta nazionale non ha corrisposto un pari incremento delle importazioni di carni bovine, soprattutto a causa dell'acuirsi degli effetti della crisi economica sui consumi domestici. Per quanto riguarda le carni fresche o refrigerate, congelate e frat-taglie nel periodo 2010-2013 le quantità importate sono state

dello stesso verso negativo ma solo in parte hanno attenuato le flessioni della offerta nazionale, e solo nel 2014 hanno registrato in controtendenza un aumento del 4,1%.

In tale contesto, infine, è da evidenziare che considerata l'importanza trasversale del prezzo di mercato delle carni bovine, il relativo consumo, oltre ad essersi ridotto, si sta progressivamente spostando da quello di carni allevate in Italia a quello di carni allevate e macellate all'estero. Per questo tipo di carni, infatti, le migliori condizioni di acquisto (circa il 15% in meno rispetto a quelle allevate in Italia) ne consentirebbero un migliore posizionamento sul mercato.

IL GRADO DI AUTOAPPROVVIGIONAMENTO

Appare evidente che il crollo produttivo nazionale in termini di carne prodotta ed il necessa-

rio incremento di importazioni di animali vivi e carni ha impattato significativamente sul corrispondente grado di autoapprovvigionamento contrandone ulteriormente nel 2014 le stime, peraltro già basse negli anni precedenti. Tenendo conto, infatti, che il numero dei capi bovine e bufalini destinati alla macellazione (senza considerare quelli destinati al ristallo e macellati successivamente) importati si aggira per quasi tutti gli anni considerati mediamente sui 135-145 mila capi con un peso vivo alla macellazione oscillante tra i 3,8 e 4,0 quintali ed applicando ad essi la resa unitaria Istat alla macellazione (56 %), si stima che i quantitativi di carni provenienti da bovini e bufalini vivi di origine estera siano rimasti pressoché invariati attestandosi negli ultimi due anni su 307-309 mila tonnellate (+0,6% per il 2014 sul 2013). Ne consegue, pertanto, che la quasi

totalità della minore produzione complessiva è attribuibile alle macellazioni di bovini di origine nazionale, con quantitativi calati a 404.300 tonnellate (-45,8% rispetto al 2010, di cui -26,6% solo nell'ultimo anno).. Analogamente gli scambi con l'estero di carni fresche, refrigerate e congelate (incluse le frattaglie) risultano anch'essi pressoché invariati attestandosi su 426 mila tonnellate importate contro le 130 mila tonnellate esportate. Da tali dinamiche ne consegue che la produzione di carne bovina da allevamenti nazionali, con una incidenza del 57,0% sulla produzione complessiva nazionale, nel 2014 avrebbe perduto 8,5 punti percentuali nel grado di autoapprovvigionamento (40,2%), evidenziando una dipendenza dei nostri consumi dall'estero pari al 59,8%. ■

Bilancio di approvvigionamento di carne bovina (migliaia di tonnellate equivalente carne)

VOCI DI BILANCIO	2010	2011	2012	2013	2014
Produzione di carne (*)	1.075,3	1.009,7	981,7	854,0	709,4
Produzione da allevamenti nazionali	746,4	645,0	689,3	550,6	404,3
Import di animali vivi (**)	331,9	367,7	296,4	306,9	308,7
Export di animali vivi (**)	3,0	3,0	4,0	3,5	3,6
Import di carne (***)	467,3	433,7	412,1	405,2	426,0
Disponibilità	1.542,6	1.443,4	1.393,8	1.259,2	1.135,4
Export di carne (***)	143,1	145,3	137,1	128,9	130,8
Consumo umano apparente	1.399,5	1.298,1	1.256,7	1.130,3	1.004,6
% autoapprovvigionamento	53,3	49,7	54,9	48,7	40,2

(*) Macellazioni di bovini e bufalini

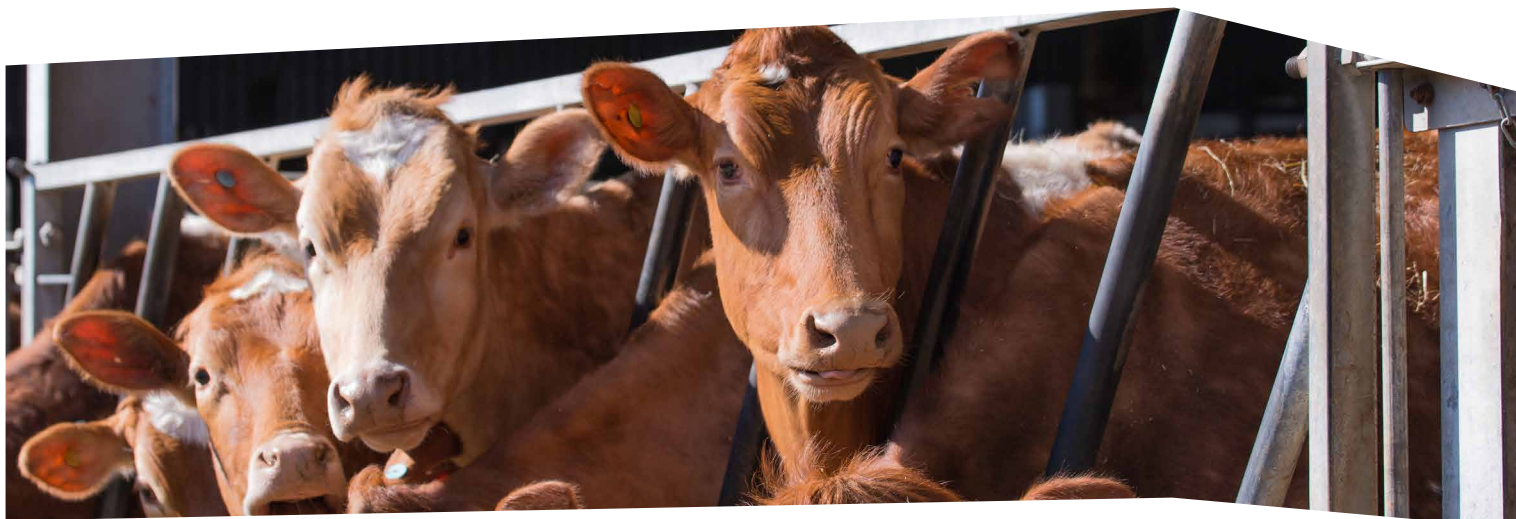
(**) Bovini e bufalini destinati alla macellazione

(***) Carne fresca, refrigerata, congelata e frattaglie (escluse le preparazioni)

■ Fonte: Elaborazioni su dati Istat

ECONOMIA ■ L'ANDAMENTO DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA NEL 2014

di Giulio Gavino Usai - Assalzo



Principali indicatori economici dell'industria italiana di alimenti composti (valori in euro correnti negli anni considerati)

VARIABILI	Unità di misura	2012	2013	2014 (stime)
Produzione	migliaia di tonn.	14.123	14.042	14.090
Fatturato	milioni di euro	7.710	7.350	6.360
Prezzi alla produzione	variazioni %	+ 12,0	- 3,5	- 13,5
Costo del lavoro	variazioni %	+ 3,3	+ 3,4	+ 1,5
Investimenti fissi lordi	milioni di euro	100	95	90
Utilizzo impianti	in %	65	60	60
Numero di addetti	unità	8.500	8.500	8.500
Esportazioni	milioni di euro	299	350	479
Importazioni	milioni di euro	732	734	773
Saldo commerciale	milioni di euro	- 432	- 384	- 294

Fonte: Assalzo

L'andamento generale del settore nel 2014

In occasione dell'Assemblea annuale Assalzo, svoltasi il 25 giugno u.s. a Milano, sono stati presentati - come di consueto - i dati sulla produzione del settore mangimistico per l'anno 2014.

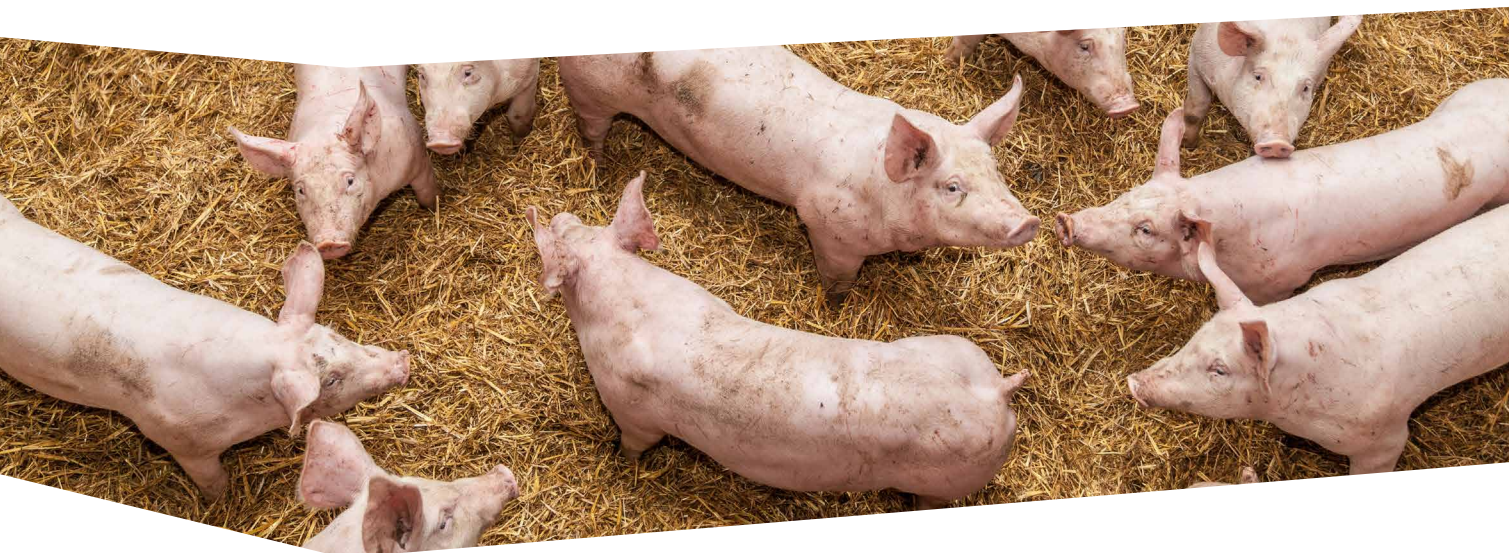
Secondo le stime dell'Associazione - effettuate sulla base di un'indagine condotta tra i propri associati, che rappresentano oltre il 70% del-

la produzione nazionale - nello scorso anno, la produzione complessiva di alimenti completi e complementari realizzata dall'industria italiana ha registrato un leggero incremento dello 0,3% rispetto all'anno precedente. La produzione totale dell'industria mangimistica è passata, quindi, da 14.042.000 tonnellate del 2013 a 14.090.000 tonnellate del 2014.

Un dato che mostra una sostanziale stabilità produttiva del settore, pur in un momento di generale difficoltà economica e che conferma le buone doti di tenuta del settore che si mantiene al di sopra della soglia delle 14 milioni di tonnellate.

Nel dettaglio dei dati, tuttavia l'andamento risulta differenziato a seconda delle specie animali considerate e, tra i tre principali comparti della zootecnia, si conferma trainante la produzione di mangimi destinati all'avicoltura, a fronte invece di una riduzione sensibile di quella per bovini, soprattutto quelli da latte - stabili invece quelli per bovini da carne, che tuttavia hanno subito un forte calo negli ultimi 4 anni - e quella per suini.

Sostanzialmente invariata nel complesso la produzione i mangimi destinati alle altre specie animali tra i quali va segnalata l'ottima performance della produzione di mangimi per pesci e



quella per ovini, mentre è da segnalare lo stop dei mangimi per animali da compagnia che dopo anni di costante crescita segnano una inversione di tendenza con un calo della produzione.

Produzione di mangimi composti anno 2014

(Quantità in migliaia di tonnellate)

MANGIMI	Anno 2013	Anno 2014	% sul totale	Var. % 2014/2013
Produzione tot.	14.042	14.090	100,0	+ 0,3
Volatili	5.705	5.891	41,8	+ 3,3
di cui: Polli da carne	2.900	3.040	21,6	+ 4,8
Tacchini	1.140	1.127	8,0	- 1,1
Galline ovaiole	1.615	1.724	12,2	+ 6,7
Bovini	3.510	3.402	24,1	- 3,1
di cui: Vacche da latte	2.645	2.534	18,0	- 4,2
Bovini da carne	650	655	4,6	+ 0,8
Bufali	105	104	0,7	- 1,0
Suini	3.325	3.290	23,3	- 1,1
Altri	1.502	1.507	10,7	+ 0,3
di cui: Conigli	465	464	3,3	- 0,2
Ovini	198	206	1,5	+ 4,0
Equini	75	73	0,5	- 2,6
Pesci	117	125	0,9	+ 6,8
Pet-Food	610	601	4,3	- 1,5
Altri animali	37	38	0,3	+ 5,4

Fonte: Assalzo

L'effetto prezzi sul fatturato

Un altro importante indicatore è il fatturato del settore, che ha fatto registrare un calo sensibile causato, però, non dal negativo andamento della produzione ma da una significativa riduzione delle quotazioni delle materie prime.

Nel 2014 si è, infatti, registrata una considerevole diminuzione dei prezzi per tutte le principali materie prime impiegate in alimentazione animale che negli anni precedenti avevano raggiunto livelli record. La riduzione, nella media dell'anno, è stata marcata per i cereali, con un calo delle quotazioni compreso tra il 15% e il 18%, per le crusche, del 20% e, anche se più attenuata, per la farina di soia, di circa il 6%.

Una vera e propria altalena, quella dei prezzi, che ha caratterizzato il mercato di questi ultimi anni dominato da una forte instabilità, con oscillazioni sempre più ampie delle quotazioni. Un fenomeno che, per la verità, ha preso avvio già dal 2007, ma che si conferma una realtà con cui il settore - non solo mangimistico, ma l'intera zootecnia - dovrà molto probabilmente abituarsi a fare i conti anche in futuro.



Breve analisi dei tre principali comparti zootecnici

Da notare che nel settore mangimistico poco meno del 90% della produzione totale è destinata a soddisfare il fabbisogno dei tre principali comparti della zootecnia nazionale, che sono l'avicolo (che rappresenta il 41,8%), il bovino (il 24,1%) e il suino (il 23,3%), sui quali è interessante fornire un dettaglio con specifico riferimento ai mangimi prodotti, alle consistenze degli animali allevati, ai prodotti che ne derivano, al consumo procapite ed al grado italiano di auto-provvigionamento.

IL SETTORE AVICOLO

CARATTERISTICHE	Anno 2014	Var. % 2013
TOTALE MANGIMI COMPOSTI PER VOLATILI	Tonn. 5891.000	+ 3,3
Mangimi per polli da carne	Tonn. 3.040.000	+ 4,8
Mangimi per tacchini	Tonn. 1.127.000	- 1,1
Carne di avicoli prodotte	Tonn. 919.500	+ 1,6
Carni di tacchino prodotte	Tonn. 309.900	- 0,2
Produzione lorda vendibile pollame (milioni di Euro)	Euro 2.600	+ 7,0
Consumo pro-capite di pollame	Kg. 19,6	- 0,9
Grado di auto-provvigionamento	106%	- 0,8
Prezzi medi alla produzione (indice 2013=100)		
- polli	111	- 8,3
- tacchini	143	- 2,3
COMPARTO UOVA		
Mangimi per ovaiole	Tonn. 1.724.000	+ 6,7
Uova prodotte	Tonn. 752.000	+ 3,0
Produzione lorda vendibile (milioni di Euro)	Euro 1.200	- 0,8
Consumo pro-capite	n. 218	- 0,9
Grado di auto-provvigionamento	94,4%	+ 4,7
Prezzo medio alla produzione (indice 2013=100)	130	- 5,1

Fonte: Assalzo

IL SETTORE BOVINO E BUFALINO

CARATTERISTICHE	Anno 2014	Var. % 2013
TOTALE MANGIMI COMPOSTI PER BOVINI E BUFALINI	Tonn. 3.402.000	- 3,1
Mangimi per vacche da latte (comprese le bufale)	Tonn. 2.534.000	- 4,2
Vacche da latte al 1°/12/2014 (comprese le bufale)	n. 2.069.000	- 1,6
Latte prodotto	Tonn. 11.037.000	+3,1
Produzione lorda vendibile (milioni di Euro)	Euro 4.050	+ 2,5
Importazione netta (in equivalente latte)	Tonn. 3.070.000	- 6,1
Grado di auto-provvigionamento	77%	- 2,1
COMPARTO CARNE (compresi i vitelli a carne bianca ed altri bufalini)		
Mangimi per bovini da carne (compresi gli altri bufalini)	Tonn. 764.000	+ 0,5
Bovini da carne al 1°/12/2014 (compresi gli altri bufalini)	n. 4.057.000	- 2,2
Carni bovine prodotte	Tonn. 709.400	- 16,9
Produzione lorda vendibile (milioni di Euro)	Euro 4.200	- 4,5
Importazione netta	Tonn. 295.200	+ 6,8
Consumo pro-capite	Kg 19,7	- 5,0
Grado di auto-provvigionamento	59%	- 14,2
Prezzo medio alla produzione (indice 2013=100)	95	- 4,7

Fonte: Elaborazioni Assalzo

IL SETTORE SUNICOLO

CARATTERISTICHE	Anno 2014	Var. % 2013
TOTALE MANGIMI COMPOSTI PER SUINI	Tonn. 3.290.000	- 1,1
Suini al 1°/12/2014	n. 8.676.000	+ 1,3
Carni suine prodotte	Tonn. 1.327.800	- 19,6
Produzione lorda vendibile (milioni di Euro)	Euro 3.900	- 4,9
Importazione netta (carni fresche, congelate, refrigerate e frattaglie)	Tonn. 921.600	+ 8,4
Consumo pro-capite	Kg 38,4	- 4,9
Grado di auto-provvigionamento	57%	- 17,1
Prezzi medi alla produzione (indice 2013=100)	97	- 2,6

Fonte: Assalzo



SEMINARIO FEFAC/ASSALZOO

NUOVE FONTI PROTEICHE COME GARANTIRE UNA EFFICACE ANALISI DEL RISCHIO?

9 Ottobre 2015
9.30 – 16.00

Università Cattolica del Sacro Cuore
Piacenza (Italia)

9.30 – 10.45 SESSIONE 1: IL CONTESTO

- Saluto di Benvenuto
Alberto Allodi – ASSALZOO/FEFAC
- Soddisfare la domanda di mangimi proteici – Le soluzioni possibili
Marinus van Krimpen – Wageningen University
- Cosa possono fare le istituzioni europee per consentire e promuovere un uso sostenibile e sicuro delle nuove fonti proteiche?
Marta Ponghellini – EU Commission – DG SANTE
- Domande & risposte

10.45 – 11.00 Coffee break

11.00 – 13.00 SESSIONE 2: PROMESSE E SFIDE

- Proteine di origine animale: gli insetti
Elaine Fitches - Proteinsects
- Proteine di origine marina: il krill e le alghe
Andrew Jackson – IFFO
- Proteine di origine batterica: i sottoprodotti di fermentazione
Emmanuel Guichard - Cofalec
- Discussione – moderatore Niels Alsted - *FEFAC Fish Feed Committee*

13.00 – 14.00 Lunch

14.00 – 15.45 SESSIONE 3: BENEFICI NUTRIZIONALI E CARATTERIZZAZIONE DEL RISCHIO

- I pericoli associati alla sicurezza dei mangimi – Esiti del gruppo di esperti FAO
Daniela Battaglia – FAO
- Metodologia per la valutazione del rischio della sicurezza dei mangimi – valutazione del rischio di EFSA sulle proteine da insetti
Tilemachos Goumperis - EFSA
- Analisi rischi/benefici per le nuove fonti proteiche – il punto di vista di un produttore di mangimi composti
Angela Booth – AB AGRI
- Discussione con gli esperti della sessione 3, Marta Ponghellini e Antoine Hubert (IPIFF)
moderatore *Lea Pallaroni - Assalzo*

15.45 – 16.00 CONCLUSIONI Peter Radewahn – FEFAC

* sarà effettuata la traduzione simultanea in italiano

di Giuseppe Luciano e Anna De Angelis

Dipartimento di Agricoltura, alimentazione e ambiente (Di3A), Università di Catania

La richiesta sempre più pressante, da parte dei consumatori, di alimenti sani, ha indirizzato la ricerca in campo zootecnico verso l'individuazione di possibili sistemi di allevamento idonei ad assicurare produzioni di qualità, nel rispetto del benessere degli animali e della sostenibilità economica.

Proprio allo scopo di preservare la qualità delle produzioni, nel campo dell'alimentazione e della nutrizione animale, nel tentativo di evitare l'uso di promotori sintetici di crescita, farmaci anti-parasitari ed antiossidanti di sintesi, molti studi hanno preso in considerazione, tra i possibili sostituti, alcune molecole bioattive di origine vegetale. Tra tali molecole, i composti polifenolici (CP) e gli oli essenziali (OE) hanno ricevuto particolare attenzione; in effetti, il loro uso nell'alimentazione dei piccoli ruminanti ha mostrato influenzare positivamente il benessere degli animali e la qualità delle produzioni, soprattutto della carne (Vasta V. e Luciano G., 2011).

In particolare, e con riferimento alle caratteristiche qualitative della carne, sembra che tali composti possano influire positivamente sulla composizione in acidi grassi della componente lipidica, posseggano proprietà antiossidanti tali da aumentarne la stabilità al deterioramento ossidativo e possano interferire con l'ecosistema microbico ruminale riducendo la produzione endogena di composti odore-attivi che conferiscono alla carne note aromatiche sgradevoli se presenti ad alte concentrazioni.

Con riferimento alla possibilità di incidere sulla composizione in acidi grassi della carne la maggior parte degli studi è stata effettuata utilizzando estratti vegetali noti per il loro elevato contenuto in alcuni CP come i tannini condensati o idrolizzabili. Infatti, è stato dimostrato che i tannini possono fortemente influenzare la comunità microbica ruminale (McSweeney C.S. et al., 2001), inibendo l'attività di bioidrogenazione degli acidi grassi polinsaturi della dieta (Vasta V. e Luciano

G., 2011; Vasta V. e Bessa R.G.B., 2012), con accumulo degli stessi nel muscolo ed un conseguente miglioramento qualitativo della carne.

La maggior parte della ricerca condotta negli ultimi 10 anni ha valutato gli effetti dei tannini sulla bioidrogenazione ruminale attraverso la determinazione "in vitro" della composizione in acidi grassi del liquido ruminale incubato con diete integrate con tannini di classe e a dosi diverse. Per esempio, sia Khiaosa-Ard R. et al. (2009) e Vasta V. et al. (2009), utilizzando estratti ricchi in tannini di acacia e quebracho, che Boccioni A. et al. (2011), integrando una dieta a base di concentrati con estratti tanninici condensati ed idrolizzabili, rilevano una riduzione della produzione di acido stearico ruminale a favore della produzione ruminale di acido vaccenico.

Dal momento che è stato dimostrato che la sintesi endogena dell'acido rumenico, a livello muscolare, si realizza denaturando l'acido vaccenico (Palmquist D.L. et al, 2004) e che la presenza di acido rumenico nella carne è indice di qualità (Ha Y.L. et al., 2004), una conferma ed una riproducibilità di risultati di questo tipo indurrebbero a proporre l'uso dei tannini quali integratori dietetici per migliorare le caratteristiche salutive della carne. Tuttavia, Careno D. et al. (2015) rilevano che gli effetti sulle attività microbiche ruminali siano legati sia al tipo che alle concentrazioni di tannini utilizzati nelle ricerche, suggerendo cautela nel trarre conclusioni generalizzabili.

Inoltre, tutti gli esperimenti condotti "in vitro" dovrebbero essere convalidati da esperimenti "in vivo" in grado di confermare gli effetti dei composti vegetali secondari sulla bioidrogenazione ruminale ed il conseguente miglioramento qualitativo delle produzioni, carne e latte, in termini di composizione in acidi grassi.

Solo recentemente le ricerche condotte "in vivo" si sono poste tale obiettivo e ciò consente di disporre di una bibliografia di riferimento numericamente limitata dalla quale emerge, in prima

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici



ASSALZOO

Milano, 25 Giugno 2015

ASSEMBLEA DELLE DITTE ASSOCIATE

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Signore e Signori, Associati,

dopo esserci dedicati agli adempimenti di carattere statutario entriamo ora nel vivo della nostra Assemblea annuale per tracciare - come di consueto - il bilancio dell'industria mangimistica per l'anno passato.

Prima di esaminare i dati specifici riferiti al nostro settore, è tuttavia opportuna una breve panoramica sui principali indicatori economici che hanno caratterizzato il 2014 da un punto di vista generale.

La situazione economica europea

Nell'Unione Europea in complesso si è registrata una lieve crescita.

Al riguardo la Commissione europea ha stimato, nell'UE a 28 Stati, un aumento del PIL del +1,3%, mentre il dato di crescita appare più moderato se riferito alla sola Area Euro che segna un +0,8%.

Tra i vari Paesi europei si registra comunque una notevole disparità di risultati.

Tra gli Stati economicamente più importanti, da notare un incremento del PIL del 2% nel Regno Unito e in Spagna e dell'1,5% in Germania, a fronte di una sostanziale stagnazione in Francia, appena al di sopra della crescita zero, e di un ulteriore calo del PIL del nostro Paese.

La situazione economica italiana

Permangono, come accennato sopra, le difficoltà che hanno caratterizzato, negli ultimi sette anni, la situazione economica generale dell'Italia che, nell'UE, figura tra i Paesi che mostrano le maggiori difficoltà ad uscire dalla crisi, complice anche una situazione politica interna complessa che non favorisce un approccio unitario e la mancanza di adozione di quelle misure necessarie a creare i presupposti per consentire il rilancio di consumi, produzione e occupazione.

Nel 2014, la nostra economia resta caratterizzata dal segno negativo, registrando un ulteriore arretramento del PIL del -0,4% (dopo il -1,9% dell'anno precedente).

Un dato che pone l'Italia, ancora una volta, in controtendenza rispetto alla media dell'andamento europeo.

Anche gli altri indicatori economici del 2014 confermano l'ulteriore rallentamento della nostra economia:

- il tasso di disoccupazione è aumentato ancora, passando al 12,7%, rispetto al 12,2% registrato nel 2013;
- il tasso di inflazione mostra, nella media d'anno, un dato prossimo allo zero con un lievissimo +0,2%. Si tratta del dato più basso dal 1959 ad oggi. Secondo l'Istat a dicembre nel nostro Paese si sarebbe varcata addirittura la soglia delle deflazione con il -0,2%.



Relazione del presidente

In controtendenza rispetto al 2013 è risultato invece il dato dei consumi delle famiglie che nel 2014 è lievemente cresciuto dello 0,3%, dopo il pessimo risultato segnato l'anno precedente in cui si era registrato un calo del -2,9%.

In prospettiva è, tuttavia, da segnalare che in questi ultimi giorni sono stati diffusi alcuni dati tendenziali per il 2015 che appaiono moderatamente più confortanti, anche se è ancora presto per dire se vi sia una effettiva uscita dalla crisi:

- Istat ha dichiarato che, nel primo trimestre dell'anno in corso, vi è stata una riduzione del tasso di disoccupazione con il recupero di circa 250mila posti di lavoro;
- Confindustria segnala, sempre nel primo trimestre 2015, un timido segnale di crescita (dalle prime stime un +0,3%). Un dato che risulta essere migliore rispetto alle attese. In proposito le ultime proiezioni Istat per il 2015 ipotizzano una potenziale crescita del nostro PIL dello 0,7% su base annua.

Sono, tuttavia, segnali che, pur positivi, consigliano prudenza nella loro interpretazione.

L'andamento del settore alimentare

Nel 2014 per il settore alimentare nel suo complesso, dopo il dato negativo del 2013, c'è stata un'inversione di tendenza e la produzione ha registrato un +1,0%.

Va, tuttavia, sottolineato che l'andamento positivo della produzione deve essere imputato più che ad una ripresa dei consumi interni, saliti solo dello 0,6%, al buon andamento delle esportazioni che, ormai da alcuni anni, sostengono la produzione alimentare del nostro Paese. Esportazioni che, nel 2014, hanno segnato un incremento del +5,5%.

La buona performance sui mercati esteri, appare tra l'altro confermata in modo ancor più positivo dai primi dati del 2015 che lasciano trasparire un ulteriore aumento delle esportazioni, sostenute anche dal cambio euro/dollaro favorevole. In particolar modo appaiono molto incoraggianti i dati dell'export verso gli USA, che sembrerebbero riuscire, non solo a compensare le mancate vendite verso la Russia a causa dell'embargo in atto, ma a fare crescere in modo significativo il nostro export complessivo.

Resta difficile interpretare la tendenza della domanda interna che risente dello scarso clima di fiducia stante la situazione economica generale ancora pesante.

Il ruolo dell'industria mangimistica italiana

Prima di analizzare i dati sull'andamento del nostro comparto di attività, è opportuno un breve cenno su come il nostro comparto si inserisce all'interno dell'industria alimentare italiana che, in complesso, ha realizzato nel 2014 un fatturato di 132 mld. di euro, confermandosi seconda industria manifatturiera italiana.

Un contesto nel quale l'industria mangimistica occupa un lusinghiero quinto posto, subito dietro il

comparto lattiero-caseario, il dolciario, quello del vino e quello dei salumi.

SETTORE ALIMENTARE ITALIANO - FATTURATO PER TIPOLOGIA DI COMPARTO

COMPARTO	MILIONI DI EURO
1° Lattiero -Caseario	15.120
2° Dolci	13.944
3° Vino	10.302
4° Salumi	7.944
5° Alimentazione Animale	6.350
6° Carni Bovine	5.850

■ Fonte: Federalimentare

Premessa l'importanza del nostro settore nel panorama alimentare sotto il profilo del fatturato, va evidenziato anche il fondamentale ruolo di collegamento che l'industria mangimistica svolge tra la zootecnia e l'industria di trasformazione, dalle quali derivano la tipicità e l'italianità del "food made in Italy".

Un'importanza ribadita dal suo impegno in direzione della qualità e sicurezza degli alimenti destinati agli animali da allevamento che garantiscono standard sempre più elevati, contribuendo ad assicurare, fin dal primo anello della filiera, la qualità e la sicurezza delle prodotti alimentari di origine animale.

La produzione mangimistica del 2014 in Italia

PRINCIPALI INDICATORI ECONOMICI

VARIABILI	UNITÀ DI MISURA	ANNO 2013	ANNO 2014	VAR.
Produzione	Tonnellate	14.042.000	14.090.000	+ 0,3%
Fatturato	Milioni di euro	7.350	6.360	-13,5%
Numero di Addetti	Unità	8.500	8.500	=
Costo del lavoro	Variazioni %	+3,4	+ 1,5	- 1,9
Importazioni	Milioni di euro	734	773	+ 5,3%
Esportazioni	“ ”	350	479	+ 36,9%
Saldo commerciale	“ ”	- 384	- 294	-23,4%

Nel 2014, la produzione mangimistica rimane in complesso sostanzialmente invariata (+0,3%) attestandosi, secondo i calcoli elaborati dalla nostra Associazione, su 14.090.000 tonnellate.

Una produzione che, pur in un momento economico così difficile, resta sui livelli più elevati degli ultimi dieci anni e non lontani dal picco storico realizzato nel 2008, vale a dire subito prima dell'avvio del lungo periodo di crisi.

Una considerazione specifica è opportuna con riferimento al dato del fatturato realizzato dal nostro



Relazione del presidente

settore, che vede una riduzione importante, stimata in oltre il -13%.

Un calo causato non dal negativo andamento della produzione ma dalla brusca riduzione delle quotazioni delle materie prime.

PREZZI MEDI MATERIE PRIME PER MANGIMI

MATERIE PRIMEM	EDIA 2013	MEDIA 2014	Var.% 2014/2013
Grano tenero	234,79	196,61	-16,3
Mais	216,99	180,94	-16,6
Farina di soia	481,56	451,25	-6,3
Farinaccio	193,56	159,61	-17,5
Crusca	170,29	136,17	-20,0
Germe di mais	253,62	210,51	-17,0
Farina glutinata	220,27	186,31	-15,4
Girasole	268,40	225,19	-16,1
Farina di erba medica	315,54	221,11	-29,9
Polpe di barbabietole	245,06	221,89	-9,5
Farina di pesce	1.565,44	1.543,58	-1,4
Oli vegetali	819,25	682,03	-16,7
Orzo	238,53	201,94	-15,3

■ Fonte: Media prezzi Borse Milano e Bologna (Euro/tonn)

Nel 2014 si è, infatti, registrata una considerevole diminuzione dei prezzi per tutte le principali materie prime impiegate per la preparazione di mangimi che negli anni precedenti avevano raggiunto livelli record. Una vera e propria altalena quella dei prezzi che ha segnato un cambiamento del mercato, sempre più caratterizzato da una forte instabilità, che produce oscillazioni anche ampie delle quotazioni. Un fenomeno, cui non eravamo abituati, che ha preso avvio dopo il 2007 ma che è diventata una realtà con cui dovremo confrontarci anche per il futuro. Tornando al dato della produzione mangimistica vediamo quale è stato nel 2014 l'andamento con riferimento alle singole specie animali.

PRODUZIONE NAZIONALE DI MANGIMI COMPOSTI

TIPOLOGIA	ANNO 2013 (.000 TONS)	ANNO 2014 (.000 TONS)	%SUL TOTALE	VAR.% 2014/2013
Volatili	5.705	5.891	41,8	+3,3
Bovini	3.510	3.402	24,1	-3,1
Suini	3.325	3.290	23,3	-1,1
Conigli	465	464	3,3	-0,2
Ovini	198	206	1,5	+4,0
Equini	75	73	0,5	-2,6
Pesci	117	125	0,9	+6,8
Pet food	610	601	4,3	-1,5
Altri Animali	37	38	0,3	+5,4
TOTALE	14.042	14.090	100,0	+0,3

■ Fonte: Assalzoo

Un aumento si riscontra nei mangimi destinati:

- al comparto avicolo che raggiunge livelli di produzione record (+3,3%): nel dettaglio in forte rialzo risultano gli alimenti per polli (+4,8%) e quelli per ovaiole (+6,7%), mentre una riduzione ha interessato gli alimenti per tacchini (-1,1%);
- agli ovini (+4%), ai pesci (+6,8%), che continuano a mettere a segno risultati positivi, aiutati anche da un buon andamento delle esportazioni, e agli altri animali (+5,4%).

In riduzione è risultata invece la produzione di mangimi destinati:

- ai bovini in complesso (-3,1%): all'interno di questo comparto la riduzione è stata marcata per quelli da latte (-4,2%), mentre un lieve rialzo ha riguardato quelli per bovini da carne (+0,8%), che provengono però da quattro anni di costante calo produttivo;
- ai suini (-1,1%), che hanno scontato la riduzione delle consistenze accumulata nel 2012 e nel 2013 di quasi 1 milione di capi in meno;
- tra le specie minori, quelli destinati ai conigli, sebbene la riduzione sia stata molto lieve (-0,3%), agli equini (-2,6%) e agli animali familiari (-1,5%), un comparto che dopo anni di crescita costante ha accusato gli effetti della crisi economica e la generale riduzione dei consumi.

Per quanto attiene le previsioni sulla produzione mangimistica del 2015 gli indicatori dei primi mesi dell'anno mostrano un incremento a livello complessivo; con il settore avicolo a fare ancora una volta da traino e con segnali positivi anche per il settore suino, mentre quello bovino manifesta ancora difficoltà sia nel comparto da carne che da latte.

La situazione europea

Solo un breve cenno alla situazione della produzione europea di mangimi, che denota un lieve calo produttivo dello 0,5% nel complesso dei 28 Paesi dell'UE, passando da 154,2 milioni di tonnellate del 2013 a 153,4 milioni di tonnellate nel 2014.

PAESE	ANNO 2013 (.000 TONS)	ANNO 2014 (.000 TONS)	Var.%
Germania	23.479	24.021	+2,3
Francia	21.299	21.154	-0,7
Spagna	20.910	20.735	-0,8
Regno Unito	15.611	15.355	-1,6
ITALIA	14.042	14.090	+0,3
Olanda	13.441	12.838	-4,5
EU 28 totale	154.183	153.361	-0,5

■ Fonte: FEFAC

L'Italia resta al quinto posto tra i principali Paesi produttori europei e tra questi è la sola, insieme alla Germania, ad avere il segno positivo. Degno di nota è l'andamento della produzione mangimi



Relazione del presidente

stica della Polonia che, con 9,2 milioni di tonnellate e un +6,8%, ha raggiunto il settimo posto tra i principali Paesi produttori.

Nel dettaglio, la produzione per singole specie animali risulta la seguente:

MANGIMI PRODOTTI NELL'UE A 27 STATI	ANNO 2013 (.000 TONS)	ANNO 2014 (.000 TONS)	Var.%
Avicoli	51.400	51.533	+0,3
Suini	49.196	48.620	-1,2
Bovini	42.346	41.841	-1,2
Altri animali	11.241	11.367	+1,1
Totale	154.183	153.361	-0,5

■ Fonte: FEFAC

Consumo italiano di prodotti zootecnici

Non vi è dubbio che la produzione italiana di mangimi sia influenzata dall'andamento delle consistenze animali e dai consumi di prodotti alimentari di origine animale, che anche nel 2014 sono rimasti su livelli molto bassi.

Specie in periodo di crisi il consumo ha privilegiato quei prodotti economicamente più convenienti, anche in rapporto al potere di acquisto delle famiglie.

PRODUZIONE CARNI, UOVA, LATTE E PESCE IN ITALIA

PRODOTTI	ANNO 2013 (.000 TONS)	ANNO 2014** (.000 TONS)	GRADO AUTOC APPROVV.%	ONSUMI PROCAPITE KG
Carne suina	1.652,4	1.327,8	56,9	38,4
Carne bovina	854	709	59,3	19,7
Carne di pollame*	1.258,8	1.261,2	106	19,6
Carne coniglio e selvaggina	38,2	36,5	91,7	0,7
Carne ovi-caprina	26,6	35,5	61,1	1,0
Uova*	730,1	752,0	94,5	13,1
Latte	10.700	10.300	76	80,3
Pesce	376,0	325,0	24,2	13,6

■ Elaborazioni Assalzo su dati Istat - * elaborazioni Assalzo su dati Unitalia - ** stime Assalzo per il 2014

Altro dato che merita una riflessione è quello riferito al grado di auto approvvigionamento, che pone in evidenza quali sono le potenzialità di crescita dei prodotti di origine animale nel nostro Paese, stante il notevole gap tra l'attuale produzione e il nostro fabbisogno interno.

Tra i settori di maggiore importanza, fatta eccezione per il comparto avicolo - che mostra una produzione al di sopra del nostro fabbisogno interno per le carni e leggermente al disotto per le uova - si conferma la forte dipendenza dalle importazioni per gli altri prodotti di origine animale, accentuata dal forte calo della produzione di carne bovina, di quella suina e di coniglio.

Una considerazione a parte va fatta con riferimento al futuro della produzione dei nostri allevamenti bovini da latte, anch'essa in calo.

A questo riguardo, il 2015 rappresenta un vero e proprio giro di boa per questo settore, tenuto conto che con il mese di marzo si è conclusa la lunga esperienza delle quote latte che, nel bene e nel male, hanno fortemente condizionato la produzione del nostro Paese.

Con la fine di tale regime si pone ora l'esigenza di una forte riorganizzazione del settore lattiero del nostro Paese che appare in ritardo rispetto ai partner europei nel trovare un riassetto che consenta di mantenere gli attuali volumi e che, in prospettiva, possa portare ad un aumento della nostra produzione di latte.

Serve una ristrutturazione profonda, ad iniziare dalle dimensioni medie degli allevamenti, in cui figurano realtà spesso troppo piccole, per ottimizzare al massimo le nostre stalle e recuperare efficienza, permettendo così agli allevatori nazionali di competere su un mercato ormai libero da vincoli di produzione.

Integrazione di filiera

Un nodo fondamentale, comune a tutte le nostre produzioni di origine animale - come accennato sopra - è legato alla competitività delle stesse.

Competitività da misurare non solo a livello di sicurezza e qualità delle produzioni, ma anche in termini di costi complessivi del prodotto finale che troppo spesso risultano superiori rispetto a quanto il mercato è disposto a riconoscere.

A questo riguardo un ruolo fondamentale può essere svolto da una migliore organizzazione ed integrazione delle filiere. Un aspetto su cui, onestamente, siamo rimasti indietro.

Deve essere fatto ogni sforzo, superando anche quelle barriere culturali basate su una visione troppo settoriale, favorendo il dialogo tra produzione primaria e trasformazione ed assicurando una migliore distribuzione della catena del valore tra i vari attori della filiera, per evitare anelli troppo forti che ne compromettono il corretto funzionamento.

Un aspetto fondamentale che non si può certo risolvere con gli slogan della filiera "corta" o del "chilometro zero", che non tengono conto di un sistema di produzione complesso come quello dei prodotti di origine animale, che deve essere certamente razionalizzato a livello di filiera, ma in cui ogni fase di lavorazione ha un ruolo fondamentale e dove l'attività di trasformazione è spesso determinante per la valorizzazione finale delle produzioni.

TEMATICHE DI RILIEVO PER L'INDUSTRIA MANGIMISTICA

Dopo avere esaminato gli aspetti che più caratterizzano l'attività del nostro settore, un richiamo va fatto anche su alcune tematiche specifiche che hanno riflessi importanti nell'attività del nostro settore di industria.



Relazione del presidente

Il mercato delle materie prime

Abbiamo già fatto cenno al mercato delle materie prime e alla sua volatilità, ma occorre qualche riflessione in più su una tematica così importante.

L'instabilità dei mercati e la volatilità dei prezzi non possono essere più considerati fenomeni anomali ma sono una realtà che ormai appartiene alle normali dinamiche di mercato, cui dobbiamo abituarci ed essere preparati.

Le cause sono molteplici:

- la forte espansione della domanda proveniente da nuovi grandi Paesi ad economia emergente, sulla base della quale si sono fortemente modificate le "consuete" rotte commerciali, che non vedono più l'Europa quale interlocutore "privilegiato";
- l'interferenza esercitata da eventi meteo-climatici sempre più estremi, dalla speculazione finanziaria, dalle politiche energetiche, dall'instabilità sociopolitica di alcuni Paesi.

Un contesto difficile in cui l'Italia opera più come importatore che produttore.

Sia chiaro, siamo sempre stati importatori di materie prime, ma negli ultimi anni la nostra dipendenza dall'estero è cresciuta molto.

Ciò non dipende solo dal cronico e indiscusso limite delle nostre superfici agricole, ma in buona parte dalla disattenzione delle politiche agricole europee e nazionali che - come purtroppo è stato confermato anche con la nuova PAC e con l'applicazione che ne è stata data dal nostro Paese - non vanno oltre una mera funzione assistenziale e non prevedono misure per favorire realmente una maggiore capacità di produzione, non premiano solo chi produce, non promuovono ricerca e innovazione, non assicurano quegli strumenti di competitività per dare ai nostri agricoltori reali opportunità di reddito.

La conseguenza principale è il pericolo di restare sempre più esposti agli umori del mercato internazionale. Un fatto su cui l'Italia non può continuare ad assistere inerte, trincerandosi dietro l'alibi delle produzioni di nicchia.

OGM

Non vi è dubbio che una forte legame con la problematica degli approvvigionamenti di materie prime è dato dalla questione dei cosiddetti OGM.

L'Italia ha una dipendenza dall'estero di materie prime vegetali che supera il 50% del fabbisogno per uso umano e animale e tra queste un ruolo di primo piano è occupato dalla farina di soia e dal mais, che costituiscono ingredienti insostituibili per la produzione di mangimi.

FARINA DI SOIA

Disponibilità e capacità di auto-provvigionamento (quantità in tonnellate)

ANNI	2010	2011	2012	2013	2014	2014/2013 VAR. %
Disponibilità totale di farina di soia	3.465.019	3.759.037	3.132.007	3.034.426	3.298.108	+8,7%
di cui:						
- di Importazione (a)	3.103.759	3.125.837	2.700.007	2.634.426	2.834.108	+7,6%
- Nazionale (*)	361.260	355.200	432.000	400.000	464.000	+16,0%
Capacità di auto-provvigionamento	10,4%	9,4%	13,8%	13,2%	14,1%	+0,9%

■ Fonte: elaborazioni Assalzoo su dati ISTAT - (*) Proiezioni Assalzoo - (a) N.B. viene ricompresa nella farina di soia "importata" anche la farina prodotta in Italia da semi di importazione

GRANTURCO

PRODUZIONE NAZIONALE E IMPORTAZIONE (quantità in tonnellate)

ANNI	2010	2011	2012	2013	2014
Produzione nazionale	8.566.182	9.789.460	7.928.216	7.400.000(*)	7.100.000(*)
Importazione	2.078.066	2.585.032	2.597.075	3.924.230	4.592.298
Importazione su produzione nazionale	24,3%	26,4%	32,8%	53,0%	64,7%

■ Fonte ISTAT - (*) Stime Assalzoo

Soia e mais che allo stesso tempo sono l'emblema delle produzioni OGM, perché nel Mondo ormai la maggior parte di queste materie prime è di natura GM e la crescita delle loro superfici seminate (si superano già i 180 milioni di ettari) avviene ad un ritmo che lascia presupporre una quasi totale saturazione del mercato nel giro di pochi anni.

Ciò nonostante, in tema di OGM il nostro Paese ha assunto da sempre una posizione pregiudizialmente ostile. Una posizione che, dopo venti anni dall'introduzione degli OGM in Europa, non appare né giustificabile né condivisibile.

Non può essere condivisa per almeno dieci buone ragioni:

- non è mai stata basata su prove scientifiche;
- ha cavalcato la disinformazione dei consumatori;
- ha imposto da venti anni uno stop alla ricerca pubblica in Italia rinnegando, di fatto, il nostro



Relazione del presidente

passato glorioso di Paese all'avanguardia per la ricerca nel settore agricolo;

- in modo paradossale e ridicolo si richiama ad un generico principio di precauzione con riferimento a una tecnologia vecchia più di trent'anni;
- la massima autorità europea per la "sicurezza alimentare" - l'EFSA - ha escluso, per gli OGM autorizzati a livello comunitario, ogni pericolo per la salute umana, animale e per l'ambiente;
- non è vero che gli OGM sono sinonimo di minore qualità, semmai è vero il contrario, visto che li usiamo da venti anni - e cioè da quando il loro impiego è autorizzato nell'Unione Europea - per la produzione anche delle nostre principali eccellenze del food made in Italy, DOP comprese;
- ostacolando la ricerca pubblica sugli OGM si è prodotto un forte danno al nostro Paese - senza ricerca non c'è progresso - facendoci accumulare un ritardo scientifico pericoloso, che rischia di farci diventare schiavi di tecnologie sviluppate da altri;
- evidenzia l'assenza di lungimiranza e la mancanza di coraggio, da parte di chi ha la responsabilità delle scelte del nostro Paese, incapace di assumere decisioni - anche se impopolari - ma necessarie per il bene del Paese;
- danneggia l'agricoltura nazionale e l'industria di trasformazione, compromettendo capacità produttiva e competitività del settore agro-alimentare italiano, aumentando la nostra dipendenza dall'estero e compromettendo sempre più il nostro grado di auto approvvigionamento alimentare;
- danneggia gli stessi consumatori, tenuti colpevolmente disinformati e costretti ad acquistare quantità crescenti di prodotti alimentari, che provengono dall'estero e che, comunque, contengono o derivano da OGM.

Per queste ragioni siamo molto preoccupati dalla proposta presentata dalla Commissione Europea che - dopo avere lasciato ad ogni singolo Stato la possibilità di vietare la coltivazione nel proprio Paese di sementi GM, subito applicata in Italia - vorrebbe ora demandare a ciascuno Stato anche la facoltà di vietare o limitare l'impiego di prodotti GM per uso alimentare e mangimistico.

Una proposta sulla quale sono ora chiamati a esprimersi il Consiglio e il Parlamento europeo ma che, nella scellerata ipotesi dovesse essere adottata e applicata dal nostro Paese, provocherebbe:

- l'impossibilità di approvvigionarsi in quantità sufficiente di quelle materie prime necessarie per alimentare gli animali allevati in Italia;
- la necessità di dover ridimensionare in modo drastico la nostra zootecnia con la chiusura di migliaia di allevamenti;
- un danno agli operatori italiani a beneficio di quelli esteri per i quali non vi sarebbe l'obbligo di rispettare quei vincoli; con il paradosso che ci troveremmo ad aumentare l'importazione di alimenti di origine animale provenienti da Paesi in cui non solo l'utilizzo degli OGM è

ammesso, ma nei quali gli standard qualitativi di produzione non sono generalmente elevati come quelli dell'UE, beffando i nostri consumatori;

- un forte ridimensionamento delle nostre produzioni alimentari - comprese quelle tipiche - e della nostra capacità di export;
- dal punto di vista sociale provocherebbe una perdita enorme di posti di lavoro.

Non possiamo auspicare altro, se non che una proposta tanto pericolosa venga ritirata o sia respinta dal Consiglio e dal Parlamento europeo.

Sostenibilità

Un argomento questo di grande attualità e attenzione che pone al centro di ogni attività, compresa la produzione di alimenti, il problema della sua sostenibilità non solo economica, ma anche ambientale, evidenziando la necessità di una corretta gestione delle risorse disponibili - acqua, terra, energia - evitando sprechi.

Un tema che il nostro settore condivide pienamente e sul quale l'industria mangimistica italiana, insieme a quella europea e mondiale, sta lavorando per garantire un impatto ambientale sempre minore, a partire dalle materie prime - un esempio ne è quello della valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria alimentare e della "soia sostenibile" - fino alla capacità dei mangimi di assicurare performance sempre più elevate.

Va rilevato che l'industria mangimistica può essere considerata "pioniera" relativamente a un corretto sistema di gestione delle risorse e prevenzione degli sprechi:

- attraverso i mangimi è, infatti, possibile un sistema di allevamento in grado di farci ottenere carni, latte, uova e pesce in modo efficiente, economico e sicuro, rendendo accessibile a tutti questa fondamentale fonte di cibo;
- la produzione di mangimi, consente di impiegare materie prime spesso non destinabili al consumo umano, molte delle quali derivano dalle industrie alimentari e che, solo così, possono essere reimmesse nel circuito alimentare ed essere addirittura valorizzate;
- l'uso dei mangimi consente di allevare gli animali evitando sprechi, ottimizzando la loro alimentazione e massimizzandone le rese, migliorandone lo stato di salute e di benessere, riducendone e gestendone al meglio l'impatto sull'ambiente.

Siamo sicuri di poter fare meglio e l'impegno dell'industria mangimistica in tema di sostenibilità è proprio quello di migliorare ancora, cercando di interagire anche con le fasi a monte e a valle del nostro settore, per assicurare una produzione sempre più responsabile.

Expo e la Carta di Milano

Parlando di sostenibilità e di produzione alimentare, una sottolineatura particolare deve essere



Relazione del presidente

fatta con riferimento ad EXPO 2015, la grande Esposizione Universale che si sta tenendo in questi giorni nel nostro Paese e che si prefigge di mettere al centro dell'attenzione mondiale il problema di come nutrire il pianeta nel prossimo futuro.

Con Expo l'Italia non ha solo l'ambizione di tenere una grande esposizione, ma vuole lasciare al Mondo e alle generazioni future una sua eredità con la cosiddetta "Carta di Milano".

Un documento fortemente voluto dal Governo italiano, che vuole richiamare cittadini, associazioni, imprese e istituzioni ad assumersi le proprie responsabilità per garantire un'alimentazione sufficiente per tutti.

"Nutrire il Pianeta" nel futuro in modo sostenibile, sconfiggere la fame e ridurre gli ingenti sprechi alimentari - vera e propria contraddizione del mondo contemporaneo - è un obiettivo che non può non essere condiviso da tutti.

Ma per farlo riteniamo sia necessario un approccio lontano dalla retorica e da posizioni dettate dall'ideologia, che troppo spesso hanno caratterizzato le politiche agro-alimentari di quei Paesi più benestanti che - come il nostro - ragionano a "pancia piena", promuovendo modelli non sostenibili, specie nei Paesi più poveri che la denutrizione la vivono e devono combatterla tutti i giorni.

Per questo motivo auspichiamo si prenda atto della necessità di scelte politiche consapevoli, che facciano leva sul progresso culturale e scientifico e sull'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, per favorire il livello più elevato possibile di equilibrio tra disponibilità e consumo delle risorse, puntando sulla ricerca e sull'informazione.

Ricerca scientifica e informazione sono necessari anche per prevenire in futuro gli sprechi di prodotti alimentari, favorendo la conoscenza di quei sistemi di produzione più efficienti - sia nella produzione primaria che nella trasformazione - aiutando così gli stessi consumatori a prendere consapevolezza del fatto che la prima fonte di spreco è causata dalla scarsa efficienza di certi modelli produttivi, sia a monte che a valle della filiera alimentare.

Solo così sarà possibile rendere davvero consapevoli i consumatori delle proprie scelte, evitando che la loro buona fede venga fuorviata da messaggi, slogan o mode in cui, la leva della sostenibilità è usata per nascondere finalità diverse.

Antibiotico resistenza

Un'altra tematica di estrema attualità è quella dell'antibiotico resistenza, tematica che recentemente ha assunto anche una rilevanza mediatica, purtroppo con messaggi che non vengono sempre portati da esperti del settore e quindi possono essere scorretti.

In Italia il fenomeno dell'antibiotico resistenza evidenzia una incidenza importante rispetto alla media europea. Una problematica che riguarda indifferentemente sia il settore del farmaco umano che quello del farmaco veterinario della quale occorre avere la giusta percezione, in modo che ognuno - evitando inutili scambi di accuse - contribuisca a risolvere la questione, per la parte di sua competenza.

I dati europei evidenziano in Italia un uso del medicinale veterinario al di sopra della media ponendo il nostro comparto zootecnico in una posizione di maggiore fragilità, nonostante negli ultimi anni si sia registrata una sensibile diminuzione dell'utilizzo.

Per il mangimista produrre mangime medicato - possibilità subordinata in ogni caso a ricetta del veterinario - è un servizio fornito all'allevatore che permette una via alternativa di somministrazione del farmaco.

Riteniamo, tuttavia fondamentale, che anche il nostro settore conosca meglio l'argomento ed è per questo che l'antibiotico resistenza sarà oggetto di una relazione dedicata e costituirà argomento prioritario per il nostro Comitato Scientifico.

Controlli: accordo di collaborazione tra NAS e ASSALZOO

La questione dei controlli rappresenta un'attività importante nel settore alimentare e quindi anche per il nostro comparto di industria che quotidianamente vive questa realtà.

In proposito, Assalzo spinge da tempo sulla necessità di un maggior coordinamento tra i vari Organi pubblici deputati a svolgere questa attività, al fine di razionalizzare al meglio questo servizio, per aumentarne l'efficienza evitando inutili sovrapposizioni, costose per le casse dello Stato e per l'operatività delle aziende.

Anche in questa ottica lo scorso 11 novembre 2014 l'Associazione ha sottoscritto un accordo di collaborazione con il Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS).

Un accordo di formazione ed informazione che ha l'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'efficienza complessiva dei controlli e delle attività di vigilanza per la sicurezza della filiera alimentare:

- al fine di renderli adeguati al monitoraggio di una realtà produttiva molto frammentata, al mutare delle procedure tecniche e tecnologiche dei processi produttivi;
- sottoponendo alle valutazioni del Comando Carabinieri T.S. le casistiche per le quali si ritiene opportuno avviare azioni di controllo dei prodotti, sia di origine nazionale che di importazione;
- mettendo a disposizione del Comando Carabinieri T.S. le informazioni disponibili, allo scopo di fornire un qualificato supporto alle attività investigative e/o amministrative;
- proponendo l'attuazione di nuove forme di controllo e di scambio informativo, da sottoporre all'approvazione del Ministero della Salute.

La sottoscrizione dell'accordo intende contribuire ad offrire una maggiore trasparenza del settore, agevolando i Carabinieri del NAS nell'esercizio dei suoi compiti istituzionali.

Costituito il Comitato Scientifico per l'Innovazione (CSI) DI ASSALZOO

Più volte nel corso di questa relazione abbiamo fatto cenno all'importanza della ricerca scientifica.



Relazione del presidente

Assalzo ne è stata sempre sostenitrice e promotrice, cercando di offrire un contributo all'innovazione nel campo dell'alimentazione animale e della produzioni di alimenti di origine animale, attraverso la collaborazione con esperti scientifici.

All'interno di questo percorso, abbiamo deciso di dare nuovo impulso e di rafforzare la nostra azione, istituendo - all'inizio del 2015 - il Comitato Scientifico per l'Innovazione (CSI), la cui attività prioritaria è concentrata proprio sui temi della ricerca e dell'innovazione.

Il coordinamento del Comitato, composto da cinque membri, è stato affidato al Prof. Giuseppe Pulina, Ordinario di zootecnia speciale all'Università di Sassari e past-president dell'Aspa (Associazione scienze delle produzioni animali).

Accanto al Prof. Pulina saranno impegnati: il Prof. Roberto Villa - Docente di Farmacologia e tossicologia veterinaria presso l'Università di Milano; il Prof. Gabriele Canali - Docente di Economia dei sistemi agroalimentari presso l'Università Cattolica di Piacenza; il Prof. Matteo Crovetto - Ordinario di alimentazione animale presso l'Università di Milano; la Dott.ssa Elisabetta Bernardi - Nutrizionista e Consulente scientifico di Rai Expo Milano 2015.

Tra i temi su cui si concentrerà il lavoro del comitato: l'antibiotico resistenza, il microbioma, il mercato delle materie prime di interesse zootecnico, senza dimenticare questioni più generali che toccano comunque il settore dell'alimentazione animale come, ad esempio, la sostenibilità ambientale e le nuove emergenze tossicologiche, i cambiamenti climatici.

Conclusioni

Signori Associati,

abbiamo affrontato nel corso di questa relazione solo le questioni su cui è al momento più viva l'attenzione del nostro settore di industria.

Ma ce ne sono molte altre che costituiscono materia di lavoro quotidiano per la nostra Associazione, impegnandoci a vario livello con Amministrazioni, Politici, Istituzioni ai vari livelli, Organizzazioni partner della nostra filiera, Stampa, con i quali ci confrontiamo quotidianamente portando alla loro attenzione le esigenze del nostro settore di industria.

Ne daremo conto - come di abitudine - nel corso dell'anno con i nostri consueti strumenti di informazione che tutti ormai conoscete bene.

Al termine di questa relazione vorrei però concludere facendo ancora una breve considerazione sul delicato periodo che stiamo affrontando, che ha messo a dura prova tutti, anche le realtà più solide e organizzate.

L'industria mangimistica ha saputo dare esempio di grande forza e maturità reagendo con capacità imprenditoriali non comuni:

- abbiamo mantenuto il nostro livello di produzione su quantità prossime ai massimi storici del nostro settore;



Relazione del presidente

- abbiamo continuato ad investire sulla sicurezza e sulla qualità delle nostre produzioni, assicurando alla filiera zootecnica standard sempre più elevati;
- abbiamo, con senso di responsabilità, protetto il posto di lavoro delle nostre maestranze.

Importante è stato anche il supporto che ci deriva dall'aver saputo fare sistema attraverso la nostra Associazione, che sostiene e tutela gli interessi della nostra categoria di industria.

Associazione che, voglio ricordare, quest'anno celebra una ricorrenza importante.

Era, infatti, il 12 dicembre 1945 quando, a Milano, un gruppo di aziende pioniere ha deciso di fondare Assalzo - alcune delle quali sono qui presenti anche oggi.

Da allora Assalzo rappresenta l'industria mangimistica italiana, accompagnandola in un percorso che ha visto un progresso tecnologico, qualitativo e quantitativo straordinari per il nostro settore.

Sono passati 70 anni! Un traguardo che poche Associazioni dell'Industria possono vantare.

Per questo motivo, concludendo la nostra settantesima Assemblea annuale, voglio preannunciare a tutti che intendiamo dedicare alla commemorazione dei "70 anni" dalla costituzione di Assalzo un apposito evento nel prossimo autunno.

Lascio, ora, spazio agli interventi dei nostri graditi ospiti che proseguiranno i lavori, rivolgendo a tutti voi un caloroso arrivederci al nostro Settantesimo.



istanza, che i risultati ottenuti sono alquanto contrastanti, alcuni confermando i risultati ottenuti “in vitro” (Vasta V. et al., 2009b; Vasta V. et al., 2010; Andrés et al., 2014), altri non rilevando alcun effetto (Jeronimo E. et al., 2010); in secondo luogo, emerge anche un uso sperimentale limitato di composti o estratti vegetali. Infatti, La maggior parte degli estratti vegetali utilizzati

finora dalla ricerca è quella commercialmente disponibile e già utilizzata per l'integrazione delle diete (quebrcho e castagno). Tuttavia, in commercio esistono anche altri estratti vegetali, come quelli utilizzati nel settore pelletteria (tara, sommacco, myrabolan, mimosa, gambier, ecc.), contenenti una vasta gamma di classi di tannini, come gallotannini, ellagitannini, catechina-tipo e profisetinidin tipo tannini che potrebbero essere sperimentalmente testati (Kardel M. et al., 2013). L'integrazione con tannini deve tenere conto anche degli eventuali effetti sulle prestazioni degli animali, sensibili non tanto al tipo di tannini quanto alla loro concentrazione nella dieta. Makkar H.P.S. (2003), per esempio, trova che, se presenti a livelli elevati nella dieta, i tannini possono avere effetti negativi sulle prestazioni degli animali; Vasta V. et al. (2010) riferiscono che il 6,4% di tannini di quebracho nella dieta riduce l'assunzione di sostanza secca e le performances di crescita degli agnelli.

Indagini sperimentali simili a quelle condotte sui tannini, sono state realizzate utilizzando gli OE, integratori fitochimici con attività antimicrobica ed antiparassitaria (Franz C. et al., 2010). Gli OE sono composti diversi classificati come terpenoidi e fenilpropanoidi.

Al pari dei tannini, diversi studi “in vitro” hanno testato l'efficacia di specifici terpenoidi o di OE estratti da diverse fonti vegetali sulla comunità microbica ruminale e sulla bioidrogenazione ruminale degli acidi grassi insaturi. La maggior parte di questi studi ha fornito risultati incoraggianti. Alcuni autori hanno dimostrato un chiaro effetto di OE sulla fermentazione ruminale microbica (Calsamiglia S. et al., 2007) e Lourenço M. et al. (2008) hanno dimostrato che, mentre l'eugenolo esercita solo effetti minori sulla bioidrogenazione ruminale, la cinnamaldeide la altera fortemente e porta ad un aumento degli acidi grassi prodotti. Considerando che è stato dimostrato che i batteri coinvolti nella bioidrogenazione ruminale, come



Fibrisolvens butyrivibrio e *Clostridium proteoclasticum*, sono particolarmente sensibili ai vari OE testati e che questa sensibilità è dipendente dal tipo e la dose di OE e dallo specifico microrganismo (McIntosh F.M. et al, 2003; Durmic Z. et al., 2008), è possibile attribuire un effetto variabile ai diversi OE ed alle concentrazioni d'uso. Brodisco L.P. et al., (2007), per esempio, spiega tale variabilità di effetti alle capacità di adattamento dei microrganismi ruminanti agli OE ed alla degradazione ruminale di alcuni terpenoidi.

I risultati ottenuti con gli studi "in vitro" incoraggiano a verificare "in vivo" se gli OE della dieta possono migliorare la deposizione di acidi grassi desiderabili nei prodotti di origine animale attraverso la riduzione dell'entità della bioidrogenazione ruminale.

Purtroppo, in tal senso sono stati effettuati solo pochi studi e i risultati ottenuti sono controversi. Inoltre, la maggior parte degli studi effettuati hanno testato l'efficacia della supplementazione di OE sulla composizione in acidi grassi del latte, mentre sono disponibili informazioni molto limitate sulla carne. Per esempio, è stato dimostrato che la somministrazione dietetica di cinnamaldeide alle vacche o di un miscela di terpeni alle capre non ha modificato la composizione in acidi grassi del latte (Benchaar C. e Chouinard P.Y., 2009; Malecky et al., 2009).

Viceversa, la somministrazione dietetica di 400 ppm (sulla sostanza secca) di OE di *Artemisia herba alba* ad agnelli è riuscita ad aumentare la deposizione di acido vaccenico, acido rumenico ed acidi grassi polinsaturi nella carne, mentre gli OE di rosmarino non hanno avuto alcuna influenza (Vasta V. et al., 2013).

Dal momento che diverse piante tipiche dell'ambiente mediterraneo sono ricche di OE e OE purificati vengono proposti come additivi in mangimi per il bestiame, sarebbe utile indirizzare la ricerca verso lo studio degli effetti dei vari OE sulla qualità nutrizionale della carne dei rumi-

nanti e l'individuazione della miscela ottimale di composti da utilizzare e delle condizioni ideali di somministrazione.

Tra le principali caratteristiche qualitative della carne, il sapore gioca certamente un ruolo di primo piano e questo vale soprattutto per la carne ovina, che acquisisce un sapore tipico della specie non molto apprezzato dai consumatori. L'alimentazione al pascolo può amplificare questo sapore distintivo, il cosiddetto gusto "pastorale", che potrebbe risultare troppo forte per consumatori non abituati (Sañudo C. et al., 2000). Questo sapore nella carne di agnello si ritiene sia collegato alla presenza di acidi grassi specifici a catena ramificata (acido ottanoico 4-metil e acido nonanoico) ed a composti indolici, come indolo e scatolo (Young O.A. et al., 2003).

La produzione di scatolo aumenta con un'alimentazione a base di pascolo rispetto ad una a base di concentrati (Young O.A. et al., 2003) e, di conseguenza, l'adozione di soluzioni atte a ridurre la sua produzione è di particolare importanza per i sistemi estensivi basati sull'alimentazione al pascolo.

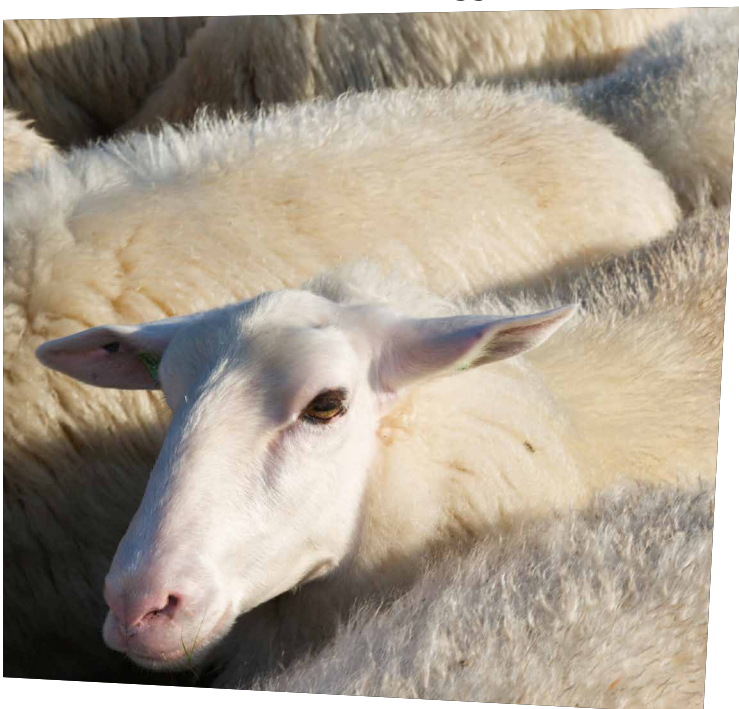
Nei ruminanti, lo scatolo deriva dal metabolismo ruminale microbico del triptofano e si accumula nei tessuti. I composti fenolici, essendo in grado di interferire con i microrganismi ruminanti, potrebbero essere considerati come potenziali mezzi per ridurre la produzione di scatolo nei ruminanti. Indolo e scatolo sono stati i composti più studiati dai ricercatori proprio con lo scopo di ridurre la presenza nella carne mediante l'adozione di opportune strategie nutrizionali.

Del resto, studi condotti "in vitro" hanno chiaramente dimostrato che i tannini sono in grado di ridurre la formazione di scatolo (Schreurs N.M. et al, 2007a.; 2007b).

La maggior parte degli studi condotti "in vivo" per convalidare la capacità dei tannini di ridurre l'accumulo di scatolo nella carne hanno confrontato piante contenenti naturalmente diversi livelli



di tannini (Vasta V. e Luciano G., 2011). Per contro, sono disponibili soltanto pochi studi sul potenziale utilizzo di composti selezionati o di estratti vegetali e, questi, forniscono informazioni contrastanti. Ad esempio, Schreurs N.M. et al. (2007c) hanno dimostrato che l'aggiunta di tannini con-



densati, estratti dai semi d'uva, all'erba o al foraggio di leguminose somministrato ad agnelli ha diminuito la concentrazione di scatolo nel liquido ruminale e nel plasma, ma non ha influenzato la sua deposizione nei muscoli e ha solo un po' influenzato l'apprezzamento del sapore della carne da parte dei consumatori. In uno studio analogo, Priolo A. et al. (2009) hanno dimostrato che l'aggiunta di tannini di quebracho ad una dieta per agnelli a base di concentrati riduce la concentrazione di scatolo nel muscolo ruminale, mentre sortisce un effetto più lieve quando addizionato ad un foraggio di leguminose. Inoltre, gli autori, rilevando un addizionale effetto positivo dei tannini sull'apprezzamento sensoriale della carne, suggeriscono l'implementazione della ricerca ad oggi disponibile con prove di testaggio delle di-

verse classi di CP e l'uso di estratti vegetali ricchi di CP per migliorare le proprietà sensoriali della carne ovina.

Sulla possibilità di supplementare le diete per ovini con OE con lo scopo di ridurre l'accumulo di scatolo nella carne, ad oggi, non è stata realizzata alcuna ricerca; potrebbe essere una strada da percorrere, considerando la forte attività antimicrobica degli OE e la loro conseguente efficacia nel contrastare la produzione di scatolo nel rumine.

Nelle carni rosse, come la carne ovina, le caratteristiche sensoriali possono essere anche influenzate dai processi ossidativi della componente lipidica e proteica muscolare. L'ossidazione degli acidi grassi polinsaturi ed il conseguente accumulo di composti organici volatili, infatti, conferisce alla carne uno sgradevole sapore di rancido. Inoltre, l'ossidazione della mioglobina eme-proteina ed il conseguente accumulo di metamioglobina nella carne è responsabile del deterioramento del colore. Questi processi deteriorativi non sono indipendenti e la riduzione dei processi ossidativi dei lipidi nella carne, solitamente, coinvolge anche la stabilità del colore della carne (Faustman C. et al., 2010).

E' stato, inoltre, dimostrato che le reazioni ossidative che coinvolgono le proteine miofibrillari influenzano negativamente le proprietà sensoriali della carne quali la tenerezza (Lund et al., 2011) Sulla base di quanto affermato è lecito ipotizzare un effetto positivo sulle qualità sensoriali e nutrizionali della carne da parte dei composti antiossidanti presenti negli alimenti.

Tra questi la vitamina E è stato, probabilmente, il più studiato (Descalzo A.M. e Sancio A.M., 2008). Nel caso in cui gli animali non hanno accesso ai foraggi freschi, la vitamina E è sempre aggiunta alla dieta come supplemento sintetico (α-tocoferolo acetato). La somministrazione della dieta con composti derivati da estratti vegetali selezionati permetterebbe di aumentare l'assunzione

di antiossidanti con effetti benefici soprattutto negli animali alimentati con diete a base di concentrato, come nel caso in cui non è disponibile il pascolo o in fase di finissaggio in stalla. Pertanto, la ricerca di altri integratori antiossidanti naturali è stato un obiettivo prioritario per gli studiosi zootecnici che, ancora una volta, hanno posto la loro attenzione sui composti secondari delle piante ad elevato potere antiossidante, come CP e OE. Certamente, uno dei problemi principali che do-

estende la stabilità del colore della carne, aumenta la resistenza all'ossidazione della mioglobina e migliora lo stato antiossidante complessivo del muscolo. Tuttavia, Lopez-Andrés P. et al. (2013) trovano che il miglioramento dello stato antiossidante del muscolo conseguente alla somministrazione dietetica di estratto di quebracho non è associato alla presenza di composti fenolici nel muscolo. Gli autori ipotizzano che i composti profisetinidinici, identificati come i principali CP nel quebracho, sono particolarmente resistenti



vrebbe essere preso in considerazione è legato ai meccanismi ad azione antiossidante "in vivo" di questi composti, quando ingeriti dai ruminanti. Antiossidanti dietetici, come la vitamina E, sono composti biodisponibili che vengono assorbiti nel tratto gastrointestinale e vengono depositati nel muscolo dove possono esercitare una protezione antiossidante. Nel caso dei CP, la questione del loro destino metabolico negli animali non è stato ancora chiarito. Inoltre, come già commentato sopra, la maggior parte degli studi condotti finora hanno utilizzato un numero limitato di composti e di estratti vegetali ed i risultati ottenuti sono contrastanti. Ad esempio, Luciano G. et al. (2009; 2011) hanno trovato che l'inclusione di estratto di quebracho in una dieta a base di concentrato per agnelli

al metabolismo digestivo e, di conseguenza, il loro assorbimento e la loro deposizione nei tessuti animali è improbabile. In un altro studio, Zhong R.Z. et al. (2009) trovano che la somministrazione di catechine del tè purificate somministrate alle capre produce un miglioramento complessivo della stabilità lipidica e del colore della carne. Anche se in questo studio gli autori non verificano la biodisponibilità del CP, si potrebbe ipotizzare che le catechine vengano parzialmente assorbite nel tratto digestivo e raggiungano i tessuti animali, esercitando così una protezione antiossidante in situ. Infatti, gli studi condotti sull'uomo e sui ratti hanno dimostrato che questo CP può essere biodisponibile. Inoltre, Gladine C. et al. (2007) evidenziano che la somministrazione di estratto di semi d'uva agli ovini produce un aumento

della resistenza del sangue all'ossidazione lipidica e che epicatechina potrebbe essere rilevata nel sangue di ovini che ricevono l'estratto.

Pertanto, differenti CP possono percorrere vie metaboliche diverse negli animali ed avere effetti diversi. Questo, suggerirebbe di estendere la ricerca verso una gamma più ampia di estratti vegetali. Come per i CP, anche gli OE posseggono proprietà antiossidanti e studi recenti hanno verificato l'ipotesi di integrare le diete dei ruminanti con OE per migliorare la stabilità ossidativa della carne. Come commentato in precedenza, alcuni composti terpenici possono essere degradati da microorganismi ruminanti.

Tuttavia, alcuni composti tipicamente presenti nelle miscele di OE hanno dimostrato di essere biodisponibili quando ingeriti dagli animali (Michiels J. et al., 2008). In accordo con queste osservazioni, Vasta V. et al. (2013) hanno trovato che il muscolo di agnelli che ricevevano una dieta supplementata con OE di artemisia e rosmarino conteneva diversi composti terpenici originariamente presenti nei rispettivi OE.

Viceversa, Aouadi D. et al. (2014) trovano che OE sia di rosmarino che di artemisia aumentano la capacità antiossidante complessiva del muscolo, ma non riportano alcun effetto della supplementazione con OE sulla stabilità dei lipidi e del colore della carne. Questi risultati sono in accordo con quelli riportati da Smeti S. et al. (2013) che hanno riferito che la supplementazione di OE di rosmarino agli agnelli non ha influito sulla stabilità ossidativa della carne né sull'apprezzamento sensoriale delle qualità organolettiche.

Per contro, Simitzis P.E. et al. (2008) riportano che la somministrazione di OE di origano agli agnelli migliora la resistenza ossidativa della carne. In realtà, le informazioni sull'effetto della somministrazione di OE dietetici ai piccoli ruminanti sulla qualità della carne sono molto limitate. Inoltre, gli studi condotti con altre specie forniscono risultati controversi, alcuni suggerendo

effetti positivi degli OE dietetici sulla conservazione della qualità della carne (López-Bote C.J. et al., 1998), mentre altri lievi effetti o nessun effetto (Botsoglou N.A. et al., 2002).

Per concludere, l'interesse nei confronti di composti naturali da utilizzare come integratori alimentari nelle diete per ruminanti sta progressivamente catturando l'attenzione degli studiosi in campo zootecnico. Tra i composti più promettenti, i composti polifenolici e gli oli essenziali sono i più studiati poiché è dimostrato che la loro presenza nelle diete ha effetti benefici.

Tra questi, in particolare, quello sulle proprietà nutrizionali e sensoriali della carne.

Tuttavia, una serie di problemi sono ancora da chiarire, come la specifica capacità di influenzare il metabolismo ruminale degli acidi grassi da parte delle diverse classi di molecole, la eventuale conseguente produzione di composti odore-attivi, nonché il loro destino metabolico e l'attività antiossidante "in vivo".

Nei sistemi di produzione a basso input molti alimenti, come i rifiuti e sottoprodotti agro-industriali, sono stati valutati come risorse alimentari potenzialmente adatti a sostituire gli alimenti convenzionali. La maggior parte di queste biomasse contiene notevoli concentrazioni di composti bioattivi vegetali e, spesso, una notevole varietà CP e OE sono presenti contemporaneamente. Tuttavia, la ricerca deve ancora caratterizzare meglio queste risorse potenziali di alimenti e chiarire lo specifico effetto dei diversi composti in esse presenti sulla qualità della carne, considerandone l'elevata variabilità nella composizione chimica e la presenza di altri composti, come le vitamine antiossidanti e gli acidi grassi insaturi. ■

di Marina Carcea e Francesca Melini



ASSOCIAZIONE ITALIANA DI SCIENZA E
TECNOLOGIA DEI CEREALI

La decima edizione del Convegno AISTEC, che si è svolto a Milano dall'1 al 3 luglio presso la sede dell'Università, ha assunto nel 2015 una veste internazionale essendo stato organizzato con la collaborazione dell'Associazione Internazionale di Scienza e Tecnologia dei Cereali (ICC) in occasione di EXPO. Il tema della conferenza "Grains for feeding the world" voleva sottolineare l'importanza dei cereali, pseudo cereali e granella in genere per nutrire il nostro pianeta.

Quarantacinque relatori provenienti da venti Paesi hanno trattato argomenti innovativi della scienza e tecnologia della granella nell'ambito di 7 sessioni scientifiche alle quali era affiancata una sessione poster ricca di 138 lavori ed una mostra di strumenti, attrezzature e prodotti alimentari innovativi. I 2 migliori posters hanno ricevuto un premio in denaro offerto dalla Chiriotti Editori. La Dott.ssa Marina Carcea, Presidente dell'AISTEC ha dato il benvenuto agli oltre 190 partecipanti provenienti da tutto il mondo in una sessione di apertura a cui hanno partecipato anche il Presidente dell'ICC, Prof. Fengcheng Wang (Henan University of Technology, Cina), la Prof.ssa Claudia Sorlini, rappresentante scientifica di EXPO, ed il Prof. Francesco Bonomi (DeFENS, Università di Milano) in rappresentanza del Rettore.

La Sessione introduttiva "Definire la scena" ha coinvolto esperti di fama mondiale quali il Dott. Hervé Guyomard, dell'INRA (Francia), il Dott. Carlo Fadda della Biodiversity International (Etiopia) e la Prof.ssa Julie Miller Jones della St. Catherine University (USA) che hanno trattato le principali problematiche di questo momento storico per i cereali e pseudo-cereali quali la sicurezza alimentare, il ruolo della biodiversità per fronteggiare i cambiamenti climatici ed infine la sostenibilità nutrizionale di diete senza grano o granella in generale.

Nelle sessioni dedicate alla sostenibilità, economia e commercio si è parlato di ottimizzazione e sostenibilità delle diete a base di prodotti cere-



alcolici integrali; del ruolo dei mercati dei futures; della sostenibilità delle filiere di produzione del pane a livello globale e locale; di sistemi di supporto decisionale per migliorare le coltivazioni di riso e grano duro; della sostenibilità di processo nell'industria di trasformazione del riso e della fortificazione di baby foods a base di cereali in Africa con risorse vegetali locali per combattere il problema della malnutrizione.

Ulteriori temi trattati sono stati l'importanza di un approccio olistico nei confronti dei cereali che possono soddisfare sia la filiera alimentare che quella mangimistica e dei biocarburanti; l'effetto del greening sulla coltivazione del grano duro in Italia; la sostenibilità, sicurezza d'uso e proprietà nutrizionali del grano saraceno nonché la coltivazione del miglio in Zimbabwe come esempio di coltura sostenibile.

Due sessioni sono state dedicate al valore nutritivo della granella con relazioni in cui è stato analizzato il rapporto tra il consumo di prodotti cerealicoli e malattie come obesità, sovrappeso, diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari e cancro e la malattia celiaca. Si è parlato inoltre di qualità nutrizionale della birra, di molecole bioattive contenute nei risi pigmentati, del miglioramento del metabolismo del glucosio in seguito



al consumo di pasta integrale innovativa, delle proprietà nutrizionali e fisico-chimiche di pasta integrale arricchita con spelta, di un metodo brevettato per la detossificazione del glutine, della correlazione tra consumi di prodotti cerealicoli e parametri metabolici della popolazione americana, dei tocoli presenti nei cereali e dei loro effetti benefici nonché dei risultati del progetto europeo Healthbread il cui pane, prodotto per l'occasione da un panificio di Varese, è stato gustato dai partecipanti al Convegno nel corso della cena sociale.

La sessione dedicata alla sicurezza d'uso e all'autenticità aveva previsto temi quali strategie per il controllo integrato dei parassiti della granella nell'Africa sub-sahariana; l'arsenico nel riso; le proprietà anti-fungine di estratti di alchilresorcinoli; le strategie pre e post raccolta per minimiz-

zare la presenza delle micotossine nel mais e nel frumento, inclusa l'influenza della fase di essiccazione o le strategie messe in atto dall'industria di produzione dei biscotti. Una relazione ha trattato il tema dell'autenticazione del frumento biologico rispetto a quello convenzionale.

La sessione dedicata alle tecnologie di processo ha fatto il punto sulle sfide legate alla "formulazione multipla" dei prodotti da forno per migliorarne il profilo nutrizionale, sulla fermentazione con lievito madre per la stabilizzazione dei sottoprodotti della macinazione nei prodotti da forno nonché sul tenore in carotenoidi in prodotti da forno formulati con farro monococco, sulla possibilità di micro-incapsulare ferro per la fortificazione del pane o sale per incrementare la sapidità della pizza, sulla farina composita grano-lupino per la formulazione di pane.

Nell'ultima sessione "Tecnologie di processo e analisi" sono stati trattati argomenti quali la stabilità e funzionalità della farina integrale e l'uso di nuovi sfarinati derivati da teff, sorgo, polvere di caffè, gramigna, grano saraceno nella produzione di prodotti da forno. Sono stati anche presentati i risultati di una sperimentazione con lo strumento GlutoPeak® e quelli relativi alla produzione di materiale di riferimento per le analisi di prodotti privi di glutine.

Per ulteriori informazioni si può visitare il sito della conferenza <https://expo2015.icc.or.at/home>. Il libro dei riassunti delle relazioni orali e dei posters è anche disponibile in formato digitale. ■



di Luciano Di Via - Avvocato



Il Decreto legge del 5 maggio 2015, n.511 (“Decreto”), convertito dalla Legge 2 luglio 2015, n.91, ha introdotto nuove ed importanti modifiche all’articolo 62 del Decreto legge n.1/2012. Come noto, l’articolo 62 del Decreto legge n.1/2012, avente ad oggetto la disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessione di prodotti agricoli e agroalimentari, prescrive l’obbligo di stipulare i contratti di approvvigionamento di prodotti agricoli in forma scritta, nonché l’obbligo di indicare, a pena di nullità, “la durata, le quantità e le caratteristiche del prodotto venduto, il prezzo, le modalità di consegna e di pagamento. I contratti devono essere informati a principi di trasparenza, correttezza, proporzionalità e reciproca corresponsività delle prestazioni, con riferimento ai beni forniti. [...]”.

Il secondo comma di tale disposizione, al fine di prevenire possibili squilibri contrattuali nelle relazioni commerciali tra operatori della filiera agroalimentare, vieta, inoltre, l’imposizione di condizioni contrattuali ingiustifi-

catamente gravose e l’adozione “di ogni condotta commerciale sleale che risulti tale anche tenendo conto del complesso di relazioni commerciali che caratterizzano le condizioni di approvvigionamento”.

Il Legislatore ha conferito la competenza a vigilare sull’applicazione e sul rispetto di tali disposizioni all’Autorità Garante per la Concorrenza ed il Mercato (“Autorità” o “AGCM”), la quale dispone del potere di irrogare sanzioni amministrative pecuniarie in caso di violazione degli obblighi di forma del contratto di cessione o di pratiche commerciali sleali da parte degli operatori all’interno della filiera. Come si è detto, con il Decreto del 2015 sono state apportate delle puntuali modificazioni alla disciplina delle relazioni commerciali in materia di cessione di prodotti agricoli contenuta all’articolo 62.

Lo scopo di tale intervento normativo è quello di fronteggiare il momento di transizione che caratterizza il settore lattiero-caseario a seguito dello smantellamento del regime amministrato delle quote latte (divenuto effettivo dal 31 marzo 2015), nonché la situazione di grave crisi che sta attraversando il settore olivicolo-oleario, alla luce delle particolari criticità produttive che lo hanno colpito. Le modifiche apportate all’articolo 62 riguardano in gran parte

l’ambito di rilievo generale della disposizione, riferendosi a tutti i settori di sua applicazione.

In particolare, tali modificazioni riguardano:

- a)** la maggiorazione da due a quattro punti percentuali del saggio di interessi da applicare al debitore in caso di ritardo nel pagamento nelle transazioni commerciali aventi ad oggetto la cessione di prodotti agricoli;
- b)** l’inasprimento delle sanzioni amministrative pecuniarie irrogabili dall’AGCM in caso di violazione dei citati obblighi di forma del contratto (aumentando la soglia minima da 516,00 a 1.000 euro e la massima da 20.000 a 40.000 euro) e dei divieti di pratiche commerciali sleali (con un aumento della soglia minima da 516,00 a 2.000



euro e la massima da 3.000 a 50.000 euro), specificando, altresì, che

c) l'entità di tali sanzioni pecuniarie debba essere determinata in ragione del fatturato dell'azienda "cessionaria";

d) la competenza dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del MIPAAF a segnalare all'Autorità l'eventuale violazione delle misure contenute in tale articolo.

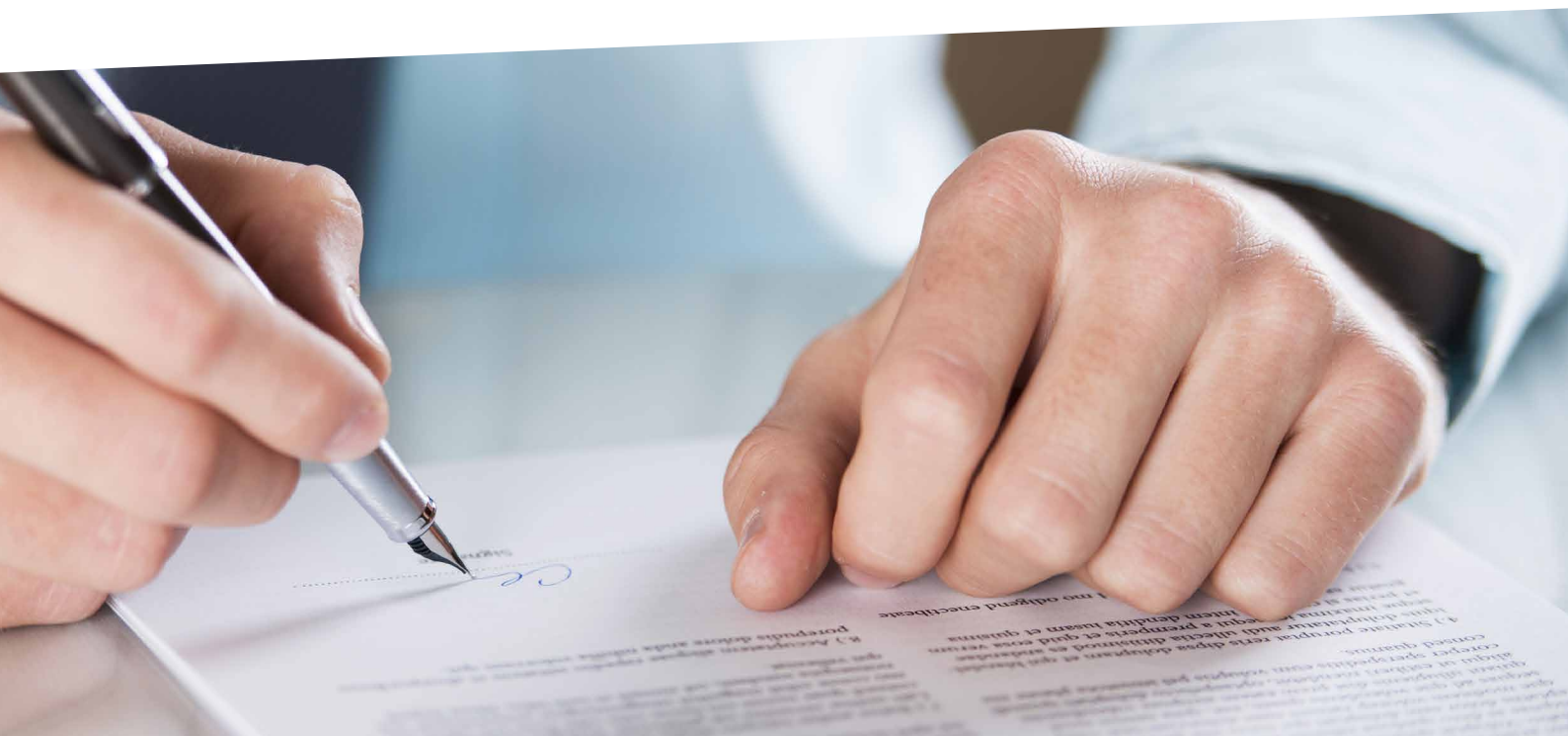
Con riferimento allo specifico del settore lattiero-caseario, sono state poi introdotte delle disposizioni che riguardano tanto la disciplina dei contratti di cessione del latte crudo, quanto la destinazione degli introiti derivanti da sanzioni imposte alle

imprese di tale ambito.

In particolare, quanto alla materia dei contratti di cessione di latte crudo, il Decreto impone un obbligo di durata non inferiore a dodici mesi, salvo rinuncia espressa formulata per iscritto da parte dell'agricoltore cedente. Inoltre, l'articolo 2 comma 2 del Decreto dispone che, ai fini dell'applicazione delle disposizioni concernenti le pratiche commerciali sleali di cui all'articolo 62 comma 2 (e del relativo Regolamento di attuazione emanato con Decreto del MIPAAF), "i costi medi di produzione del latte crudo sono elaborati mensilmente, tenuto conto della collocazione geografica dell'allevamento e della destinazione finale del latte crudo, dall'Istituto di servizi per

il mercato agricolo alimentare (ISMEA), anche avvalendosi dei dati resi disponibili dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia sulla base della metodologia approvata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".

È poi previsto che gli introiti derivanti dall'irrogazione delle sanzioni alle imprese lattiero-casearie siano destinati al Fondo per gli investimenti nel settore lattiero-caseario. ■



PET-CARE ■ ANIMALI DOMESTICI, COME PROTEGGERLI DALLE INSIDIE DELL'ESTATE

di Nadia Comerci - Redazione

Durante l'estate, il pericolo che cani e gatti si ammalino è maggiore. In particolare, le temperature elevate espongono gli animali domestici allo sviluppo di tre disturbi: filariosi cardiopolmonare, leishmaniosi e colpo di calore. A sostenerlo è l'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Milano, che ha elencato una serie di misure in grado di proteggere i nostri amici a quattro zampe dalle insidie estive.

FILARIOSI CARDIOPOLMONARE

È considerata una patologia cardiaca cronica, che colpisce principalmente i cani. È causata da un verme nematode (*Dirofilaria immitis*), le cui larve vengono trasmesse all'animale dalla puntura di zanzare infette. Al termine del loro ciclo di sviluppo - circa 6 mesi dopo la trasmissione -, i parassiti raggiungono il cuore e i vasi polmonari della bestiola. Qui si annidano, fino a diventare adulti, e iniziano a riprodursi.

Sintomi - Possono comparire anche molto tempo dopo l'infestazione, quando l'organismo reagisce contro i parassiti e si manifesta un'insufficienza cardiaca più o meno grave. Il cane tende a tossire, appare stanco e affannato, anche dopo aver compiuto sforzi modesti. Con il passare del tempo, diventa sempre più inappetente e depresso. Successivamente, il danno cardiocircolatorio si aggrava e la malattia si ripercuote negativamente su tutto l'organismo, provocando difficoltà respiratorie, accumulo di liquido a livello addominale e problemi neurologici. Se la Filariosi cardiopolmonare non viene riconosciuta e curata, può portare alla morte.

Trattamento - La terapia prevede l'adozione di misure farmacologiche, basate sullo stadio della

malattia e sullo stato di salute generale dell'animale. Per accertarli, occorre sottoporre l'animale a indagini diagnostiche, visite cardiologiche, radiografie del torace ed esami ecocardiografici.

Prevenzione - Il medico veterinario indica, a seconda delle condizioni del cane, una terapia preventiva che può essere somministrata attraverso le seguenti modalità: prodotto iniettabile in una sola somministrazione annuale (solo per cani adulti); compresse o tavolette con somministrazione mensile (da aprile ad ottobre, quando sono presenti le zanzare) e a base di farmaci, che agiscono eliminando le larve inoculate dalle zanzare nei 30-40 giorni antecedenti il trattamento, intervenendo prima che esse inizino la loro migrazione verso il cuore; prodotti ad uso topico da applicare sulla cute.

LEISHMANIOSI

È una malattia parassitaria a lento decorso cronico, difficile da curare. È trasmessa dai pappataci o flebotomi, insetti simili a piccole zanzare, presenti in alcune zone italiane. Tradizionalmente questi parassiti vivono lungo le aree della costa tirrenica, ionica e adriatica del centro-sud Italia, in Sicilia, in Sardegna e sull'isola d'Elba. Nell'ultimo

decennio, tuttavia, le mutate condizioni climatico-ambientali hanno determinato una diffusione della leishmaniosi anche in altre zone, come le regioni costiere e collinari del medio versante adriatico (Marche ed Emilia Romagna) e molte aree collinari prealpine e preappenniniche delle regioni del Nord Italia (Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino e Friuli).

Dopo essere stato punto, il cane diventa portatore del parassita e può contaminare sia gli altri cani, sia l'uomo. Il periodo d'incubazione è molto variabile: può durare anche vari anni. La puntura del flebotomo non causa sempre la malattia, ma solo in una certa percentuale di ospiti. La variabilità di risposta all'infezione dipende principalmente dalle difese immunitarie del cane. Negli esemplari più fragili il parassita si diffonde all'interno del corpo, raggiungendo i linfonodi, il midollo osseo e la milza (oltre che la cute).

Fattori predisponenti - Esistono predisposizioni di razza legate a fattori genetici, come per i boxer. Altre razze, come il Cirneco di Ibiza, sono resistenti o immuni. In generale, gli esemplari anziani sono spesso soggetti immuno-depressi e, quindi, corrono un maggior pericolo di sviluppare la malattia. Infine, incide molto anche lo stile di vita dell'animale.

Sintomi - Lesioni cutanee, anoressia e/o perdita di peso, linfadenopatia locale o generalizzata, splenomegalia, lesioni oculari, epistassi, zoppia, anemia, insufficienza renale e diarrea.

Terapia - Negli ultimi anni i periodi di trattamento si sono prolungati in seguito alla resistenza del parassita contro i farmaci più comunemente utilizzati. Pertanto, per impedire che i pappataci divengano immuni alle terapie, sarebbe opportuno utilizzare medicinali diversificati.

Prevenzione - Per evitare che l'animale contragga questa malattia, è consigliabile osservare i seguenti accorgimenti: limitare le passeggiate serali; far dormire l'animale in casa durante le ore notturne, applicando zanzariere a maglie

fitte alle finestre; fare uso di prodotti repellenti specifici, espressamente progettati e indicati per proteggere dalla puntura dei flebotomi; rivolgersi sempre a un medico veterinario per avere consigli sulla scelta dei presidi migliori; far controllare regolarmente il cane per verificare che non sia stato infettato.



COLPO DI CALORE

L'ipertermia o colpo di calore è l'aumento della temperatura corporea causato da condizioni ambientali. Cani e gatti non sudano, per cui si difendono dal calore ambientale eccessivo cercando un luogo fresco o, se sono impossibilitati a farlo, ansimando per favorire lo scambio di calore attraverso l'evaporazione. Se questo metodo non è sufficiente, la temperatura corporea inizia a salire e l'incapacità di sudare mette gli animali in una condizione molto pericolosa: la temperatura corporea normale del cane e del gatto è di 38,5-39°C. Ogni volta che supera i 40,5°C ci si trova di fronte a una vera emergenza.

Situazioni e fattori predisponenti - La possibilità di sviluppare il disturbo aumenta nei seguenti casi: calore e umidità eccessivi in assenza di ombra; mancanza di un accesso all'acqua fresca; museruole che impediscono di ansimare e tirare fuori la lingua; esercizio fisico intenso con temperature ambientali elevate; chiusura dell'animale in automobile di giorno, anche a temperature relativamente fresche o con i finestrini leggermente abbassati; obesità; età avanzata; malattie cardiache o delle vie aeree. Infine, sono particolarmente predisposte le razze "brachicefale" (i cani caratterizzati dal muso corto e schiacciato, come il Pechinese, il Carlino e il Bozer): a causa della conformazione del muso, questi animali non riescono ad ansimare in modo efficiente per dissipare il calore corporeo.

Sintomi - Inizialmente l'animale appare a disagio,

ansima eccessivamente ed è irrequieto. Quando l'ipertermia peggiora, l'animale perde grandi quantità di bava dal naso e dalla bocca. L'animale può barcollare o essere incapace di restare in piedi. Le gengive possono diventare bluastre o di colore rosso acceso a causa dell'ossigenazione insufficiente. Rapidamente possono insorgere perdita di coscienza, coma e morte.

Cosa fare – In questi casi, occorre: spostare immediatamente l'animale dal luogo in cui si è verificata l'ipertermia e portarlo in un ambiente fresco, ombreggiato e ventilato; esaminare e annotare la temperatura rettale; raffreddare il corpo mettendo stracci o asciugamani bagnati con acqua sopra il collo, sotto le ascelle e nella regione inguinale; bagnare le orecchie e le zampe con acqua fresca; dirigere un ventilatore o fare aria su queste zone bagnate per aiutare il raffreddamento; portare immediatamente l'animale dal veterinario più vicino.

Cosa non fare – Non bisogna commettere i seguenti errori: utilizzare acqua gelata o ghiaccio per rinfrescare l'animale e raffreddarlo eccessivamente. Occorre, invece, cercare di abbassarne la temperatura corporea a 39-39,5°C, mentre lo si trasporta dal più vicino veterinario. Inoltre, non si deve tentare di far bere forzatamente l'animale mettendogli dell'acqua in bocca. È opportuno, invece, offrirgli dell'acqua fresca (non fredda) solo se è vigile e si mostra interessato a bere.

Terapia - Quando il medico veterinario riceve un animale che ha subito un colpo di calore, controlla immediatamente la temperatura corporea e l'abbassa entro il range di sicurezza, monitorandola costantemente. Inserisce un catetere endovenoso con cui somministrare liquidi direttamente nel circolo sanguigno, per contrastare la disidratazione e sostenere la funzione di cuore e reni. Tiene l'animale monitorato per shock, difficoltà respiratoria, insufficienza renale, anomalie cardiache, ipoglicemia e altre complicazioni. Gli esami del sangue, prelevato prima e durante

il trattamento, permettono di valutare eventuali danni agli organi interni. Viene monitorato anche il tempo di coagulazione del sangue, in quanto i problemi di coagulazione sono una complicanza comune del colpo di calore. Gli animali con danni moderati possono recuperare completamente, ma nei casi più gravi possono insorgere complicanze e la morte anche a distanza di giorni. In alcuni casi persistono danni che richiedono cure costanti tutta la vita - per esempio una dieta speciale per il fegato o l'intestino. Complessivamente, la mortalità nei cani che hanno subito un colpo di calore è del 25-50%. ■

Estate, come proteggere cani e gatti dal caldo eccessivo

Non soltanto gli umani risentono del caldo: le temperature elevate affliggono anche gli animali domestici. Anzi, probabilmente cani e gatti soffrono di più, perché sono privi delle ghiandole sudoripare. Non possono, quindi, espellere il calore attraverso la sudorazione. Per questo motivo ansimano: farlo permette loro di far entrare aria fresca e di espellere il calore.

Oltre ai problemi causati dall'aggressione dei parassiti e dall'ipertermia, durante l'estate gli animali domestici tendono a mangiare di meno e, pertanto, risultano più deboli. È consigliabile, in questo periodo, nutrirli con alimenti umidi e fare attenzione che la ciotola dell'acqua sia sempre piena. Inoltre, è opportuno cercare di tenerli in luoghi freschi e ventilati. Bisogna evitare, poi, di lasciarli chiusi in automobile, anche se per poco tempo o con il finestrino aperto. I gatti possono trovare ristoro da soli arrampicandosi sulle piante. I cani, invece, sono meno indipendenti. Pertanto i loro proprietari dovrebbero cercare di tenerli al fresco durante il giorno, e portarli a fare una passeggiata nelle ore meno calde del mattino e della sera. (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.

PERTEN INSTRUMENTS ITALIA srl
Tel: 06 9385909 – 10
info@perten.it • www.perten.it

Perten
INSTRUMENTS

Analysis with Value

RITRATTI ■ VERGERIO MANGIMI: IL SUCCESSO IN VOLO

di Vito Miraglia - Redazione

■ L'azienda padovana è una realtà di punta nel settore mangimistico per uccelli



“ Il settore mangimistico degli uccelli insettivori e granivori è la nostra nicchia di mercato ”

Da Nord a Sud, negli allevamenti o nelle gabbie in casa, migliaia di uccelli mangiano “veneto”. Merito della Vergerio Mangimi, azienda storica nel campo della produzione di alimenti zootecnici e in particolare di mangimi per uccelli.

Da Cadoneghe, 16mila anime alle porte di Padova, l'azienda ha spiccato il volo trasformandosi da piccola ditta individuale a grande realtà del settore mangimistico. Un complesso aziendale disteso su un'area di 16mila metri quadrati, magazzini attrezzati, una torre di lavorazione su cinque piani e una serie di silos da oltre 40mila quintali per lo stoccaggio di materie prime e prodotti finiti.

IERI

La storia della Vergerio Mangimi parte nell'immediato dopoguerra, quando in Italia nascevano i primi allevamenti avicoli a carattere industriale. Un invito a nozze per il signor Leonida Vergerio che decide di mettere a punto un alimento destinato proprio a questi capi d'allevamento. Ha così inizio l'avventura della Vergerio nelle dimensioni di una piccola ditta individuale.

In trent'anni, dal 1945 al 1975, Leonida Vergerio fa crescere la sua azienda aderendo ad Assalzo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti zootecnici, fino dalla prima costituzione e rappresentandone un associato storico. Con l'ingresso in azienda dei figli Nadia e Livio, la ditta si trasforma in società in nome collettivo continuando sul suo percorso di crescita.

“Quando sei in difficoltà, rischia”: un atteggiamento che a Cadoneghe conoscono bene. Con la crisi del settore intorno al 1990, la Vergerio, pur subendone i colpi, riesce a rialzarsi con l'acquisizione di una ditta del settore degli alimenti per uccelli presente sul mercato dai primi del '900. Con la garanzia del suo brand “Canary” e gli opportuni investimenti, l'operazione dà nuovo slancio all'impresa. Un'espansione obbligata

dal momento che nel giro di pochi anni le vendite si erano più che triplicate.

OGGI

Dal 2000 le due ditte sono fuse in un'unica azienda, la Vergerio Mangimi s.r.l. che continua a produrre alimenti zootecnici per tutte le specie animali e alimenti specifici per uccelli. È in questo settore che mostra la sua eccellenza: la Vergerio Mangimi è l'azienda leader in Italia nella produzione di pastoni a base di frutta per uccelli da richiamo e tra le principali produttrici di pastoncini speciali per granivori.

Un successo figlio della passione della sua dirigenza e della professionalità dei suoi dipendenti, ma non solo. Grazie alle conoscenze della scienza alimentare zootecnica, l'azienda è stata la prima a suddividere per fasi fisiologiche l'alimentazione degli uccelli, creando diversi alimenti a seconda delle diverse esigenze nutritive. Dal 2012 è disponibile una nuova linea di alimenti per uccelli senza additivi chimici: erbe, semi, bacche selvatiche e gli oli essenziali da esse estratti, sono usati per creare un prodotto il più possibile simile a quanto gli uccelli mangiano in natura. Da questa idea ed ascoltando i suggerimenti dei più noti e quotati allevatori è nato il marchio “Redelcanto”: quattro tipi di mangimi pellettati, tre tipi di pastoni alla frutta e un alimento per l'allevamento allo stecco.

DOMANI

“Il settore mangimistico degli uccelli insettivori e granivori è la nostra nicchia di mercato, la dimensione giusta per un'azienda di piccole dimensioni ma determinata come la nostra”. Il domani della Vergerio Mangimi è un futuro di consolidamento e sviluppo. Livio Vergerio, amministratore delegato e direttore generale dell'azienda, è deciso: “Abbiamo intenzione di mantenere la nostra lea-

dership e la posizione che abbiamo raggiunto in 60 anni di storia a partire dall'impegno di mio padre Leonida". "Solo grazie a un rapporto diretto e basato sulla fiducia con i rivenditori possiamo superare la concorrenza dei grandi mangimisti", aggiunge Vergerio.

C'è un settore dove la Vergerio Mangimi guarda con interesse? "La nostra tradizione - risponde l'amministratore delegato - ci spinge a guardare agli allevamenti di insetti in giro per l'Europa. Dal momento che abbiamo sempre voluto dare ai nostri amici alati il prodotto più naturale che ci sia, non possiamo non cercare questi allevatori per mettere a punto dei mangimi altamente proteici e sani, senza farine animali". ■



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**.

gESCO

Scopri di più su: www.greenpmi.it

Vuoi creare Formule e Cartellini con sicurezza e velocità?

Magnifeed[®] Industry

The screenshot displays the Magnifeed Industry software interface. The main window is titled 'trac - Esempio Tracciabilità - Magnifeed Industry [v. 1.2.0.0]'. It features a menu bar with options like 'Elaboratorio', 'Home', and 'Anagrafiche'. Below the menu is a toolbar with various icons for file operations and analysis. The central area is divided into two main sections. On the left, there is a table with columns for 'Nome', 'Q.tà TQ', '%', 'Q.tà SS', and 'Prezzo'. The table lists ingredients such as 'ORZO fiocco', 'SOIA FE 44%', 'MAIS', 'PREMIX 1%', 'CRUSCA TENERO', 'OTONE SEME INT', 'FARINACCIO DURO', and 'MELASSO DI BIETOLA'. On the right, there is a section for 'MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE' with a 'PR sfondo' dropdown set to 'Automatico'. Below this, there is a preview of a feed label with the title 'Esempio Tracciabilità' and 'MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE'. The label content includes 'Composizione', 'Componenti analitici % stg', and 'Additivi per kg'. A red diagonal watermark reads 'Questo Cartellino non conforme ai regolamenti'.

* 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^{SR}
Idee che diventano energia