

Mangimi&Alimenti



■ **ATTUALITÀ**
Morgante: “Con la sentenza europea sono sconfitti scienziati, agricoltori e consumatori”



■ **ATTUALITÀ**
Carne rossa, i benefici per i pazienti oncologici



■ **RICERCA**
Zootecnia e mangimistica italiana, un successo degli ultimi 40 anni



Vallardi: “Contro l’Italian Sounding servono nuove regole sull’etichettatura”

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale 70% NE/TN Tassa Pagata/Taxe Perçue/Postamail Internazionale

Ricetta Veterinaria Elettronica

(Legge Europea 2017, n. 167 del 20 novembre 2017)

COME CAMBIA
la prescrizione
veterinaria



► Sostituisce la forma cartacea della ricetta sull'intero territorio nazionale

► Semplifica le procedure e riduce gli obblighi amministrativi

PERCHÉ?

- **AUMENTA** la tutela della salute pubblica
- **FAVORISCE** l'uso corretto dei medicinali veterinari
- **RILEVA** il consumo reale dei medicinali veterinari
- **RAFFORZA** la lotta all'antimicrobico-resistenza
- **MIGLIORA** il sistema di tracciabilità dei medicinali veterinari
- **RIDUCE** gli adempimenti e i costi
- **RENDE** più efficiente l'attività di farmacovigilanza e di analisi del rischio sanitario
- **IL MEDICO VETERINARIO** deve essere al centro della gestione del medicinale veterinario



CHI?

- Medici veterinari
- Farmacie e parafarmacie
- Grossisti (autorizzati alla vendita diretta)
- Mangimifici
- Servizi Veterinari delle Regioni/ASL
- Proprietari e/o detentori di animali da produzione di alimenti
- Proprietari e/o detentori di animali da compagnia

COME?



► www.vetinfo.sanita.it
SITO OPERATIVO DELLA RICETTA VETERINARIA ELETTRONICA; ACCESSO IN BASE AL PROPRIO PROFILO UTENTE CON LE CREDENZIALI

► www.ricettaveterinariaelettronica.it
SITO INFORMATIVO SULLA NUOVA RICETTA VETERINARIA ELETTRONICA

SOMMARIO

- **Editoriale**
 - pag.2 **Dipendenza da materie prime, un rischio per la zootecnia italiana**
di Marcello Veronesi
- **Attualità**
 - pag.4 **Vallardi: "Contro l'Italian Sounding servono nuove regole sull'etichettatura"**
di Vito Miraglia
 - pag.6 **Morgante: "Con la sentenza europea sono sconfitti scienziati, agricoltori e consumatori"**
di Vito Miraglia
 - pag.9 **Ogm, il bilancio di vent'anni di commercio: guadagni per 190 miliardi di dollari**
di Vito Miraglia
 - pag.12 **Ogm, ministero della Salute: nessuna criticità sugli alimenti prodotti in Italia**
di Vito Miraglia
 - pag.13 **Carne rossa, i benefici per i pazienti oncologici**
di Vito Miraglia
- **Ricerca**
 - pag.16 **Zootecnia e mangimistica italiana, un successo degli ultimi 40 anni**
di Giuseppe Pulina
 - pag.19 **Dal Progetto Rete Qualità Cereali plus - Mais al Tavolo tecnico permanente del settore mais**
di Carlotta Balconi, Sabrina Locatelli, Amedeo Reyneri, Paola Battilani
- **Pubbliredazionale**
 - pag.21 **Oligoelementi: una distribuzione uniforme è la chiave del successo**
di Kurt Perryman - Technical Sales Manager, Micronutrients
- **Economia**
 - pag.24 **Andamento dell'agro-alimentare italiano nel primo semestre 2018**
di Bruno Massoli
- **Legislazione**
 - pag.27 **Antimicrobico-resistenza: le linee guida del ministero della Salute**
di Alessandra Vallisneri

Agosto-Settembre 2018 n. 5 Anno X



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

EDITORIALE - DIPENDENZA DA MATERIE PRIME,

UN RISCHIO PER LA ZOOTECNIA ITALIANA

EDITORIALE

di **Marcello Veronesi**

Lo sviluppo del comparto agroalimentare italiano è indissolubilmente legato alla capacità di mantenere un buon livello di competitività e di aumentare la presenza sui mercati internazionali dei nostri prodotti.

Per immaginare un futuro della zootecnia italiana, che consolidi le posizioni sul mercato nazionale e sia proiettato verso l'export internazionale, bisogna avere ben chiara la situazione che il comparto agroalimentare sta vivendo oggi e soprattutto quella legata alla zootecnia e alle produzioni alimentari di origine animale. E questo non per aprire il solito quaderno fitto di lamentele, ma per far comprendere agli operatori economici, all'Amministrazione e al Legislatore nazionali gli esigui spazi di manovra all'interno dei quali questo settore produttivo è costretto ad operare.

Questo per non ripetere le esperienze di altri settori merceologici dell'agro-alimentare che nel tempo hanno purtroppo ceduto quote di produzione all'importazione.

Il ruolo dell'industria mangimistica

L'industria mangimistica rappresenta il primo

anello della filiera agroalimentare dei prodotti di origine animale. Ogni anno nel nostro Paese si utilizzano per l'alimentazione animale oltre 21 milioni di tonnellate di materie prime per mangimi. Un quantitativo considerevole di cui solo parte, meno del 50%, viene prodotto in Italia. In questo contesto l'industria mangimistica, con la sua capacità di approvvigionamento, gioca un ruolo fondamentale nel garantire un approvvigionamento costante agli allevamenti nazionali.

La dipendenza delle importazioni primarie

Prima di ogni ulteriore considerazione è utile ricordare qualche numero sulle materie prime impiegate per il fabbisogno del nostro comparto zootecnico: le farine proteiche di origine vegetale, soprattutto soia e girasole, vengono importate per una quota compresa tra l'85% e il 90% del fabbisogno, il grano tenero oltre il 60%, con valori superiori all'80% se si considera quello foraggero; il mais, la cui produzione interna è crollata negli ultimi anni, proviene dall'estero per oltre il 50% e l'orzo per circa il 40%.

Questa situazione determina quattro elementi economico-commerciali essenziali:

- i costi di importazione che gravano sulla bilancia commerciale limitano la competitività e minacciano la credibilità del sistema agroalimentare italiano;
- la continua riduzione della produzione agricola italiana comporta un aumento delle importazioni da altri Paesi, europei ed extraeuropei;
- l'esposizione sempre maggiore del settore agroalimentare italiano agli "umori" del mercato internazionale sia per quanto riguarda la disponibilità delle materie prime sia per quanto riguarda la volatilità dei prezzi delle stesse;
- la sicurezza strategica degli approvvigionamenti

(land grabbing e cambiamenti climatici).

I limiti normativi

La carenza produttiva del nostro Paese è ormai strutturale considerata la limitata superficie agricola utilizzabile, in continuo calo, a cui si aggiungono le limitazioni imposte alle tecniche di miglioramento produttivo a causa di una rigida normativa, sia europea che nazionale, che limita fortemente sia la ricerca sia le potenzialità di crescita delle nostre produzioni agricole. Superata la fase di rigetto degli Ogm, che ha visto l'Europa - con rare eccezioni - soccombere di fronte all'aumento delle produttività agricole dei principali produttori mondiali, si rischia ora, alla luce della recente sentenza della Corte di Giustizia europea, di parcheggiare sullo stesso binario morto le New Breeding Technologies (NBT), tecnologia per le quali il mondo scientifico dimostra un entusiasmo riservato solo alle grandi scoperte.

Produzione ed export

Questa concorrenza di situazioni negative - mancanza di innovazione, scarsa competitività, ostacoli normativi - pone ovviamente una questione aperta relativa sia alla sostenibilità della produzione attuale sia, e ancora di più, alle potenzialità di ampliare l'offerta produttiva. E, se si considera l'aumento della popolazione mondiale e la richiesta di proteine animali pregiate da parte di un numero sempre maggiore di consumatori, l'aumento della produzione non può essere ritenuta un'opzione ma è una priorità a cui dare precedenza e con la quale la zootecnia e l'intero agroalimentare italiano è chiamato a confrontarsi.

Questo appare ancora più necessario per consentire la crescita e lo sviluppo sui mercati internazionali delle eccellenze del Made in Italy alimentare sempre più ricercate dalle classi sociali benestanti dei Paesi emergenti e per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding, che possiamo "combattere" soltanto aumentando la nostra capacità di offerta sui mercati, garantendo l'approvvigionamento delle materie prime, sia nazionali che di importazione, per coprire il fabbisogno dei nostri allevamenti e della nostra industria di trasformazione.

È pertanto evidente che la questione degli approvvigionamenti rappresenta un tema vitale per un Paese come il nostro, ricco di produzioni agroalimentari di eccellenza ma povero di materie prime per realizzarle. Una problematica che deve, perciò, essere affrontata in modo pragmatico, ripensando la politica agricola del nostro Paese, promuovendo la ricerca e l'innovazione per favorire produzioni sostenibili e di qualità sempre maggiore, incrementando i volumi prodotti, consentendo ai nostri agricoltori e alla nostra industria di trasformazione di recuperare competitività e al sistema Paese di aumentare le produzioni per soddisfare non solo le esigenze del mercato interno ma soprattutto per aumentare la nostra capacità di export che è diventato, e sarà sempre più in futuro, un elemento portante della nostra economia. ■





ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

Presidente Marcello Veronesi	Vice Presidenti Piero Bighignoli Sara Galletti Michele Liverini
Segretario Generale Lea Pallaroni	

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

ATTUALITÀ - VALLARDI: "CONTRO L'ITALIAN SOUNDING

di Vito Miraglia



Mangimi&Alimenti ha intervistato il senatore Gianpaolo Vallardi, dallo scorso giugno presidente della Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare, sui temi principali al centro dei lavori parlamentari, tra Italia e Unione europea.

Agroalimentare italiano, punta di diamante dell'economia nazionale: quali sono le strategie della politica per promuoverlo sia in relazione ai consumi interni che alle capacità di

conquista dei mercati esteri?

Condivido pienamente che l'agroalimentare italiano è la punta di diamante, il settore più performante dell'economia nazionale grazie alla capacità dei nostri agricoltori. La madre di tutte le battaglie è la tutela del Made in Italy rispetto all'Europa. Europa che nel campo agricolo la vediamo "matrigna" rispetto alla grande potenzialità dell'eccellenza italiana.

SERVONO NUOVE REGOLE SULL'ETICHETTATURA"

ATTUALITÀ ■

Materie prime agricole: l'Italia sconta un deficit produttivo e una strutturale necessità di import. Cosa fare per aumentare la produzione agricola in tale ambito e più in generale in tutto il settore primario (es. ortofrutta, legumi)?

Dobbiamo renderci conto che abbiamo soffocato la grande capacità produttiva agricola del nostro Paese, permettendo ai prodotti che arrivano dall'estero di invadere i nostri mercati. Per ridimensionare tale fenomeno è necessario quindi aumentare i controlli sanitari sulla qualità dei prodotti che importiamo. Solo con un'attenzione costante sui controlli riusciremo a valorizzare la qualità dei nostri prodotti ed a vincere facilmente la competizione con quelli che arrivano dall'estero. Fondamentale è intervenire sulle norme che regolano l'etichettatura per far capire ai nostri consumatori l'eccellenza dei nostri prodotti che troppo spesso subiscono la concorrenza sleale dei prodotti esteri, dei quali si nasconde l'origine effettiva spacciandoli come italiani e dei quali non si conosce nulla sui metodi di produzione, trasformazione e conservazione.

Innovazione e legislazione: quali sono gli obiettivi di legislatura rispetto alle esigenze più volte espresse dal mondo accademico e produttivo rispetto a una maggiore incentivazione della ricerca nell'agroalimentare soprattutto alla luce dell'ulteriormente vincolante sentenza europea sul genome editing?

Da sempre noi siamo contrari agli Ogm: riteniamo assurdo che si parli di modifica genetica nel Paese dell'eccellenza alimentare, del Made in Italy e della Dieta Mediterranea, patrimonio dell'Unesco. Non siamo per la modifica geneti-

ca (No Ogm), ma per la selezione genetica che da sempre, dal primo giorno della creazione, ha fatto un suo splendido lavoro portando l'Italia, il nostro Paese, a livelli di eccellenza per la biodiversità.

Quali sono le strategie di legislatura che si intendono mettere in campo per la difesa del prodotto italiano sia sui mercati internazionali rispetto al fenomeno dell'Italian Sounding che sul mercato interno rispetto alla contraffazione di prodotti stranieri spacciati per italiani?

Ritengo l'Italian Sounding una nuova piaga, peggio delle cavallette d'Egitto di biblica memoria: questo tipo di contraffazione costa alla nostra agricoltura oltre 90 miliardi l'anno. Dal punto di vista legislativo dobbiamo costringere l'Europa ad una etichettatura di fatto e non di facciata ed il DDL 728 "Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale" porterà in parte ad una soluzione, ma il resto dobbiamo trovarlo in Europa.

Guardando al 2023 quali sarebbero i risultati per l'agroalimentare italiano raggiunti i quali lei riterrebbe che questa legislatura abbia svolto positivamente il compito affidato dagli elettori a marzo 2018?

Se riuscissimo a ridare dignità di reddito ai nostri agricoltori, potremmo considerare di aver già svolto gran parte dei nostri obiettivi, ma la vera sfida sarà nel dare la corretta informazione attraverso l'etichettatura vera su quello che mangiamo. L'Ue purtroppo oggi permette che sulle confezioni dei prodotti, con la dicitura "Prodotto in Italia", di italiano purtroppo, quasi sempre, abbiano solo la confezione. ■

di Vito Miraglia



Il professore Michele Morgante è ordinario di Genetica all'Università di Udine. *Mangimi&Alimenti* l'ha intervistato per parlare delle conseguenze dell'ultima decisione della Corte di giustizia europea sulle nuove tecniche di modificazione genetica.

Quali sono le linee generali e le modalità di ricerca più promettenti sulle questioni agroalimentari in ambito internazionale?

Sicuramente il tema di ricerca più attuale è quello di riuscire a conciliare nel sistema agroalimentare produttività, che deve aumentare per soddisfare una popolazione mondiale che cresce sia dal punto di vista numerico che da quello delle esigenze alimentari, e sostenibilità, intesa sia dal punto di vista ambientale che economico che sociale. Non dobbiamo dimenticare che il sistema agroalimentare contribuisce in maniera decisiva al deterioramento ambientale del nostro pianeta attraverso emissione di ossido di carbonio, consumo di acqua ed

energia ed utilizzo di terra, e che è la produzione primaria a pesare moltissimo in questo impatto rispetto ai processi di trasformazione e distribuzione che vengono a valle di essa. Non dobbiamo anche dimenticare che in aree economicamente importanti come l'Unione europea il sistema agricolo in larga parte si sostiene economicamente solo grazie ad un sistema di sussidi che finisce per punire ingiustamente in termini di competitività i Paesi più poveri del pianeta.

Conciliare produttività e sostenibilità non è certamente facile e per riuscire a raggiungere questo obiettivo ambizioso dobbiamo sfruttare tutte le opportunità che ci sono messe a disposizione dallo sviluppo scientifico e tecnologico. In questo può avere un ruolo molto importante il miglioramento genetico che oggi può utilizzare strumenti molto potenti come l'analisi dei genomi e le tecniche di genome editing per riuscire a migliorare le colture dal punto di vista delle rese, delle resistenze agli stress biotici ed abiotici e della qualità. Semplicemente andando a migliorare l'efficienza di uso dell'azoto, il principale fertilizzante usato in agricoltura e responsabile di una quota assai significativa dei consumi energetici e delle emissioni nocive legate all'agricoltura, potremmo diminuire in maniera molto significativa l'impatto ambientale delle produzioni agricole.

Qual è la situazione in Europa, anche alla luce dell'ultima sentenza della Corte di giustizia europea?

La situazione europea è sicuramente molto preoccupante in quanto sembra che si guardi con molta nostalgia ad un passato visto come periodo felice e privo di problemi invece di

guardare con speranza in avanti verso un futuro in cui scienza e tecnologia potrebbero dare un contributo fondamentale per migliorare la situazione della nostra agricoltura. La sentenza della Corte di giustizia rappresenta un altro esempio di chiusura pregiudiziale verso ciò che

è innovativo per favorire tecnologie del passato che hanno già dimostrato i loro limiti.

In prospettiva, permanendo questa distanza regolamentare tra Europa e resto del mondo, quali sono i pericoli cui va incontro l'agroali-



di Vito Miraglia

mentare europeo?

I pericoli sono molti e si potrebbe dire che la sentenza non lascia dietro di sé nessun vincitore ma piuttosto molti vinti. È perdente la comunità scientifica che, ancora una volta, non è riuscita a far sentire la propria voce autorevole perché potessero prevalere logica, raziocinio e metodo scientifico su ideologia, preconcetti e interessi di parte. Perdono gli agricoltori europei e le aziende sementiere grandi ma soprattutto piccole, che vorrebbero poter utilizzare tali metodiche innovative per arrivare più velocemente ed efficacemente a ottenere varietà migliorate che possano aiutare a conciliare produttività e sostenibilità. Sono sconfitti anche tutti i consumatori europei che si vedono negata la possibilità di poter avere, grazie alle nuove tecnologie di miglioramento genetico, sulle loro tavole a prezzi ragionevoli e competitivi prodotti agricoli più rispettosi dell'ambiente, meno dipendenti dall'uso della chimica e qualitativamente ancora migliori degli attuali e di avere attorno a loro un ambiente più pulito. E perdenti sono anche le stesse organizzazioni non governative ed ambientaliste che hanno spinto per una sentenza di questo tipo, visto che queste tecnologie, di cui vogliono limitare le applicazioni, potrebbero essere il loro più grande alleato per raggiungere l'obiettivo di un'agricoltura veramente biologica senza snaturare le varietà tradizionali a cui sono tanto legate e visto che avrebbero potuto finalmente uscire dagli schemi ideologici rigidi in cui si sono infilate con la politica ormai più che ventennale di veto totale agli Ogm.

Che riflessi ha questa situazione di contrapposizione Europa/resto del mondo rispetto alla ricerca e alla capacità di innovazione dell'a-

groalimentare italiano?

Ci rende ancora più dipendenti dall'estero per le innovazioni visto che l'effetto della sentenza sarà quello di deprimere gli investimenti in ricerca in questo settore innovativo, se le innovazioni non possono arrivare al mercato. Trincerarsi dietro la posizione secondo cui la ricerca può continuare ad andare avanti anche se poi le applicazioni si devono fermare è da ipocriti: tutti ci rendiamo conto che se non vi sono prospettive di applicazione anche la ricerca che sta a monte si fermerà.

Se in Italia ci fosse libertà di ricerca quali sarebbero i settori produttivi (cereali, legumi, ortofrutta...) dai quali emergerebbero i risultati che possano favorire maggiormente la crescita dell'agroalimentare italiano?

Il settore che ne potrebbe beneficiare più rapidamente è quello della vitivinicoltura dove c'è un enorme problema di sostenibilità ambientale legato alla suscettibilità delle varietà oggi coltivate a patogeni fungini. Con le nuove tecnologie di miglioramento genetico si potrebbero rendere resistenti a tali patogeni le varietà esistenti ed autoctone su cui si basa il successo del settore vino italiano migliorando in un colpo solo conto economico delle aziende, qualità dell'ambiente ed immagine del settore vino. Altri settori che ne potrebbero beneficiare sono soprattutto quelli in cui le specie vegetali utilizzate hanno ciclo lungo e sono di difficile incrocio oppure non possono essere incrociate per non perdere l'identità varietale. È questo il caso delle specie frutticole ma anche di molte specie orticole. Ovviamente anche le specie di pieno campo come cereali e leguminose potrebbero beneficiarne notevolmente. ■

Il matrimonio tra ingegneria genetica e agricoltura ha superato i vent'anni di vita. Era il 1996 quando fu autorizzata per la prima volta

la coltivazione a scopi commerciali di Ogm. Da allora le colture biotech hanno fruttato a circa 17 milioni di agricoltori di tutto il mondo più di



186 miliardi di dollari. E in oltre due decenni sono stati accumulati benefici non solo di natura economica ma anche ambientale, ricorda PG Economics, che ha pubblicato un report sulle conseguenze dell'adozione delle colture geneticamente modificate in agricoltura, il "GM Crops: Global Socio-Economic and Environmental Impacts 1996-2016". Complementare a questo è il dossier dell'Isaaa, l'International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications, relativo al 2017.

Gli Ogm nel mondo

In poco più di vent'anni gli ettari coltivati con Ogm nel mondo hanno raggiunto quota 189,8 milioni partendo dai soli 1,7 milioni del 1996. Lo scorso anno è stata segnata una crescita dell'estensione delle aree con colture biotech: l'incremento rilevato da Isaaa per il 2017 è stato del 3%, ovvero 4,7 milioni di ettari. Diversi sono i motivi dietro questo aumento. Hanno contribuito sia la maggiore profittabilità dovuta ai maggiori prezzi delle commodity che l'aumento della domanda sui mercati interni e internazionali e la disponibilità di tecnologia per le sementi.

Oltre la metà delle aree in cui si coltivano Ogm si trova in 19 Paesi in via di sviluppo, tra cui India, Pakistan, Brasile, Bolivia, Sudan, Messico, Colombia, Vietnam, Honduras e Bangladesh. In questi Paesi l'aumento degli ettari destinati a queste colture ha avuto un impatto significativo sul tenore di vita di centinaia di migliaia di piccoli agricoltori. L'India e il Brasile sono proprio due dei sei Paesi che più hanno guadagnato dal commercio di Ogm in questi vent'anni; gli altri sono Usa, Argentina, Cina e Canada.

Maggiori rendimenti dei raccolti, produzione più sicura, aumento dei redditi con conseguente riduzione della povertà, della fame e della malnutrizione sono i vantaggi evidenziati da PG Economics derivanti dall'adozione delle biotecnologie nei Paesi in via di sviluppo.

Nel 2017 – riferisce Isaaa – sono 67 i Paesi che hanno utilizzato colture biotech: 24 in cui è possibile piantarle e 43 nei quali, sebbene sia vietata la coltivazione, sono formalmente regolati l'importazione e l'utilizzo di colture biotech. In Europa solo due Paesi, la Spagna prevalentemente e il Portogallo, hanno piantato Ogm (una varietà di mais, l'unica coltura approvata nell'Unione europea). I due Paesi hanno destinato al biotech 131.535 ettari, con un leggero decremento del 4% rispetto al 2016. L'Ue si conferma quindi un approdo per i produttori esteri importando Ogm, dalla soia al mais, per esempio, per gli allevamenti e il settore avicolo.

Reddito e ambiente

I benefici dalla coltivazione di Ogm in questi anni sono vari e comprendono una maggiore produttività delle colture, con un contributo alla produzione di cibo e mangimi, e l'autosufficienza. In 21 anni le biotecnologie applicate all'agricoltura sono state responsabili di una produzione addizionale di 213 milioni di tonnellate di soia e 405 di mais. Questo ha permesso ai contadini di crescere e senza la necessità di utilizzare altro terreno il cui sfruttamento è stato così ottimizzato.

L'altro fronte su cui è possibile misurare l'impatto degli Ogm è quello ambientale, in particolare a fronte delle sfide lanciate dal cambiamento climatico, per la difesa della biodiversità, il

contrasto alla deforestazione e la riduzione delle emissioni di gas serra. PG Economics ricorda, per esempio, che gli avanzamenti nel biotech hanno permesso ai contadini di usare in maniera più mirata insetticidi ed erbicidi, riducendone l'impatto sull'ambiente del 18,4% dal 1996.

Il cambiamento climatico degli ultimi anni ha inoltre comportato delle conseguenze negative per la nutrizione e la salute nei Paesi in via di sviluppo. Ad esempio – ricorda Isaaa – la comunità scientifica ha indicato un rischio di carenza di ferro per 1,4 miliardi di bambini entro il 2050 proprio per le variazioni del clima che determinano una riduzione del contenuto di proteine e minerali (ferro e zinco) nelle colture di base. Ed ecco che gli investimenti e la ricerca, condotta anche dal settore pubblico, su prodotti come riso, patate, grano e ceci possono offrire colture Ogm dalle caratteristiche nutrizionali benefiche per i consumatori.

Le novità del 2017

Con il suo report Isaaa riferisce anche delle innovazioni dello scorso anno. Ci sono stati dei miglioramenti nella disponibilità commerciale e nella coltivazione di frutta e ortaggi con benefici diretti per i consumatori. Negli Stati Uniti sono state approvate due generazioni di patate, una con una ridotta tendenza al danneggiamento e all'annerimento e con un minor tasso di acrilammide, l'altra con, in più, minori livelli di zuccheri riducenti e resistente alla peronospora, oltre a una varietà di mele che non marciscono, sempre negli Usa. ■

BRASILE, NEL 2017 SUPERATI I 50 MILIONI DI ETTARI COLTIVATI CON OGM

Il Brasile, il secondo Paese al mondo per numero di ettari coltivati con colture biotech dopo gli Usa, festeggia vent'anni dall'introduzione degli Ogm in agricoltura. I benefici derivati sono stati ingenti per l'economia locale. Nell'arco di questi anni, ad esempio, il profitto per ettaro coltivato a soia geneticamente modificato è stato maggiore del 26% rispetto alla varietà convenzionale mentre per il mais il differenziale di performance ha raggiunto il 64% in estate e il 152% in inverno. A ricordarlo sono Agroconsult e Council for Information on Biotechnology nel report "20 Years of GMOs in Brazil: Environmental, Economic, and Social Impacts". Dal 1998 sono aumentati anche il rendimento e la produttività delle colture gm e inoltre c'è stata una riduzione dell'utilizzo di pesticidi e delle perdite dei raccolti dovute all'azione di parassiti.

Solo dal 2003 al 2016, ricorda l'Isaaa, International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications, nel suo dossier dedicato al 2017, i guadagni stimati sono stati di 19,8 miliardi di dollari a vantaggio di 300 mila coltivatori. Il Brasile è oggi uno dei principali esportatori di mais, soprattutto verso l'Asia, e di soia, verso Cina e Unione europea in particolare.

Nel 2017 gli ettari destinati agli Ogm sono stati 50,2 milioni rispetto ai 49,1 milioni di ettari del 2016 con un incremento del 2%. La soia biotech, con 33,7 milioni di ettari, è la prima coltura. L'alta profittabilità e la forte domanda sia sul mercato domestico che internazionale spiegano questi numeri. Anche le previsioni per il futuro sono rosee, riferisce Isaaa. L'area coltivata a soia è destinata ad aumentare grazie alla domanda interna per la produzione di biodiesel e per le richieste dell'industria mangimistica visto il crescente consumo di proteine animali nel mondo.

L'espansione delle aree coltivate a soia ha determinato una leggera riduzione degli ettari destinati al mais Ogm pari a 15,6 milioni nel 2017. Tuttavia le aree con mais biotech potranno espandersi grazie alla continua espansione delle aree destinate alla soia dove il mais rappresenta la seconda coltura. C'è comunque bisogno di mais per fornire mangimi agli allevamenti bovini, suini e avicoli in crescita, tanto per il mercato interno quanto per l'export.

OGM, MINISTERO DELLA SALUTE: NESSUNA CRITICITÀ SUGLI ALIMENTI PRODOTTI IN ITALIA

di Vito Miraglia



Nessuna “non conformità” rispetto alla normativa sugli Ogm dei prodotti alimentari del mercato italiano e soli tre casi in quelli importati. Il ministero della Salute ha pubblicato i risultati relativi ai controlli sulla presenza di organismi geneticamente negli alimenti: in Italia – sotto linea il ministero – la presenza di Ogm, autorizzati e non, continua a essere molto bassa, a concentrazioni inferiori al limite di quantificazione.

Le attività di controllo relative al 2017 rientrano nel Piano Nazionale Ogm 2015-2018. È dal 2006 che il ministero, in collaborazione con il Centro di riferimento nazionale per la ricerca degli Ogm e l'Istituto superiore di Sanità, predispose un piano di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Si tratta di uno strumento con cui queste attività vengono programmate, coordinate e articolate a livello regionale e nelle province autonome.

Sul mercato italiano sono stati individuati 671 campioni, di cui 111 nel circuito biologico. Tra i prodotti analizzati granelle, creme e farine di mais, di riso e miste, latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale, pasta, snacks, dessert, prodotti per lattanti e bambini, legumi e semi oleaginosi, preparazioni gastronomiche e inte-

gratori alimentari. La percentuale di campioni positivi è stata del 4%, senza riscontro di non conformità, a conferma della consapevolezza maturata fra gli operatori dell'intera filiera e dell'efficacia dei controlli attuati. Si è visto dunque che i requisiti d'etichettatura vengono rispettati a beneficio del consumatore che è adeguatamente informato.

Secondo il regolamento europeo n. 1829/2003, gli alimenti geneticamente modificati possono essere immessi sul mercato solo se autorizzati dalla Commissione europea. Inoltre gli alimenti gm devono riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di Ogm a meno che gli Ogm autorizzati siano inferiori allo 0,9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile. Gli obblighi di tracciabilità sono invece stabiliti dal regolamento europeo n. 1830/2003. In Italia resta il divieto di coltivazione.

Riguardo l'import i campioni analizzati sono stati 111, prevalentemente pasta e noodles, granelle, creme e farine di mais, di riso e miste, integratori alimentari e prodotti della pasticceria. Tre campioni sono risultati non conformi per la presenza di riso gm non autorizzato in prodotti provenienti dalla Cina. ■

CARNE ROSSA, I BENEFICI PER I PAZIENTI ONCOLOGICI

di Vito Miraglia

Sul rapporto fra il consumo di carne rossa, fresca e lavorata, e il rischio oncologico le valutazioni dello Iarc, l'Agenzia internazionale per la Ricerca sul Cancro, sembrano aver messo un punto fermo. Il consumo eccessivo di carne lavorata, dalla salsiccia ai wurstel al bacon, è stato correlato a un maggior rischio di insorgenza del tumore al colon-retto. La soglia è stata individuata in 50 grammi al giorno cui si associa un aumento del rischio del 18%. Le prove di questa associazione sono convincenti, ha detto l'agenzia, mentre non sono emerse evidenze scientifiche sufficientemente forti da supportare una relazione altrettanto evidente fra il consumo di carne rossa e il rischio tumorale. Nella classificazione dello Iarc le carni rosse sono state inserite nel gruppo delle sostanze “probabilmente cancerogene” e l'asticella è stata fissata a 100 grammi al giorno, quantità alla quale si potrebbe correlare un aumento del rischio di tumore al colon-retto del 17%.

Si tratta di quantità piuttosto elevate, tendenzialmente superiori a quelle consumate abitualmente in un Paese come l'Italia. Nulla vieta, pertanto, che la carne rossa possa far parte di una dieta varia e bilanciata per il benessere dell'organismo, ma non solo. Può esserlo anche in caso di malattia oncologica: un paziente con tumore, con la supervisione di uno specialista, può seguire un'alimentazione completa che includa anche la carne rossa non processata in quantità adeguate.

La carne rossa è una delle principali fonti di proteine animali a disposizione per l'uomo. L'apporto di questo macronutriente, fondamentale per la formazione dei tessuti a partire da quello muscolare, è nell'ordine di circa 20 grammi ogni 100 grammi di prodotto. Oltre a

ciò il consumo di carne rossa, bovina, suina, ovina ed equina, garantisce all'organismo micronutrienti altrettanto importanti come il ferro, lo zinco e il potassio tra i minerali e le vitamine del gruppo B.

Malattia e problemi nutrizionali

Questi nutrienti sono essenziali in condizioni di benessere e a maggior ragione in presenza di una malattia come quella oncologica. Come ricorda il ministero della Salute nelle Linee di Indirizzo percorsi nutrizionali nei pazienti oncologici, negli individui con tumore sono molto frequenti le alterazioni dello stato nutrizionale “anche in fasi di malattia estremamente precoci, come subito dopo un intervento chirurgico attuato con intento radicale e, quindi, in assenza di metastasi”. Spesso questi pazienti vanno incontro a perdita di peso corporeo. Le conseguenze della malnutrizione sono rilevanti e si ripercuotono sulla qualità di vita e soprattutto sulla capacità del paziente di aderire alle terapie, con un peggioramento della prognosi: “il 20-30% muore per le conseguenze dirette ed indirette della malnutrizione”, sottolineano le Linee di indirizzo.

Per questi motivi sin dalla prima visita i pazienti neoplastici devono ricevere un'adeguata valutazione nutrizionale con l'intervento di esperti in materia. Quello che va assolutamente evitato è il fai da te, come ad esempio cominciare a non mangiare determinati alimenti, e, allo stesso modo, è decisivo non farsi vincere dall'innappetenza o dalla nausea che sorgono con la malattia. Da un'indagine del 2017 sulle abitudini alimentari nei pazienti oncologici condotta dalla Federazione italiana delle Associazioni di volontari in oncologia (Favo) con la collabora-

ATTUALITÀ ■

zione dell'Associazione italiana Malati di cancro (AIMaC), è emerso che la carne rossa rientra fra i cinque alimenti esclusi (per il 38,5% degli intervistati) o ridotti (per il 43,7%) a seguito della diagnosi di tumore. La carne è dunque il primo alimento a subire questa sorte subito dopo l'alcol. In ogni caso, quasi 7 pazienti su 10 seguivano una dieta personalizzata definita da uno specialista o dal centro presso il quale erano in cura.

Il ruolo delle proteine

La dieta dev'essere invece variegata ed equilibrata affinché il paziente possa recuperare energie, sostenere la propria funzione immunitaria, prevenire la perdita di massa muscolare e condizioni ancora più gravi come la cachessia, e affrontare al meglio il proprio percorso terapeutico. Le proteine dei tagli più magri di carne rossa – ma non solo, anche il pesce o i legumi – contribuiscono al buon funzionamento del sistema immunitario e riparare i tessuti. Spesso, come ricorda l'American Cancer Society, i pa-

zienti oncologici hanno un bisogno di proteine maggiore del solito. Dopo interventi chirurgici, chemioterapia e radioterapia si ha bisogno di più proteine per contrastare le infezioni e promuovere la guarigione dei tessuti. Anche dopo il termine dei trattamenti oncologici il consiglio degli esperti della società scientifica americana è quello di consumare carne rossa non più di 3-4 porzioni a settimana e di evitare la carne processata.

La carne rossa non processata, in definitiva, può rientrare in questo regime alimentare a patto che sia cotta nella maniera più appropriata. L'aspetto rilevante è proprio questo: come viene cucinata la carne. Sotto accusa sono finite infatti le modalità di cottura della carne rossa ad alte temperature che portano alla formazione di sostanze chimiche cancerogene. Alla frittura, alla cottura alla griglia e alla brace sono da preferire, pertanto, cotture più salutari: la bollitura, la cottura al vapore, al forno o al cartoccio. ■



Omya Carbonato di Calcio e Magnesio per Alimentazione Animale

Efficaci additivi per mangimi

Ampia gamma di prodotti a base di calcio e magnesio a formulazione fine e granulata

info.it@omya.com

Omya S.p.A.

Via Cechov, 48 20151 Milano
Telephone: +39 02 38 08 31



THINKING OF TOMORROW

RICERCA ■ ZOOTECCIA E MANGIMISTICA ITALIANA, UN

SUCCESSO DEGLI ULTIMI 40 ANNI

RICERCA ■

di Giuseppe Pulina

■ Professore di Zootecnia speciale presso l'Università di Sassari e Coordinatore del comitato di indirizzo scientifico Assalzoo

La Commissione Scenari dell'ASPA, di cui chi scrive è presidente, ha per compito la costruzione di scenari zootecnici per le principali produzioni nazionali al 2030. Per fare ciò la commissione ha iniziato ad analizzare, in termini quantitativi, ciò che è successo nel nostro Paese negli ultimi 40 anni e questo articolo rappresenta una sintesi dello studio preliminare. In particolare, la commissione ha preso in esame il trend delle produzioni di proteine da allevamenti (carni, latte, uova) e la disponibilità delle stesse per abitante negli ultimi quattro decenni e ha analizzato le relazioni fra questa e due variabili: l'attesa di vita della popolazione e il Pil nazionale.

La figura 1 mostra la crescita della popolazione italiana, con una evidente stasi negli anni '80-'90 del secolo scorso e una repentina ripresa all'inizio di questo secolo, causata dall'intensificarsi dei fenomeni migratori e dall'aumento

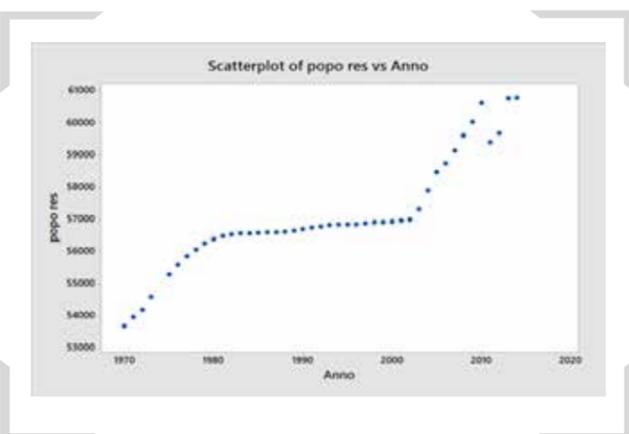


Figura 1 - Andamento della popolazione residente in Italia (ISTAT, 2017)

della vita media dei nostri concittadini. La figura 2 riporta il ben noto fenomeno della riduzione della consistenza dell'allevamento nazionale, verificatosi in particolare nell'ultimo

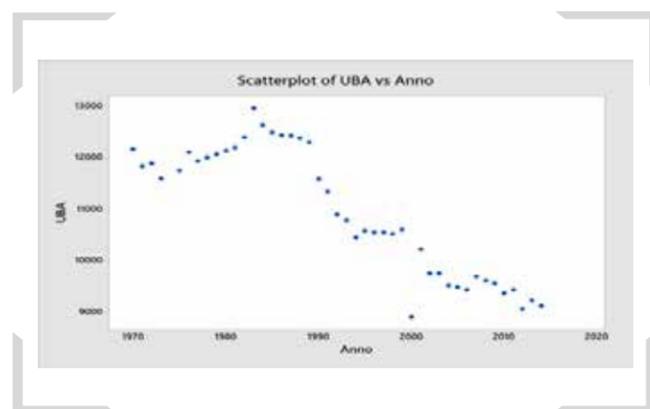


Figura 2 - Andamento del patrimonio zootecnico nazionale in UBAx1.000 (ISTAT, 2017).

ventennio, in questo caso unificato in UBA; la figura 3 lo straordinario aumento di produttività per UBA allevata in termini di proteine (produttività più che raddoppiata), fenomeno ascrivibile sia al miglioramento genetico che alle migliorate condizioni alimentari, sanitarie e di allevamento, in poche parole, alla tanto vituperata intensivizzazione del comparto zootecnico nazionale. Ciò ha comportato, fino al 2000, un incremento delle disponibilità pro capite, seguito da un livellamento e un leggero calo nell'ultimo quindicennio.

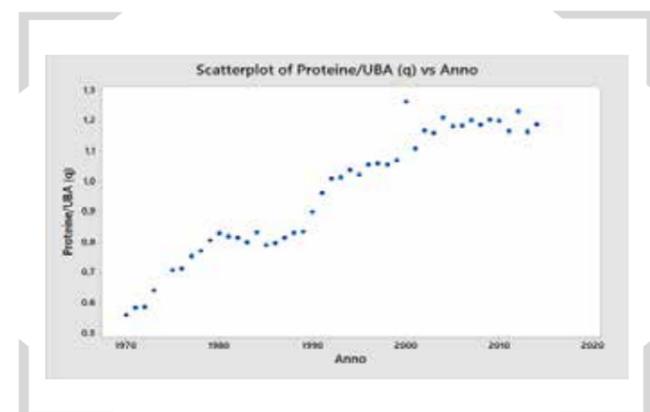


Figura 3 - Produttività unitaria di proteine per UBA allevata in Italia (elab. su ISTAT, 2017)

Il sistema mangimistico nazionale ha dato un importante contributo all'incremento della produttività, come si evince dall'analisi del grado in figura 4. Tecnicamente, la relazione matematica trovata è in grado di spiegare il 74% della variabilità del fenomeno e ci rivela che per ogni 1000 ton di mangime in più venduto in Italia, il sistema zootecnico nazionale ha migliorato la produttività, in termini di proteine per UBA, di quasi 6 kg.

Il consumo di proteine animali (nazionali) pro capite è correlato positivamente con l'attesa media di vita della popolazione italiana fino al picco di consumo di 21 kg (realizzati nei primi anni 2000), con una riduzione del trend positivo in concomitanza con la diminuzione dei consumi, come evidenziato nella figura 5. In particolare occorre osservare come al passare dai 19 kg ai 21 abbia corrisposto un aumento dell'attesa di vita di 4,5 anni, laddove la regressione da 21 a 19 un aumento di soli 1,5. Non sfugge a chi scrive che si tratta di una correlazione in cui intervengono molti fattori oltre al

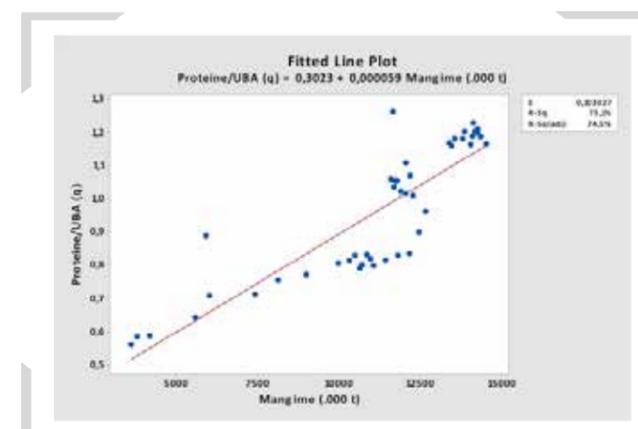


Figura 4 - Relazione fra produzione mangimistica nazionale (dati ASSALZOO) e produttività per UBA (ns elaborazione su dati ISTAT)

consumo di carne (miglioramento della sanità, migliori stili di vita, ecc.), ma l'inversione del trend letto da questo punto di vista è comunque degno di nota.

Infine, è chiara la relazione fra l'aumento del consumo di proteine di origine animale e il Pil nazionale (Figura 6). Di particolare evidenza è stato la vertiginosa impennata registrata negli anni 1970-1985, cui è seguito una relazione po-

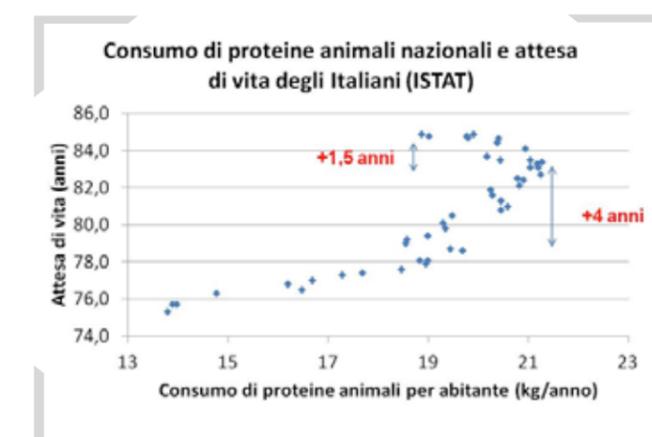


Figura 5 - Elaborazione sui dati ISTAT (2017).

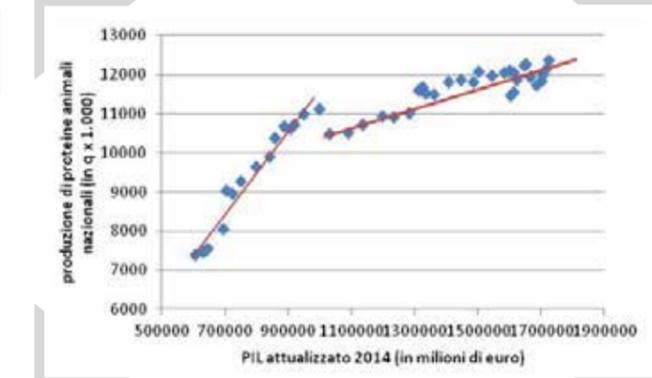


Figura 6 - Relazione fra aumento del PIL e consumo di proteine di origine animale in Italia (nostra elaborazione su dati ISTAT, 2017; il PIL è stato attualizzato al 2014 impiegando coefficienti ufficiali della banca d'Italia).

sitiva, ma con minore pendenza, negli anni successivi e un regresso finale legato alla nota crisi che ha investito il Paese nel secondo decennio di questo secolo.

In conclusione, il nostro Paese ha richiesto sempre più proteine animali quale conseguenza di un maggiore benessere economico, e le filiere zootecniche nazionali sono state in grado di tenere il passo, anche in presenza dei ben noti deficit cui si fa fronte con l'importazione di

carni (in parte però riesportate sotto forma di trasformati) e di latte (anche in questo caso in parte riesportato nella componente nazionale delle DOP), mentre per uova e carni avicole l'Italia è autosufficiente.

Parte rilevante di questo successo è dovuto alla capacità che ha avuto il sistema mangimistico nazionale a rispondere alle sempre maggiori e più sofisticate esigenze degli allevamenti italiani. Una buona lezione dal passato per il futuro. ■



DAL PROGETTO RETE QUALITÀ CEREALI PLUS - MAIS AL TAVOLO TECNICO PERMANENTE DEL SETTORE MAIS

■ ^a CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, sede di Bergamo - ^b Università degli Studi di Torino, DISAFA Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - ^c Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, DIPROVES Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili

Nell'ambito del Progetto Rete Qualità Mais (RQC - MAIS) finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del turismo (MiPAAFT 2014-2018), il coordinatore (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali sede di Bergamo) unitamente ai partner del progetto (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università degli Studi di Torino; Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), ha intrapreso l'iniziativa di creare un Gruppo di Lavoro con la partecipazione dei rappresentanti della filiera e delle regioni maidicole, dedito a:

- i) evidenziare e proporre iniziative urgenti per costruire soluzioni alla crisi della coltura maidicola;
- ii) individuare e condividere soluzioni utili per rilanciare la competitività del mais italiano e delle filiere dipendenti.

Da circa dieci anni la produzione italiana di mais è in progressivo calo, raggiungendo nel corso delle ultime campagne di commercializzazione livelli inferiori al 50% della domanda interna (FAO 2016, ISTAT 2017). Il crollo della produzione di mais in Italia rischia di mettere in discussione il futuro di alcune filiere, prime tra tutte quella delle nostre produzioni zootecniche tradizionali di eccellenza, sempre più dipendenti dall'importazione di questo cereale. È necessità imprescindibile per rilanciare questa coltura e le filiere dipendenti lo svolgimento di attività di ricerca e sperimentazione volte a trovare soluzioni urgenti alle diverse criticità. Esse spaziano dal controllo degli stress biotici e abiotici, all'implementazione delle rese della coltura, alla scelta varietale al fine di poter

di ^a Carlotta Balconi, ^a Sabrina Locatelli, ^b Amedeo Reyneri, ^c Paola Battilani

sostenere la redditività dei primi anelli della filiera. Inoltre, il sostegno di questa coltura per il ripristino dell'auto-provvigionamento nazionale, per la valorizzazione della qualità e per la fruibilità dei risultati della ricerca e sperimentazione, è a favore anche degli utilizzatori e in definitiva di tutta la filiera.

Il Gruppo di Lavoro nato dall'iniziativa RQC-MAIS comprende tra i partecipanti, il settore ricerca (CREA, Università), le regioni maidicole (Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte), Veneto Agricoltura, L'Informatore Agrario, le associazioni di categoria: Confagricoltura, Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori (Cia), Associazione Italiana Maiscoltori (Ami), Associazione Italiana Raccoltori Essiccatori Stoccatore (Aires), Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici (Assalzoo), Assosementi, Alleanza Cooperative Italiane (Aci), Consorzi Agrari d'Italia, Confederazione Produttori Agricoli (Copagri), Consorzio Italiano Biogas, Roquette Italia, Associazione Granaria di Milano, A.G.E.R. Borsa Merci di Bologna, Officina Commerciale Commodities, l'Osservatorio regionale (FVG) per la sorveglianza delle micotossine negli alimenti.

I componenti del Gruppo di lavoro costituiscono gli attori del "Tavolo tecnico mais" riunitosi più volte nel corso del 2017-2018 a seguito di iniziative proposte dal coordinamento RQC-MAIS, con focus particolare sui seguenti aspetti:

- promuovere e supportare innovazioni agronomiche mirate ad aumentare rese e sanità del mais
- sostenere la rete di sperimentazione pubblica e l'integrazione tra ricerca pubblica e privata

- valorizzare e potenziare le infrastrutture del sistema di stoccaggio
- armonizzare gli interventi normativi e di politica del settore.

Le soluzioni individuate dal “Tavolo tecnico mais” ai punti menzionati sono confluite nell’elaborazione del “Documento tecnico criticità MAIS”, presentato al MiPAAFT e divulgato nel corso della “Giornata del Mais 2018” a Bergamo lo scorso gennaio; tale documento racchiude gli aspetti salienti alla base del ruolo prioritario che il mais deve rivestire nella futura programmazione di ricerca regionale e nazionale.

Nel corso del convegno “Le attività del Ministero per la ricerca e il rilancio della maiscoltura italiana”, tenutosi a Roma presso il MiPAAFT lo scorso 24 maggio, sono stati presentati i risultati finali del progetto RQC-MAIS, articolati in tre azioni mirate:

- Monitoraggio delle caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative del mais (CREA Centro Cerealicoltura e Colture Industriali, sede di Bergamo)
- Micotossine emergenti nel mais: monitoraggio, prevenzione e ricaduta sulle filiere (DISA-

FA, Università degli Studi di Torino)
 - Cambiamenti climatici: modelli predittivi e gestione delle micotossine in mais (DIPROVES, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza)

In occasione del convegno finale del 24 maggio prima citato, è stata organizzata una Tavola Rotonda per dare la parola alla filiera. È stata auspicata da parte di tutti gli attori la prosecuzione dell’impegno nell’evidenziare le linee strategiche utili per superare le criticità del mais, promuovendo l’istituzionalizzazione del Tavolo tecnico mais, di cui è stato riconosciuto il valore tecnico e progettuale.

Tale richiesta è stata ufficialmente avanzata nello scorso mese di giugno dal coordinamento del progetto RQC-MAIS al MiPAAFT, che già aveva espresso verbalmente piena apertura per rispondere alla necessità di disporre costantemente di interlocutori strettamente legati agli anelli della complessa filiera maidicola e per inserire la coltura del mais tra i temi da affrontare nella definizione del futuro Piano Nazionale di Settore. ■



OLIGOELEMENTI: UNA DISTRIBUZIONE UNIFORME È LA CHIAVE DEL SUCCESSO

Pubbliredazionale

■ Adattamento di Angelica Garbo, Sales & Technical Supporter Feed Additives Selko

di Kurt Perryman - Technical Sales Manager, Micronutrients

La formulazione delle diete per soddisfare i requisiti oligominerali degli animali da reddito è fondamentale per garantire la salute e ottimizzare l’efficienza produttiva. Il modo in cui i minerali vengono maneggiati e miscelati in mangimificio è importante per massimizzare la stabilità del mangime.

All’interno dell’organismo animale, gli oligoelementi, o microelementi, partecipano come catalizzatori reattivi a una grande varietà di processi biochimici che sono essenziali per il mantenimento della produttività e per la tutela della salute.

Le fonti minerali sotto forma di solfati sono state largamente impiegate nel corso

degli anni nei mangimi destinati agli animali da reddito. Tuttavia, i solfati presentano diversi aspetti negativi dovuti in particolare alla loro elevata solubilità in acqua che può portare alla degradazione di alcuni costosi ingredienti di formulazione e alterare le proprietà di lavorazione e miscelazione del mangime. Considerando solamente l’aspetto economico, le fonti minerali sotto forma di solfati possono sembrare la scelta meno cara; in realtà, la loro elevata reattività nel mangime potrebbe comportare costi molto più alti dovuti alla riduzione della qualità nutrizionale e alla comparsa di problematiche di lavorazione in mangimificio.

Distribuzione uniforme degli oligoelementi

Nei primi anni ‘90, un gruppo di ricercatori

statunitensi sviluppò una categoria completamente nuova di oligoelementi come soluzione alle caratteristiche non propriamente ideali dei solfati: gli idrossioligominerali commercializzati con il nome IntelliBond®. Le nuove proprietà macroscopiche e microscopiche di questi minerali aiutano a rilasciare in maniera efficiente l’ione metallico nel flusso sanguigno dell’animale. Macroscopicamente, gli oligoelementi idrossilati, realizzati con la tecnologia brevettata OptiSize™, migliorano la lavorazione, la miscelazione e la miscelabilità, garantendo una distribuzione uniforme dei minerali nella premiscela

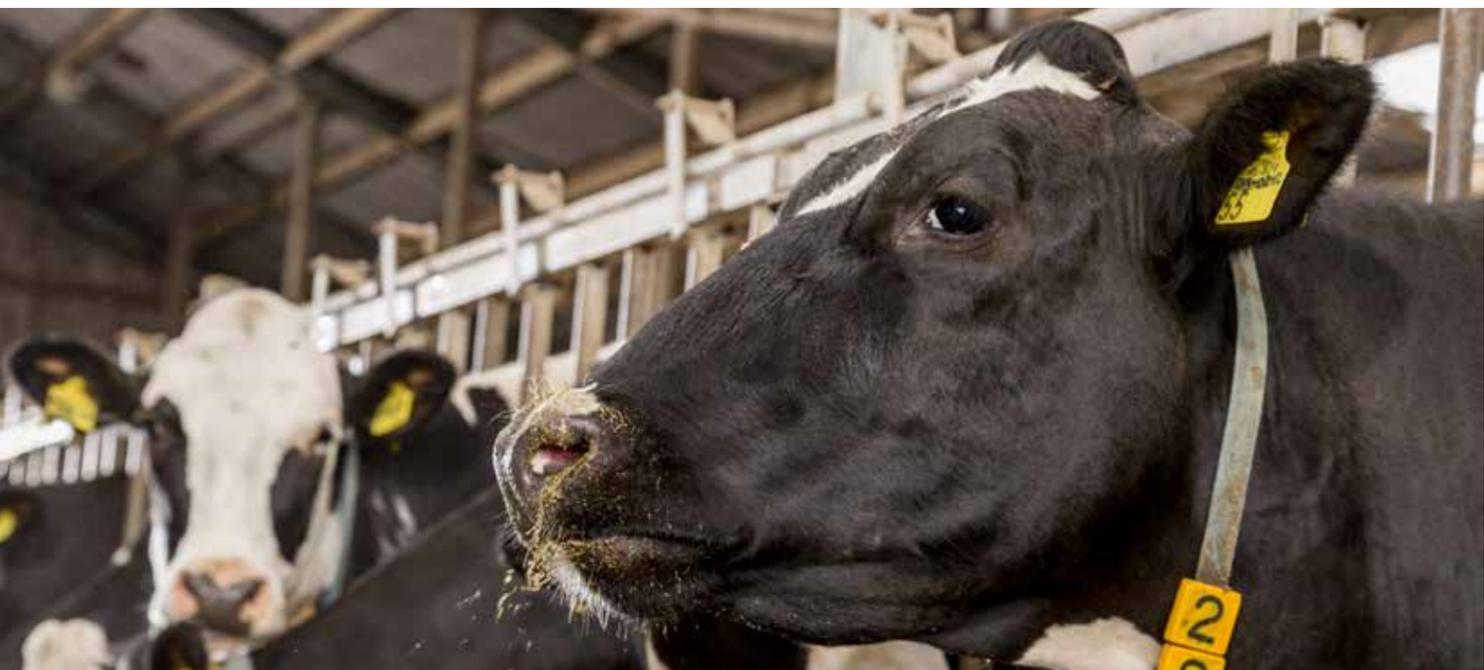
e nel mangime finale. A livello microscopico, si presentano sotto forma di struttura cristallina tridimensionale dotata di legami covalenti che

riduce la solubilità in acqua al di sopra di pH 4,0. Dal momento che gli idrossioligoelementi non si dissolvono nell’acqua associata al vapore rilasciato durante la fase di pellettatura, gli ioni minerali reattivi vengono trattenuti nella loro forma originale consentendo la loro graduale liberazione nel tratto gastrointestinale dell’animale e non nel mangime.

Legami strutturali e capacità di legare l’acqua

Il principale problema dei solfati sono i loro legami strutturali. Gli oligoelementi sotto forma di solfati sono tenuti insieme da deboli legami ionici che si dissociano rapidamente in presenza di acqua. Il rilascio di ioni metallici reattivi può comportare l’ossidazione di essenziali e costosi ingredienti del mangime, come le vita-





mine e i grassi, prima che questi possano essere utilizzati dall'animale. Questi ioni metallici reattivi possono anche legarsi con sostanze nutritive cariche positivamente come fitati, leganti delle tossine e amminoacidi, facendo sì che sia lo ione metallico sia la sostanza nutritiva legata ad esso non siano disponibili per l'animale. Gli oligoelementi idrossilati IntelliBond® sono significativamente meno reattivi avendo una struttura cristallina a legami covalenti. È stato dimostrato che la loro integrazione nel mangime permette il rilascio di una maggiore quantità di vitamine e minerali nella circolazione ematica, il miglioramento della degradazione dei fitati ad opera della fitasi e garantisce una maggiore conservabilità e una migliore appetibilità rispetto ai oligoelementi sotto forma di solfati. Oltre agli effetti negativi sul valore nutrizionale del mangime, l'elevata capacità dei solfati di legare l'acqua aumenta anche il rischio di formazio-

ne di agglomerati nei silos del mangimificio se esposti all'umidità ambientale. Inoltre, la loro piccola granulometria contribuisce alla produzione di polvere in ambienti asciutti. La riduzione della polvere e il miglioramento della scorrevolezza sono dei vantaggi significativi di IntelliBond®, oligoelementi prodotti con la tecnologia brevettata OptiSize™. Durante questo processo di produzione avanzato, ciascun cristallo di idrossiloligominerale viene legato a dell'amido di mais non geneticamente modificato prima dell'essiccazione in modo tale da garantire una granulometria uniforme di 175 ± 50 micron. In questo modo è possibile creare un oligoelemento idrossilato con proprietà fisiche vantaggiose che riducono i problemi di polverosità e di gestione produttiva, facilitando al tempo stesso la miscelazione nel mangime finale e ottenendo una distribuzione uniforme senza precedenti.

Il dosaggio è importante per gli animali giovani

L'accurata miscelazione dei nutrienti all'interno della dieta non può essere sottovalutata. Recenti ricerche hanno sottolineato l'importanza della nutrizione neonatale dal momento che differenze, anche marginali, nell'assunzione di nutrienti in questo primo periodo di vita possono avere un impatto a lungo termine sulle prestazioni produttive. Per questo motivo ottenere risultati ottimali nella miscelazione degli oligoelementi nel mangime finito ha un ruolo strategico sulla produzione e sui rendimenti economici. Un pulcino appena schiuso consuma circa 20



g di mangime al giorno durante la prima settimana di vita quindi una tonnellata di mangime permette di alimentare circa 50.000 nuovi individui. Una miscelazione insufficiente può far sì che una parte di tale gruppo non riceva un'adeguata integrazione minerale durante questa fase critica di sviluppo, nonostante la formulazione su carta risulti adeguata. Variazioni individuali nell'assunzione di nutrienti portano a una riduzione dell'uniformità del gruppo o del capannone e a una diminuzione delle performance da parte di quegli animali che hanno consumato porzioni di mangime sotto o sovra-integrate. Come ulteriore vantaggio, gli idrossiloligoelementi sono da 1,4 a 2,2 volte più densi dei corrispettivi solfati. I minerali ad alta densità dovrebbero essere preferiti da ogni

produttore di mangime e responsabile di produzione perché forniscono spazio aggiuntivo nella premiscela riducendo allo stesso tempo problemi logistici relativi alla gestione di lavorazione, alla spedizione e allo stoccaggio.

Molteplici vantaggi per i produttori di mangime

Gli idrossiloligoelementi IntelliBond® rappresentano un nuovo strumento per l'integrazione degli ioni metallici, essenziali da un punto di vista nutrizionale ma altamente reattivi, senza gli effetti negativi associati ai solfati. La struttura cristallina unica e la granulometria ottimizzata forniscono molteplici vantaggi ai

produttori di mangime. I granuli grandi, uniformi e non solubili in acqua, prodotti con la tecnologia brevettata OptiSize™ non agglomerano, scorrono liberamente e si mescolano in maniera omogenea. I forti legami covalenti proteggono i costosi ingredienti del mangime dalla degradazione da parte degli ioni metallici reattivi, sia all'interno del sacco sia nell'organismo animale. Gli IntelliBond® sono ad oggi un modo estremamente efficiente ed efficace di fornire l'integrazione minerale agli animali da reddito ad alta performance produttiva. In questo modo, i mangimisti possono migliorare anche l'efficienza del proprio mangimificio e produrre un mangime di qualità superiore massimizzando il ritorno economico. ■

di Bruno Massoli - Statistico



La bilancia agroalimentare italiana (inclusi i tabacchi e succedanei), nel primo semestre 2018, ha registrato un import complessivo in valore pari a 21,7 miliardi di euro (-347 milioni di euro, pari a -1,1% rispetto al pari semestre 2017) a fronte di un aumento nell'export pari a 20,2 miliardi di euro (+577 milioni di euro, pari a +2,5%), mostrando, così, sia pure in misura più contenuta, un'importazione netta di poco più di 1,4 miliardi di euro, con una diminuzione rispetto al 2017 in assoluto di 925 milioni

di euro (-39,3%). La contemporanea crescita dell'import del comparto agroalimentare molto verosimilmente non dipende solo dalla domanda interna, che negli ultimi tempi risulta in contrazione, ma ai suindicati maggiori acquisti dall'estero potrebbe, al contrario, aver contribuito anche la necessità di approvvigionamento dell'industria nazionale per soddisfare la domanda straniera.

Circa il 47% del valore delle nostre importazioni

(valore dell'import superiore a 1,5 miliardi di euro) è concentrato in quattro gruppi generali (capitoli) di prodotti alimentari. Nel dettaglio, al primo posto risulta il gruppo dei "Pesci, molluschi, invertebrati ecc." (Cap.03) con acquisti all'estero in valore pari a 2,2 miliardi di euro (10,3% del totale agro-alimentare). Fa seguito il gruppo delle "Carni e frattaglie commestibili" (Cap. 02), per i quali il nostro Paese ha erogato poco meno di 2,2 miliardi di euro (10,0% dell'intero valore delle importazioni), seguito dai prodotti rientranti nel Capitolo 15 "Grassi e oli animali o vegetali; grassi alimentari lavorati, ecc." per un importo complessivamente erogato pari a 1,9 miliardi di euro (8,8% del totale). Chiudono il raggruppamento in questione, infine, i prodotti relativi a "Latte e prodotti derivati, uova e miele" per 1,8 miliardi di euro (7,1% del totale). Sempre per tali prodotti, rispetto al pari periodo 2017, si evidenzia una dinamica negli acquisti abbastanza differenziata, con minori spese per acquisti dall'estero per carni (-1,1%), grassi e oli (-12,8%) in parte controbilanciati da maggiori erogazioni per tutti gli altri gruppi considerati, e in particolare per latte e prodotti lattiero-caseari (+4,2%).

Dal lato delle nostre vendite all'estero, oltre il 55% (11,2 miliardi di euro) del valore complessivo risulta concentrato in cinque gruppi di prodotti. Nel dettaglio, il gruppo di prodotti di prevalente vendita all'estero risulta essere quello delle "Bevande, liquidi alcolici ed aceti" (Cap. 22) con 4,2 miliardi di euro (20,9% dell'export nazionale), registrando un incremento del 5,4% rispetto al pari semestre 2017. Fanno seguito il gruppo delle "Preparazioni a base di cereali" (Cap. 19) con 2,3 miliardi di euro (rispettiva-

mente 11,3% del totale e +4,4% rispetto al 2017), il gruppo delle "Preparazioni a base di ortaggi, legumi, frutta, ecc." (Cap. 20) con poco meno di 1,7 miliardi di euro (rispettivamente 8,3% e +8,6%), quello dei prodotti lattiero-caseari (Cap. 04) con 1,6 miliardi di euro (rispettivamente 7,8% e +3,5%), e infine il gruppo relativo alla frutta (Cap. 08) con 1,4 miliardi di euro (rispettivamente 7,1% e -4,4%).

Con particolare riferimento ai prodotti che direttamente o indirettamente interessano il comparto zootecnico (animali vivi, carni, cereali e mangimi), tra i cereali, il cui interscambio risulta prevalentemente concentrato verso i frumenti e il granoturco, si evidenzia un'importazione abbastanza contenuta sia in quantità che in valore, a fronte di una netta contrazione dell'export. Al riguardo, infatti, nel primo semestre 2018 sono state importate 3,4 milioni di tonnellate di frumento tenero e duro (+3,5%) contro un'esportazione di appena 115 tonnellate (-69,9%). Per il granoturco le quantità acquistate all'estero sono state pari a 2,8 milioni di tonnellate (+0,4). Per le carni e frattaglie l'interscambio rimane concentrato quasi totalmente nelle carni fresche, refrigerate o congelate (incluse le frattaglie) di bovini suini e avicoli. Per tali tipi di carni, nel primo semestre 2018 sono state importate 193 mila tonnellate di carni bovine (+0,2%) ed esportate 77 mila (+5,2%), mentre per quelle suine l'interscambio ha riguardato 526 mila tonnellate acquistate (+8,1%) contro 60 mila tonnellate esportate (-20,9%). In aumento, le quantità di carni avicole con 37 mila tonnellate (+11,4%), a fronte di minori esportazioni pari a 73 mila tonnellate (-14,2%). Con riferimento agli animali vivi l'in-

di Alessandra Vallisneri - Assalzo

terscambio internazionale evidenzia flessioni significative sia nell'import che nell'export per tutte le specie, mentre registra un incremento nel numero di capi di provenienza estera per suini. Nel dettaglio per i bovini, con 523 mila capi importati contro 7 mila esportati, registra flessioni pari rispettivamente a -5,6% e -48,1%; per i suini, con 738 mila capi acquistati contro appena poco più di 1,2 mila capi esportati, registra un decremento nell'import pari a -14,4% e un incremento del 70,9% nell'export. In calo anche l'interscambio per gli avicoli (rispettivamente -7,8% e -24,2%).

Per quanto concerne il gruppo mangimi complessivamente considerati la situazione del nostro import risulta in aumento in termini sia di quantità (313 mila tonnellate contro 291 mila nel 2017, pari a +7,7%), che di valore, sia pure in misura relativamente più contenuta (+2,8%). In netto aumento, invece, le nostre vendite all'estero, con 392 mila tonnellate contro 345 mila tonnellate (+13,6%) con controvalore pari a 340

milioni di euro (+11,2%).

A maggiore completezza dell'agro-alimentare, infine, appare interessante esaminare il comparto relativo ai prodotti della pesca, che stanno assumendo un notevole interesse non soltanto perché alternativi delle carni sulla tavola degli italiani ma in quanto remunerativi e più o meno di largo consumo in un Paese circondato dal mare per i 4/5 del proprio territorio. Al riguardo, il comparto del pesce (inclusi crostacei e molluschi, comunque commestibili, vale a dire vivi, freschi o refrigerati, secchi, salati o in salamoia, sotto forma di filetto, ecc.), nel primo semestre 2018 ha importato complessivamente per 2,2 miliardi di euro (+0,9%), mentre ne sono state vendute quantità per 198 milioni di euro (-5,0%). L'analisi dell'interscambio secondo le singole tipologie di prodotti evidenzia decrementi generalizzati per le esportazioni, oscillanti tra -14,0% per i pesci secchi, salati o in salamoia e +0,5% per i molluschi commestibili. ■

Il valore dell'agro-alimentare italiano nel 1° semestre 2018

GRUPPO DI PRODOTTI -	IMPORTAZIONE			ESPORTAZIONE		
	Miliardi di euro	Variazioni 2018/2017		Miliardi di euro	Variazioni 2018/2017	
		Absolute	%		Absolute	%
01-Animali vivi	771,098	8,862	1,2	22,366	-3,286	-12,8
02-Carni e frattaglie commestibili	2.167,91	-23,873	-1,1	1.012,64	-19,112	-1,9
03-Pesci e crostacei, molluschi e altri invertebrati acquatici	2.238,63	7,145	0,3	203,41	-3,128	-1,5
04-Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale;	1.814,82	72,756	4,2	1.569,77	53,218	3,5
07-Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi commestibili	792,693	-107,344	-11,9	948,768	-26,781	-2,7
08-Frutta e frutta a guscio commestibili	1.528,39	1,94	0,1	1.434,08	-66,442	-4,4
10-Cereali	1.407,28	-56,372	-3,9	339,696	-68,687	-16,8
15-Grassi e oli animali o vegetali;	1.914,98	-280,348	-12,8	1.019,18	-34,263	-3,3
16-Preparazioni di carni, di pesci o di crostacei	1.019,18	-34,263	-3,3	548,892	28,159	5,4
19-Preparazioni a base di cereali,	740,443	44,771	6,4	2.287,26	96,264	4,4
20-Preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta, di frutta a guscio	600,704	-3,386	-0,6	1.683,20	133,333	8,6
22-Bevande, liquidi alcolici ed aceti	894,356	112,224	14,3	4.231,20	218,576	5,4
23-Residui e cascami delle industrie alimentari; alimenti preparati per gli animali	993,114	29,945	3,1	440,445	16,321	3,8
24-Tabacchi e succedanei lavorati	1.074,54	59,048	5,8	495,822	133,291	36,8
00-Altri Prodotti (Capp. 05,06,09,11,12,13,14,17,18, 21)	3.711,51	-179,076	-4,6	4.006,36	119,909	3,1
TOTALE AGROALIMENTARE	21.669,64	-347,971	-1,6	20.243,09	577,372	2,9



LINEE GUIDA
PER L'USO PRUDENTE
DEGLI ANTIMICROBICI
NEGLI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI
PER LA PREVENZIONE
DELL'ANTIMICROBICO-RESISTENZA
E PROPOSTE ALTERNATIVE

La pubblicazione è una guida pratica per le autorità competenti, i medici veterinari e gli operatori di settore, contenente indicazioni utili a ridurre l'uso non appropriato degli antimicrobici e promuovere un approccio prudente all'utilizzo di questi farmaci, nell'ottica di contrasto del fenomeno dell'antibiotico-resistenza. Uso non responsabile che rappresenta un rischio concreto per la salute animale, per gli allevatori ed è responsabile sia della riduzione delle produzioni che dell'inefficienza degli allevamenti. La resistenza agli antimicrobici è un fenomeno naturale biologico di adattamento di alcuni microrganismi che acquisiscono la capacità di sopravvivere o di crescere in presenza di un agente antimicrobico. Il fenomeno può riguardare tutti i tipi di farmaci antimicrobici, ma in Italia il problema al momento di maggiore

impatto è rappresentato dalla resistenza agli antibiotici, categoria di medicinali più venduta e utilizzata nel settore veterinario. Elaborate dalla Sezione per la Farmacosorveglianza sui medicinali veterinari del Comitato tecnico per la nutrizione e la sanità animale del ministero della Salute, queste linee guida fanno parte della strategia nazionale per il contenimento dell'antimicrobico-resistenza prevista dal Piano nazionale di contrasto dell'antimicrobico-resistenza (PNCAR) 2017-2020 e saranno seguite da altre linee guida specifiche dedicate alle diverse specie zootecniche e agli animali da compagnia. Contengono una rappresentazione schematica dell'impiego degli antibiotici, in accordo con i principi connessi ad un uso prudente e responsabile degli antimicrobici, in considerazione

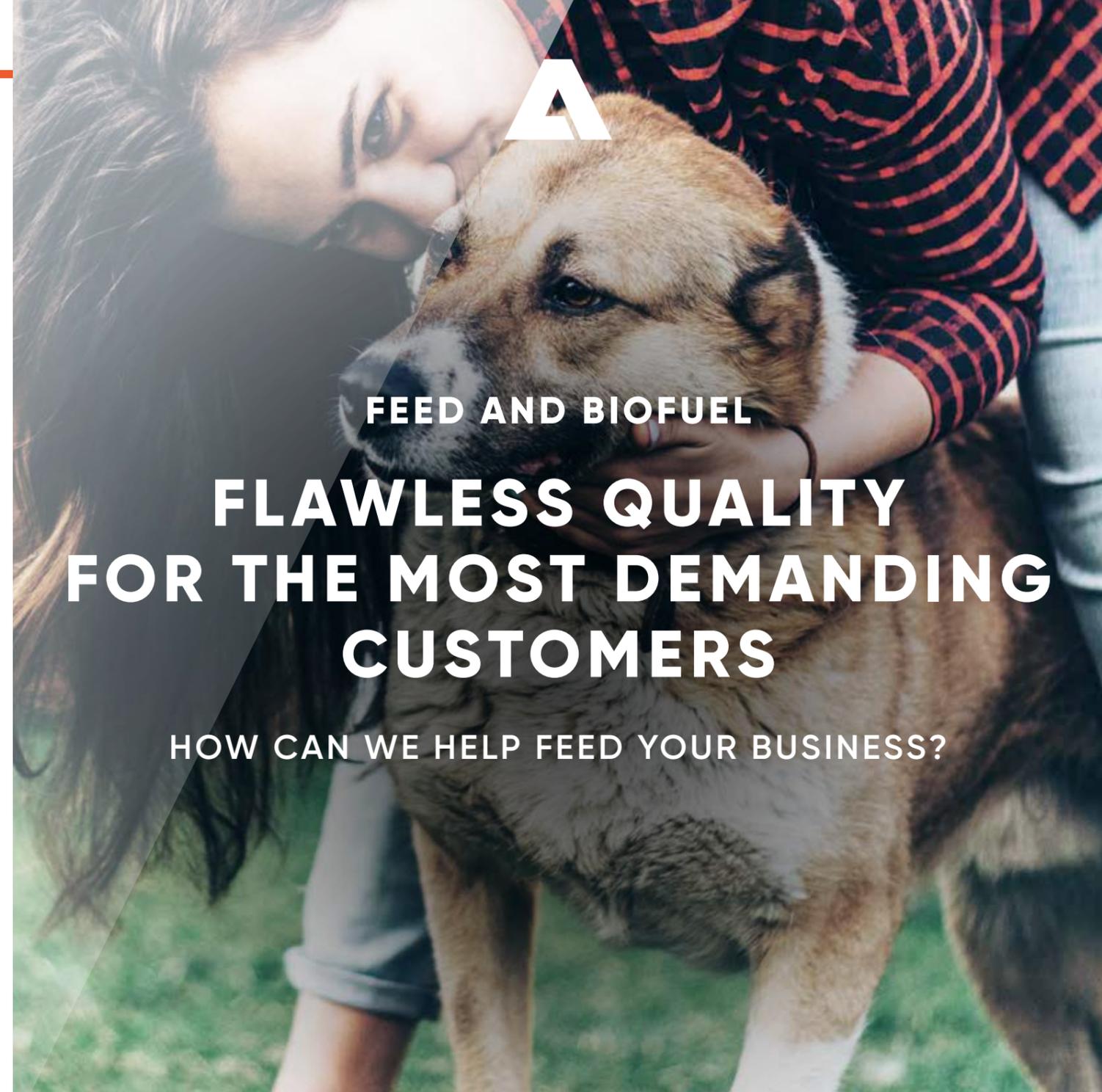
della loro classificazione, dello scopo e della via di somministrazione. Danno complessivamente delle indicazioni generali, che sono poi “da valutare e personalizzare per ciascun allevamento”.

Le più diffuse forme patologiche che affliggono l'allevamento intensivo generalmente sono polifattoriali. È quindi chiaro, sottolinea il ministero, come un approccio integrato al fenomeno dell'antimicrobico-resistenza giochi un ruolo fondamentale nella prevenzione delle malattie e possa portare alla riduzione dell'utilizzo degli antimicrobici. Occorre, dunque, promuovere il rispetto delle condizioni di sanità e benessere degli animali, la corretta gestione dei mangimi, la messa in atto di idonee misure di biosicurezza e di igiene, attraverso programmi di eradicazione e monitoraggio delle malattie infettive e di appropriate campagne di vaccinazione degli animali.

Per quanto riguarda poi in particolare l'operatore del settore mangimi, le linee guida sottolineano come la corretta gestione dell'alimento rappresenti un punto fondamentale nella prevenzione delle infezioni, soprattutto a livello enterico. Una dieta bilanciata ed integrata con additivi adeguati permette il corretto funzionamento del tratto gastro-intestinale, riduce le infiammazioni e, quindi, i fenomeni diarroici. Igiene dei mangimi, corretta produzione e distribuzione, razioni alimentari bilanciate studiate secondo l'età degli animali cui vengono somministrate, contribuiscono in maniera considerevole a controllare o prevenire il fenomeno dell'antimicrobico-resistenza. Particolare attenzione va dedicata alla produzione, etichettatura, stoccaggio e distribuzione dei mangimi medicati per ridurre al minimo le contaminazioni crociate e garantire un uso appropriato e responsabile di questi prodotti.

Vengono poi valutate le alternative “più interessanti” all'uso di antibiotici. Si tratta - spiega il documento - di sostanze simili a quelle proposte in medicina umana che, essendo utilizzate anche per gli animali da reddito, devono rispondere, tra gli altri, a stringenti requisiti di sicurezza per la salute dei consumatori. Si tratta di molecole con meccanismi d'azione molto diversi e complessi in grado di agire per la loro attività battericida/batteriostatica, di dare effetti positivi sul microbiota intestinale e di stimolare il sistema immunitario. Fra le sostanze più interessanti vengono citati: gli acidificanti, i probiotici, i prebiotici, i simbiotici, i fagi o la lisina fagica purificata, gli enzimi, gli estratti di piante e di alghe, gli olii essenziali, gli immunomodulatori, i peptidi, gli acidi grassi a catena corta e media e l'ozono, che “pur avendo un'efficacia alquanto variabile e talvolta ben lontani dall'entrare in uso su larga scala commerciale, possono rappresentare uno dei supporti che, se applicati associati alle altre strategie, possono aiutare a ridurre l'utilizzo di antimicrobici”. Anche la vaccinazione può fornire un valido supporto nella prevenzione delle malattie. Nella pubblicazione viene presentato il primo studio condotto sulla strategia vaccinale in alternativa all'uso di antibiotici per la prevenzione di malattie di origine batterica.

Animali in condizioni di benessere hanno meno bisogno di antibiotici e “la stretta osservanza dei principi contenuti nelle linee guida può massimizzare il numero di animali sani, riducendo al minimo la necessità di ricorrere all'impiego di antimicrobici”. Il documento si conclude affermando che ogni attore della filiera deve intervenire attivamente per quanto di competenza per controllare e ridurre lo sviluppo dell'antimicrobico-resistenza. ■



FEED AND BIOFUEL FLAWLESS QUALITY FOR THE MOST DEMANDING CUSTOMERS

HOW CAN WE HELP FEED YOUR BUSINESS?

LET'S FEED YOUR BUSINESS

The growing demands of today's pet food market require increasingly specialized knowledge, together with advanced processing technologies. As a longtime partner to hundreds of premium pet food producers worldwide, ANDRITZ provides comprehensive processing solutions and

aftermarket services to keep your operations ahead of the curve. All to guarantee easy, safe, and efficient operations that can quickly adapt to the next market trend. Find out how our world-class processing solutions and services can feed your business at andritz.com/ft.

ENGINEERED SUCCESS

ANDRITZ FEED & BIOFUEL A/S / Europe, Asia, and South America: andritz-fb@andritz.com
USA and Canada: andritz-fb.us@andritz.com / andritz.com/ft

Leader nella nutrizione degli oligoelementi



**Idrossi
oligoelementi
per l'industria
mangimistica.**

Gli idrossioligoelementi IntelliBond® sono progettati per massimizzare la biodisponibilità e assicurare ottime performance produttive ed economiche.

Per informazioni,
visita il sito www.nutreco.it

