

# Mangimi & Alimenti

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

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% NE/TN TASSA PAGATA/TAXE PERÇUE/POSTAMAIL INTERNAZIONALE



## ATTUALITÀ

De Castro:

“Etichettatura fronte-pacco non deve coprire i prodotti Dop, Igp e Stg”

## RICERCA

La pandemia di Covid-19 può avere un impatto sui futuri modelli dietetici?

## RICERCA

Peste suina, Feliziani (Izsum): “Con il Piano di sorveglianza sotto osservazione il livello di biosicurezza degli allevamenti suinicoli”

**Prandini:  
“Necessario investire in tecnologie per il rilancio del Paese in un’ottica di economia circolare”**





# La migliore soluzione per gli stoccatore

**newpharm**  
Cereals Storage



K-OBIO®

TALISMA UL®

ACTELLIC 5®

- ◆ **Flessibilità e adattabilità** ad ogni cereale e ad ogni tipologia di stoccaggio.
- ◆ Miscele a lunga persistenza e ad **ampio spettro d'azione** per eliminare qualunque parassita
- ◆ Stoccaggio illimitato e **granaglie sane** a vantaggio dell'intera filiera



Efficace contro i parassiti dei **cereali stoccati**



## DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

## DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

## COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi

Lea Pallaroni

Giuseppe Pulina

Giulio Gavino Usai

## SEGRETERIA EDITORIALE

Vito Miraglia

info@noemata.it

06.45.445.698

## ABBONAMENTI

info@noemata.it

06.45.445.721

Abbonamento annuale: 20 euro

## PUBBLICITÀ

Massimo Carpanelli

m.carpanelli58@gmail.com

tel. +39 348 2597 514

## 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

# SOMMARIO

## EDITORIALE

pag.2 Mangimistica, ripartire dal Recovery Plan  
di *Marcello Veronesi*

## ATTUALITÀ

pag.4 Prandini: "Necessario investire in tecnologie per il rilancio del Paese in un'ottica di economia circolare"  
di *Salvatore Patriarca*

pag.7 Dop Economy, nel 2019 numeri in crescita. I prodotti a Ig possono guidare l'agroalimentare nel dopo pandemia  
di *Redazione*

pag.10 De Castro: "Etichettatura fronte-pacco non deve coprire i prodotti Dop, Igp e Stg"  
di *Vito Miraglia*

pag.12 Salvador (Api): "Massima trasparenza su tracciabilità ed etichettatura anche per tutto il canale Horeca"  
di *Vito Miraglia*

## ECONOMIA

pag.14 Suinicoltura, investimenti in benessere animale e innovazione tra opportunità di rilancio  
di *Redazione*

pag.16 Mais 2020: buona annata per rese in granella  
di *Sabrina Locatelli e Chiara Lanzanova*

pag.18 Crefis - Osservatorio materie prime e settore suinicolo  
di *Gabriele Canali*

## RICERCA

pag.22 Peste suina, Feliziani (Izsum): "Con il Piano di sorveglianza sotto osservazione il livello di biosicurezza degli allevamenti suinicoli"  
di *Salvatore Patriarca*

pag.24 La pandemia di Covid-19 può avere un impatto sui futuri modelli dietetici?  
di *Elisabetta Bernardi*

## LEGISLAZIONE

pag.27 Soia, l'approvvigionamento sostenibile obiettivo della mangimistica europea  
di *Lea Pallaroni*

pag.29 Cereali e semi oleosi, sostenibilità garantita con lo standard CSQA  
di *Lea Pallaroni*

pag.31 Revisione dei tenori massimi del deossivalenolo (DON) e delle tossine T-2 e HT-2 nei prodotti alimentari  
di *Sabrina Locatelli*



di Marcello Veronesi  
Presidente di Assalzo



## MANGIMISTICA, RIPARTIRE DAL RECOVERY PLAN

Nel pieno della seconda ondata di contagi da coronavirus il Governo sta mettendo a punto il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, il programma di investimenti da finanziare con il Next Generation EU (Recovery Fund) per portare l'Italia fuori dalla crisi pandemica. La Ministra delle Politiche agricole Teresa Bellanova ha più volte ribadito che il piano dovrà avere "un cuore agricolo". Un auspicio

che condividiamo pienamente e che, se realizzato, confermerebbe quella centralità riconosciuta all'intera filiera agro-alimentare-zootecnica italiana nel corso dell'emergenza sanitaria. Una delle sfide che si è posta l'Italia con il Recovery Plan è compiere un'effettiva e completa transizione verde e digitale del sistema Paese, incluse le attività produttive tra cui quelle del settore primario. Il corretto utilizzo del piano Next Generation EU è un'arma irripetibile per modernizzare il nostro Paese e per riconvertire molti sistemi produttivi in crisi. Il benessere del Paese è direttamente proporzionale alla capacità di produrre ricchezza e con essa lavoro, istruzione e giustizia sociale.

### Servono volontà politica, coraggio e competenze

Il contributo che può derivare dalla mangimistica nell'affrontare questa sfida è imprescindibile. Il nostro comparto ha da sempre individuato nell'economia circolare e nell'efficienza i pilastri di una dimensione di sostenibilità propria. Ed è convinto che l'innovazione tecnologica, il ripensare la globalizzazione, la lotta al cambiamento climatico consapevoli rappresenteranno la vera svolta se saremo in grado di rendere più efficiente la macchina

pubblica improduttiva e arretrata insieme ad uno shock (il supporto alla scienza, l'innovazione tecnologica e la digitalizzazione dei processi produttivi siano elementi chiave per lo sviluppo).

L'industria mangimistica italiana continuerà dunque a investire in tutti questi campi per perseguire obiettivi che tendono, in ultima istanza, al compimento delle missioni definite dal Recovery Plan. All'interno della catena della filiera dei prodotti alimentari di origine animale la mangimistica contribuisce, con la fornitura di mangimi sempre a più alto valore, ad aumentare la sicurezza e la qualità dei prodotti che derivano dall'attività di allevamento e ad elevare la salute e il benessere e degli animali e dunque il grado di produttività degli allevamenti. Ma l'attività della mangimistica non si limita solo a questo. Il nostro impegno è finalizzato anche alla riduzione della carbon footprint della zootecnia, all'integrazione della filiera, alla riduzione della dipendenza dall'estero negli approvvigionamenti di materie prime e prodotti zootecnici, in un quadro di convinto sostegno al rilancio e rinnovamento del vero Made in Italy alimentare con interventi di sistema (infrastrutture) e interni (soluzioni) al settore.

### Sostenibilità

L'accrescimento dei livelli di sostenibilità è da sempre uno scopo condiviso da tutti gli operatori della filiera. La mangimistica ha messo (logistica, trasferimento tecnologico, economia circolare) e sta mettendo in atto (impatto ambientale, benessere animale, nutrizione di precisione) una serie di azioni per coniugare le attività produttive con la tutela dell'ambiente, ed in questo senso il lavoro per l'implementazione della Carta della Sostenibilità dei Mangimi di Fefac ne è un esempio. I nostri prodotti per la nutrizione animale sono il primo fondamentale tassello di una produzione agro-alimentare-zootecnica sostenibile. Vista la collocazione della mangimistica, con gli opportuni interventi questi prodotti potrebbero, da un lato, certificare la sostenibilità delle materie prime utilizzate (cereali e proteine vegetali) e, dall'altro, dare l'abbrivio e collaborare alla realizzazione di filiere sostenibili che arrivi, tramite gli scaffali della Grande Distribuzione, a comunicare al consumatore finale tutti i vantaggi che portiamo alle produzioni agroalimentari. Una filiera in cui possano essere riconosciuti e certificati gli standard di sostenibilità che vengono rispettati, magari con un sistema di etichettatura, dove venga sottolineato anche il carattere dell'italianità della produzione, un valore da spendere tanto sul mercato domestico quanto su quello interna-

zionale. Promuovere filiere agroalimentari sostenibili è proprio uno degli obiettivi quantitativi di lungo termine stabiliti dal Recovery Plan.

### Innovazione

L'alimentazione di precisione è uno strumento a cui la mangimistica sta puntando negli ultimi anni per vincere la sfida ambientale. Con questo tipo di alimentazione è possibile rendere più efficiente l'uso delle risorse e valorizzarne di nuove, consolidare l'economia circolare, combattere l'impoverimento ed erosione dei suoli, migliorare salute e benessere degli animali, limitare l'uso di farmaci veterinari e quindi combattere l'antibiotico-resistenza. In questo ambito la digitalizzazione dei processi produttivi può mostrare tutta la sua utilità, basti pensare alla possibilità di monitorare da remoto le necessità degli allevatori e di poter programmare, in base a queste, la produzione. I vantaggi che e derivano sono dunque notevoli, perché consentono di agevolare un maggiore dialogo tra mangimisti e allevatori favorendo così l'integrazione della filiera. La ricerca – un'altra delle sei missioni individuate dal Recovery Plan – vede proprio l'alimentazione di precisione tra i settori su cui concentrare l'attività di studio. Per la posta in gioco, per il potenziale che può dispiegare, la ricerca scientifica, l'innovazione digitale e i progetti che le ottimizzano meritano un supporto ancora più deciso, anche per colmare quel gap che separa storicamente l'Italia dagli altri Paesi avanzati.

Il Recovery Plan dà la possibilità di definire una strategia per uno sviluppo completo dell'Italia che non può non annoverare tra i suoi protagonisti la filiera agro-zootecnica-alimentare. Le Linee guida del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza definiscono chiaramente, ed opportunamente, come strategiche le filiere agroalimentare, industriale e turistico/culturale. L'Italia può e deve ripartire da qui per lasciarsi alle spalle anni di crescita zero, di ritardi infrastrutturali, di investimenti poco ambiziosi, di bassi livelli di produttività. L'occasione la fornisce una crisi senza precedenti che ci ha colpiti in maniera profonda ma che ci permette anche di guardare a un futuro green e digitale coerente con quello delineato dalle recenti politiche europee e internazionali. Siamo di fronte a un'occasione unica. Sta ora a chi ha la responsabilità delle scelte di sfruttare le ingenti risorse del Recovery Plan per trasformare questa grave crisi, che ci ha colpiti, nella più grande opportunità di ripresa e sviluppo del nostro Paese.

**ASSALZOO**  
Associazione Nazionale  
tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

<b>Presidente</b>	<b>Vice Presidenti</b>
Marcello Veronesi	Piero Bighignoli Sara Galletti Michele Liverini
	<b>Segretario Generale</b> Lea Pallaroni

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



## PRANDINI: “NECESSARIO INVESTIRE IN TECNOLOGIE PER IL RILANCIO DEL PAESE IN UN’OTTICA DI ECONOMIA CIRCOLARE”



### ETTORE PRANDINI

Ettore Prandini è presidente di Coldiretti dal novembre del 2018. Tra emergenza Covid e nuovi scenari, nazionali e internazionali, il settore agricolo si trova davanti a sfide di grandi proporzioni. Dai rapporti di filiera al rilancio del Made in Italy, Mangimi & Alimenti ha raccolto il punto di vista della principale organizzazione delle imprese agricole italiane.

**La crisi economica conseguente alla pandemia di Covid-19 si è abbattuta soprattutto sul fronte dei consumi. Per rilanciare l'intero settore agroalimentare ritiene possa essere utile un Patto di Sistema fra tutte le pedine della catena di valore finalizzato alla promozione del Made in Italy?**

Con l'emergenza Covid più di 8 italiani su 10 (82%) cercano sugli scaffali dei supermercati e vogliono portare sulle tavole di casa i prodotti del vero Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro. Una tendenza confermata dal successo della campagna #mangiaitaliano promossa da Coldiretti e Filiera Italia che ha coinvolto industrie e catene della grande distribuzione ed i mercati degli agricoltori di Campagna Amica per promuovere le produzioni del territorio e combattere il fake food. I problemi pandemici che hanno portato all'interruzione delle catene di approvvigionamento, le difficoltà vissute in termini di mobilità delle merci e dei servizi, rendono strategico investire nel settore aumentando la capacità di resilienza delle filiere agroalimentari nazionali anche con interventi infrastrutturali per rilanciare la competitività del Paese con le risorse in arrivo dall'Europa. Serve un

piano strategico per l'internazionalizzazione necessaria per sostenere la ripresa del Made in Italy nel mondo come abbiamo avuto modo di esporre al presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

**Alcune recenti esperienze hanno segnato la strada degli accordi di filiera, la cui importanza è ampiamente riconosciuta dagli operatori di settore. Perché sono vantaggiosi e in quali comparti agro-zootecnici potrebbero risultare particolarmente efficaci?**

Ci sono le condizioni per rispondere alle domande dei consumatori ed investire sull'agricoltura nazionale che è in grado di offrire produzione di qualità realizzando rapporti di filiera virtuosi con accordi che valorizzino i primati del Made in Italy e garantiscano la sostenibilità della produzione in Italia con impegni pluriennali e il riconoscimento di un prezzo di acquisto "equo", basato sugli effettivi costi sostenuti. L'emergenza Covid sta innescando un nuovo cortocircuito sul fronte delle materie prime nel settore agricolo che ha già sperimentato i guasti della volatilità dei listini in un Paese come l'Italia che è fortemente deficitaria ed ha bisogno di un piano di potenziamento produttivo e di stoccaggio per le principali commodities, dal grano al mais fino all'atteso piano proteine nazionale per l'alimentazione degli animali in allevamento per recuperare competitività rispetto ai concorrenti stranieri. Una situazione che rende strategico il nuovo polo dei Consorzi agrari d'Italia (Cai) con la creazione di un'unica centrale di acquisto con economie di scala. Cai rappresenta anche un soggetto in grado di intervenire per salvare i grandi marchi alimentari italiani, come ad esempio il salumificio Ferrarini, per riorientarli verso la valorizzazione delle produzioni nazionali accelerando nel contempo l'internazionalizzazione del vero Made in Italy.

**In Europa stanno procedendo i negoziati per la Pac post 2020. Come la strategia Farm to Fork, la nuova Politica agricola comune ha posto un accento sulla sostenibilità, ma anche su bioeconomia ed economia circolare. Quale contributo potrà arrivare dal settore primario italiano alla transizione green?**

Occorre salvaguardare un settore chiave per la sicurezza e la sovranità alimentare soprattutto in un momento in

cui, con l'emergenza Covid-19, il cibo ha dimostrato tutta la sua strategicità per difendere l'Europa dalle turbolenze provocate dalla pandemia che ha scatenato corse agli accaparramenti e guerre commerciali con tensioni e nuove povertà. Un obiettivo che può essere raggiunto solo garantendo un budget adeguato a sostegno degli agricoltori per fare fronte alle nuove sfide ambientali e climatiche e non dipendere dall'estero per cibo e bevande che sono diventati un elemento strategico per la ripresa economica dell'Ue. Quindi serve una Pac forte, semplice ed efficace e con risorse adeguate per garantire la competitività delle imprese e consentire di svolgere un ruolo essenziale nel presidio territoriale, nel contrasto alla crisi climatica e contro il dissesto idrogeologico. Nell'ambito del dibattito ancora aperto sul Quadro Finanziario Pluriennale è pertanto necessario superare lo storico squilibrio nei fondi europei assegnati all'agricoltura italiana che si colloca al primo posto della classifica europea per valore aggiunto ma è la meno sostenuta tra quelle dei principali Paesi europei dove in vetta alla classifica ci sono al primo posto la Francia, seguita da Germania e Spagna, mentre è fondamentale tenere conto delle differenze dei costi di produzione all'interno dell'Unione europea per garantire la competitività delle imprese.

**La ricerca può dispiegare il suo potenziale per un settore agroalimentare sempre più compatibile con la tutela dell'ambiente. Fra gli strumenti innovativi – ammesso che cambi il quadro legislativo di riferimento – quale spazio pensa potrebbero avere in Italia le nuove biotecnologie per il miglioramento genetico?**

La Coldiretti ha siglato uno storico patto con la Società Italiana di Genetica Agraria (Siga) per una nuova genetica "green" capace di sostenere l'agricoltura nazionale, difendere il patrimonio di biodiversità agraria presente in Italia dai cambiamenti climatici e far tornare la ricerca italiana protagonista in questa fase 3 dopo l'emergenza coronavirus. Un accordo che punta a tutelare la biodiversità dell'agricoltura italiana e, al contempo, migliorare l'efficienza del nostro modello produttivo attraverso, ad esempio, varietà più resistenti, con meno bisogno di agrofarmaci e risvolti positivi in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale per far diventare l'Italia capofila in Europa nelle strategie del New Green Deal, in



un impegno di ricerca partecipata anche da ambientalisti e consumatori. Proprio per coniugare le caratteristiche di produttività, di resistenza a patogeni e parassiti, di efficiente impiego delle risorse, con quelle di elevata qualità per il consumo e per la trasformazione, la ricerca agraria ha oggi a disposizione nuove tecnologie di miglioramento genetico che permettono di riprodurre in maniera precisa e mirata i risultati dei meccanismi alla base dell'evoluzione biologica naturale, raggruppate sotto la denominazione Tea (Tecnologie di Evoluzione Assistita). Tecniche che non implicano l'inserimento di Dna estraneo alla pianta. Per poter cogliere compiutamente queste nuove opportunità è necessario arrivare a una regolamentazione dei prodotti agricoli ottenuti da tali metodologie che oggi non trovano una adeguata collocazione a livello normativo comunitario.

**Anche il settore agro-alimentare-zootecnico sarà tra i beneficiari del Recovery Plan. Qual è la posizione di Coldiretti in merito al Piano Recupero e Resilienza che il governo sta mettendo a punto?**

Abbiamo evidenziato per tempo alle autorità nazionali e comunitarie anche il rischio che le risorse disponibili per l'Italia da Recovery Fund possano rimanere in gran parte inutilizzate a causa dei limiti posti dalla normativa specifica a livello Ue in materia di concorrenza. Di fronte ad una situazione del tutto eccezionale c'è l'esigenza di una maggiore flessibilità per evitare di penalizzare le imprese e gli investimenti privati necessari per la tenuta economica ed occupazionale del Paese. Per questo vanno modificate le regole che pongono limiti di spesa agli aiuti di Stato per garantire sostegni adeguati alle imprese colpite dall'emergenza Covid ma anche per non vanifica-

re i progetti strategici del Recovery Fund di cui il Paese ha bisogno anche nell'agroalimentare. Serve un impegno per l'innovazione con l'agricoltura 4.0 di precisione. Investire in tecnologie è fondamentale per il rilancio del Paese in un'ottica di economia circolare, dal settore della chimica verde alla valorizzazione di allevamenti e foreste per la produzione di biometano e biogas. Per lo sviluppo sostenibile dell'Italia come Coldiretti abbiamo ideato ed ingegnerizzato e poi condiviso con Anbi, Terna, Enel, Eni e Cassa Depositi e Prestiti la messa in cantiere di una rete di circa mille laghetti nelle zone di media montagna da realizzare senza cemento e da utilizzare per la raccolta dell'acqua da distribuire in modo razionale in primis ai cittadini, quindi all'industria e all'agricoltura. Un progetto che può e deve essere sostenuto a livello nazionale e regionale, al pari del piano per lo sviluppo della zootecnia al Sud con una linea vitelli-vacche da latte e carne 100% Made in Italy che porterebbe nuove opportunità occupazionali. Sull'export va promosso un piano straordinario di internazionalizzazione con la creazione di nuovi canali e una massiccia campagna di comunicazione per le produzioni 100% Made in Italy e per la stessa Italia, a partire da quei Paesi dai quali i flussi turistici sono storicamente più consistenti. Serve poi recuperare i ritardi strutturali e sbloccare tutte le infrastrutture che migliorerebbero i collegamenti tra Sud e Nord del Paese, ma anche con il resto del mondo per via marittima e ferroviaria in alta velocità, con una rete di snodi composta da aeroporti, treni e cargo. Ma insostenibili ritardi riguardano anche le infrastrutture telematiche. Occorre che la fibra e tutti i servizi connessi cessino di essere uno slogan e siano portati nelle aree rurali a disposizione degli imprenditori agricoli.



## DOP ECONOMY, NEL 2019 NUMERI IN CRESCITA. I PRODOTTI A IG POSSONO GUIDARE L'AGROALIMENTARE NEL DOPO PANDEMIA

Ancora un anno da record, ma questa volta alla vigilia di un evento imprevedibile il cui impatto sul settore agroalimentare è diventato sempre più chiaro. Per la Dop economy il 2019 ha confermato i numeri positivi degli ultimi anni: più prodotti fregiati con i marchi di qualità, maggiore produzione, crescenti ricadute sul territorio. Con le sue 838 certificazioni, di cui 312 nel solo settore del cibo, le Dop, gli Igp e le Stg sono la punta di diamante del Made in Italy agroalimentare. La Fondazione Qualivita e Ismea hanno raccolto i numeri di questo successo nell'ultima edizione del loro rapporto dedicato a questo segmento dell'economia del settore primario. Ma è un quadro che stride se messo a confronto con la situazione attuale caratterizzata da una congiuntura quanto mai negativa che ha travolto tutti i comparti produttivi.

La Dop economy non è stata risparmiata, con lo stop alla ristorazione e al turismo inquadriati come i fattori più penalizzanti. Un'indagine svolta a luglio sempre da Ismea e Qualivita tra alcuni Consorzi di tutela ha rilevato che le difficoltà nella gestione dell'emergenza si sono correlate alla tipologia di prodotto, alla rilevanza dell'Horeca sul fatturato e al peso dei mercati esteri. Le filiere dei prodotti a indicazione geografica hanno reagito in maniera diversa davanti al lockdown. Alcune hanno fatto

forza sul loro valore intrinseco mostrando solidità anche in un periodo di crisi, altre hanno compensato il calo delle vendite dell'Horeca con la grande distribuzione e la vendita al dettaglio oppure sperimentando nuovi canali come le consegne a domicilio e l'e-commerce. Le prime stime parlano di cali di fatturati e riduzione dell'export per questo 2020: dalla perdita di oltre 200 milioni di euro dal canale Horeca per i formaggi a un taglio di 30 milioni dell'export dei salumi.

Lo scoppio della pandemia è coinciso con il periodo in cui l'Unione europea stava definendo il futuro dell'agroalimentare, all'insegna di una svolta green del suo sistema produttivo. Il paradigma che si dovrebbe affermare condive alcune caratteristiche del modello produttivo di Dop e Igp. Il legame con il territorio, la tutela dell'ambiente, la promozione dello sviluppo rurale ben si coniugano con la dimensione della sostenibilità. Le produzioni agroalimentari e vitivinicole a indicazione geografica hanno tutte le carte in regola per poter continuare a svolgere quella funzione di traino di tutto il settore primario, veicolo di valori che trovano rispondenza nelle richieste dei consumatori, anche all'estero: attenzione all'origine, italianità, tradizione, identità nazionale, riguardo per le materie prime, qualità.





### Formaggi e preparati di carne i prodotti col maggior valore

Nel 2019 il valore complessivo della Dop economy ha sfiorato i 17 miliardi di euro, in crescita del 4,2% rispetto al 2018. Il suo fatturato è quasi il 20% di quello totale dell'agroalimentare nazionale. Il solo food ha fornito un valore alla produzione di 7,7 miliardi, un dato cresciuto di ben il 54% in dieci anni. Non solo i prodotti blasonati hanno fatto segnare ottime performance, ma anche le piccole filiere: oltre 50 milioni derivano dai prodotti che sono entrati nel circuito Ig negli ultimi cinque anni. Formaggi e prodotti a base di carne continuano a farla da padrona, con un valore alla produzione rispettivamente di 4,5 e 1,9 miliardi (quest'ultimo dato è però in calo). Più indietro le carni fresche con 92 milioni (+0,9%) e 196 milioni al consumo (+0,8%), scontando però la mancata

rivalutazione dei prezzi unitari che ha interessato tutte le carni nel 2019.

La top ten delle Ig per valore alla produzione è quindi dominata dai prodotti della zootecnia con l'eccezione dell'Aceto Balsamico di Modena, al quinto posto, e della Pasta di Gragnano, al nono. Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma sono le tre Dop sul podio, seguite dalla Mozzarella di Bufala campana Dop. Tutti questi prodotti hanno registrato un rialzo rispetto all'anno passato.

Anche l'export totale è in crescita (+5,1%), così come quello di cibo. Ha raggiunto i 3,8 miliardi di euro, +7,2% rispetto al 2018. Invariata la graduatoria degli acquirenti più fedeli: Germania e Stati Uniti, seguiti da Francia, Regno Unito, Spagna e Canada. Proprio la presenza del

### I primi 15 prodotti cibo dop e igp per valore della produzione

Prodotti	PRODUZIONE CERTIFICATA (tonnellate)			VALORE ALLA PRODUZIONE (milioni di euro)		
	2018	2019	Var. 19/18	2018	2019	Var. 19/18
Grana Padano DOP	190.558	199.292	+4,6%	1.277	1.562	+22,4%
Parmigiano Reggiano DOP	144.020	144.738	+0,5%	1.434	1.556	+8,5%
Prosciutto di Parma DOP	85.400	89.000	+4,2%	824	721	-12,5%
Mozzarella di Bufala Campana DOP	49.393	50.176	+1,6%	410	426	+4,0%
Aceto Balsamico di Modena IGP*	90.701	95.864	+5,7%	363	383	+5,7%
Gorgonzola DOP	58.192	60.309	+3,6%	332	368	+10,9%
Prosciutto di San Daniele DOP	26.249	26.079	-0,6%	307	313	+1,9%
Mortadella Bologna IGP	36.995	39.992	+8,1%	296	296	-0,04%
Pasta di Gragnano IGP	50.052	70.523	+40,9%	186	247	+32,6%
Bresaola della Valtellina IGP	13.405	13.821	+3,1%	232	235	+1,3%
Pecorino Romano DOP	34.183	26.943	-21,2%	234	173	-26,1%
Speck Alto Adige IGP	12.866	13.659	+6,2%	109	117	+7,3%
Asiago DOP	20.805	20.648	-0,8%	100	110	+9,6%
Mela Alto Adige IGP	175.011	185.952	+6,3%	114	84	-26,4%
Mela Val di Non DOP	47.497	160.432	+237,8%	28	56	+97,0%

\* migliaia di litri  
Fonte: Indagine Ismea - Qualivita 2020

Regno Unito chiama in causa uno dei capitoli che negli ultimissimi anni hanno fatto emergere la centralità delle produzioni a indicazione geografica nelle dinamiche geopolitiche relative al commercio agroalimentare, ovvero la Brexit. Ma questa è solo una delle sfide che riguardano questo comparto, accanto alla riforma della Pac, all'etichettatura, al patto per l'export, alla questione dazi, tutti temi che hanno messo Dop e Igp al centro del dibattito politico-economico, come ha ricordato il direttore generale della Fondazione Qualivita Mauro Rosati.

Anche per le vendite all'estero sono i formaggi a guidare il fronte: i derivati del latte superano per la prima volta i 2 miliardi di euro di valore all'esportazione, seguiti dai prodotti a base di carne, con 600 milioni, un dato inedito anche in questo caso. Nel mercato interno resta il segno positivo: +4,6% considerando solo le vendite a peso fisso. In questo caso Qualivita e Ismea hanno rilevato una tendenza simile nel primo semestre del 2020, con l'incremento degli acquisti al dettaglio dei prodotti certificati del 12%, più del dato di tutto l'agroalimentare (+9,2%).

### Le prime cinque regioni superano il miliardo di valore

Nel 2019 la lista dei prodotti a indicazione geografica si è

allungata di altre tredici Dop e Igp e anche di un prodotto Stg. Il totale del settore food è ora di 312. Considerando tutti gli allori l'Italia gode del primato mondiale che in Europa la colloca sopra Francia e Spagna. Da questo record beneficia tutto il territorio italiano, tutte le regioni. Lo scorso anno in diciassette regioni su venti le ricadute della produzione certificata hanno incrementato la loro entità. Le crescite maggiori del valore alla produzione sono quelle di Lombardia ed Emilia-Romagna, rispettivamente sopra i 200 e i 100 milioni di euro, ma anche Piemonte e Campania hanno visto incrementare il valore delle filiere Dop e Igp (90 e 82 milioni).

Le prime cinque regioni superano ormai il miliardo: Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte e Toscana. E anche il Friuli Venezia-Giulia sfiora questa soglia. Ma se si considera solo il food la graduatoria cambia: l'Emilia-Romagna è in testa prima di Lombardia, Campania, Veneto e Piemonte. Sebbene resti uno sbilanciamento tra Nord e Sud (Sud e isole detengono solo il 15% del valore complessivo), ci sono diverse realtà virtuose su tutta la Penisola grazie ai distretti produttivi e alle diverse categorie radicate sul territorio. La Sardegna, ad esempio, è insieme alla Toscana detentrici della metà del valore totale della carne fresca.



**IMEC service srl Unipersonale - C.F. e P.I. 03042600548**  
**Sede Legale - Acquasparta (TR), Via Tiberina 27, 05021 - Tel e Fax 0744 943702**  
**Sedi Operative - Chieti Scalo (CH), Via N. Mammarella 52, 66100 - Tel 0871 456453**  
**Pieve a Nevole (PT), Via Ponte Monsummano 53, 51018 - Tel 0871 456453**  
**"Specialisti in Lavori su FUNE e AMBIENTI CONFINATI"**

IMEC SERVICE SRL fornisce consulenza specifica e professionale, non solo in merito ai prodotti e servizi più indicati per i diversi contesti lavorativi, ma anche per individuare il percorso formativo più corretto, dimensionato alle diverse necessità aziendali. L'esperienza maturata in diversi contesti industriali, ci permette di analizzare i diversi scenari ed i relativi rischi, valutando la scelta più adeguata in materia di FORMAZIONE, scelta DPI, sistemi anti caduta, procedure di lavoro e manovre d'emergenza.

Grazie al nostro personale altamente specializzato **EFFETTUIAMO:**

**MANUTENZIONI E PULIZIA IN AMBIENTI CONFINATI E SOSPETTO INQUINAMENTO (Atex), CON E SENZA L'UTILIZZO DI ATTREZZATURA E TECNICHE DI LAVORI SU FUNE.**

**MANUTENZIONI DI SILI, FACCIATE, TETTI E COPERTURE, CIVILI E INDUSTRIALI, MEDIANTE TECNICHE DI ACCESSO E POSIZIONAMENTO SU FUNE.**

**INSTALLAZIONI E MANUTENZIONI DI SISTEMI ANTICADUTA, CANNE FUMARIE E BARRIERE ANTIPICCIONE.**

SERVIZIO PREPOSTO PER CANTIERI nel rispetto del D.P.R. 177/2011

[www.imecservice.it](http://www.imecservice.it)  
[info@imecservice.it](mailto:info@imecservice.it)






di Vito Miraglia

Mangimi & Alimenti ■

## DE CASTRO: “ETICHETTATURA FRONTE-PACCO NON DEVE COPRIRE I PRODOTTI DOP, IGP E STG”



**PAOLO DE CASTRO**

All'evento online per illustrare l'ultimo rapporto di Ismea e Fondazione Qualivita, lo scorso 11 dicembre, ha preso la parola, a conclusione dei lavori, l'onorevole Paolo De Castro, coordinatore per il gruppo socialdemocratico in commissione per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento Ue.

**Nel suo intervento ha indicato la necessità di governare in maniera più efficace l'immissione dei prodotti Igp nel mercato. Quali strategie potrebbero meglio sostenere il loro valore?**

La gestione e l'immissione sui mercati di prodotti a Indicazione geografica rappresenta da sempre lo snodo per la valorizzazione dell'offerta. E qui parliamo di un settore di primaria importanza e in crescita, che in base ai dati dell'ultimo rapporto Ismea-Qualivita registra in attività 180mila operatori e 285 Consorzi di tutela riconosciuti, per un giro d'affari alla produzione di quasi 17 miliardi di euro, +4,2% in un anno, di cui 9,5 miliardi realizzati all'export (+5,1%), pari a oltre il 20% dell'export agroalimentare nazionale. Ora, anche alla luce del momento delicato che stiamo attraversando, con i danni provocati dalla pandemia da Covid-19, una riforma della Pac da completare, il Next Generation Eu per lo sviluppo rurale e le nuove opportunità per i consorzi, il governo e la gestione dell'offerta diventano ancor più un elemento centrale di crescita. Soprattutto in un'ottica di svolta green, che non dovrà penalizzare la produzione agroalimentare europea,

ma avvenire facendo leva su competenze già acquisite e su un equilibrato mix di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

**L'Italia sta portando avanti la battaglia sull'etichettatura fronte-pacco. Perché è cruciale per il Made in Italy e in che modo potrebbe evolversi il confronto in Europa?**

La posizione del sistema Italia sul sistema di etichettatura nutrizionale degli alimenti è ormai nota da tempo. E si basa sul principio che un meccanismo di classificazione dei prodotti con i colori rosso, arancione e verde è semplicemente sbagliato e fuorviante. La Commissione europea ha riferito che presenterà nella primavera 2022 una proposta per armonizzare gli attuali sistemi di etichettatura adottati da diversi Paesi membri, tra cui l'Italia che ha chiesto e ottenuto di adottare su base volontaria il 'Nutriform battery'. Questo sistema, rappresentato graficamente da una batteria, costituisce secondo noi una valida alternativa al sistema a semaforo e ha l'obiettivo di fornire ai consumatori informazioni nutrizionali chiare, semplici, ma allo stesso tempo complete per una corretta composizione di una dieta giornaliera; una dieta basata su un corretto fabbisogno quotidiano di calorie, grassi, zuccheri e sale per singola porzione di cibo. Chiaro che ora ci aspetta un periodo di riflessione e di lavoro, anche al Parlamento Ue, basato su un confronto tra gli Stati membri che sia finalizzato a trovare una soluzione giuridica equilibrata nell'interesse di tutti i cittadini e consumatori europei. La posta in gioco è particolarmente alta, perché, oltre ai legittimi interessi economici di multinazionali alimentari e grandi catene della distribuzione, c'è l'altrettanto legittimo diritto dei consumatori di essere informati correttamente, in modo trasparente, su ciò che acquistano e portano a tavola. Per questo al Parlamento europeo continueremo a dare battaglia per contrastare sistemi di etichettatura a semaforo dei prodotti agroalimentari che, come sosteniamo da tempo, condizionano e non informa-

no su basi scientifiche le scelte dei consumatori. Intanto, le scorse settimane, in una dichiarazione messa a verbale al Consiglio Agricoltura, Italia, Grecia e Repubblica Ceca, appoggiate da Cipro, hanno ribadito la loro posizione contraria al Nutriscore, auspicando si arrivi a un'etichetta nutrizionale unica e armonizzata a livello Ue, volontaria, che non copra i prodotti Dop, Igp e Stg e senza l'uso di colori, basata su porzioni riferite ai consumi reali e non "generici", come i 100 grammi o i 100 millilitri. Principi che ci auguriamo la Commissione consideri fondamentali per la messa a punto di uno schema di etichettatura Ue fronte-pacco.

**La Commissione Ue ha prorogato gli aiuti di Stato per il settore primario. Da cosa dipenderà la definizione delle nuove norme in materia a partire dal 1° gennaio 2023?**

Sì, prima di Natale la Commissione europea ha prorogato fino al 31 dicembre 2022 le regole per gli aiuti di Stato in agricoltura e pesca. Una proroga che nello specifico riguarda gli orientamenti Ue per gli aiuti di Stato nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali, i regolamenti di esenzione per categoria applicabili agli aiuti di Stato nei settori dell'agricoltura, della silvicoltura, della pesca e dell'acquacoltura, nonché il regolamento sugli aiuti de minimis per la pesca e l'acquacoltura. Le norme dovevano scadere il 31 dicembre 2020 e ora sono in fase di revisione da parte della Commissione. Quelle nuove dipenderanno dai risultati dei processi di riforma della Politica agricola comune (Pac) e della Politica comune della pesca (Pcp), che in base al regolamento Transitorio entreranno in vigore l'1 gennaio 2023. Intanto, visto il prolungarsi degli effetti della pandemia sull'economia, la Commissione ha anche aggiornato le norme per consentire la concessione di aiuti di Stato a imprese 'in difficoltà'; per definizione, non solo quelle che erano già in sofferenza al 31 dicembre 2019, ma anche quelle entrate in difficoltà tra l'1 gennaio 2020 e il 30 giugno 2021.



di Vito Miraglia

Mangimi & Alimenti ■

## SALVADOR (API): “MASSIMA TRASPARENZA SU TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA ANCHE PER TUTTO IL CANALE HORECA”



**PIER ANTONIO SALVADOR**

L'acquacoltura non è stata risparmiata dal ciclone della pandemia. Ma come tutti gli altri segmenti dell'agroalimentare ha davanti a sé un'importante occasione di rilancio. Ne parliamo con Pier Antonio Salvador, presidente dell'Associazione Piscicoltori Italiani.

**Le conseguenze della gestione della pandemia sul settore agroalimentare sono state molto rilevanti. In che termini hanno pesato le misure di contenimento sull'acquacoltura?**

Le ricadute sul settore dell'acquacoltura sono state diverse e significative. Quello che ha pesato maggiormente è stata la chiusura del canale Horeca, non solo la ristorazione ma anche il servizio mensa negli uffici pubblici e nelle aziende e il catering, che rappresenta uno degli sbocchi principali per molte aziende del nostro comparto. Almeno il 30% delle vendite di pesce d'allevamento finisce nella ristorazione e nei servizi di somministrazione di alimenti. Però l'acquacoltura ha sofferto anche per il rallentamento delle operazioni di export e per la sospensione delle attività di pesca sportiva nei laghetti, soprattutto nelle regioni del Nord e del Centro (in particolare Lombardia e Piemonte). Un altro profilo critico al quale non è stato dato il giusto risalto è che, a differenza della pesca, l'acquacoltura non può interrompere la propria

attività: non c'è il “fermo acquacoltura”. Gli allevamenti devono sempre rimanere attivi e, per garantire benessere e salute dei pesci, le aziende d'acquacoltura hanno, di conseguenza, continuato a sopportare i consueti costi di gestione, anche a fronte di un calo delle vendite.

**Per la prima volta da diversi anni, nel 2020 è atteso per un calo della produzione a livello globale dell'1,3% circa. Anche l'Italia sarà investita da questa tendenza?**

Probabilmente anche l'Italia farà registrare nel 2020 un calo produttivo in linea con il trend globale. Fino a quest'anno l'acquacoltura ha rappresentato un settore in salute, molto dinamico, in grado di intercettare la domanda crescente di pesce. Ed è questo ciò su cui bisognerà fare leva nel lungo periodo: con l'aumento della popolazione, i consumi di prodotti ittici sono destinati ad aumentare e la produzione dovrà essere incentivata. Questa è la sfida principale per il nostro settore: bisogna chiedersi non tanto quanto produrre, ma che tipo di pesce fornire.

**I comportamenti di acquisto sono stati condizionati dalla pandemia, con il consolidamento della spesa domestica di preparati di pesce e prodotti in scatola. Quali conseguenze sul lungo periodo potrebbero derivare?**

Le vendite nella Grande distribuzione organizzata e nei negozi al dettaglio rappresentano il 25-30% del totale. Tuttavia la GDO ha solo in parte assorbito la domanda di pesce che trovava sbocco nel canale Horeca. Dalle abitudini di acquisto nei mesi del lockdown sono emerse indicazioni significative che hanno confermato le propensioni dei consumatori di cui già si aveva contezza. Ad esempio la preferenza per i preparati di pesce per alcune fasce di consumatori, un elemento che può rappresentare uno stimolo per l'industria di trasformazione ma anche per gli acquacoltori stessi. Tuttavia è necessario uno sforzo congiunto tra noi e la GDO. Faccio l'esempio della trota, la prima specie in termini di produzione (37.000 ton. nel 2019 – Italia primo produttore Ue), per la piscicoltura. Il 70% della trota è trasformato dai produttori. Se da un lato questi sono pronti a offrire prodotti eccezionali e innovativi, dall'altro non sempre gli stessi trovano sbocco nella GDO che, probabilmente, non li ritiene particolarmente remunerativi. Nel medio periodo, infine, il nostro settore – come l'intero comparto produttivo agroalimentare – dovrà fare i conti con una minore disponibilità di reddito di parte dei consumatori.

**Come per gli altri segmenti della zootecnia, il Governo è intervenuto con misure economiche anche per l'acquacoltura. Si sono rivelati efficaci? Il Piano nazionale ripresa e resilienza potrà contribuire alla**

**sua ripartenza?**

Il ministero delle Politiche agricole e il Governo hanno adottato delle misure efficaci, come i ristori e il sostegno alle aziende dell'acquacoltura sul piano dei costi per la manodopera. I ristori verranno elargiti in base al fatturato ma è necessario ricordare che questo non è l'unico indicatore della salute di un'azienda, non dice tutto sul ciclo biologico dell'allevamento. Sarebbe stato necessario tener conto anche di altri parametri per un'azione di sostegno più efficiente. Per quanto riguarda il piano nazionale che sarà sostenuto dalle risorse del Recovery Fund, si tratta certamente di uno strumento potenzialmente efficace ma il timore è che non affronti i problemi strutturali del comparto ittico, i gap che limitano le prospettive di crescita dell'acquacoltura italiana. La resilienza non sarà mai completa se non si andrà a incidere sull'enorme aggravio che deriva dalla burocrazia. Se non si alleggerisce questo onere, adottando misure di semplificazione e di incentivazione allo sviluppo, il Recovery Plan sarà un'arma spuntata. Inoltre sarà necessario affrontare il capitolo importazioni. Non possiamo continuare a importare l'80% di prodotto dall'estero: se vogliamo essere competitivi a livello internazionale dobbiamo coprire almeno il 50% del nostro fabbisogno con prodotto di origine italiana.

**Su cosa punterà il settore per il rilancio nei prossimi mesi? L'attenzione alla sostenibilità, potrà dare nuovo slancio al settore?**

Una lezione che abbiamo appreso dalla diffusione del Covid-19, e dalle sue ricadute sul settore agroalimentare, è che i consumatori sono diventati ancora più attenti nei confronti dell'origine degli alimenti e questo vale a maggior ragione per il pesce. Quindi bisogna insistere sulla massima trasparenza per quanto riguarda la tracciabilità, l'etichettatura, anche per i servizi di ristorazione e tutto il canale Horeca che dovrebbe fare uno sforzo ulteriore in questa direzione. I consumatori sanno che il prodotto italiano è più sicuro di quello proveniente da alcuni Paesi esteri e meriterebbero maggiori e più corrette informazioni anche quando consumano pesce fuori casa. L'adesione ai principi di trasparenza da parte della ristorazione potrebbe anche trasformarsi in una possibilità di promozione del Made in Italy. In materia di sostenibilità, siamo sostenitori della transizione verso un modello produttivo che abbia un'impronta meno invasiva sull'ambiente. Tuttavia dobbiamo ricordare che l'idea originaria della nuova politica ambientale dell'Unione europea, Green Deal e Farm to Fork, è stata definita prima dell'avvento della pandemia. Pertanto quando si parla di sostenibilità bisogna tenere nella giusta considerazione non solo l'ambito ambientale, ma anche quello socio-economico, ovvero la tutela della redditività e competitività delle aziende da un lato e quella dei livelli occupazionali nel settore agroalimentare dall'altro.



# SUINICOLTURA, INVESTIMENTI IN BENESSERE ANIMALE E INNOVAZIONE TRA OPPORTUNITÀ DI RILANCIO

L'articolo è tratto dall'intervento di Fabio Del Bravo, responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea, al workshop online "La competitività della filiera suinicola. Strategie e strumenti a supporto del rilancio della filiera nazionale" dello scorso 27 novembre organizzato da Ismea nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale.

Le misure per la gestione dell'emergenza sanitaria hanno avuto un impatto non trascurabile sul settore agroalimentare italiano nonostante il suo carattere solido e la sua dinamicità, soprattutto del segmento industriale. Per alcune filiere le conseguenze della pandemia di Covid-19 hanno reso ancora più evidenti debolezze di fondo e criticità già note. È il caso, ad esempio, di quella suinicola. La suinicoltura nazionale si caratterizza per la valorizzazione, quasi esclusiva, del suino pesante da cui derivano i circuiti dei prodotti di qualità. E questa è la criticità maggiore, a cui si accompagnano altre note negative, come la necessità di importare per soddisfare il fabbisogno interno di carne di maiale. La mancata diversificazione della produzione suinicola ha mostrato tutti i suoi limiti nella fase del lockdown, con la fuoriuscita degli animali vivi dai circuiti Dop e la loro conseguente svalutazione.

Nei prossimi mesi tutti gli operatori della filiera sono chiamati a concorrere al rilancio del settore, anche sfrut-

tando le opportunità che derivano dalla nuova Politica agricola comune e dalla strategia Farm to Fork per la sostenibilità. Un'occasione unica per affrontare, con maggiore determinazione, i profili critici della filiera. La Pac post-2020 pone diversi obiettivi per il futuro del settore primario. A fronte di tre di questi obiettivi sono inquadrabili le problematiche e gli strumenti per promuovere la suinicoltura.

## Prezzi volatili e alti costi di produzione

Un primo obiettivo riguarda la garanzia di un reddito sufficiente e il sostegno alla resilienza del settore agricolo per concorrere alla sicurezza alimentare. Traguardi difficili da raggiungere se si considera che, come accennato, la filiera suinicola italiana dipende in larga misura dall'estero. Dal 2015 al 2019 la quota di autoapprovvigionamento ha sempre superato il 61%. Oggi le importazioni coprono oltre il 40% della disponibilità interna di capi vivi e prodotti derivati (carni e salumi). Questo espone l'Italia all'andamento dei mercati esteri, un aspetto evidente nella dinamica dei prezzi all'origine dei suini pesanti e delle cosce fresche pesanti per i prosciutti Dop. Proprio in coincidenza con il lockdown le quotazioni dell'animale vivo hanno raggiunto il livello più basso dal 2015: 1 euro/kg.

La volatilità dei prezzi mette dunque a rischio la redditivi-

tà degli allevamenti suinicoli, così come i costi di produzione, caratterizzati da estrema variabilità in funzione delle oscillazioni delle materie prime (mais e soia soprattutto) e dei suini da avviare all'ingrasso. Le voci di spesa maggiori sono proprio l'alimentazione e gli acquisti di magrone: rispettivamente il 44% e 40%, anche se l'Indice Ismea dei prezzi dei mangimi ha subito minime variazioni tra il 2016 e il 2020. Il focus sulla valorizzazione del suino pesante e le norme dei disciplinari dei prodotti certificati influenzano gli indici tecnici relativi all'ingrasso. E questo rende l'Italia meno concorrenziale in Europa: i costi di produzione sono infatti maggiori del 20% della media Ue.

## Carni e salumi, un'offerta da diversificare

Rendere la produzione più competitiva e migliorare l'orientamento al mercato è un altro obiettivo per il settore agroalimentare. Nel 2020 il comparto è riuscito a recuperare da una crisi di consumi domestici che perdurava da quattro anni. Per consolidare questa tendenza i produttori dovrebbero essere in grado di sintonizzarsi sulle richieste dei consumatori: dal packaging alla disponibilità di prodotti 'pronto/cuoci', dalla sostenibilità alle informazioni sui sistemi di allevamento e le caratteristiche nutrizionali, con l'attenzione alla salute. Le diverse esigenze della domanda possono essere soddisfatte in maniera più efficace, però, solo differenziando l'offerta di carni fresche e salumi.

La nuova politica agricola europea ha posto l'accento sulla sostenibilità e sulla transizione verso un nuovo modello produttivo. Le aziende zootecniche hanno dimostrato una certa sensibilità nei confronti della tutela ambientale, come rilevato da una recente indagine Ismea-Rete rurale nazionale. Due imprenditori su tre hanno già adottato misure con cui controllare la propria 'impronta' nel tentativo di risolvere le maggiori problematiche, a cominciare dalla gestione dei reflui. Tra le misure adottate ci sono, ad esempio, gli interventi per migliorare il trattamento, la gestione e la distribuzione degli effluenti, l'introduzione di diete a minor contenuto di azoto e le innovazioni tecniche o tecnologiche. Gli investimenti in questo senso andrebbero incentivati: chi non li ha implementati, infatti, li considera troppo onerosi, in mancanza di risorse finanziarie e a fronte di difficoltà nell'accesso al credito, e non efficaci nel breve-medio termine.

Nell'ultimo quinquennio il settore agroalimentare ha conosciuto una stagione molto positiva in tema di esportazioni. Tra i prodotti più dinamici ci sono diverse preparazioni suine: salumi, insaccati, prosciutti cotti. Tutto il segmento ha raggiunto nel 2019 il valore di 1,8 miliardi di euro sui mercati esteri. Nei primi otto mesi dell'anno, considerando quindi l'impatto della pandemia, il valore dei prosciutti disossati è però diminuito del 2,6% mentre quello di salsicce e salami è salito di ben il 14,6%. Fiore all'occhiello e punto di forza della suinicoltura italiana sono le produzioni certificate, espressione del legame con il territorio e riconosciute nella loro eccellenza anche fuori dalla Penisola. Con progetti di comunicazione mirati ai consumatori finali, sia nel mercato domestico che estero, si possono incentivare i consumi consolidando la produzione italiana nei mercati esteri tradizionali e investendo nell'apertura di nuovi sbocchi.

## Tutelare biodiversità e rilanciare razze autoctone

Infine, come ultimo obiettivo specifico della Pac 2021-27 si può considerare il riequilibrio della catena di valore, con il miglioramento della posizione degli allevatori e della struttura della filiera stessa. È ancora ampia, infatti, la forbice nella distribuzione del valore tra allevatori e rivenditori. Ad esempio nel 2019 a questi ultimi è andato il 57% del valore della produzione di prosciutto crudo mentre ai primi meno del 12%.

Un'altra disomogeneità si riscontra sulla diffusione a livello geografico della suinicoltura, un'attività quasi completamente concentrata al Nord. Il 77% dei suini sono allevati solo in tre regioni: Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna. Sui 32 mila allevamenti suinicoli, due su tre sono specializzati nell'attività di ingrasso. Il valore generato da tutti gli allevamenti supera i 3 miliardi di euro, pari al 5,7% del valore della produzione agricola nazionale. Oltre alla fase agricola, che sconta un debole posizionamento nella catena di valore, la filiera si compone della fase industriale, in particolare della seconda trasformazione delle carni. Il valore complessivo del fatturato è di oltre 8 miliardi, pari al 5,6% del totale dell'industria agroalimentare. Al Centro-Sud il settore incide poco e le strutture produttive sono frammentate, tuttavia proprio queste aree possono offrire un'opportunità di rilancio della suinicoltura, con un piano di conservazione della biodiversità e con la valorizzazione delle razze autoctone.



# MAIS 2020: BUONA ANNATA PER RESE IN GRANELLA

L'annata maidicola 2020 si è conclusa con gli ultimi raccolti tra ottobre e novembre e verrà ricordata con soddisfazione dagli agricoltori per l'aspetto produttivo e qualitativo. Anche le fonti ufficiali, a partire dall'Istat, convergono verso un aumento delle rese, che in alcuni casi sfiora o raggiunge la doppia cifra percentuale, attestandosi sui 10,3 t/ha, nonostante una diminuzione delle superfici coltivate.

I dati pubblicati dall'Istat sull'andamento delle coltivazioni vegetali nel 2020 mostrano un modesto calo delle superfici: si segnala infatti una flessione di 24.800 ha, equivalente al -3,9%, con una superficie nazionale a mais da granella di 604.001 ha. Come riportato da Ismea nel report "Tendenze - Mais, soia e orzo" (novembre 2020) sulla base dell'elaborazione dei dati Istat, la produzione raccolta si posiziona a poco meno di 6,2 milioni di tonnellate (-0,9%) con un incremento dei rendimenti unitari che hanno raggiunto 10,3 t/ha nel 2020 contro 10 t/ha

dello scorso anno (+3,1%).

I dati Istat indicano, inoltre, un aumento dei consumi di mais da granella: 12.503.842 t nel 2020 contro i 12.340.914 t del 2019 e gli 11.963.882 t del 2018 a conferma dell'importanza di questo cereale per il mercato italiano. Di contraltare, anche quest'anno, le importazioni superano le produzioni per il secondo anno consecutivo (6.612.422 nel 2020, 6.355.483 nel 2019).

L'andamento climatico della campagna appena conclusa ha sicuramente favorito la buona performance delle rese del mais. L'inizio è risultato difficoltoso: le semine sono state effettuate tra la metà di marzo e la fine di aprile in condizioni di prolungata assenza di precipitazioni. Questo ha comportato il ricorso ad irrigazioni precoci e, per ovviare a una mancata efficacia dei diserbanti di pre-emergenza con conseguente presenza di infestanti, si è dovuto intervenire con trattamenti in post-emergenza e irrigazioni ad aspersione, tutto ciò reso particolarmente

difficoltoso per il vento persistente. Tali situazioni hanno determinato un aumento dei costi di produzione stando a serie preoccupazioni presso gli operatori.

Dopo questa partenza in situazione di grave stress dovuto al deficit idrico, i mesi di giugno e luglio sono stati caratterizzati, mediamente, da buone piogge ben distribuite a intervalli di tempo significativi e assenza di picchi termici elevati e prolungati; le temperature sono risultate vantaggiose per la coltura: entro i 30°C di giorno e notti fresche ( $t^{\circ} < 20^{\circ}C$ ). Le precipitazioni di questo periodo hanno limitato la diffusione della piralide, insetto che danneggia in modo molto grave la spiga di questo cereale, favorendo ulteriormente la produzione di mais di buona qualità. I temporali ben distribuiti e le temperature notturne fresche hanno favorito una fase di riempimento efficiente e una buona condizione di stay green. Dal punto di vista della sanità/qualità della granella, non sono state segnalate presenze diffuse e significative di

Fusarium e Aspergillus; date le buone condizioni della coltura. I primi dati raccolti indicano livelli contenuti di micotossine; il monitoraggio della Rete Qualità Mais del Crea di Bergamo è attualmente in corso e potrà fornire i dati definitivi durante la consueta Giornata del Mais che si svolgerà in modalità webinar, il 29 gennaio 2021.

## Ringraziamenti

Un ringraziamento a tutti gli operatori della filiera che hanno fornito le informazioni raccolte, in particolare a: Aires (Associazione Italiana Raccoglitori Essiccatori Stocatori di Cereali e Semi oleosi), Ami (Associazione Maiscoltori Italiani), Capac, Cooperativa Terremerse, Confcooperative Lombardia, Disafa-Università Torino, Ersa Friuli Venezia-Giulia, GLM Gruppo di Lavoro Micotossine.



## CREFIS – OSSERVATORIO MATERIE PRIME E SETTORE SUINICOLO

L'analisi dell'andamento dei mercati curate da Crefis, Centro di Ricerche economiche sulle filiere sostenibili dell'Università Cattolica S.C. Su [crefis.it](http://crefis.it) sono disponibili gratuitamente, previa registrazione, altre informazioni aggiornate con cadenza settimanale o mensile, in funzione della disponibilità.

### MATERIE PRIME: L'ANDAMENTO DEI MERCATI

Nell'ultimo bimestre del 2020 si è assistito ad un tendenziale aumento delle materie prime destinate all'alimentazione animale, sia sul mercato nazionale che su quello internazionale, anche se con importanti differenze tra mercati e prodotti. Per il mais, infatti, dopo l'importante impennata dei prezzi registrata nei mesi di settembre e soprattutto ottobre, a novembre e dicembre le quotazioni a livello nazionale si sono sostanzialmente stabilizzate, anche se a livelli superiori rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Il mais nazionale con caratteristiche, a Milano, si è mantenuto su una quotazione di 192 euro/t, pari a circa l'8% in più rispetto allo stesso bimestre del 2019. Il mais con parametri da contratto 103 si è fermato attorno ai 189 €/t, pari a circa il 10% in più dell'ultimo

bimestre dell'anno precedente. Le quotazioni del prodotto di importazione, invece, hanno mostrato una dinamica superiore: il prodotto di origine comunitaria è salito fino a 203 €/t a novembre per scendere un poco a dicembre (201,5 €/t), ma mettendo a segno un incremento del 12-14% rispetto agli stessi mesi del 2019. Il prodotto di origine extra-comunitaria, inoltre, è salito ancor di più raggiungendo i 212,4 €/t nel mese di dicembre, con un incremento del 16,4% rispetto a dicembre 2019. In questo caso è interessante notare le differenze tra la dinamica dei prezzi nazionali e quella del prezzo degli Stati Uniti: quest'ultimo, infatti, pur evidenziando una forte e stabile tendenza rialzista da agosto in poi, che lo ha portato dal minimo di 109 €/t del 10 agosto 2020 al massimo di 145,8 del 23 novembre, nel mese di dicembre presenta quotazioni medie che si trovano ancora al di sotto di quelle di un anno fa. Sul mercato Usa, quindi, da quest'estate a fine dicembre si è semplicemente realizzato un recupero dopo la profonda caduta delle quotazioni del periodo precedente che aveva portato il prezzo del mais vicino a minimi storici. Per la soia, invece, gli andamenti presentano una tendenza solo apparentemente simile: picco dei prezzi a fine

marzo-inizio di aprile, successiva forte diminuzione fino ai primi di agosto, seguita da un più chiaro trend rialzista che ha portato ai livelli decisamente più elevati di fine novembre-dicembre. La soia di origine nazionale ha raggiunto un valore medio a dicembre pari a 439,5 €/t, ovvero +26,0% rispetto a dicembre 2019; il prodotto di origine estera ha raggiunto i 446,5 €/t, +21,7% su dicembre 2019. Ma mentre per il mais le quotazioni nazionali hanno mostrato tendenze solo in parte riconducibili all'andamento dei prezzi statunitensi, per la soia il legame appare

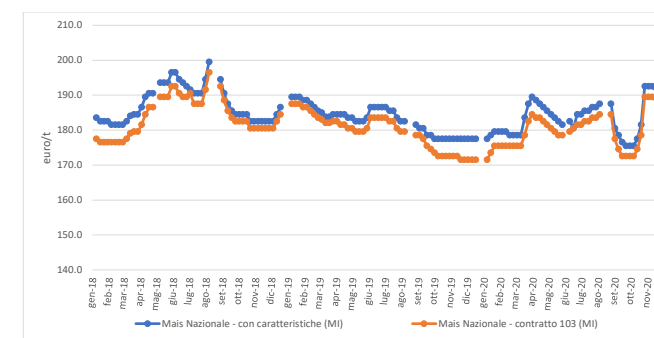
più chiaro: infatti, dopo un andamento tendenzialmente stabile o ribassista fino ad agosto, sia sul mercato Usa che su quello nazionale, dall'estate alla fine dell'anno i segnali chiaramente rialzisti si sono manifestati in modo sempre più chiaro, come anticipavamo nell'analisi svolta due mesi fa. Le informazioni disponibili sembrano identificare in aumentati acquisti cinesi, determinati forse anche da una ripresa (effettiva o attesa) delle produzioni interne di carni suine, la ragione di fondo di questi due trend emersi a fine anno, sia quello del mais che quello della soia.

Tab. I Prezzi medi mensili e settimanali del granoturco e della soia sul mercato nazionale e statunitense.

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazione %	
	nov-20	dic-20	nov 20/ nov 19	dic 20/ dic 19
<b>Mais</b>				
Nazionale - con caratteristiche (MI)	192,3	192,0	8,3	8,2
Nazionale - contratto 103 (MI)	189,3	189,0	10,0	10,2
Comunitario (MI)	203,1	201,5	13,8	12,0
Non comunitario (MI)	209,8	212,4	16,2	16,4
US no2 cash (Kansas, KS - Usda)	118,4	132,8	-13,4	-5,2
<b>Soia</b>				
Nazionale (MI)	413,4	439,5	20,7	26,0
Estera (MI)	427,8	446,5	18,2	21,7
US no1 cash (Iowa, IA)	290,3	315,0	-0,1	9,1

\*La borsa merci di Milano è rimasta chiusa per festività in data 8 dicembre 2020  
Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda.

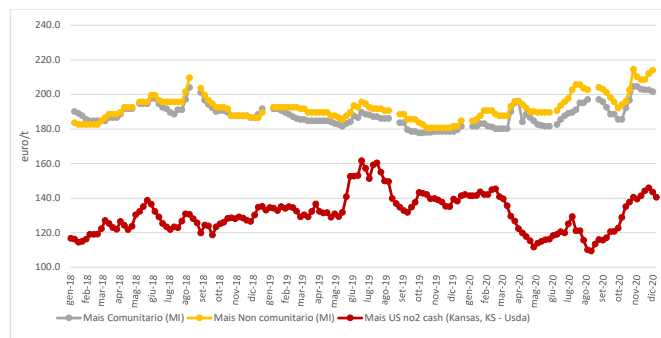
Fig. I Prezzi settimanali del granoturco nazionale.



Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano.

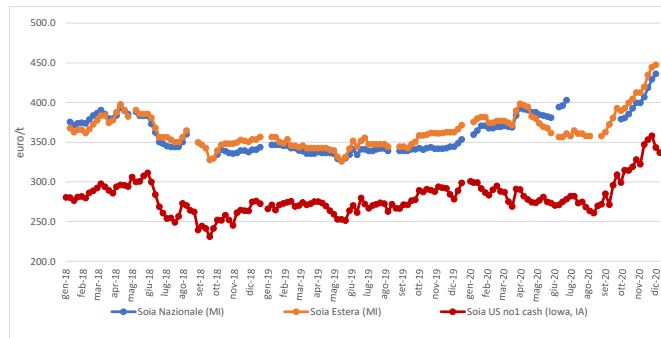


**Fig. 2 Prezzi settimanali del granoturco comunitario, non comunitario e statunitense.**



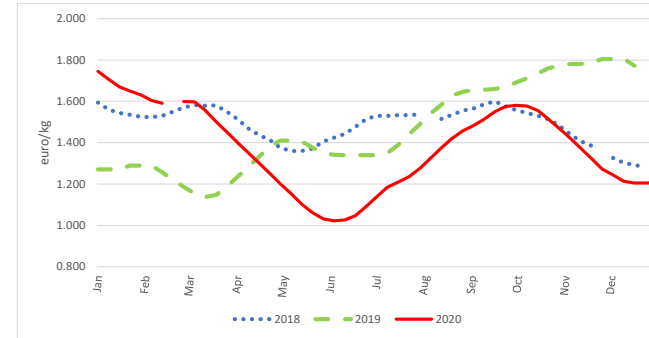
Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda.

**Fig. 3 Prezzi settimanali della soia sul mercato nazionale e statunitense.**



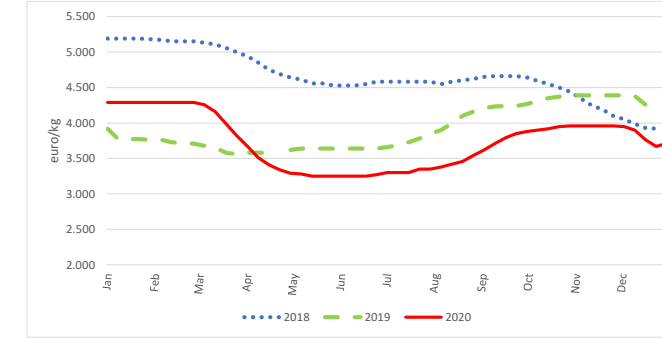
Fonte: elaborazioni Crefis su dati borsa merci Milano e Usda.

**Fig. 1 Prezzi settimanali suini da macello pesanti 160-176 Kg (circuito tutelato).**



Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello.

**Fig. 2 Prezzi settimanali coscia fresca per crudo DOP da 13 a 16 Kg.**



Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca.

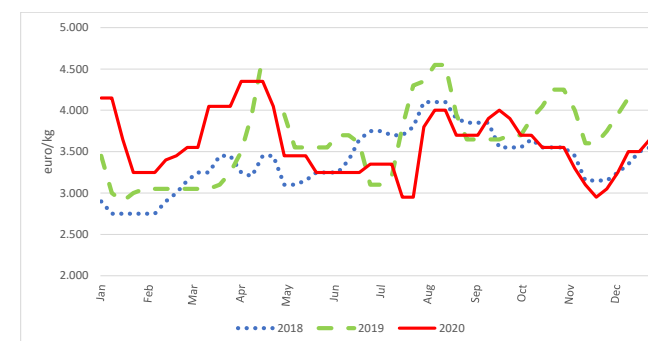
## FILIERA SUINICOLA: L'ANDAMENTO DEI MERCATI

Dopo le grandi criticità attraversate dal mercato del suino pesante da macello nei mesi della prima ondata pandemica, le quotazioni, che avevano raggiunto minimi storici pari a circa 1 €/kg di peso vivo all'inizio di giugno, si sono riprese in modo significativo nei mesi successivi fino a raggiungere il prezzo di 1,58 €/kg di peso vivo il primo ottobre. Da allora, tuttavia, complice anche il successivo arrivo della seconda ondata pandemica, le quotazioni dei suini vivi da macello sono tornate a scendere in modo deciso per fermarsi solo a ridosso di 1,20 €/kg in dicembre, quotazione inferiore di oltre il 32% rispetto a quella di dicembre 2019. Tra le cause possibili di questa tendenza ribassista, che si è evidenziata anche negli altri principali Paesi europei, sono da annoverare sia le difficoltà di macellazione che si sono verificate in alcune importanti strutture produttive in Germania, ad esempio, che la riduzione delle esportazioni europee, e tedesche in particolare, dovute alla scoperta di focolai di Peste suina africana. Non è escluso che sia anche in atto una ripresa

produttiva interna in Cina, come potrebbero segnalare anche i maggiori acquisti di materie prime per l'alimentazione animale da parte di questo Paese, nella parte finale del 2020.

Nell'ultimo bimestre sono risultati in ribasso anche i prezzi dei principali tagli di carne suina: -12-13% il prezzo medio di dicembre delle cosce per suini del circuito tutelato, rispetto allo stesso mese del 2019, -14,8% la quotazione del lombo taglio Padova nello stesso periodo. La diminuzione dei prezzi dei suini vivi da macello, quindi, si è trasferita, anche se solo in parte, anche ai prezzi dei principali tagli. Per la coscia fresca destinata alla produzione di prosciutti Dop, in particolare, dopo la modestissima ripresa stagionale di ottobre e novembre, le quotazioni sono di nuovo scese a dicembre, come indicato, non solo a causa della riduzione del prezzo dei suini da macello, ma presumibilmente anche per il perdurare della crisi del prosciutto di Parma Dop, come evidenziato dalla stabilità sui minimi storici delle quotazioni del prosciutto stagionato, nonostante le festività natalizie e di fine anno che di solito sostengono la domanda.

**Fig. 3 Prezzi settimanali lombo taglio Padova.**



Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN tagli di carne suina fresca.

**Tab. 1 Prezzi medi mensili e settimanali di alcuni prodotti del comparto suinicolo nazionale.**

Prodotto	Prezzo medio mensile		Variazione %	
	nov-20	dic-20	nov 20/ nov 19	dic 20/ dic 19
<b>Suini (Cun suini)</b>				
Suini da macello 160/176 Kg - circuito tutelato	1,348	1,215	-24,6	-32,3
<b>Tagli di carne suina fresca (Cun tagli)</b>				
Coscia fresca per crudo tipico 11-13 kg	3,320	3,158	-9,5	-12,8
Coscia fresca per crudo tipico 13-16 kg	3,960	3,798	-9,8	-12,6
Lombo taglio Padova	3,100	3,480	-17,1	-14,8
<b>Prosciutti stagionati (borsa merci Parma)</b>				
Prosciutto di Parma da 9,5 kg e oltre	7,850	7,850	-1,9	-2,5

Fonte: elaborazioni Crefis su dati CUN suini da macello, CUN tagli di carne suina fresca e borsa merci Parma.





## PESTE SUINA, FELIZIANI (IZSUM): “CON IL PIANO DI SORVEGLIANZA SOTTO OSSERVAZIONE IL LIVELLO DI BIOSICUREZZA DEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI”



**FRANCESCO FELIZIANI**

“Nessun Paese è al sicuro”, ha detto lo scorso ottobre Monique Eliot, direttrice generale dell’Oie, l’Organizzazione mondiale della Sanità animale. Il riferimento è alla Peste suina africana (Psa), la malattia infettiva che ha colpito già cinquanta Stati tra Asia, Europa e Africa. Ne parliamo con Francesco Feliziani, responsabile del Centro di riferimento nazionale Pesti suine dell’Istituto zooprofilattico sperimentale Umbria e Marche.

**La Peste suina africana rappresenta una minaccia per la suinicoltura europea e i recenti casi in Germania**

**hanno destato ancora più preoccupazione. Qual è la situazione epidemiologica in Italia?**

La Sardegna è l’unica regione italiana considerata infetta da virus della Psa; in realtà la malattia è presente nell’isola dal 1978, ma grazie all’applicazione di misure straordinarie è stato recentemente possibile eradicare l’infezione almeno nel comparto del suino domestico. Discorso diverso per il selvatico: una vasta area di circa 10 000 Km<sup>2</sup> è ancora considerata infetta; il contrasto alla pratica dell’allevamento illegale di suini allo stato brado ha comunque permesso di ridimensionare il principale fattore di persistenza dell’infezione. Nel resto del territorio nazionale la malattia non è presente, ma gli allevamenti di suini e la popolazione di cinghiali sono esposti al pericolo di nuove introduzioni del virus. La malattia è infatti presente in ben quattro continenti e particolarmente in diversi Paesi d’Europa. I cinghiali rivestono un ruolo molto importante dal punto di vista epidemiologico anche se il rischio più immediato è legato al cosiddetto “fattore umano”: persone e merci che si spostano per turismo, lavoro o altre necessità possono veicolare il virus attraverso alimenti o materiali contaminati. Il rischio di introduzione del virus è decisamente molto alto e quindi è opportuno mantenere elevato il livello di allerta.

**A oggi sono in vigore il Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia e il Piano di eradicazione in Regione Sardegna per il 2020. Quali sono le disposizioni principali previste?**

Per quanto riguarda le regioni indenni, il Piano si regge su tre pilastri principali: in primo luogo le popolazioni target (suini domestici e selvatici) devono essere sottoposte a controllo mediante un programma di sorveglianza passiva che prevede il controllo virologico dei casi sospetti e delle carcasse di cinghiali trovate morte. È stata inoltre lanciata una campagna di informazione e formazione dei diversi stakeholders: sono stati coinvolti medici veterinari, allevatori, cacciatori e altre categorie per cercare di coalizzare al meglio competenze e risorse da utilizzare in questo frangente. Infine è stato messo sotto osservazione il livello di biosicurezza degli allevamenti suinicoli: attraverso la piattaforma ClassyFarm è stato avviato un programma di monitoraggio degli allevamenti che coinvolge non solo le aziende intensive ma anche quelle di piccole dimensioni e le estensive. In Sardegna il piano prevede di continuare ad applicare le misure che hanno permesso di raggiungere un sensibile miglioramento della situazione epidemiologica; anche in questo caso si possono identificare tre pilastri principali: il controllo delle aziende suinicole e il progressivo miglioramento delle condizioni di biosicurezza; gestione controllata delle attività venatorie finalizzate al campionamento per il sistema di sorveglianza attiva e potenziamento della passiva da applicare nelle popolazioni di cinghiali ed in particolare nell’area infetta da Psa nel selvatico; lotta alla pratica di allevamento e detenzione illegale di suini al pascolo brado.

**Dagli allevatori ai cacciatori, sono diversi i soggetti destinatari delle indicazioni per prevenire la diffusione del virus. Quali sono gli strumenti a disposizione per contenere i contagi?**

Nelle regioni indenni il fattore tempo è determinante: l’esperienza ha ormai dimostrato che sarà fondamentale segnalare quanto prima possibile un’eventuale introduzione del virus sia che questo avvenga in un allevamento e ancor più in caso di coinvolgimento di cinghiali. Non si deve lasciare al virus il tempo e il modo di diffondersi perché le probabilità di eradicazione diminuiscono in forma significativa se l’area infetta diventa troppo vasta: l’eradicazione dei focolai in Belgio e Repubblica Ceca è stata possibile solo applicando misure di restrizioni molto onerose che hanno consentito di limitare l’estensione dell’area infetta; lo stesso principio si sta applicando in Germania mentre in Polonia, Romania e altri Paesi in cui non è stato possibile circoscrivere l’infezione si è consolidata una situazione di endemia della Psa nelle popolazioni domestiche e selvatiche.

**Qual è il ruolo del Centro di riferimento nazionale (Cerep) e degli altri Istituti zooprofilattici sperimentali nel contrasto a questa malattia infettiva?**

Il Centro di Riferimento Nazionale ha un ruolo centrale e, in collaborazione stretta con il ministero della Salute, sta lavorando per gestire al meglio questa fase delicata. Sono state applicate strategie in linea con quanto indicato dalla Commissione europea attraverso un dialogo continuo anche con le Regioni e le Province autonome. La rete degli Istituti Zooprofilattici ha reagito con la consueta efficienza ed efficacia: sono stati curati i necessari aggiornamenti diagnostici, ma, soprattutto, i laboratori centrali e periferici sono stati fondamentali in termini di informazione e formazione dei diversi stakeholders. La collaborazione tra il Cerep e l’Izs della Sardegna, in particolare, è stata un fattore determinante nella programmazione e verifica delle attività di contrasto alla Psa.

Anche la ricerca è stato un ambito importante: esperti del Centro di Riferimento e di altri Izs sono stati coinvolti in importanti progetti internazionali e sono stati chiamati a collaborare con istituzioni quali l’Efsa, la Fao e l’Oie. Inoltre, diversi tavoli istituzionali e tecnici sono stati avviati per prepararsi ad un’eventuale emergenza. In particolare il tema della gestione della fauna selvatica rappresenta una priorità; la popolazione di cinghiali è data in continuo aumento di densità e consistenza: tutto questo ha conseguenze dirette sia sul rischio di esposizione alle infezioni, sia sulle misure da intraprendere in caso di emergenza.

**La prevenzione della Psa non ha ancora fra le sue armi un vaccino. Qual è lo stato dell’arte della ricerca scientifica in merito?**

Nonostante gli sforzi dei ricercatori a livello mondiale, non è ancora disponibile un vaccino sicuro ed efficace nei confronti della Psa. Allo stato attuale l’attenzione è concentrata su diversi “candidati” che sono però ancora oggetto di studio attraverso esperimenti in vitro ed in vivo. In particolare, l’Izs Umbria e Marche e l’Izs della Sardegna sono coinvolti in un maxi progetto finanziato dall’Unione europea che include circa venti partner a livello mondiale; il progetto è iniziato ormai da un anno e prevede altri tre anni di studio e numerosi esperimenti per verificare il possibile impiego di tre candidati vaccini. Gli esperti sperano di poter contare su un vaccino da impiegare negli allevamenti o nelle popolazioni dei cinghiali come strumento di prevenzione per la diffusione dell’infezione: l’ideale sarebbe mettere a punto un vaccino che possa essere distinto dai ceppi virali circolanti come già avvenuto per altre patologie (es. Aujeszky, Peste Suina Classica...). Purtroppo, per il breve periodo, le misure di restrizione, ricordiamo, comprendono l’abbattimento anche preventivo degli allevamenti colpiti.



di Elisabetta Bernardi

Biologa nutrizionista - Componente CSI Assalzoo ■

## LA PANDEMIA DI COVID-19 PUÒ AVERE UN IMPATTO SUI FUTURI MODELLI DIETETICI?

Bombardati dai bollettini di nuovi positivi, ricoverati e morti stiamo ancora vivendo la diffusa sensazione di fiato sospeso dovuto alla pandemia di Covid-19. Noia, stress, telelavoro, cucina, shopping online, pulizia compulsiva della casa hanno caratterizzato e stanno ancora influenzando la vita di molti e forse stanno cambiando definitivamente le nostre abitudini, anche quelle alimentari. La pandemia di Covid-19 ha portato profondi cambiamenti nel comportamento sociale: distanziamento sociale, autoisolamento e quarantena. Mentre gli effetti sulla salute mentale che possono derivare da questi cambiamenti devono ancora essere ben identificati, alcuni cambiamenti nel nostro atteggiamento nei confronti della salute sono già stati riconosciuti. Diversi studi hanno riportato cambiamenti drammatici nella qualità del sonno, nell'uso di sostanze (come l'alcol), nell'attività fisica e nella dieta<sup>1</sup>.

In relazione agli effetti sulla dieta, l'assunzione di energia è aumentata nella maggior parte della popolazione. Dall'arrivo del Covid-19 ci sono state numerose segnalazioni da parte dei media di acquisti di panico e stoccaggio di alimenti. E se la popolazione acquista più prodotti alimentari, consuma anche di più, e questo contribuisce all'aumento di peso. D'altra parte, è anche probabile che

gli spuntini e la ricerca di "cibi conforto" aumentino con lo stress e questi, abbinati a un uso maggiore dei dispositivi elettronici, all'aumento del tempo passato davanti agli schermi, ma anche alla scuola online, hanno aumentato la sedentarietà e contribuito a sovrappeso e obesità. In effetti, alcuni studi hanno già previsto un aumento dei livelli di obesità infantile come diretta conseguenza della pandemia di Covid-19<sup>2</sup>. Il Covid-19 ha così portato a un rapido aumento del peso in tutto il mondo. Tanto che alcuni autori hanno coniato un nuovo termine: "covi-obesità"<sup>3</sup>. E la covi-obesità è un cane che si morde la coda, perché se il Covid-19 ha indirettamente causato obesità, l'obesità rende più pericolose le conseguenze di questo virus: i pazienti con sovrappeso e obesità che hanno contratto il Covid-19 sono a maggior rischio di mortalità e intubazione rispetto a quelli con Bmi normale. Sono anche più a rischio di aggravamento da infezioni respiratorie virali, e potenzialmente più vulnerabili al Covid-19 e più contagiosi dei pazienti magri<sup>4</sup>.

Riguardo a specifici nutrienti, sebbene lo stato nutrizionale nei pazienti con Covid-19 sia stato scarsamente studiato, le prove preliminari<sup>5</sup> mostrano come alcune carenze nutrizionali siano associate a un decorso e a un

esito peggiori della malattia, come probabilmente con una maggiore suscettibilità all'infezione. Per esempio per il selenio è stato osservato un tasso di mortalità più elevato nei pazienti Covid-19 che vivono nelle regioni a basso consumo di selenio; la carenza di zinco è stata associata a un rischio più elevato per le infezioni delle vie respiratorie inferiori e per la vitamina D, una maggiore incidenza di Covid-19 nei pazienti con carenze di vitamina D. Questi micronutrienti insieme ad alcuni modelli alimentari sono stati effettivamente oggetto di raccomandazioni<sup>6</sup> durante la diffusione del virus e la quarantena. E tutti i nutrienti e gli alimenti consigliati sono parte del modello alimentare mediterraneo, che si conferma uno dei migliori, se non il miglior modello alimentare da seguire in quarantena e per ottimizzare il lavoro del nostro sistema immunitario. Gli ingredienti chiave della cucina mediterranea includono olio d'oliva, frutta e verdura fresca, legumi ricchi di proteine, pesce, pasta, pane e cereali integrali con quantità moderate di vino e carne rossa.

Ma come si sono comportati gli italiani durante l'emergenza Covid e i loro comportamenti avranno un impatto sui futuri modelli alimentari? Uno studio<sup>7</sup> che mirava a indagare l'impatto immediato della pandemia di Covid-19 sulle abitudini alimentari e sui cambiamenti dello stile di vita tra la popolazione italiana di età superiore ai 12 anni ha esaminato la variazione dell'assunzione di cibo durante l'emergenza Covid-19. I dati mostrano un aumento delle ricette fatte in casa (ad esempio dolci, pizza e pane), del consumo di pasta, riso e altri cereali, legumi, uova, carni bianche, latte, yogurt e formaggi e bevande calde, e una diminuzione del pesce fresco, dolci confezionati e prodotti da forno e di alcol. Durante il lockdown gli italiani hanno avuto più voglia di cucinare, e soprattutto di "impastare". Di conseguenza, il consumo di dolci fatti in casa, pane e pizza è aumentato. Il consumo di snack, carne lavorata, bevande gassate e zuccherate è diminuito. D'altro canto, il 15% degli intervistati si è rivolto ai gruppi di acquisto del biologico di frutta e verdura, il cui consumo non è diminuito nonostante le enormi difficoltà della filiera agricola. Durante il lockdown, gli italiani hanno prestato maggiore attenzione al cibo mediterraneo, e la qualità nutrizionale è rimasta elevata, soprattutto nel Nord e Centro Italia, aree in cui c'è anche un Bmi inferiore rispetto alle aree del Sud Italia e delle Isole. La Dieta mediterranea potrebbe rappresentare uno dei migliori modelli alimentari per ripristinare l'immunità innata e adattativa e potrebbe essere una scelta terapeutica adiuvante del Covid-19.

I cambiamenti dovuti alla pandemia di Covid saranno in grado di alterare o consolidare abitudini alimentari buone e cattive? Il coronavirus sta avendo un grande impatto sulle abitudini alimentari dei consumatori e sono diffuse preoccupazioni sia per la salute che per la finanza

(Rapporto Coop, 2020<sup>8</sup>). Ciò significa che i consumatori cercano di essere più attenti alla salute, ma, allo stesso tempo, vogliono farlo con un budget limitato. Vogliono massimizzare la loro salute per favorire la risposta immunitaria e ridurre la vulnerabilità alle malattie. Le preoccupazioni hanno lasciato i consumatori più consapevoli che mai della loro salute e l'interesse per alimenti e bevande con un beneficio nutrizionale sta aumentando. Il grande interesse per cibi sani evidenziato durante la prima ondata dell'epidemia continua e continuerà a lungo. Quasi un terzo degli italiani prevede di dedicare più tempo alla preparazione dei pasti, ed è così che le vendite di robot alimentari raddoppiano.

Con il cenare fuori che non è più un'opzione, le persone stanno trovando modi intelligenti per abbracciare la cultura dello zero spreco e preparare piatti gustosi da quelli che una volta consideravano avanzi. Un italiano su due cerca cibo 100% made in Italy, possibilmente locale e di piccoli produttori. Chiede inoltre che la produzione sia effettuata nel rispetto dell'ambiente e dei diritti sociali. Il desiderio di una spesa sostenibile è così forte che si traduce in una volontà di spendere qualcosa di più, nonostante l'attuale crisi economica.

L'attenzione alla sostenibilità si esprime nei seguenti dati:
 

- nell'era Covid-19, in Italia le persone che acquistano prodotti sostenibili/eco-friendly aumentano del 27%
- aumento del 21% degli acquisti in negozio che promuovono prodotti sostenibili
- 20% in più di acquisti da aziende che operano nel rispetto dei lavoratori (con il caporalato sempre in agguato).

Il packaging, d'altra parte, purtroppo, ha segnato gli acquisti di cibo nell'era Covid. Quest'estate il cibo confezionato cresce ad un ritmo più che doppio di quello dell'intero settore alimentare.

Sembra quindi che il consumatore sia diventato più responsabile ed alla ricerca di sostenibilità nell'industria alimentare: tiene conto dell'impatto ambientale dei prodotti alimentari, e in particolare di elementi quali l'inquinamento derivante dagli impianti di produzione, la quantità di energia o di acqua utilizzata nella produzione, la preferenza per i materiali riciclati o quelli che utilizzano risorse rinnovabili, ecc. Molto ricercati anche i prodotti tradizionali che evocano un passato pieno di ricordi. Il cibo viene identificato come uno dei modi per tornare indietro nel tempo alle tradizioni, all'infanzia e alla tavola di famiglia.

La diffusione del coronavirus ha minato i consolidati modelli di acquisto degli italiani, favorendo una maggiore sensibilità verso alcuni valori legati alle scelte alimentari. Salute, ricerca della sicurezza, origine del prodotto e sostenibilità sono alcuni degli elementi che, con ancora maggiore enfasi, caratterizzano e caratterizzeranno la



composizione del carrello degli italiani. Sono state individuate quattro aree di grande interesse per gli italiani: cibo che favorisce un potente sistema immunitario, cibo che salvaguarda l'ambiente, abitudini alimentari che riducono gli sprechi e riutilizzano gli avanzi, e la gioia di mangiare insieme e riscoprire il cibo tradizionale. Tutti questi aspetti fanno parte di un unico percorso: il modello alimentare mediterraneo.

Salute, ambiente e tradizione sono una parte fondamentale della Dieta mediterranea, e sembra che gli italiani riscoprano quanto sia importante l'aderenza ad essa.

NOTE:

<sup>1</sup>Arora T, Grey I. Health behaviour changes during COVID-19 and the potential consequences: A mini-review. *J Health Psychol.* 2020 Aug;25(9):1155-1163. doi: 10.1177/1359105320937053. Epub 2020 Jun 18. PMID: 32551944.

<sup>2</sup>Nogueira-de-Almeida CA, Del Ciampo LA, Ferraz IS, Del Ciampo IRL, Contini AA, Ued FDV. COVID-19 and obesity in childhood and adolescence: a clinical review. *J Pediatr (Rio J).* 2020 Sep-Oct;96(5):546-558. doi: 10.1016/j.jpeds.2020.07.001. Epub 2020 Aug 4.

PMID: 32768388; PMID: PMC7402231.

<sup>3</sup>Khan MA, Moverley Smith JE. "Covibesity;" a new pandemic. *Obes Med.* 2020 Sep;19:100282. doi: 10.1016/j.obmed.2020.100282. Epub 2020 Jul 21. PMID: 32835125; PMID: PMC7371584.

<sup>4</sup>Nakeshbandi M, Maini R, Daniel P, Rosengarten S, Parmar P, Wilson C, Kim JM, Oommen A, Mecklenburg M, Salvani J, Joseph MA, Breiman I. The impact of obesity on COVID-19 complications: a retrospective cohort study. *Int J Obes (Lond).* 2020 Sep;44(9):1832-1837. doi: 10.1038/s41366-020-0648-x. Epub 2020 Jul 25. PMID: 32712623; PMID: PMC7382318.

<sup>5</sup>Fedele D, De Francesco A, Riso S, Collo A. Obesity, malnutrition, and trace element deficiency in the coronavirus disease (COVID-19) pandemic: An overview. *Nutrition.* 2020 Sep 8;81:111016. doi: 10.1016/j.nut.2020.111016. Epub ahead of print. PMID: 33059127.

<sup>6</sup>Muscogiuri G, Barrea L, Savastano S, Colao A. Nutritional recommendations for CoVID-19 quarantine. *Eur J Clin Nutr.* 2020 Jun;74(6):850-851. doi: 10.1038/s41430-020-0635-2. Epub 2020 Apr 14. PMID: 32286533; PMID: PMC7155155.

<sup>7</sup>Di Renzo L, Gualtieri P, Pivari F, Soldati L, Attinà A, Cinelli G, Leggeri C, Caparello G, Barrea L, Scerbo F, Esposito E, De Lorenzo A. Eating habits and lifestyle changes during COVID-19 lockdown: an Italian survey. *J Transl Med.* 2020 Jun 8;18(1):229. doi: 10.1186/s12967-020-02399-5. PMID: 32513197; PMID: PMC7278251.

<sup>8</sup><https://www.italiani.coop/rapporto-coop-2020-anteprima-digitale/>

# LEGISLAZIONE

di Lea Pallaroni

Assalzo

## SOIA, L'APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE OBIETTIVO DELLA MANGIMISTICA EUROPEA

Con l'adozione del Green Deal la Commissione europea si prefigge l'ambizioso obiettivo di una Unione europea ad impatto climatico neutro o positivo entro il 2050, cogliendo così la crescente sensibilità del cittadino europeo verso le tematiche ambientali. Il Green Deal abbraccia tutti i settori produttivi e costituisce la base per l'elaborazione delle strategie specifiche per i diversi comparti: in questo contesto Farm to Fork rappresenta la strategia specifica per il settore agroalimentare. L'attenzione all'ambiente da parte del legislatore europeo segue quella che i diversi comparti produttivi hanno già sviluppato negli anni passati. Fefac, la Federazione europea dei produttori di mangimi composti, già da anni ha posto la tematica della sostenibilità ambientale al centro

della propria azione, promuovendo iniziative per favorire l'approvvigionamento di materie prime prodotte in modo sostenibile, valorizzando i co-prodotti di altri processi produttivi e proponendo una strategia complessiva con l'adozione della Carta Fefac per la sostenibilità al 2030. Una visione di sostenibilità promossa e sviluppata anche grazie al suo ruolo di collettore e mediatore delle diverse sensibilità ed attenzioni che si sviluppano in modo diverso a livello europeo, secondo la consueta tendenza che vede operatori innovatori, operatori che seguono i pionieri ed infine operatori che, distratti probabilmente anche da altre tematiche prioritarie a livello locale, giungono al traino.



Fefac ha avuto un ruolo guida nell'affrontare la tematica dell'approvvigionamento di soia sostenibile. Infatti già nel 2015 ha sviluppato, con il supporto degli esperti del settore, le Linee guida per l'approvvigionamento di soia con l'obiettivo di promuovere un sistema virtuoso volto a favorire l'approvvigionamento di soia prodotta rispettando specifici criteri sociali e ambientali. Con lungimiranza Fefac, per evitare competizioni con sistemi già esistenti, non ha creato un nuovo standard ed ha evitato di abbracciare o promuovere un singolo schema di certificazione ma, con l'obiettivo primario di agevolare il mercato, ha sviluppato un sistema indipendente per valutare i diversi schemi. Un sistema che non prevede una graduatoria tra gli standard, ma la valutazione di ciascuno schema rispetto a determinati criteri di riferimento ritenuti imprescindibili in modo da equiparare tutti gli standard rispetto a specifici requisiti. Le Linee guida Fefac non fanno riferimento solo alla sostenibilità ambientale, ma anche a quella sociale che, considerata la realtà dei Paesi produttori, è molto importante.

## LINEE GUIDA FEFAC PER L'APPROVVIGIONAMENTO DI SOIA - FEFAC SOY SOURCING GUIDELINES

### I 6 PRINCIPI:

- Rispetto della legislazione
- Rispetto delle condizioni di lavoro
- Responsabilità ambientale
- Buone pratiche agricole
- Utilizzo legale del suolo
- Rispetto delle comunità locali

Perché presentare le Linee guida per l'approvvigionamento di soia adesso? Perché la sostenibilità ambientale inizia, anche in Italia, ad essere una richiesta del mercato, soprattutto per gli operatori del settore alimentare che commercializzano i propri prodotti nel nord Europa. Al crescente interesse del mercato si aggiunga che la 'soia' nelle sue varie sfaccettature è uno degli argomenti preferiti dai detrattori della zootecnia e dei prodotti di origine animale. È tempo di prendere atto e promuovere gli strumenti che esistono per tutelare maggiormente il nostro comparto e la singola azienda. Requisiti e criteri che sempre più spesso devono essere oggetto di certificazione per fornire un riscontro certo ed inoppugnabile. Le Linee guida per l'approvvigionamento di soia (2016) si articolano su sei principi, ognuno dei quali è sviluppato in

una serie di criteri concreti, in tutto 59 criteri suddivisi in essenziali (32) e desiderati (27). Queste linee guida includono raccomandazioni per le buone pratiche agricole ed una serie completa di criteri sociali e ambientali per una coltivazione responsabile della soia. Il punto di partenza è, imprescindibilmente, la conformità legale, cui fanno seguito il rispetto dei diritti umani, delle condizioni di lavoro (ad esempio niente lavoro minorile o lavoro forzato e pari opportunità) ed i criteri ambientali (espansione responsabile della soia, protezione della biodiversità, gestione dei rifiuti, prevenzione della deforestazione illegale e protezione della biodiversità).

Uno schema/standard per passare la valutazione ed essere dichiarato conforme alle Linee guida Fefac deve soddisfare tutti i criteri essenziali (32) ed almeno cinque di quelli desiderati. Inoltre, Fefac ha previsto una serie di requisiti di verifica per assicurare, con ragionevole certezza, che i criteri siano realmente soddisfatti.

Per garantire la terzietà dell'intero processo la valutazione viene effettuata da un ente terzo - ITC (International Trade Center) - che al momento ha riconosciuto come conformi alle Linee guida Fefac 19 schemi/programmi. Tra questi schemi vi sono due certificazioni europee che hanno incontrato qualche difficoltà nella fase di valutazione in quanto alcuni requisiti essenziali in Europa sono già coperti dalla normativa vigente e quindi non sono previsti nella certificazione. I 19 schemi che hanno superato la valutazione sono: Agricoltura Certificada, Cargill, Crs, Femas, Iscc, ProTerra, Bunge, Donau Soja, Europe Soja, Sfs, Rtrs, Adm, Ssap, Amaggi, Bfa; Ldc, Sustainable Farming Assurance Programme, Coamo, Csqa Dtp I 12.

Nel 2020, sulla base dell'esperienza maturata in cinque anni di applicazione e delle nuove priorità a livello globale, Fefac ha avviato il processo di revisione delle Linee Guida per l'approvvigionamento della soia per prendere in considerazione i criteri legati alla deforestazione. Nel primo trimestre dell'anno verranno presentate ufficialmente le Linee guida Fefac 2021 per l'approvvigionamento di soia, uno strumento a disposizione degli operatori, che terrà in debita considerazione anche la problematica della deforestazione.

L'utilizzo di soia certificata permette di garantire la sostenibilità ambientale della filiera di approvvigionamento riducendo, così, l'impatto ambientale della filiera zootecnica. Constatato il crescente interesse sulla soia anche da parte dei media, Assalzoos avvierà nel 2021 un sistema di monitoraggio sulla soia per poter avere dati certi per confrontarsi con gli enti che annualmente fanno una valutazione della percentuale di soia 'deforestazione-free' utilizzata dai diversi Stati europei.

# LEGISLAZIONE

di Lea Pallaroni

Assalzoos

## CEREALI E SEMI OLEOSI, SOSTENIBILITÀ GARANTITA CON LO STANDARD CSQA

### Premessa

Il mondo agricolo e quello della cooperazione agricola stanno percorrendo la strada delle filiere tracciate e sostenibili e la interpretano come un'opportunità di crescita e di valorizzazione di produzioni qualitativamente superiori a quelle dei concorrenti. Gli obiettivi sono differenziare le produzioni italiane conferendo un maggiore valore aggiunto e produrre valore da distribuire lungo l'intera filiera.

Lo standard "Cereali e semi oleosi sostenibili" di Csqa (Dtp I 12), che ha ottenuto il riconoscimento internazionale superando positivamente il benchmarking con le Linee Guida Fefac, si applica a cereali e semi oleosi fino ai relativi derivati e alle produzioni trasformate ottenute con le materie prime sostenibili. Si tratta di uno standard volontario e certificabile capace di rappresentare una visione e un approccio riconosciuti e accettati dalle principali aziende del settore del mercato nazionale e internazionale.

Lo standard è nato da un processo di condivisione fra i vari stakeholder con l'obiettivo di definire delle tecniche di coltivazione e trasformazione volte a produrre cereali e semi oleosi (e loro derivati) al meglio delle pratiche conosciute, al fine di garantire un prodotto sostenibile secondo i tre pilastri fondamentali della sostenibilità:

- ambientale: capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- economico: capacità di generare reddito e lavoro
- sociale: capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e sviluppo della comunità)

Csqa ha certificato in Pianura Padana complessivamente oltre 20.000 aziende agricole, più di 50 stabilimenti di essiccazione e le principali industrie del settore.

**Quali sono gli indicatori di sostenibilità presi in considerazione?**

Lo standard prevede requisiti specifici, verificabili in



modo oggettivo, per ciascuna dimensione della sostenibilità (Fig. 1) mentre per la dimensione ambientale sono stati previsti anche indicatori quali la carbon footprint e la water footprint (opzionale).

La coltivazione di cereali e semi oleosi impatta a vario livello sull'ambiente, sulla collettività, sui lavoratori (salute e sicurezza), sulla sussistenza delle aziende agricole e degli operatori di filiera tutti.

#### Campo di applicazione

Questo standard si applica a tutti i tipi di semi di cereali e semi oleosi e loro derivati/coprodotti purché provenienti da semi non geneticamente modificati. Si applica altresì alla filiera cerealicola e dei semi oleosi a partire dalla fase agricola (e termina dove cessa la responsabilità del capofiliera); ai prodotti destinati all'alimentazione animale (feed) e ai prodotti destinati all'alimentazione umana (food) realizzati a partire da produzioni agricole sostenibili.

Può essere applicato da raggruppamenti di aziende (di

produzione, trasformazione e di intermediazione) organizzate in filiera con un soggetto capofila (capofiliera) che si assume la responsabilità, verso l'Organismo di Certificazione e verso i clienti, della conformità del prodotto ai parametri previsti dallo standard.

#### Vantaggi dello standard

- permette di definire un approccio univoco, armonizzato, condiviso alla sostenibilità
- nasce sulla base di reali esigenze e opportunità di mercato
- è il frutto del lavoro condiviso dei diversi operatori della filiera che hanno operato per un obiettivo comune
- permette da un lato di valorizzare prodotti fino ad oggi indistinti e dall'altro di avviare i processi di innovazione, organizzazione delle filiere agroalimentari, gestione sostenibile delle risorse naturali in linea con la nuova Pac.

Per maggiori informazioni:  
<https://www.csqa.it/CSQA/Norme/Valorizzazione-dei-Prodotti/Cereali-e-semi-oleosi-sostenibili-DTP-112>

Fig. 1



# LEGISLAZIONE

di Sabrina Locatelli  
 in collaborazione con  
 GLM Gruppo di Lavoro  
 Micotossine

CREA Centro di ricerca Cerealicoltura  
 e Colture Industriali, Bergamo

## REVISIONE DEI TENORI MASSIMI DEL DEOSSINIVALENOLO (DON) E DELLE T OSSINE T-2 E HT-2 NEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Direzione generale della Commissione sulla salute e la sicurezza alimentare (Dg Sante) ha recentemente proposto un abbassamento dei limiti di contaminazione da DON e T2/HT2 per i cereali e i relativi derivati sia per l'uso umano che zootecnico. Il 1° ottobre 2020 il Gruppo di Lavoro Micotossine ha partecipato al forum organizzato dal presidente del Comitato contaminanti, Frans Verstraete, per raccogliere le posizioni degli stakeholder dei diversi Paesi europei sui nuovi limiti proposti per l'uso umano. Nell'ambito della produzione cerealicola italiana, il DON è la micotossina più diffusa nei cereali autunno-vernini (seconda per rilevanza commerciale alle aflatoxine nel mais) mentre T-2 e HT-2 sono micotossine poco frequenti e presenti a concentrazioni contenute.

I nuovi limiti proposti nei prodotti alimentari dalla DG Sante, rispetto ai tenori massimi in vigore attualmente per il DON secondo il regolamento CE n. 1126/2007, prevedono riduzioni significative tra le quali:

- cereali non trasformati (tra cui il frumento tenero e l'orzo), non sottoposti a processamento: da 1250 a 1000 µg/kg;

- per il frumento duro e per il mais: da 1750 a 1250 µg/kg (circa il 29%);
- prodotti della molitura del mais: attualmente differenziati in base alla granulometria (750 per >500 µm, 1250 per ≤500 µm) passano a un'unica categoria indifferenziata con il limite a 750.

Sono previsti ulteriori abbassamenti dei limiti per il DON per cereali destinati al consumo umano diretto, prodotti della molitura e pasta (da 750 a 500 µg/kg), per pane, pasticcini, biscotti, snack a base di cereali e cereali per la colazione (da 500 a 400 µg/kg) e per alimenti a base di cereali trasformati e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (da 200 a 150 µg/kg).

I dati dei monitoraggi Mipaaf-Crea di frumento tenero su campioni di granella ottenuti dal monitoraggio della Rete nazionale di confronto varietale nel periodo 2011-2019, evidenziano che la media dei campioni con valori di DON superiori a 1250 µg/kg è del 6%; tale dato salirebbe a circa l'8% nel caso in cui il limite fosse abbassato a 1000 µg/kg. La Rete Qualità Mais, Mipaaf-Crea, ha monitora-



to la presenza di DON in campioni di granello di mais provenienti da centri di stoccaggio degli areali maidicoli del Nord Italia nel periodo 2013-2019: i risultati del monitoraggio evidenziano che, mediamente, il 16% dei lotti ha presentato valori di DON superiori a 1750 µg/kg e, nel caso in cui il limite fosse abbassato a 1250 µg/kg, tale valore salirebbe a circa il 20%.

Alla luce di questi dati risulta evidente che un'ulteriore riduzione dei limiti per il DON non sia attualmente sostenibile sia dal punto di vista tecnico che del mercato. Pertanto, consapevoli che, in futuro, si debba ridurre il

contenuto di contaminanti per un continuo miglioramento della qualità sanitaria dei prodotti alimentari, è stato richiesto di rinviare l'introduzione dei nuovi limiti per lasciare il tempo necessario agli operatori della filiera, alle organizzazioni di settore e alla ricerca per studiare nuovi interventi di contenimento e valutare l'impatto dei tenori massimi proposti. Risulta perciò fondamentale consolidare monitoraggi, test, sperimentazioni per avere i dati necessari. Frans Verstraete ha ribadito l'utilità delle osservazioni presentate invitando a fornire dati a sostegno delle posizioni anche in relazione alla futura revisione dei limiti per l'uso zootecnico.



## Interventi di manutenzione, recupero, rinforzo e risanamento strutturale di stabilimenti industriali



Demolizione e costruzione in opera di una batteria di silo metallici adibiti allo stoccaggio di alimenti zootecnici



Manutenzione, rinforzo delle zone di giunzione e protezione anticorrosiva di un gruppo silo stoccaggio cereali



Riqualificazione, trattamenti protettivi e realizzazione nuovi tamponamenti di un gruppo silo prodotto finito



Applicazione di nuovo rivestimento resinoso interno di celle adibite allo stoccaggio di farina



# Sicurezza alimentare per i mangimi.

Conoscenza di processo  
ed innovazione Bühler.

**Bühler sfrutta al meglio scienza e tecnologia per garantire mangimi sicuri lungo l'intera catena del valore.**

Forniamo soluzioni per migliorare la qualità delle materie prime, eliminare i rischi connessi alla sicurezza alimentare e per garantire processi di trasformazione ad alta sanificazione - da mangimi sicuri ad animali sani, per la tutela del consumatore finale.

**Domande? Parliamone.**

[food.safety@buhlergroup.com](mailto:food.safety@buhlergroup.com)

