

Mangimi & Alimenti



■ **ATTUALITÀ**
Ttip: benefici e svantaggi di un accordo commerciale tra Europa e Usa



■ **RICERCA**
Locale è sempre meglio?



■ **RITRATTI**
Tecnozoo, come uno Smartphone per la zootecnia italiana



**Raffaello Borriello (Ismea):
“Agroalimentare, export non ancora sfruttato a fondo”**



specialisti in nutrizione animale



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



TRACCIABILITÀ



RICERCA



CERTIFICAZIONE



AMBIENTE



CONSULENZA



FORMAZIONE



LOGISTICA



SOMMARIO ■

■	Editoriale
pag.3	TTIP: un treno che forse non partirà mai <i>di Giulio Gavino Usai</i>
■	Attualità
pag.6	Raffaello Borriello (Ismea): "Agroalimentare, export non ancora sfruttato a fondo" <i>di Salvatore Patriarca</i>
pag.10	Ttip: benefici e svantaggi di un accordo commerciale tra Europa e Usa <i>di Nadia Comerci</i>
pag.13	Sostenibilità energetica per le industrie mangimistiche: l'impegno di ENEA <i>di Vito Miraglia</i>
■	Economia
pag.16	Import-export: La situazione nel primo semestre 2016 <i>di Giulio Gavino Usai</i>
pag.20	L'offerta nazionale di carni nel 2016: bilancio del 1° semestre <i>di Bruno Massoli</i>
■	Ricerca
pag.24	Locale è sempre meglio? <i>di Giuseppe Pulina</i>
■	Focus Aspa
pag.28	Il latte è fonte di bio-peptidi utili per la salute umana <i>di Umberto Bernabucci e Loredana Basirico</i>
■	Legislazione
pag.30	Le "Gastronomie" per i pets: un nuovo invito per gli animali... e per i loro proprietari! <i>di Francesca Russo</i>
■	Pet-Care
pag.32	Animali domestici, cosa fare quando bisogna lasciarli soli a casa <i>di Nadia Comerci</i>
■	Ritratti
pag.34	Tecnozoo, come uno Smartphone per la zootecnia italiana <i>di Nadia Comerci</i>



DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi

Lea Pallaroni

Giuseppe Pulina

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

TTIP: UN TRENO CHE FORSE NON PARTIRÀ MAI

EDITORIALE -

di Giulio Gavino Usai - Assalzo

Tra gli accordi commerciali che l'Unione Europea sta cercando di portare avanti vi è quello denominato TTIP, "Transatlantic Trade and Investment Partnership", che dovrebbe fissare le regole per lo scambio di prodotti tra l'Unione Europea e gli Stati Uniti e che avrebbe riflessi importanti soprattutto sul settore agroalimentare.

Sull'importanza che potrebbe avere l'accordo di libero scambio tra UE e USA parlano chiaro i numeri: 87 Stati coinvolti (50 stati degli Stati Uniti d'America e 27 dell'Unione Europea); circa 800 milioni di cittadini; la somma del PIL di Stati Uniti e Unione Europea corrisponde a circa il 45 per cento del PIL mondiale (dati del Fondo Monetario Internazionale aggiornati al 2013). Si tratta dunque, non fosse altro che per il suo impatto globale potenziale, di un trattato di importanza storica.

Tuttavia le trattative sembrano arrivate su un binario morto e l'approvazione definitiva del trattato di libero scambio appare ormai sempre più lontana, nonostante la Commissione Europea abbia chiaramente dichiarato di avere ricevuto un mandato unanime da tutti gli Stati Membri e che pertanto intende proseguire nel negoziato.

In proposito infatti la portavoce della commissione europea Margaritis Schinas ha ricordato che i negoziati sono attualmente "in una fase cruciale" e l'obiettivo resta quello di "concludere l'accordo entro la fine dell'anno", fermo restando che, "come ha detto il presidente Juncker, l'unione europea non intende sacrificare" nessuno dei suoi standard "sull'altare del libero commercio" e che gli stati membri saranno liberi di accettare o respingere il trattato negoziato dalla Commissione UE.

Ciò nonostante sugli esiti del negoziato pesano in modo grave le dichiarazioni recentemente diffuse sia dal Ministro dell'Economia tedesco Sigmar Gabriel, sia quelle Viceministro francese del Commercio Estero Matthias Felk.

Il Ministro dell'Economia Tedesco ha definito il negoziato tra UE e USA per il TTIP "di fatto" fallito. Secondo Gabriel, infatti, nessuno dei capitoli più importanti del negoziato ha fatto registrare passi avanti soddisfacenti e in generale i termini del TTIP appaiono molto più sfavorevoli per l'UE di quelli previsti dall'accordo di libero scambio tra l'Europa e il Canada (Il Ceta che sembra invece avviarsi a una conclusione).



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



Il Viceministro francese del Commercio Estero Matthias Felk ritiene invece che sul TTIP non c'è più il sostegno politico della Francia, tenuto conto che l'andamento dei negoziati non appare equilibrato e che pertanto si rende necessaria una "battuta d'arresto definitiva ... per poi ripartire". Diversa la posizione dell'Italia che, attraverso il Ministro delle Attività Produttive Carlo Calenda, evidenzia che pur non potendosi negoziare aspetti come il principio di precauzione, i servizi pubblici e i diritti del lavoro e pur non potendosi concludere senza la tutela delle indicazioni geografiche, il TTIP è nel complesso positivo. Inoltre la Commissione Europea sta negoziando sulla base di un mandato conferito all'unanimità dagli stati membri e pertanto il Consiglio e il Parlamento Europeo e i Parlamenti nazionali saranno chiamati, successivamente, ad approvarne gli esiti. Ad oggi tuttavia appare evidente che la trattativa sembra avere imboccato un binario morto.

Occorrerà però fare attenzione, perché il negoziato TTIP è un importante banco di prova per l'UE. L'eventuale interruzione delle trattative, soprattutto se dettata dalle pressioni politiche di alcuni Stati non sarebbero di certo di aiuto a ristabilire l'immagine dell'UE e contribuirebbe - specie dopo il duro colpo della Brexit - ad un ulteriore indebolimento delle istituzioni europee, sottoposte al "fuoco amico" costante che proviene dalle dichiarazioni ad uso interno di singoli stati. Siamo in una fase cruciale in cui l'Unione Europea avrebbe, al contrario, la necessità del massimo e convinto supporto di tutti per raggiungere quel risultato ambizioso, e di importanza strategica, che i governi europei giustamente pretendono. Ma l'esigenza di portare avanti un negoziato di per sé complesso come il TTIP rappresenta anche l'occasione per dimostrare la capacità delle Istituzioni europee di sapere governare opportunità e rischi che la globalizzazione presenta per



l'UE, anzichè di subirne passivamente gli effetti lasciando, oltretutto, che siano altri a scrivere le regole che disciplineranno in futuro il commercio mondiale.

Per l'UE e soprattutto per il nostro Paese il TTIP potrebbe rappresentare un'opportunità, se saremo capaci di mantenere il dialogo affinché vengano stabilite regole certe con uno dei nostri principali partner commerciali. Non va infatti dimenticato che proprio l'Italia importa commodity, utilizzate e trasformate in prodotti ad alto valore aggiunto, che poi vengono riesportati e che mai come oggi sono richiesti dal mercato USA. Abbandonare il negoziato significa perdere l'occasione per affermare i nostri standard qualitativi e soprattutto per avere una base per tutelare la proprietà intellettuale dei nostri prodotti e dei nostri marchi, ivi compresa l'opportunità di proteggere prodotti di eccellenza e indicazioni

geografiche, cercando di arginare il dilagare di fenomeni come l'italian sounding che nei soli Stati Uniti si stima valga circa 25 miliardi di euro e che, senza alcuna regola, oggi sta sottraendo opportunità di sbocco su quel mercato alle imprese italiane.

Che l'accordo debba essere discusso e che debbano essere posti dei limiti su aspetti sensibili per il nostro sistema agroalimentare non vi sono dubbi, ma anche se al momento un accordo sembra molto distante sarebbe in ogni caso davvero difficile trovare una ragione che giustifichi l'interruzione delle trattative, dopo appena due anni e mezzo di negoziato, con il nostro principale partner economico e politico. Ma se ciò dovesse accadere l'Europa rischierebbe di mettere una seria ipoteca sulla sua credibilità nel condurre qualsivoglia negoziato commerciale. ■



di Salvatore Patriarca - Redazione

Dottor Borriello, Ismea rappresenta un osservatorio privilegiato del mondo produttivo alimentare italiano. Quali sono le maggiori debolezze del sistema agroalimentare del Belpaese?

Come prima cosa vorrei sottolineare i buoni risultati del sistema agricolo nel periodo recente, sia sotto il profilo economico - nel 2015 il valore aggiunto è aumentato di quasi il 4%, tendenza che sta proseguendo anche nel corso del 2016 -, sia sotto quello occupazionale, soprattutto nella componente giovanile. Questi dati forniscono una buona sponda per sottolineare come, parlare di sviluppo di alcuni territori del Paese, implichi tenere in debita considerazione il settore agricolo e, di conseguenza, la filiera alimentare. È evidente, tuttavia, che qualità e produzioni agricole e alimentari d'eccellenza possono realmente diventare motore di sviluppo di un territorio solo dove si accompagnino alla capacità di produrre livelli quantitativi adeguati, sia per soddisfare le esigenze della domanda sia per interfacciarsi con equo potere contrattuale rispetto alla controparte. È chiaro che questi aspetti sono necessariamente legati a una struttura produttiva robusta. Purtroppo, quello agroalimentare nazionale si caratterizza per essere un sistema estremamente parcellizzato e basato su modelli organizzativi familiari. Su questo fronte, fino a qualche tempo fa l'unica soluzione di cui si sentiva parlare era puntare all'ampliamento delle dimensioni imprenditoriali. Un'ambizione che però molto spesso è rimasta sulla carta essendo per definizione il nostro un modello fondato su micro e piccole imprese. Pur ritenendo certamente corretto mantenere questo obiettivo strategico di lungo periodo, nell'immediato credo sia più alla portata percorrere con maggiore convinzione la strada dell'integrazione nell'ambito della quale, peraltro, abbiamo in Italia delle esperienze di eccellenza che dovremmo



■ Raffaele Borriello è il direttore generale dell'Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

puntare a diffondere. La diffusione dell'ICT potrebbe semplificare molto questo processo. Una struttura produttiva meglio organizzata garantirebbe inoltre più opportunità anche relativamente allo sbocco sui mercati esteri.

E, in maniera corrispettiva, se dovesse identificare i punti di forza su quali focalizzerebbe la sua attenzione?

Sicuramente l'eccellenza che contraddistingue i nostri prodotti e che proviene dal quel mix irri-

producibile di qualità della materia prima, elevato know how nella trasformazione e legame con il territorio di origine, un territorio che in Italia il più delle volte ha un alto pregio storico e paesaggistico. In sintesi il connubio cibo e territorio è l'elemento che più di tutti esprime la nostra identità, che ci rappresenta all'estero e su cui continuare a puntare nelle strategie di promozione commerciale all'estero. Del resto i dati ci dicono che l'agroalimentare italiano ha tenuto anche negli anni più duri delle due crisi che si sono ripetute nell'ultimo decennio, dimostrando una resilienza maggiore che negli altri Paesi Europei.

A livello di sostegno produttivo, attraverso erogazione di finanziamenti, quali sono i settori che necessitano maggiore considerazione e in che modalità?

Direi che il settore zootecnico e in particolare quello lattiero caseario ha richiesto, in questi ultimi mesi, un'attenzione maggiore da parte delle Istituzioni, non solo nazionali. È noto a tutti come la rimozione dei contingenti imposti da Bruxelles abbia fatto aumentare la pressione competitiva dei grandi produttori europei, innescando ovunque una caduta dei prezzi alla stalla, con conseguenze drammatiche per gli allevatori italiani. Per rispondere a questa emergenza, il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, ha messo in atto un piano di sostegno al settore che vale 120 milioni ripartiti in tre anni. Tra le misure avviate, segnalo quelle operative da maggio di quest'anno nel "Fondo Latte" e per quali l'Ismea cura la fase di istruttoria delle domande. Si tratta di interventi orientati alla ripresa economica delle imprese del settore, attraverso operazioni finanziarie finalizzate agli investimenti, al consolidamento delle passività e dei debiti commerciali a cui possono accedere tutti i produttori di latte bovino in regola con i pagamenti dei prelievi sulle eccedenze di produzione lattiera.

C'è poi una questione che accomuna tutti i settori agricoli e che riguarda la senilizzazione degli addetti in campagna e un turnover generazionale ancora troppo lento: basti pensare che i giovani conduttori agricoli sono appena l'8% del totale, a fronte di una quota di circa 40% di over 65enni.

La deflazione che attraversa da qualche anno l'economia italiana è espressione evidente di un rallentamento dei consumi interni: come è la situazione per i prodotti agroalimentari? Si vedono segni di ripresa reale e duratura?

Gli acquisti delle famiglie stentano a ripartire, nonostante i segnali positivi provenienti dal mercato del lavoro e nonostante l'aumento del reddito disponibile delle famiglie che, complice il clima di incertezza che ancora si respira, si è tradotto in una crescita della propensione al risparmio senza imprimere quella spinta ai consumi che ci si aspettava. Anche nel settore alimentare permane una debolezza generale dei consumi, almeno sul fronte del canale domestico, con comparti che accusano pesanti flessioni per effetto del cambiamento degli stili di vita e degli allarmi ripetuti che hanno intaccato la fiducia dei consumatori.

Con l'accrescersi di particolari scelte alimentari (veganesimo e vegetarianesimo) e di specifiche scelte etiche nei confronti degli allevamenti, la carne è diventato un prodotto oggetto di contestazione. Quale la situazione reale a livello di consumi e di trend prospettici delle carni (bovine, suini e avicole)?

Dai dati dell'osservatorio Ismea, risultano in significativa flessione gli acquisti di carni fresche e lavorate, parliamo complessivamente di circa 6 punti percentuali in meno nei valori della spesa sul 2015, che già di suo aveva accusato una flessione simile. Innegabile in questo calo il diffondersi di scelte alimentari del tutto prive o

povere di proteine animali che stanno coinvolgendo un numero crescente di persone non solo per motivi etici ma anche per motivi salutistici. È infatti importante sottolineare come, al netto di scelte radicali rispettabili, si stia diffondendo una maggiore consapevolezza verso scelte di consumo più sostenibili, ispirate all'attenzione verso il benessere animale e a motivazioni salutistiche e che convergono verso un utilizzo moderato della carne, in un regime alimentare sufficientemente variato e attento alla qualità di ciò che si porta in tavola.

Vale la pena in quest'ambito soffermarsi un attimo anche sull'impatto che l'allarme lanciato dall'Oms e il clamore mediatico che ne è conseguito, hanno prodotto sul consumo di carne rossa. Lanciato alla fine del 2015, tale allarme ha dato un importante contributo al bilancio negativo dei consumi di carne suina e bovina. I dati dei primi 6 mesi del 2016 indicano poi un ulteriore peggioramento di questa dinamica, colpendo anche le carni avicole che fino a questo momento erano state risparmiate dal fenomeno di disaffezione del consumatore. Si tratta di cali importanti che oscillano tra il meno 9 degli acquisti di carne suina al meno 4 per le avicole. Anche nel reparto della salumeria il taglio della spesa è stato significativo (-6%), in uno scenario che non risparmia neanche gli acquisti di latte e derivati (-3,4%), per il dilagante fenomeno delle intolleranze al lattosio e di diete legate ad aspetti diversi (etica, vegan, mode, ecc.), spesso alimentato da un'informazione sovrabbondante.

E per quanto riguarda gli altri prodotti della zootecnia (latte, formaggi, uova e insaccati) qual è la situazione? Rimangono prodotti di punta della capacità di trasformazione italiana o hanno subito forme di rallentamento, eccedenti quelle derivanti dal contesto economico generale?

Il settore lattiero-caseario sconta come abbiamo detto una crisi di portata mondiale, conseguente all'eliminazione delle quote latte. Nonostante ciò,

il segmento dei formaggi e latticini italiani - e analogamente quello dei salumi - ha continuato a crescere sui mercati esteri grazie all'appeal del made in Italy, soprattutto in quello a stelle e strisce che ha più che compensato la contrazione conseguente all'embargo russo e alla debole domanda proveniente dai principali paesi emergenti.

Guardando oltre i confini nazionali, quale ruolo riveste l'export per il sistema agroalimentare italiano? E quali sarebbero le azioni principali - a livello di sistema - per promuovere la crescita delle esportazioni?

L'export rappresenta indubbiamente un'importante valvola di sfogo per la produzione nazionale specie in presenza di un consumo che non lascia al momento intravedere grossi stimoli di crescita. La carta dell'export, per i limiti strutturali delle nostre imprese, per la vocazione domestica del nostro sistema distributivo e l'inadeguatezza delle infrastrutture logistiche non è ancora pienamente sfruttata. A queste problematiche sta facendo fronte il Governo il Piano per la Promozione straordinaria del Made in Italy e l'attrazione degli investimenti in Italia. Tra le azioni messe in campo segnalò l'accordo recentemente firmato con Alibaba dal Governo italiano per promuovere le eccellenze agroalimentari del nostro Paese e tutelarle dai falsi sulla grande piattaforma cinese di E-commerce. Questa azione si aggiunge alle altre intraprese negli scorsi mesi, tra cui la creazione del marchio unico distintivo del made in Italy agroalimentare: "The extraordinary Italian taste", la formazione di circa 400 export manager da affiancare alle aziende in modalità temporary attraverso appositi voucher, il rafforzamento dei grandi eventi fieristici italiani di rilevanza internazionale e l'accordo con le catene distributive estere. ■



fabermatica

www.fabermatica.com - info@fabermatica.com



Sistema Plurimix

SOFTWARE LEADER IN ITALIA PER LA FORMULAZIONE DI RAZIONI E MANGIMI, DESTINATO A TUTTE LE SPECIE ANIMALI

Cartellino Legislativo

SOFTWARE PER LA CARTELLINATURA DI PRODOTTI ZOOTECNICI, SEMPRE IN LINEA CON LE NORMATIVE EUROPEE PER GARANTIRE LA MASSIMA AFFIDABILITA' LEGISLATIVA (SOCI AGGREGATI ASSALZOO)

Modulo Gestione lotti

PER IL CONTROLLO TOTALE E LA TRACCIABILITÀ DEI VOSTRI LOTTI IN TUTTE LE FASI PRODUTTIVE E DI VENDITA

Sistema Dinamilk

SOFTWARE PER VACCHE DA LATTE BASATO SUL MODELLO DINAMICO BASATO SUL MODELLO CNCPS DELLA CORNELL UNIVERSITY

PERCHE' AFFIDARSI A NOI?

ASSISTENZA ECCELLENTE

il nostro team è sempre pronto ad assistervi con la massima celerità e professionalità

SOFTWARE INTEGRABILE

si interfaccia facilmente con gli altri software aziendali

SOFTWARE PERSONALIZZABILE

strutturato per adattarsi alle esigenze del professionista e dell'azienda

NOVITA' DA OTTOBRE 2016 UNIVERSITA'

- ✓ INSTALLAZIONE GRATUITA DEI NOSTRI SOFTWARE su tutti i computer di aule informatiche universitarie
- ✓ Installazione GRATUITA su tutti i computer dei Professori interessati
- ✓ Installazione GRATUITA agli studenti iscritti ad un corso universitario (veterinaria, agraria, produzione animale...)

Piazza Bruno Pari, 3 - Ostiano (CR) Tel.0372-856379

di Nadia Comerci - Redazione



Il Transatlantic Trade and Investment Partnership (Ttip) è un trattato di liberalizzazione commerciale transatlantico, volto a instaurare il libero scambio di merci e servizi tra l'Unione Europea e gli Stati Uniti. In particolare,

l'accordo punta ad abbattere le "barriere tariffarie" - i dazi doganali, ossia le tasse da pagare per importare un prodotto - e quelle "non tariffarie" - meccanismi di regolamentazione che vengono istituiti in un paese, ma finiscono per influenzare il commercio internazionale - tra l'Europa e gli Usa, per aumentare i flussi commerciali tra le due sponde dell'oceano Atlantico. Il negoziato è partito nel 2013, ma finora le parti in causa non sono riuscite ad arrivare a un'intesa. Il professor **Alessandro Banterle**, docente di "Economia e politica alimentare" presso l'Università degli Studi di Milano, spiega i motivi del mancato accordo e le conseguenze per il comparto agroalimentare italiano.

Professor Banterle, quali sono le principali ragioni che finora hanno impedito il raggiungimento di un accordo?

Secondo alcuni economisti, il Ttip rappresenta "il più grande negoziato bilaterale effettuato finora". Questo suggerisce che il volume d'affari su cui vertono le trattative è molto elevato: si parla del 30% del commercio globale e di 4,3 miliardi di dollari giornalieri. Ma quando si ha a che fare con negoziati di questo genere, è difficile portare a termine un accordo, perché gli interessi che entrano in gioco sono molteplici. In questo caso si parla delle più grandi aree industrializzate del mondo, e nessuna delle due parti vuole perdere.

Entrambi i contraenti cercano di portare a casa il miglior risultato possibile, rendendo complessa la negoziazione. Inoltre, l'ambito di applicazione del Ttip coinvolge diversi comparti economici: non riguarda soltanto le merci e i servizi, ma anche gli investimenti e gli appalti pubblici. Di conseguenza, giungere a una visione comune non è semplice.

La firma del trattato è ostacolata anche da due fattori: il cambio al vertice della presidenza americana e una sorta di crisi politica che serpeggia nell'Unione Europea, sfociata nella Brexit. Per quanto riguarda il primo punto, va evidenziato che il Ttip è stato sostenuto dal presidente Obama, che vi scorgeva la possibilità di far crescere ulteriormente l'economia statunitense. Tuttavia, la difficoltà di conciliare posizioni contrastanti ha impedito di raggiungere un accordo prima della fine del mandato, e le imminenti elezioni ostacolano ulteriormente la possibilità di giungere a una conclusione positiva. I due candidati alla presidenza non si sono, infatti, espressi a favore del progetto. Anzi, Donald Trump ha dichiarato di essere contrario al Ttip. Ma anche la candidata democratica Hillary Clinton, che prima era a favore, ha fatto un passo indietro per avvicinarsi all'elettorato di sinistra che non vede di buon occhio questo negoziato. Anche alcuni paesi europei, però, si mostrano scettici nei confronti dell'accordo. A essere contrari sono soprattutto associazioni come Greenpeace e i sostenitori dei prodotti tipici del territorio. In particolare, la Francia si è espressa contro il trattato, mentre lo scorso agosto il vice cancelliere tedesco, Sigmar Gabriel, ha annunciato il fallimento dell'accordo. Ora bisogna vedere i risultati del 15° ciclo di negoziati che si terrà a ottobre. A mio avviso, bisogna attendere l'esito delle elezioni americane: a seconda di chi sarà il vincitore, le trattative verranno riprese in maniera favorevole, oppure saranno abbandonate.

Lei ritiene che serva un trattato per la regolamentazione commerciale euroatlantica? E su quali basi dovrebbe essere fondato?

Attualmente i commerci sono regolati da accordi siglati nell'ambito della World trade organization (Wto), che hanno permesso di abbassare molte barriere tariffarie e non tariffarie, facilitando il commercio internazionale. Ma esistono ancora diverse barriere, come le normative nazionali relative all'etichettatura e alla sicurezza alimentare. A mio avviso, serve un trattato di regolamentazione commerciale euroatlantica solo se si tratta di un "buon trattato". Serve un accordo equo, che garantisca la trasparenza e che faciliti il commercio internazionale, senza arrecare vantaggi a una sola parte. Tuttavia, è difficile raggiungere un'intesa quando ci sono così tanti interessi economici in gioco. Ritengo, pertanto, che più che un trattato commerciale unico, ne servirebbero diversi specifici, ognuno dei quali dovrebbe regolamentare un settore che presenta ancora forti barriere tariffarie.

Quali sarebbero i vantaggi dell'approvazione del Ttip per il comparto agroalimentare italiano?

Il principale beneficio derivante dalla stipula del Ttip sarebbe rappresentato da un aumento delle esportazioni dei prodotti italiani negli Stati Uniti. Per l'agro-alimentare i principali partner commerciali dell'Italia sono europei, ma tra i paesi extra-comunitari il primo sbocco di vendita del Made in Italy è rappresentato proprio dagli Usa, che dal

Belpaese comprano soprattutto vino, olio d'oliva, formaggi e pasta. Attualmente esistono ancora diverse barriere tariffarie e non tariffarie, per cui raggiungere un accordo con gli Stati Uniti vorrebbe dire favorire l'esportazione dei prodotti italiani in questo grande mercato, che a sua volta è formato dai mercati dei differenti stati americani.

Quali, invece, gli eventuali pericoli per l'agroalimentare italiano?

Gli eventuali svantaggi, riguardano invece le importazioni. Dagli Usa l'Italia importa principalmente le materie prime agricole, in particolare cereali e soia. In base all'accordo, l'eliminazione o l'abbassamento delle barriere tariffarie aumenterebbe ulteriormente la vendita di questi prodotti in Italia, determinando un generale calo dei prezzi delle commodities nel territorio nazionale. Questo può rappresentare un elemento positivo per chi deve acquistarle, come i produttori di mangimi, ma pone in condizioni di svantaggio i piccoli imprenditori agricoli, che non hanno la possibilità di stare al passo con i grandi produttori americani. Negli Stati Uniti, infatti, l'agricoltura è molto più competitiva di quella europea e, in particolare, di quella italiana. Un altro problema è rappresentato dalla qualità dei semilavorati che vengono utilizzati nell'industria alimentare. Questi prodotti negli Usa vengono realizzati a costi inferiori e, di conseguenza, hanno una qualità più bassa di quella dei prodotti realizzati nel Belpaese. L'abbassamento delle barriere potrebbe quindi favorire la sostituzione dei semilavorati italiani con



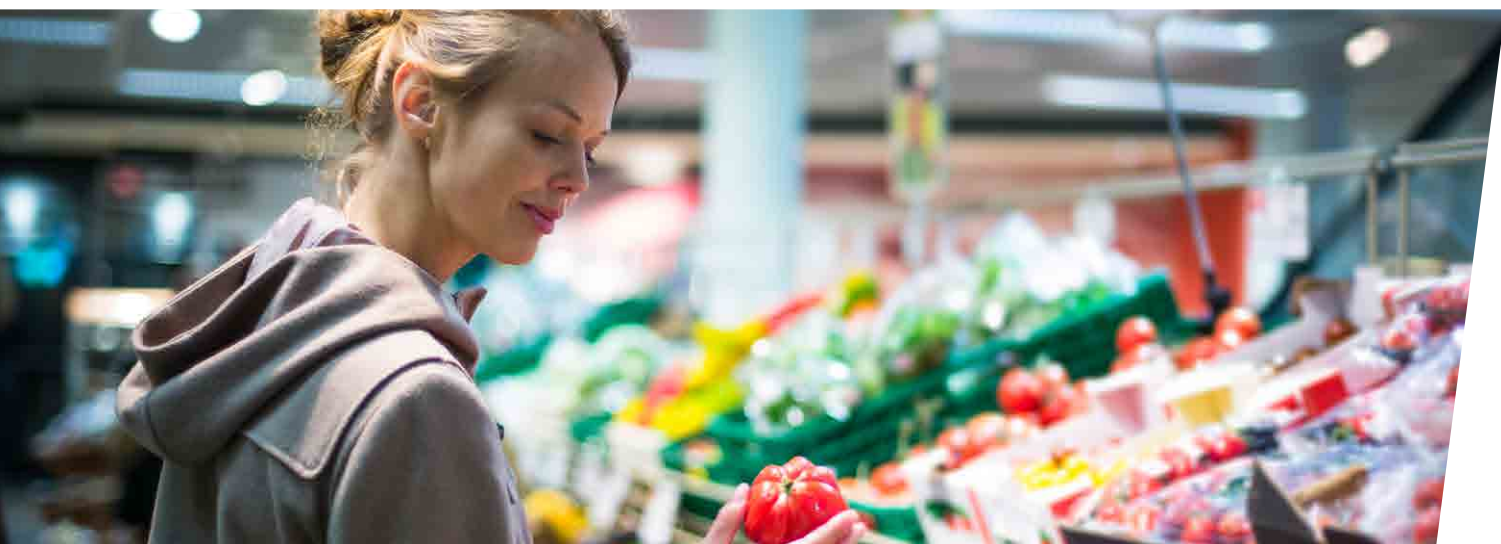
quelli americani, causando il peggioramento della qualità dei prodotti alimentari italiani.

Ci sono poi quattro aspetti da considerare. Innanzitutto quello dell'importazione della carne: negli Stati Uniti è autorizzato l'impiego di ormoni nell'allevamento del bestiame. In Europa, invece, non è permesso in base al "principio di precauzione" - secondo cui bisogna dimostrare che un prodotto non provochi danni alla salute prima di poterlo utilizzare - e alla sua normativa in materia di sicurezza alimentare. Si tratta, pertanto, di due posizioni difficili da conciliare. Il secondo problema riguarda l'elevato impiego di antibiotici negli allevamenti avicoli statunitensi. Il terzo, invece, si riferisce al valore del marchio "denominazione di origine protetta", che negli Usa non viene riconosciuto. L'Italia, insieme alla Francia, può vantare un ingente numero di prodotti Dop, che hanno ottenuto questo riconoscimento non solo grazie alla loro qualità, ma anche a tutela del territorio, della tradizione e dell'economia locale. Gli Usa, invece, considerano questa denominazione come un marchio privato, per cui non ne riconoscono il valore. Anche in questo caso, le posizioni delle due parti sono molto lontane. Infine, il quarto elemento riguarda la legislazione relativa agli organismi geneticamente modificati (Ogm): negli Stati Uniti ne viene fatto ampio uso, perché lì vige il principio che se non esistono prove del fatto che questi prodotti possano provocare danni alla salute, ne è ammessa la commercializzazione. In Europa, invece, vige il suddetto "principio di

precauzione", per cui la regolamentazione relativa all'impiego degli Ogm è molto più complessa e risulta distante da quella statunitense. Per cui, o si stralcia questo punto dal trattato, o è difficile che si arrivi a un accordo.

Quali potrebbero essere le conseguenze del fallimento del Ttip per il comparto agroalimentare italiano?

Se il trattato non dovesse essere approvato, si continuerà a fare riferimento all'attuale normativa, che affida al Wto il compito di regolamentare le relazioni internazionali. In pratica, la situazione rimarrebbe così com'è. Tuttavia, in un mondo globalizzato, potrebbe non essere così semplice. Inoltre, l'Europa potrebbe finire per restare indietro rispetto ai paesi dell'aria asiatica, che invece hanno già stretto accordi con gli Usa. Una possibile soluzione potrebbe essere rappresentata dalla stipula di accordi negoziali più piccoli a livello settoriale. Si potrebbe valutare l'idea di stringere trattati bilaterali, relativi a settori specifici, non solo con gli Stati Uniti, ma anche con altre economie emergenti come quella indiana e quella cinese. L'Italia, in particolare, deve impegnarsi a migliorare la sua presenza all'estero. Negli ultimi anni le esportazioni di vino, olio d'oliva, formaggi e pasta sono aumentate, ma ci sono paesi che esportano di più, pur non avendo la reputazione di cui godono i prodotti italiani. ■



SOSTENIBILITÀ ENERGETICA PER LE INDUSTRIE MANGIMISTICHE: L'IMPEGNO DI ENEA

ATTUALITÀ ■

di Vito Miraglia - Redazione



In che modo è possibile ottimizzare i consumi energetici in un mangimificio per poter ridurre i costi? A cominciare da una periodica manutenzione delle attrezzature utilizzate fino all'adozione di strategie specifiche di sostenibilità energetica le imprese produttrici di mangimi possono "limare" la bolletta elettrica in ogni fase del ciclo produttivo. ENEA, l'Agenzia nazionale per le Nuove tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo economico sostenibile, è impegnata al fianco delle aziende di settore per migliorare i livelli di efficienza energetica.

L'agenzia è infatti uno dei partner del progetto internazionale Tesla in rappresentanza dell'Italia. Il suo obiettivo è la riduzione dei costi energetici nelle cooperative europee del settore agroalimentare fra Spagna, Portogallo, Francia e Italia. Per il nostro Paese ENEA è il coordinatore degli interventi in materia di efficienza energetica nel settore agroalimentare. Tesla Project si accredita come soggetto promotore delle buone prati-

che per l'efficienza energetica, gli investimenti e il risparmio nei consumi rivolte a mangimifici, impianti di lavorazione ortofrutticola, oleifici e aziende vitivinicole.

Il "Manuale sull'efficienza energetica dei mangimifici" di Tesla contiene una serie di misure da implementare per raggiungere determinati livelli di risparmio energetico ma anche un miglioramento dell'efficienza energetica degli impianti. Il documento di riferimento è il Best Available Techniques-BATs per l'efficienza energetica sviluppato dalla Commissione Europea nel 2009. Le principali fonti di energia utilizzate dai mangimifici sono l'elettricità e i combustibili come gas naturale, propano, butano, olio combustibile pesante e olio combustibile per riscaldamento domestico.

Un esempio di proposte finalizzate all'ottimizzazione delle risorse energetiche è rappresentato dagli interventi sulla ventilazione, un sistema

presente in particolare nei mulini a martello e nei refrigeratori. Anche da qui può arrivare infatti un contributo in termini di sostenibilità energetica. Per raggiungere l'efficienza energetica, si legge nel manuale, è necessario considerare:

- Le ventole, le cui dimensioni siano adatte all'installazione, in modo da poter operare quanto più possibile vicino al massimo dell'efficienza;
- Il sistema ad aria: è importante che il sistema abbia una tenuta ermetica all'aria ed in particolare che i giunti presentino delle sigillature ermetiche
- I motori elettrici: devono avere la dimensione più appropriata. Importante anche l'accoppiamento tra questi e le ventole;
- La gestione del flusso d'aria: "il flusso d'aria è direttamente proporzionale al consumo di energia. Ad esempio, una riduzione del 20% del flusso d'aria consente un consumo di potenza da parte del ventilatore inferiore del 50%. Alcuni dispositivi per la ventilazione non devono operare costantemente alla stessa velocità ed in questi casi la possibilità di regolare la velocità operativa delle ventole permette di risparmiare sui consumi";
- I controlli elettronici della velocità: utilizzabili "per adattare la velocità di funzionamento delle ventole, ottimizzando il consumo di energia da parte del motore e determinando potenzialmente un grande risparmio energetico".

Tra marzo 2013 e marzo 2016 sono state coinvolte 110 unità produttive. Proprio lo scorso marzo Tesla ha presentato i primi risultati della sua attività: sono stati risparmiati ben 36 milioni di kWh e le emissioni di gas serra sono state tagliate per un equivalente di 4300 tonnellate di Co₂. ■



L'erba golosa!



FORTE[®]
MEDICA
foraggi dal 1962

Da sempre a fianco dei migliori
allevatori e mangimisti!



www.agricoleforte.com



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



Qualità certificata

Convenzione n° 059

15



CONDUZIONI
AZIENDE
AGRICOLE
FORTE

via Marina 9 / Loc. Cà Vendramin
45019 Taglio di Po [RO] Italy
T +39 0426 81097
E info@agricoleforte.com

ECONOMIA ■ IMPORT-EXPORT: LA SITUAZIONE DEL PRIMO SEMESTRE 2016

di Giulio Gavino Usai - Assalzo

Sulla base della elaborazione fatta da Assalzo dei dati sull'import ed export diffusi dall'Istat per il primo semestre 2016 per i prodotti che più direttamente interessano il settore mangimistico e zootecnico nel suo complesso risulta la seguente situazione:

Materie prime per mangimi:

- per i cereali si assiste a una crescita nel complesso delle importazioni di cereali del 14,5%. Nel dettaglio tuttavia si registra una notevole riduzione degli arrivi di grano tenero (- 32,6%) (che per l'UE arrivano soprattutto da Francia, Ungheria e Austria mentre da Paesi terzi in particolare dall'Ucraina) e un ulteriore marcato aumento delle importazioni di mais (+15,4%), che per circa il 60% proviene da Paesi comunitari (in particolar modo da Ungheria, Francia, Austria, Romania e Slovenia), e di orzo (+18,5%) interamente proveniente dall'UE (soprattutto da Francia, Ungheria e Germania);

- per le farine di estrazione da semi oleosi, i cui arrivi sono quasi tutti da Paesi terzi, si assiste ad un calo in complesso del - 11,3%. La riduzione riguarda tutte le principali farine tra cui quelle di soia -12,9% (i cui arrivi sono in prevalenza da Argentina e Paraguay), quelle di girasole (-4,7%) (importate quasi interamente da Russia e

Ucraina) e quelle di colza (-34,8%);

- per i semi oleosi si evidenzia al contrario un incremento delle quantità importate nel complesso del 18,1%, con in evidenza i semi di soia, soprattutto da Paesi Terzi, che sono cresciuti del 23% (in particolare da Brasile, Stati Uniti e Canada) e soprattutto di girasole le cui importazioni sono aumentate addirittura del +162,7% (in prevalenza da Bulgaria, Ungheria e Slovenia). Una crescita marcata è da segnalare anche per i semi di lino con il + 9,5%;

- per le altre materie prime di origine vegetale per mangimi è da segnalare una riduzione in complesso del -6,1% (il segno negativo è trainato dalle polpe di barbabietola diminuite del - 1,7% e dagli avanzi fabbricazione della birra del-3,3%, mentre aumentano del 3,7% il melasso e del 5,1% le crusche;

per la farina di pesce aumentano le importazioni del 4,4%.

PRODOTTI	SCAMBI CON PAESI UE			SCAMBI CON PAESI TERZI			SCAMBI CON PAESI MONDO		
	2015	2016	Var.% 2016/ 2015	2015	2016	Var.% 2016/ 2015	2015	2016	Var.% 2016/ 2015
1. CEREALI (escluso semina)									
Importazioni totali	3.214.131	3.495.801	8,8	2.198.874	2.701.984	22,9	5.413.004	6.197.785	14,5
Frumento tenero	1.421.473	1.692.481	19,1	521.776	642.849	23,2	1.943.249	1.309.546	-32,6
Granoturco	1.236.649	1.219.726	-1,4	572.880	867.969	51,5	1.809.529	2.087.695	15,4
Orzo	300.225	355.833	18,5	6	41	630,4	300.230	355.874	18,5
Sorgo	24.678	6.712	-72,8	78.671	34.881	-55,7	103.349	41.593	-59,8
Esportazioni totali	66.183	48.798	-26,3	381.116	207.341	-45,6	447.299	256.139	-42,7
Frumento tenero	16.166	5.312	-67,1	1.482	1.290	-13,0	17.648	6.601	-62,6
Granoturco	24.649	16.407	-33,4	49.029	6.331	-87,1	73.678	22.738	-69,1
Orzo	949	1.041	9,7	2.515	305	-87,9	3.464	1.347	-61,1

Fonte: ASSALZOO su elaborazione dati ISTAT

PRODOTTI	SCAMBI CON PAESI UE			SCAMBI CON PAESI TERZI			SCAMBI CON PAESI MONDO		
	2015	2016	Var.% 2016/ 2015	2015	2016	Var.% 2016/ 2015	2015	2016	Var.% 2016/ 2015
2. FARINE DI ESTRAZIONE									
Importazioni totali	253.058	115.720	-54,3	1.243.946	1.211.495	-2,6	1.497.004	1.327.214	-11,3
Farina di soia	117.439	18.976	-83,8	985.939	941.627	-4,5	1.103.378	960.603	-12,9
Farina di girasole	80.506	54.565	-32,2	252.247	262.590	4,1	332.752	317.156	-4,7
Farina di ravizzone e colza	47.612	32.616	-31,5	2.403	-	-100,0	50.014	32.616	-34,8
Farina di lino	5.182	3.980	-23,2	1.515	3.541	133,8	6.697	7.521	12,3
Esportazioni totali	66.813	68.257	2,2	10.758	8.272	-23,1	77.571	76.529	-1,3
Farina di soia	43.239	41.006	-5,2	9.740	7.119	-26,9	77.571	76.529	-1,3
Farina di girasole	15.664	17.970	14,7	1.014	1.154	13,8	16.677	19.124	14,7
Farina di ravizzone e colza	7.053	8.916	26,4	-	-	-	7.053	8.916	26,4
Farina di lino	122	149	21,9	-	-	-	122	149	21,9
3. FRUTTI, SEMI OLEOSI E FORAGGI VARI									
Importazioni totali	238.847	199.284	-16,6	529.364	708.202	33,8	768.212	907.486	18,1
Semi di soia	57.498	19.778	-65,6	487.606	650.831	33,5	545.104	670.608	23,0
Semi di girasole	36.793	88.930	141,7	640	9.391	1367,5	37.433	98.321	162,7
Semi di ravizzone e colza	2.715	1.460	-46,2	21	-	-100,0	2.736	1.460	-46,6
Semi di lino	3.378	3.517	4,1	8.492	9.475	11,6	11.870	12.993	9,5
Esportazioni totali	137.842	150.382	9,1	174.197	153.369	-12,0	312.040	303.751	-2,7
Semi di soia	8.949	10.161	13,5	3.813	484	-87,3	12.762	10.645	-16,6
Semi di girasole	844	1.899	125,0	7	113	-	851	2.012	136,5
Semi di ravizzone e colza	1	12	-	154	3	-98,2	154	15	-90,4
Semi di lino	116	336	188,6	4	-	-100,0	120	336	179,3
4. ALTRE MATERIE PRIME PER MANGIMI									
Importazioni totali	252.899	243.304	-3,8	170.396	154.262	-9,5	423.295	397.567	-6,1
Avanzi amidi, birra ed alcoli	72.255	76.210	5,5	12.514	5.610	-55,2	84.769	81.970	-3,3
Crusche	40.293	42.458	5,4	354	253	-28,4	40.646	42.712	5,1
Melassi	7.943	11.378	43,2	67.998	67.346	-1,0	75.941	78.724	3,7
Polpe di barbabietola	70.282	80.639	14,7	82.923	69.922	-15,7	153.205	150.562	-1,7
5. FARINA DI PESCE									
Importazioni	13.855	14.299	3,2	1.734	1.979	14,1	15.590	16.278	4,4
6. FARINA DI CARNE									
Importazioni	35.224	35.946	2,1	74.809	12.887	-82,8	110.033	48.833	-55,6
7. LATTE SCREMATO IN POLVERE									
Importazioni	35.804	34.381	-4,0	-	-	-	35.804	34.381	-4,0

Mangimi composti

- le importazioni totali di mangimi composti è lievemente cresciuta del 2,2%,
- Da segnalare, la costante crescita delle esportazioni di mangimi che in complesso fanno registrare un balzo in avanti del 19,4%, con un riposizionamento interno che vede una marcata riduzione dell'export di mangimi per animali da compagnia (-11,6%) e un forte aumento invece di mangimi per animali da reddito i cui invii all'estero sono cresciuti del + 47,9%.

PRODOTTI	SCAMBI CON PAESI UE			SCAMBI CON PAESI TERZI			SCAMBI CON PAESI MONDO		
	2015	2016	Var.% 2016/2015	2015	2016	Var.% 2016/2015	2015	2016	Var.% 2016/2015
1. SECONDO LE MATERIE PRIME									
Importazioni totali	267.111	275.698	3,2	17.080	14.666	-14,1	284.191	290.364	2,2
A base di latte per animali familiari	332	636	91,8	-	-	-	332	636	91,8
A base di latte per animali da reddito	34.348	34.056	-0,8	-	-	-	34.348	34.056	-0,8
A base di cereali per animali familiari	124.977	125.980	0,8	11.793	9.767	-17,2	136.770	135.746	-0,7
A base di cereali per animali da reddito	38.723	37.322	-3,6	2.756	2.401	-12,9	41.478	39.723	-4,2
Esportazioni totali	129.797	127.972	-1,4	184.285	246.984	34,0	314.082	374.956	19,4
A base di cereali per animali familiari	65.294	63.537	-2,7	32.005	22.444	-29,9	97.299	85.981	-11,6
A base di cereali per animali da reddito	25.855	23.937	-3,6	61.527	105.258	71,1	87.382	129.196	47,9
2. SECONDO LE SPECIE ANIMALI									
Importazioni totali	267.111	275.698	3,2	17.080	14.666	-14,1	284.191	290.364	2,2
Per cani e gatti	150.958	156.753	3,8	13.093	11.093	-15,3	164.052	167.846	2,3
Per altri animali	116.153	118.945	2,4	3.986	3.573	-10,3	120.139	122.518	2,0
Esportazioni totali	129.797	127.972	-1,4	184.285	246.984	34,0	314.082	374.956	19,4
Per cani e gatti	76.547	77.177	0,8	102.356	28.479	-72,2	178.902	105.655	-40,9
Per altri animali	53.250	50.796	-4,6	81.930	218.505	166,7	135.180	269.301	99,2
3. PREMISCELE PER MANGIMI									
Importazioni totali	41.670	42.725	2,5	1.230	1.092	-11,2	42.901	43.817	2,1

Fonte: ASSALZOO e Elaborazione dati ISTAT



Produzioni zootecniche

- Bovini: crescono notevolmente le importazioni di animali vivi (+9,1%) e diminuiscono leggermente le importazioni di carni (-1,6%)
- Suini: forte aumento degli animali vivi del 21,1% e riduzione delle relative carni del 6,4%)
- Pollame: l'unico settore in cui l'Italia mantiene l'autosufficienza produttiva evidenza di fatto scarsi movimenti in import ed export soprattutto di carni, per le quali si registrano una riduzione delle importazioni del -12,3% e un incremento delle esportazioni del +8,3%;
- Uova: stessa considerazione fatta per le carni di

- pollame con una riduzione dell'import del - 9,4% e una forte crescita dell'export del + 77,7%;
- Latte e formaggi: nel settore lattiero-caserario in riduzione le importazioni di latte (quasi tutti in arrivo dall'UE) e in aumento le esportazioni del +11,3%, mentre per i formaggi in aumento sia gli arrivi (in prevalenza dell'UE) del +5,1% sia le esportazioni del + 4,4%;
- Pesce: in aumento le importazioni - soprattutto da Paesi terzi - del +1,8% e in marcato calo le esportazioni del -11.5% ■

PRODOTTI	SCAMBI CON PAESI UE			SCAMBI CON PAESI TERZI			SCAMBI CON PAESI MONDO		
	2015	2016	Var.% 2016/2015	2015	2016	Var.% 2016/2015	2015	2016	Var.% 2016/2015
1. ANIMALI VIVI									
BOVINI									
Importazioni totali	518.179	565.378	9,1	13	24	84,6	518.192	565.402	9,1
SUINI									
Importazioni totali	692.701	839.190	21,1	-	-	-	629.701	839.190	21,1
2. CARNI TOTALI									
CARNI BOVINE									
Importazioni totali	172.594	168.101	-2,6	24.390	25.633	5,1	196.983	193.734	-1,6
CARNI SUINE									
Esportazioni totali	514.180	481.167	-6,4	227	301	32,7	514.407	481.468	-6,4
CARNI DI POLLAME									
Importazioni totali	30.002	24.987	-16,7	865	2.069	139,1	30.867	27.055	-12,3
Esportazioni totali	42.293	50.981	20,5	26.713	23.770	-11,0	69.007	74.751	8,3
3. UOVA DA CONSUMO									
Importazioni totali	31.996	29.031	-9,3	51	13	-74,0	32.048	29.044	-9,4
Esportazioni totali	6.696	10.257	53,2	369	2.300	522,6	7.065	12.557	77,7
4.LATTE,CREMA DI LATTE, YOGURT									
Importazioni totali	1.052.554	966.783	-8,1	546	562	2,9	1.053.100	967.345	-8,1
Esportazioni totali	10.904	12.507	14,7	18.280	19.987	9,3	29.183	32.494	11,3
5.FORMAGGI									
Importazioni totali	93.670	99.311	6,0	5.110	4.544	-11,1	98.780	103.855	5,1
Esportazioni totali	43.037	46.365	7,7	27.857	27.652	-0,7	70.894	74.017	4,4
6.PRODOTTI DELLA PESCA									
Importazioni totali	214.696	216.069	0,6	148.677	153.748	3,4	363.373	369.817	1,8
Esportazioni totali	44.965	40.474	-10,0	5.810	4.459	-23,2	50.775	44.933	-11,5

■ Fonte: ASSALZOO e Elaborazione dati ISTAT

di Bruno Massoli - Statistico

La recente diffusione da parte Istat dei tradizionali risultati dell'indagine campionaria sulle consistenze di bovini, bufalini e suini riferiti al mese di giugno 2016, e la contemporanea disponibilità di dati per il 1° semestre 2016 sulle macellazioni a carni bianche e rosse, nonché sul commercio estero di carni e animali vivi, consente di tracciare un primo bilancio parziale e provvisorio sulla disponibilità di carni in Italia. Al riguardo, appare opportuno anticipare che quasi tutte le suindicate variabili mostrano dinamiche positive, al punto da far ritenere che l'intero comparto zootecnico sia finalmente in ripresa, sia pure contenuta, contrariamente a quanti continuano a denunciare una cronica crisi del settore.

Le stime dei patrimoni bovini, bufalini e suini

Secondo l'Istat, gli allevamenti bovini al 1 giugno 2016 risulterebbero complessivamente pari a 5,8 milioni di capi, registrando quindi un lieve incremento di 20 mila capi (+0,3%) rispetto al precedente mese di giugno 2015. Le stime indicano che tale incremento complessivo è ascrivibile maggiormente alla categoria dei bovini da 1 a meno di 2 anni (+9,7%), quale risultato di aumenti di tutte le sub-categorie considerate (maschi e femmine da macello e da reddito). Anche i bovini di meno di 1 anno con 1,7 milioni di capi spunterebbero un incremento dell'1,9%, con aumenti generalizzati per tutte le sub-categorie interessate. Ad attenuare tali incrementi, il calo di 139 mila capi per i bovini di 2 anni (-4,9%), all'interno dei quali si registrerebbero flessioni più o meno significative per tutte le sub-categorie, ad eccezione di manze e giovenche da allevamento e da macello. Da evidenziare il calo di 128 mila vacche da latte (-6,5%) e altre vacche (-8,0%). Pressoché invariato il patrimonio bufalino (+12 mila capi, pari al +3,7%). In aumento irrilevante (+0,3%) i suini, attestatisi a 8,7 milioni di capi.

Al riguardo, invece, le statistiche delle corrispon-

denti anagrafi zootecniche in Banca Dati Nazionale mostrano tendenze completamente opposte, con flessioni per le consistenze di bovini e suini (rispettivamente -0,6% e -4,1%) ed un incremento del 2,3% per il patrimonio bufalino.

La produzione nazionale di carni

I dati Istat sulle macellazioni a carni rosse indicano che nel 1 semestre 2016 le macellazioni hanno prodotto complessivamente 1 milione e 188 mila tonnellate di carni-peso morto (+1,5% rispetto al corrispondente periodo dell'anno precedente). A livello di specie di bestiame, sono stati avviati al macello complessivamente poco meno di 1,4 milioni di bovini, (+4,1%), con una corrispondente produzione di carni di 384 mila tonnellate in peso morto (+1,3%). Al loro interno gli incrementi più significativi interessano i vitelloni (+6,7%) con una produzione di carne pari a poco più di 245 mila tonnellate (+2,6%), seguiti dai vitelli (+13,6%) per 57,0 mila tonnellate di carne (+18,2%). Al contrario, riduzioni per le macellazioni dei bufalini, pari a poco più di 43 mila capi (-3,4%) e 8,2 mila tonnellate di carne ottenuta (-7,8%), da attribuirsi quasi totalmente a minori macellazioni di bufale (-20,0% in numero di capi e -22,6% in quantità ottenute). Dinamica lievemente positiva anche per le macellazioni di suini con 6,1 milioni di capi (+2,8%), dalle quali sono state ottenute circa 782 mila tonnellate di carni in peso morto. Le macellazioni complessive di ovi-caprini, con 1,6 milioni di capi per 18,9 mila tonnellate, mostrano dinamiche opposte con un incremento del 6,1% in termini di capi avviati al macello e una flessione del 5,3%, per le corrispondenti quantità di carni ottenute, quasi esclusivamente ascrivibili agli ovini. Infine, è da segnalare i marcati aumenti delle macellazioni di equini, pari a +19,5% (capi) e +15,2% (quantità di carne).

Appare opportuno evidenziare che per quanto riguarda il numero di capi bovini e suini avviati



al macello le statistiche di fonte amministrativa (anagrafe bovini) per lo stesso periodo riportano flessioni rispettivamente del 4,6% e 6,5%.

In netta ripresa rispetto al 1 semestre 2015 le macellazioni a carni bianche con una produzione complessiva di carne-peso morto pari a 692 mila tonnellate (+6,7%). Nel dettaglio, sono stati avviati alla macellazione poco più di 274 milioni

di polli e galline con una produzione di carne pari a 508 mila tonnellate, registrando, così, incrementi rispettivamente del +5,7% e 7,4%. Seguono i tacchini con quasi 15 milioni di capi macellati (+4,0%) e poco meno di 163 mila tonnellate di carni ottenute. Dinamica regressiva invece per le carni di coniglio e selvaggina, che con 17,5 tonnellate prodotte subiscono un calo del 4,8%

Macellazioni di bestiame (Gennaio - Giugno 2016)

Specie di animali	Capi		Carne (Peso morto)	
	Numero (migliaia)	Variazione % rispetto al pari semestre 2015	Quantità (tonnellate)	Variazione % rispetto al pari semestre 2015
CARNI ROSSE	xxxxx	xxxxx	1.188.123	1,5
Bovini e Bufalini	1.359	4,1	379.126	1,3
- Bovini	1.316	4,4	370.283	1,5
Suini	6.145	2,8	769.754	1,6
Ovi-caprini	1.553	6,1	16.544	-5,3
- Ovini	1.462	8,5	15.291	-3,7
CARNI BIANCHE	xxxxx	xxxxx	692.469	6,7
Avicoli	291.849	5,5	674.930	7,1
- Polli e Galline	254.107	5,7	508.099	7,3
Conigli e selvaggina	17.350	-1,7	17.539	-4,8

Interscambio di bestiame vivo e carni

Nel primo semestre 2016, secondo i dati disponibili dell'Istat, l'Italia ha acquistato dall'estero 566.642 capi bovini registrando un significativo aumento (+9,3%) rispetto al pari semestre 2015. Incrementi anche negli acquisti di suini (841.098 capi, pari a +21,4%), ovini e caprini (in complesso, 604.699 capi (+5,9%)), mentre equini e avicoli in complesso, rispettivamente importati per 17.336 e 7.229.818 capi, subiscono flessioni rispettivamente del 9,7% e 5,8%. Trend negativo dal lato delle vendite all'estero per tutte le specie di animali considerate, ad eccezione per gli equini (+61,9%). Per quanto riguarda le carni, nel 1° semestre 2016 le importazioni sono risultate complessivamente pari a 755,8 mila tonnellate (-4,8%), controbilanciate da vendite all'estero per 227,3 mila

tonnellate (+14,2%). Nel dettaglio, le carni bovine (comprese le frattaglie) sono state acquistate per 197,9 mila tonnellate (-1,8%) ed esportate per 67,9 mila tonnellate (-1,2%), quelle suine con 496,2 mila tonnellate acquistate e 71,9 mila vendute si attribuiscono rispettivamente dinamiche opposte (rispettivamente -6,1% e +34,8%), parimenti seguite da quelle di pollame con 29,1 mila tonnellate importate (-8,5%) e 83,3 mila esportate (+13,9%). Al contrario, le carni ovi-caprine diminuiscono sia nelle importazioni che nelle esportazioni (rispettivamente -0,1% e -36,9%). E' appena il caso di segnalare le performances entrambe positive per le carni di coniglio e selvaggina (+4,3% negli acquisti e +46,9% nelle esportazioni) ■

Commercio estero di animali vivi e carni (Gennaio - Giugno 2016)

Prodotti	Importazioni		Esportazioni	
	Mondo	Variazione % rispetto al pari semestre 2015	Mondo	Variazione % rispetto al pari semestre 2015
ANIMALI VIVI (numero di capi)				
Bovini	566.642	9,3	23.155	-22,3
Suini	841.098	21,4	404	-79,3
Ovini e Caprini	604.699	5,9	868	-13,2
Equini	17.336	-9,7	1.395	61,5
Avicoli	7.229.818	-5,8	12.021.364	-4,8
CARNI (tonnellate)				
CARNI IN COMPLESSO	755.751	-4,8	227.300	14,2
Carni bovine	197.917	-1,8	67.973	-1,2
Carni suine	496.232	-6,1	71.968	34,8
Carni ovine-caprine	13.351	-0,1	977	-36,9
Carni equine	12.201	3,6	1.117	37,0
Carni di pollame	29.127	-8,5	83.319	13,9
Carni di coniglio e selvaggina	2.384	4,3	904	46,9

Linea Opti-Syncro

**Nutrienti in sincronia
per risultati eccellenti**



**NEW
CONCEPT
FEED**

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

PUNTUALI ARRIVANO I VANTAGGI PER L'ALLEVATORE:

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

**Dell'
Aventino**

M A N G I M I

RICERCA ■ LOCALE È SEMPRE MEGLIO?

di Giuseppe Pulina

■ Professore Ordinario di Zootecnica Speciale, Università di Sassari
Coordinatore comitato scientifico per l'innovazione - ASSALZOO



Uno degli aspetti più controversi delle produzioni animali italiane è quello che riguarda l'approvvigionamento di materie prime, sia per uso alimentare che direttamente per l'industria di trasformazione, dai mercati internazionali. Marchi

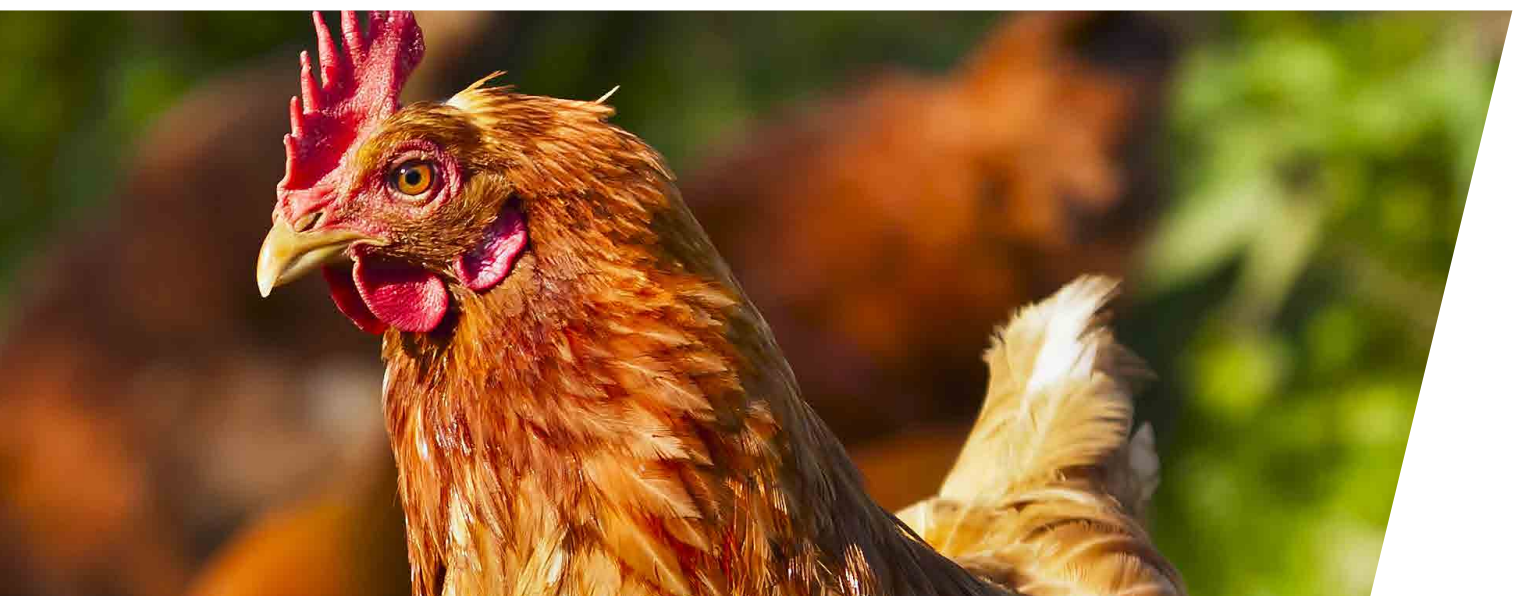
di origine e convinzioni radicate in vaste aree del nostro Paese portano ampie fasce di consumatori a credere che un prodotto ottenuto con materie alimentari importate sia qualitativamente inferiore ad uno ottenuto con alimenti schiettamente "nazionali" (o regionali o, addirittura, locali). Questa convinzione è poi traslata agli alimenti "assemblati" localmente per arrivare a quelli prodotti altrove e importati. Se dal lato produttivo vi è la necessità di salvaguardare le filiere zootecniche nazionali, anche e soprattutto per il loro valore in termini di esportazione (con la logica conseguenza che gli altri non dovrebbero esercitare la stessa discriminante localistica che opera da

noi), dall'altro occorre fare chiarezza sul concetto di cibo locale e sulle distorsioni ideologiche (con pesanti ripercussioni economiche e sociali) che queste possono comportare.

I movimenti *locavori*, cioè dei fautori del consumo di cibi esclusivamente locali, stanno diventando sempre più diffusi nei Paesi sviluppati. Le ragioni su cui basano le scelte dei loro aderenti sono a prima vista ampiamente condivisibili: cibo migliore, più sano, prodotto con saperi locali, in grado di migliorare la gestione del territorio e di distribuire con più equità il valore economico nella catena di produzione dai campi alla tavola. Si tratta, in realtà, di una reazione all'esproprio della sovranità alimentare che le grandi multinazionali hanno progressivamente attuato, a partire dagli anni '70 del secolo scorso, in nome del profitto, non garantendo il rispetto dell'ambiente, l'attenzione alle condizioni di lavoro e l'equa distribuzione del valore fra i *players* della filiera. La concentrazione del "potere del cibo" in mano a pochi ha portato l'ecosistema nutritivo, l'ambiente cioè nel quale gli abitanti hanno possibilità di rifornirsi di cibo, delle aree periferiche delle grandi metropoli, ad assomigliare sempre più a "deserti alimentari", con poca scelta, cibi pesantemente manipolati e

prevalenza di discount e di fast food. E' noto che in tali deserti alimentari, le patologie legate all'alimentazione, prima fra tutte l'obesità infantile, diventano il problema epidemiologico-sanitario principale (Lee, *The role of local food availability in explainig obesity among young school aged children. Soc. Sci. & Medicine, 2012*). Contro la sottrazione della sovranità alimentare, allora, i movimenti *locavori* hanno incentivato gli Stati all'assunzione di idonee leggi che promuovono le produzioni di prossimità, hanno favorito i *farm markets* e i circuiti brevi (a km zero, diremmo noi, sulla scia di una riuscita iniziativa di *Coldiretti*) anche nella ristorazione collettiva a carattere pubblico (scuole e ospedali). Tuttavia, locale è un termine ambiguo: ciascun posto è locale per chi ci abita e non lo è per chi non vi abita! Con la conseguenza che tutti i cibi sono locali a casa loro (parafrasando un noto slogan della Lega), cioè tutti buoni per definizione, basta che siano consumati in loco. La letteratura scientifica definisce locale un alimento prodotto nel raggio di 100 miglia (ma alcuni consumatori pensano al paese, alla regione, allo stato e così via in termini di locale). Vediamo se il locale soddisfa tutti i requisiti attesi: più sano, *organoletticamente* migliore,

meno inquinante (minore impatto del trasporto) e più equo (e solidale). La letteratura scientifica, sintetizzata in una notevole *review* di Ewards-Jones e colleghi del 2008 (*Testing the assertion that local food is best; Trends in Sci Food Tech., 19*), non ha elementi dirimenti per affermare che vi sia un rapporto diretto fra produzione locale e salute o qualità organolettiche dei cibi. In questo studio, per i prodotti deperibili quali frutta e ortaggi, gli autori affermano che "poiché la qualità dipende dal tempo di raccolta e dalla manipolazione dei prodotti, è più importante conoscere le caratteristiche della *supply chain* che la distanza in cui questi alimenti sono stati coltivati. Gli stessi autori e il *World Watch Institute (DeWeerd, 2013)* sostengono, inoltre, che l'impronta del carbonio (ovvero la quantità di CO₂ emessa per kg di prodotto alimentare che arriva in tavola) dovuta ai trasporti rappresenta appena il 10% di quella del ciclo produttivo totale, per cui il pomodoro locale trasportato via autostrada è molto più impattante di quello che arriva da una distanza 10 volte maggiore via treno (e 25 volte via nave) oppure se prodotto in maniera inefficiente emette molta più CO₂ (in loco) rispetto a quello remoto se prodotto con più efficienza. Patricia Allen,



ricercatrice dell'Università di Santa Cruz in California, nel suo articolo *"Realizing justice in local food system"* (*Camb. Jour. Reg. Econ. Soc.*, 2010), smonta anche la pretesa della maggiore equità dei sistemi alimentari locali rispetto a quelli globali: *"Local food systems serve many purposes and improve the quality of life for many people. However, they do not automatically moves us in the direction of greater social justice. In particular, workers, as actors and justice as principle, are often missing both theory and practices of alternative agrifood consumer efforts"*. E conclude: *"In the face of global desperation and intensifying crisis, we must both work at the local level and create solidarities with those in other localities"*. In poche parole, senza uno sguardo lungo ai disequilibri planetari, la teoria "locale è meglio" può trasformarsi nello slogan *superconservatore* "locale e basta!". Infatti, le analisi al 2050 della capacità del nostro pianeta di sfamare 10 miliardi di persone mostrano che il peggiore scenario è quello della regionalizzazione (chiusura dei

mercati globali) che condannerebbe alla fame (e alla migrazione) miliardi di persone delle aree più povere del mondo (*van Dijk e Meijerink, A review of global food security scenario and assessment studies: results, gaps and research priorities, 2014*).

E dunque? Se non *locavori*, consumatori locali, e non *globavori*, consumatori globali, la soluzione intermedia è nei *"glocavori"*. Il piatto *"glocale, giusto e corretto"* dovrebbe essere composto per il 50% di prodotti locali (prodotti entro i 160 km), per il 25% di cibi vicini (consegnabili entro le 48 ore) e il 25% da cibi globali. Il risvolto per le filiere zootecniche nazionali è che risulta più importante la modalità con cui è stato ottenuto un prodotto (benessere animale, bassi impatti ambientali, sostenibilità sociale, ecc..) nel territorio italiano, indipendentemente dall'origine degli alimenti zootecnici impiegati, piuttosto che il perseguimento di una ortodossia localistica il cui unico risvolto può essere la prospettiva di produrre esclusivamente per il vicino di casa. ■



Vuoi creare Formule e Cartellini con sicurezza e velocità?

Magnifeed[®] Industry

The screenshot displays the Magnifeed software interface. On the left, a table lists feed ingredients with columns for Name, Q.ta TQ, %, Q.ta SS, and Prezzo. The ingredients include ORZO fiocco, SOIA FE 44%, MAIS, PREMIX 1%, CRUSCA TENERO, COTONE SEME INT, FARINACCIO DURO, and MELASSO DI BIETOLA. Below the table, there are input fields for 'Inserisci Alimento' with values 100,000, 86,868, and 31,68. On the right, a preview of a feed label is shown, titled 'MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE'. The label includes a QR code and a red watermark that reads 'Zonal Cartellini 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

27



Sempre più creativi ...

Crivellaro Servizi^{SR}
Idee che diventano energia

di Umberto Bernabucci e Loredana Basiricò

■ Dipartimento di scienze Agrarie e Forestali (DAFNE), Università degli Studi della Tuscia, Viterbo, Italia.

Le proteine del latte stanno avendo molta attenzione come potenziali componenti nel promuovere la salute. Questi peptidi sono liberati dalla digestione gastro-intestinale del latte, durante i processi fermentativi del latte e durante la stagionatura dei formaggi. I bio-peptidi del latte hanno mostrato avere numerose attività funzionali che positivamente influenzano i sistemi cardiovascolare, digestivo, endocrino, immunitario e nervoso. In questa breve nota si vuole riportare alcune evidenze dell'effetto benefico dei biopeptidi del latte sulla salute.

Proprietà legante i minerali – I fosfopeptidi possono formare sali organofosfati solubili e possono funzionare come carrier per diversi minerali in particolare per il Ca. Diversi caseinofosfopeptidi leganti i minerali sono stati isolati dalla digestione enzimatica di α 1-, α 2- e β -caseina. La formazione di caseinofosfopeptidi è stata osservata in digestioni in vitro di casine bovine, inoltre questi biopeptidi si possono formare anche durante la stagionatura dei formaggi. In letteratura si riporta che questi caseinofosfati leganti il Ca hanno un effetto anticariogenico.

Attività oppioide – I peptidi con attività oppioide di tipo agonista o antagonista sono presenti nei prodotti lattiero-caseari. I primi studi sui peptidi oppioidi sono stati condotti con le β -casomorfine. Morficetina (amide derivato dalla β -casomorfina-4) è un oppioide agonista altamente specifico per i recettori 'm' nell'ileo e per i siti leganti la morfina nel cervello. Le β -casomorfine sono state rilevate anche in caseine di latte di pecora, bufala e donna. Altri peptidi oppioidi agonisti derivanti da latte sono le exorfine che derivano dalla digestione della α -caseina. Frammenti di k-caseina bovina hanno attività oppioide, come pure le α s-casoxine e frammenti derivanti dalla lattoferrina chiamati lattoferroxina. Diversi peptidi oppioidi con attività agonista (β -casomorfina-5 e β -casomorfina-7) e antagonista (casoxina-6, casoxina-C e lattoferroxina-A)

sono stati identificati in diversi tipi di formaggio. I peptidi oppioidi derivati dalla β -caseina sono stati rilevati nel plasma di neonati, ma non nel plasma di adulti. Questo suggerirebbe che solo l'intestino di neonati è permeabile alle casomorfine. Questo favorirebbe il sonno e rende i neonati più tranquilli. Anche la α -lattoalbumina (bovina e umana) e la β -lattoglobulina (bovina) contengono sequenze amminoacidiche oppioide-simili nella loro struttura primaria e sono chiamate α -lattorfine e β -lattorfine.

Effetto immunomodulatorio – Diversi peptidi con attività immunomodulatoria sono stati isolati da β -caseina e α 1-caseina. Il meccanismo di azione non è ancora ben noto, ma sembra che possono stimolare la proliferazione e la maturazione delle cellule del sistema immunitario. In particolare questi peptidi stimolano l'attività dei macrofagi e la fagocitosi in vitro, migliorano o sopprimono la proliferazione dei linfociti umani, e hanno una attività immunomodulatoria che potrebbe essere correlata con l'interazione tra monociti-macrofagi e cellule T-helper. I peptidi che derivano dalla idrolisi della lattoferrina possono essere utili per una loro applicazione per la prevenzione della carcinogenesi.

Attività antimicrobica – Peptidi con attività antimicrobica derivano dalla lattoferrina. Il peptide lattoferrina ha una attività antibatterica molto più potente della lattoferrina non digerita. Si pensa che le lattoferrine agiscano aumentando la permeabilità della membrana dei batteri. Sebbene il meccanismo di azione non sia ancora ben noto, la lattoferrina sembra essere capace di traslocare attraverso la membrana citoplasmatica di batteri Gram(+) e di Gram(-), inibendo la sintesi proteica. La lattoferrampina è un altro derivato della lattoferrina con attività antibatterica. Anche per peptidi derivanti dalla α 1-, β - e k-caseina è stata dimostrata una attività antibatterica.

Effetto antiossidante – Lo stress ossidativo risulta da un aumento della produzione di proossidanti

e/o da una riduzione delle difese antiossidanti. Questo può comportare danni a macromolecole e alterare l'attività metabolica delle cellule portandole fino a morte cellulare. Queste condizioni possono contribuire e/o portare a disordini metabolici e a malattie. Recenti studi hanno mostrato che alcuni peptidi derivanti dalla digestione enzimatica delle caseine di latte fermentato hanno un effetto antiossidante. La maggior parte di questi peptidi derivano dalla α -caseina e hanno una azione di scavenger e inibiscono la ossidazione dei lipidi.

Attività antitrombotica - La trombosi è una patologia in cui l'attività impropria dei meccanismi emostatici risulta nella formazione di coaguli e trombi nelle arterie, vene e nel cuore. Peptidi derivanti dalla k-caseina con attività antitrombotica sono stati isolati in prodotti quali yogurt e estratto acquoso di latti fermentati. La k-caseinoglicopeptide da latte bovino, caprino e ovino inibisce la aggregazione delle piastrine ed evita la formazione di trombi. Il frammento di k-casina

chiamato casoplatelina ha mostrato avere attività antitrombotica inibendo il legame tra fibrinogeno e piastrine. L'effetto fisiologico potenziale di questi peptidi non è stato ancora stabilito. Oltre alla k-caseina anche peptidi derivanti dalla lattoferrina (umana e ovina) e dalla α -lattalbumina (umana) hanno attività antitrombotica.

Effetto antipertensivo - L'enzima ACE (Angiotensin Converting Enzyme) è l'enzima chiave nella regolazione della pressione del sangue. L'ACE converte la angiotensina-I ad un potente vasocostrittore, un octapeptide chiamato angiotensina-II, inoltre, idrolizza la bradikina, un agente vasodilatatore. Quindi livelli elevati di attività dell'ACE possono comportare un aumento della pressione del sangue che può essere associata a sintomi patologici. L'inibizione dell'ACE è la chiave per tenere sotto controllo la pressione sanguigna. Tra i peptidi bioattivi del latte quelli con effetto ACE-inibitorio hanno avuto maggiore attenzione per l'importanza che riveste il problema della ipertensione nei paesi occidentali.

Esempio di biopeptidi derivanti dalle proteine del latte

Peptidi bioattiviP	roteina precursore	Bioattività
Casomorfine	α -, β -Caseina	Oppioide agonista
α -lattorfina	α -Lattalbumina	Oppioide agonista
β -lattorfina	β -Lattoglobulina	Oppioide agonista
Lattoferroxina	Lattoferrina	Oppioide antagonista
Casoxina	k-Caseina	Oppioide antagonista
Casochinine	α -, β -Caseina	ACE ₂ -inibitore
Immunopeptidi	α -, β -Caseina	Immunomodulatore
Lattoferricina	Lattoferrina	Antimicrobico
Casoplateline	k-Caseina, Transferrina	Antitrombotico
Fosfopeptidi	α -, β -Caseina	Legante i minerali
--	α -Lattalbumina, β -Lattoglobulina	DPP-4S inibitore

In conclusione, la vasta distribuzione dei bio-peptidi nelle proteine del latte suggerisce la loro importanza dal punto di vista fisiologico. Per esprimere l'azione fisiologica in vivo, i peptidi bioattivi devono essere rilasciati durante la digestione e devono raggiungere i siti specifici a livello perife-

rico. Molti studi mostrano i loro effetti in vitro, e in alcuni casi l'effetto in vitro non è confermato in vivo. Anche se molte delle attività biologiche dei bio-peptidi derivanti dal latte sono state verificate, molto della loro potenzialità rimane da essere provata in studi clinici sull'uomo. ■

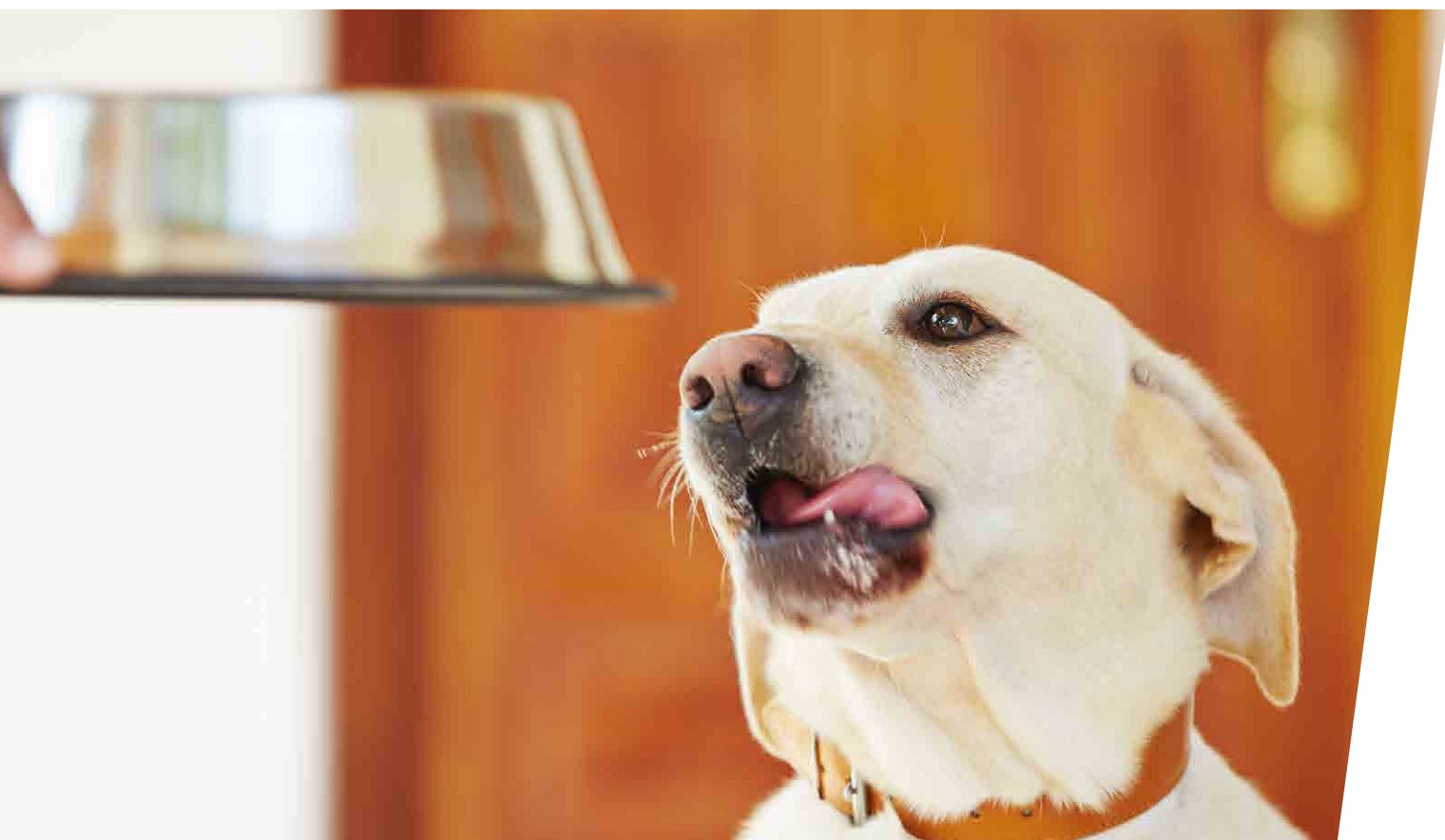
di Francesca Russo - Assalzo

Sano, sicuro, bilanciato, nutraceutico, monoproteico, olistico, grain free, barf, biologico, senza con, high, low, rich, naturale, ancestral, ipoallergenico, funzionale, nutrizionale, dietetico, cruelty free, vegan e vegetariano, riduce/migliora/favorisce/aiuta, prebiotico o probiotico, snack e treats, umido e crocchette, zuppe, in formato piccolo e grande, pouch, multipack o monoporzione, e così via... Insomma, ve ne sono di tutti i generi e di tutti i gusti, per le esigenze ed i desideri del proprietario e dell'animale, serviti in packaging sempre più attraenti, pratici, attenti agli sprechi, adatti alla dose nutrizionale giornaliera ed accattivanti per l'acquirente, il compagno di vita del “pet”, l'uomo.

Recentemente, però, una tendenza europea del momento sta dilagando anche in Italia, e riguarda l'apertura di attività di ristorazione per animali da

compagnia, locali in cui vengono prodotti e serviti mangimi da consumare in loco o da asporto. Considerati i requisiti sanitari necessari per queste nuove realtà imprenditoriali, il Ministero della Salute ha ritenuto indispensabile emanare precisazioni in merito affinché la realizzazione e la somministrazione di questa tipologia di pet food garantiscano comunque sicurezza e tutela della salute animale ed umana, parimenti a quanto già avviene nel settore della produzione industriale di questi prodotti.

In primo luogo, si ricorda che le attività di cessione di prodotti alimentari per la produzione di pet food e gli esercizi di “gastronomia” (trasformazione, lavorazione) ricadono nel campo applicativo della norma sull'igiene dei mangimi (Reg. CE n. 183/2005), motivo per cui è obbligatoria un'autorizzazione degli operatori rilasciata dalle



Autorità competenti, indipendentemente dalla natura delle materie prime impiegate.

Inoltre, considerato che la preparazione e la vendita di pet food nelle “gastronomie” prevede operazioni di manipolazione di materie prime, fresche o già trattate, costituite da alcuni sottoprodotti di origine animale di categoria 3 provenienti da imprese alimentari (macellerie, pescherie, supermercati o grossisti), i fornitori alimentari così come gli utilizzatori dovranno essere registrati o riconosciuti a seconda della specifica attività svolta (Reg. CE n. 1069/2009) ed implementare procedure sanitarie di autocontrollo con registrazione delle cessioni ed uso di questi componenti (Reg. UE n. 142/2011).

Per entrambe le tipologie di autorizzazioni (Reg. CE n. 183/2005 e Reg. UE n. 1069/2009), è prevista l'iscrizione della ragione sociale degli operatori autorizzati in elenchi nazionali specifici, consultabili sul sito ufficiale del Ministero della Salute o della Regione di appartenenza.

Il trasporto dei sottoprodotti di origine animale dalle imprese alimentari alle “gastronomie” può avvenire in veicoli o contenitori adibiti anche ai prodotti destinati al consumo umano, sebbene a determinate condizioni: in tempi diversi ed in imballi adeguati e lavabili (oppure vuoti a perdere), a tenuta stagna, chiudibili ed identificati; possesso di caratteristiche idonee al consumo umano e presenza di un documento commerciale semplificato, che sarà conservato dal titolare dell'attività di gastronomia (Linee guida nazionali applicative del Reg. CE n. 1069/2009). Il Ministero evidenzia che la conservazione dei sottoprodotti di origine animale, il trattamento ed il successivo eventuale confezionamento debbano rispettare requisiti specifici e soddisfare disposizioni e buone prassi operative per minimizzare i rischi di possibili contaminazioni, garantendo la conformità legale microbiologica in ogni fase e fino alla vendita. I locali di questi innovativi esercizi commerciali devono essere adeguatamente puliti ed idonei

all'attività di produzione di pet food e ristorazione, e possedere requisiti igienico-edilizi ed attrezzature adeguate. Indispensabili le superfici, le pareti ed i pavimenti in materiali lavabili, le celle frigorifero separate per le materie prime in attesa di lavorazione e per i prodotti finiti, i piani di lavoro ed i lavelli in numero sufficiente ed adatti per dimensioni, i dispositivi di protezione contro animali nocivi ed infestanti. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi e delle acque reflue devono avvenire conformemente alla normativa vigente in materia. Sono anche definite le aree per il locale di preparazione del pet food, la dispensa delle materie prime non deperibili, la zona di lavaggio delle attrezzature ed i servizi igienici, luoghi ed armadietti per il personale lavoratore. Viene descritta anche l'area di possibile somministrazione in loco dei mangimi agli animali, dimensionata in base al numero degli utenti (non inferiore ad 1 mq/utente).

Ovviamente le attività di preparazione, somministrazione e vendita attuate in queste realtà commerciali dovranno avvenire in locali esclusivamente dedicati e completamente separati da quelli in cui potrebbe essere svolta medesima attività ma finalizzata agli alimenti per consumo umano.

Infine, non per ordine di importanza, le “gastronomie” di pet food devono rispettare gli obblighi previsti dal quadro normativo sull'immissione in commercio e sull'uso dei mangimi (Reg. CE n. 767/2009). Ai fini della corretta etichettatura è necessario, infatti, fornire informazioni al consumatore e la dovuta tracciabilità alle Autorità di controllo: le dichiarazioni obbligatorie (e facoltative) si dovranno applicare sia agli alimenti confezionati (mediante etichetta) sia agli alimenti sfusi (mediante affissione al punto vendita) e dovranno essere conformi ai principi legislativi generali della presentazione, oggettività, verificabilità e comprensibilità delle allegazioni. ■

di Nadia Comerci - Redazione

“*I consigli per prendersene cura a distanza*”

Chi vorrebbe mai separarsi dal suo piccolo (o grande) amico a quattro zampe? Nessun padrone desidera lasciare il proprio gatto o il proprio cane da solo in casa per molte ore. Tuttavia, a causa del lavoro o di impegni improrogabili, spesso è necessario farlo. Ma niente paura, è possibile prendersi cura dei propri animali domestici anche a distanza. Ecco alcuni suggerimenti su come occuparsi di Fido e Micio quando si è costretti a stare fuori casa per diverse ore.

1. Lasciare un'adeguata quantità di cibo e di acqua

Anche per cani e gatti, un'alimentazione regolare è parte di un corretto stile di vita. Quando i padroni sono lontani, gli animali tendono a mangiare di più, perché si annoiano o s'innervosiscono. Quest'abitudine, a lungo andare, potrebbe danneggiarne la salute. Se a casa non c'è nessuno che possa nutrire le bestiole negli orari prefissati, si può ricorrere a un distributore di cibo automatico e programmabile, che per mezzo di un timer eroga il mangime a una determinata ora del giorno. Invece, per garantirne l'idratazione, si può ricorrere a dispenser d'acqua automatici, che offrono acqua fresca e pulita. Molti consigliano di utilizzare le fontanelle, che sarebbero anche in grado di stimolare cani e gatti a bere di più, favorendone la digestione.

Grazie a questi dispositivi, è possibile essere sicuri che l'animale sarà ben nutrito e idratato, anche se il padrone si trova lontano da casa. Ma attenzione: quando si utilizzano, occorre seguire le istruzioni alimentari fornite dal veterinario e controllare la quantità di ogni porzione di cibo. Questo vale soprattutto per gli animali anziani, che potrebbero avere qualche chilo di troppo o soffrire di disturbi gastrici. Si consiglia, quindi, di regolare le impostazioni del distributore di mangimi in base all'età, alle dimensioni e al livello di attività dell'animale.

2. Assicurarsi che gli animali possano effettuare i loro bisogni

Quando non c'è nessuno che possa portare il cane fuori a fare una passeggiatina, occorre lasciarlo in condizioni di espletare i suoi bisogni fisiologici in un luogo adatto. Chi possiede un giardino recintato può lasciarlo tranquillamente lì (clima permettendo), ma chi vive in un appartamento dovrebbe individuare un'area – per esempio il terrazzo, o una zona recintata ricoperta di giornali – e addestrarlo a fare i bisognini soltanto in quel posto, non in giro per la casa.

3. Tenere l'animale occupato

Non occorre prendersi cura soltanto dei bisogni primari di cani e gatti: per garantirne il benessere bisogna anche stimolarli mentalmente e fisicamente. È consigliabile, quindi, lasciare a loro disposizione alcuni giochi specifici per animali, che li terranno impegnati per tutto il giorno e manterranno lontano la noia. Oltre ai giocattoli masticabili, ce ne sono alcuni diretti a stimolarne l'ingegno – come tubi allungabili e accorciabili –, mentre altri hanno lo scopo di mantenerli fisicamente attivi – come piccoli tunnel di tessuto, che possono essere tenuti anche in casa.





4. Controllo a distanza

Si può stare accanto al proprio animale anche a distanza. Le nuove tecnologie consentono, infatti, di controllarne i movimenti e di comunicare con loro anche da lontano. Per esempio, è possibile installare alcune telecamere dentro casa, per monitorarne il comportamento. In commercio ce ne sono di piccole ed economiche, facili da installare, che si connettono con un'applicazione per smartphone: in questo modo è possibile vedere in tempo reale cosa combina il proprio animale attraverso il proprio telefonino.

Sono in commercio anche dei dispositivi, che hanno la forma di un collare o di una medaglietta, che sono in grado di localizzare l'animale ovunque si trovi, perché dotati di GPS. Ma se si vuole anche interagire con il proprio amico a quattro zampe, si può ricorrere ai congegni dotati di videocamera, microfono e altoparlante, che permettono non solo di controllarne gli spostamenti, ma anche di parlarci e di rassicurarlo. In questo modo, l'animale si sente meno solo e ha meno probabilità d'innervosirsi. ■

RITRATTI ■ TECNOZOO, COME UNO SMARTPHONE PER LA ZOOTECNIA ITALIANA

di Nadia Comerci - Redazione

L'alta tecnologia applicata alla nutrizione in allevamento.

Trent'anni fa nasceva nel padovano Tecnozoo, un'azienda a conduzione familiare specializzata nella produzione, nella ricerca e nello sviluppo di prodotti problem solving legati alla nutrizione e alla salute animale negli allevamenti.

Origini - L'idea di avviare l'impresa venne a Danilo Vanzetto, mentre lavorava insieme al fratello minore Ivano nell'allevamento dei vitelli di famiglia. Il futuro imprenditore propose al fratello di aprire una fabbrica di integratori specifici per risolvere i problemi che anche i migliori allevamenti talvolta sono costretti ad affrontare e quindi accrescere le performance degli animali

e la produttività degli allevatori. Ivano decise di sostenere il progetto e nel 1984 fondò insieme a Danilo l'impresa "Tecnozoo" a Piombino Dese, un comune veneto di appena dieci mila abitanti. Nel corso degli anni, i fratelli hanno messo al mondo dodici figli e l'impresa si è allargata con l'inserimento di alcuni di loro in azienda e di numerosi collaboratori che sono considerati parte integrante della grande famiglia Tecnozoo.

Ambito d'attività - Come, al giorno d'oggi, gli smartphone hanno un'app che risolve qualsiasi problematica degli utenti, Tecnozoo ha un prodotto o una consulenza per ciascun problema che



anche il migliore degli allevatori può avere nei suoi animali o nelle sue produzioni (enteriti, rese alimentari ed accrescimenti non ottimali, dismicrobismi ruminali ed intestinali, intossicazioni da micotossine, problemi podalici, cellule somatiche elevate, problemi di fertilità della mandria, ecc). Questo permette il miglioramento del benessere e di conseguenza l'aumento delle performance produttive degli animali.

Nel giro di qualche anno il servizio di Tecnozoo si è esteso, con l'inserimento di tecnici specializzati nelle diverse categorie di animali da reddito: vacche da latte, vitelloni, vitelli a carne bianca, suini, cavalli, avicoli e conigli. Questo permette agli esperti aziendali di approfondire le proprietà specifiche dei diversi animali e le cure che i rispettivi allevamenti richiedono.

Garanzia totale al cliente - Per essere certi dei risultati, il team di Tecnozoo ha studiato un software che permette all'allevatore, in completa indipendenza e autonomia, di misurare l'efficacia in tempo reale dei prodotti Tecnozoo e il ricavo economico ottenuto.

Ricerca - L'azienda annovera diversi specialisti che lavorano allo sviluppo di prodotti zootecnici innovativi. In particolare, formulano prodotti che ottimizzano la resa della dieta e stimolano le performance degli animali migliorandone l'accrescimento senza l'impiego degli antibiotici.

Prospettive future - "Nei prossimi anni - spiega Roberta e Michele Vanzetto - continueremo ad affiancare gli allevatori per rendergli sempre più efficiente l'allevamento. Questa strategia è già in opera con i tecnici Tecnozoo da anni, difatti offriamo agli allevatori gratuitamente e prima ancora di iniziare a comprare da noi una diagnosi accurata della loro efficienza alimentare (e quindi economica) in allevamento e solo di seguito il servizio formulistico e una serie di consulenze



Roberta Vanzetto



per il management del proprio allevamento per raggiungere un obiettivo comune. L'altra sfida che ci vede in prima linea riguarda le produzioni zootecniche a basso impiego di antibiotici vista la richiesta della normativa europea sull'alimentazione animale.

Per gli anni a venire vogliamo internazionalizzare sempre di più della nostra azienda, che è già presente in 30 paesi di tutto il Mondo". ■



ROVIMIX®
β Carotene



Pensato per il successo



www.rovimixbetacarotene.com

DSM Nutritional Products
Istituto delle Vitamine SpA
Via G. Di Vittorio
20090 Segrate (MI)
Tel. +39-02-21641, Fax +39-02-216477
idvfeed.segrate@dsm.com
www.dsmnutritionalproducts.com

Con il nostro innovativo ROVIMIX® β-Carotene avrete un prodotto di ottima qualità e la certezza di maggiori stabilità e biodisponibilità. Unite a questo il nostro esclusivo strumento per misurare il livello di β-Carotene nel plasma sanguigno degli animali, e otterrete la soluzione perfetta per la fertilità.

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

 **DSM**
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.



Il pilone alla base del vostro successo

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



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

