

# SOMMARIO

## EDITORIALE

di Silvio Ferrari ..... 3

## ECONOMIA

**L'andamento dell'industria  
dell'alimentazione zootecnica nel 2008 ..... 4**

di Giulio Gavino Usai



## LEGISLAZIONE

**Carry-over:...inevitabile!..... 8**

di Lea Pallaroni

**Ritardi per il nuovo  
Regolamento sui mangimi..... 11**

di Lea Pallaroni

## RICERCA / ALIMENTI

**I pareri scientifici dell'EFSA:  
vitamina A e rischio per i consumatori..... 12**

di Michele Fusillo

**Melamina: quali problemi  
per la filiera alimentare?..... 14**

di Gianfranco Piva

e Giorgio Poli



## EUROPA

**La Politica Agricola Comune  
dopo il 2013..... 17**

di Pedro Corrêa de Barros



## GRUPPO GIOVANI

**Le attività del Gruppo Giovani  
Assalzo..... 19**

di Roberto Pavesi

## FORMAZIONE

**Come trasformare la crisi  
in opportunità..... 20**

di Massimo Soriani Bellavista



### Direttore Editoriale

Giulio Gavino Usai

### Direttore Responsabile

Claudio Vercellone

### Comitato di Redazione

Elisabetta Bernardi

Michele Fusillo

Lea Pallaroni

Giulio Gavino Usai

### Coordinamento

Luca Borghi

editoria@avenuemedia.eu

051 6564333

### Abbonamenti

abbonamenti@avenuemedia.eu

051 6564339

Abbonamento annuale euro 20

### Pubblicità

Massimo Carpanelli

051 6564342

carpa@avenuemedia.eu

### Edizione, direzione, redazione, pubblicità e amministrazione

Avenue Media srl

### Ufficio di Bologna

Via Riva Reno, 61

40122 Bologna

Tel. +39 051 6564311

Fax +39 051 6564350

### Ufficio di Milano

Via Domenichino, 12

20149 Milano

Tel. +39 02 43986577

Fax +39 02 43994547

avenuemedia@avenuemedia.eu

www.avenuemedia.eu

### Stampa

Tipografia Sate

Ferrara

### Autorizzazione

N. 7911 del 16/12/2008

Del Tribunale di Bologna



Una iniziativa di Assalzoo con il patrocinio del

  
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



*Ministero della Salute*

Il **Codex** è uno strumento per gli operatori del settore mangimistico per conseguire una produzione di qualità ed elevati livelli di igiene e di sicurezza.

È un' **opportunità** per gli **allevatori** perchè utilizzando mangimi provenienti dalle aziende certificate Codex Assalzoo, possono fruire di una alimentazione ottenuta nel rispetto dei più severi criteri di igiene e di sicurezza, per la salute e il benessere dei loro animali.

Utilizzare **mangimi certificati** Codex Assalzoo è il primo passo per assicurare elevati standard di qualità a carne, latte, uova e pesce che arrivano sulle tavole dei consumatori.

# L'Editoriale

di **Silvio Ferrari**

**Presidente Assalzo**

**G**iugno, come ogni anno, rappresenta per Assalzo un appuntamento molto importante perché in questo mese si svolge tradizionalmente l'Assemblea annuale delle ditte associate. Un evento che costituisce un'occasione sia per tracciare il bilancio dell'annata trascorsa, sia per ritrovarsi e per affrontare, anche alla presenza di autorità ed esperti, i vari aspetti che riguardano il settore dell'alimentazione animale, con le sue problematiche e le sue opportunità.

Quest'anno l'Assemblea di Assalzo - che abbiamo deciso di svolgere a Verona - è dedicata ad un importante adempimento statutario che prevede il rinnovo delle cariche sociali, tra le quali anche quella della presidenza. Un incarico che ho avuto il piacere e l'onore di ricoprire per quattro anni e che ora è giunto a fine mandato. Si è trattato di un periodo di intensa attività che ha portato ad una profonda ristrutturazione dell'Associazione, dimensionandola in armonia con gli obiettivi prioritari definiti dal piano strategico.

La decisione inoltre di collaborare con altre Associazioni del sistema agroalimentare, invitandole a trasferirsi nello stesso nostro stabile ci ha consentito di ristrutturare i nostri uffici rendendoli più funzionali. Abbiamo voluto dare all'Associazione una maggiore dinamicità, tenendo conto delle nuove esigenze che il cambiare dei tempi richiede anche a quelle strutture che, come la nostra, hanno il compito non solo di fornire una serie di servizi agli associati, ma che devono anche collaborare con le istituzioni, portando in tutte le sedi opportune il nostro apporto di esperienza e di conoscenze, allo scopo di migliorare sempre tutte quelle attività che, direttamente o indirettamente at-

tengono l'alimentazione animale. Un settore, quello mangimistico, che svolge un ruolo delicato, in quanto si posiziona all'inizio della filiera zootecnica - intesa come la filiera, non solo dell'allevamento, ma dei prodotti alimentari di origine animale - e dal quale parte quel processo che va sotto il nome di sicurezza alimentare. Sicurezza alimentare che può essere raggiunta solo se ogni anello della filiera dà il contributo che gli compete. Da parte nostra siamo coscienti, e non ci stancheremo di ripeterlo, che solo da animali sani e ben alimentati possono derivare prodotti di origine animale sicuri per il consumatore e di qualità, come lo sono quelli allevati nel nostro Paese.

L'industria mangimistica italiana può vantarsi di avere fatto di questo assunto un principio fondamentale su cui ispirare tutta la sua attività, attraverso una ricerca e un controllo sempre più efficiente ed assicurando una produzione di elevata sicurezza.

Ci siamo resi proattivi con l'adozione del Codex Assalzo, che costituisce, e costituirà sempre più in futuro, la base su cui sarà imperniata l'attività distintiva delle industrie mangimistiche associate.

Possiamo dire con orgoglio che fino ad ora siamo stati capaci di interpretare con responsabilità e professionalità il ruolo che ricopriamo all'interno di questa filiera. E se oggi l'Italia può vantarsi di essere uno dei principali Paesi per produzioni alimentari tipiche registrate e per l'elevato valore che questi prodotti sono capaci di esprimere in termini di qualità e sicurezza, il merito deve essere riconosciuto anche a quel settore di industria capace a sua volta di assicurare i necessari standard di sicurezza e qualità nell'alimentazione degli animali da cui quei prodotti derivano.



## ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

**Presidente:**

Silvio Ferrari

**Vice Presidenti:**

Antonio Galtieri

Cristina Nizzetto

Marino Mignini

**Segretario Generale:**

Lea Pallaroni

Via Lovanio 6, 00198 Roma

Tel. 06 8541641 - Fax 06 8557270

www.assalzo.it - assalzo@assalzo.it





## L'andamento dell'industria dell'alimentazione zootecnica nel 2008

L'anno scorso la produzione italiana complessiva di alimenti completi e complementari ha registrato una crescita del 2,7% rispetto al 2007.

di **Giulio Gavino Usai**  
Assalzo

**S**ecundo le prime stime di Assalzo - effettuate sulla base di un'indagine condotta tra le ditte associate, che rappresentano oltre il 70% della produzione nazionale - nel 2008, la produzione italiana complessiva di alimenti completi e complementari ha registrato una crescita pari al 2,7% rispetto all'anno precedente. Pertanto, la produzione totale dell'industria mangimistica passerebbe da 14.171.000 tonnellate del 2007 (dato Ufficiale Istat) a circa 14.550.000 tonnellate nel 2008. Da notare che questo aumento di produzione dei mangimi segue l'analogo risultato già

conseguito nell'anno precedente, portando così la produzione mangimistica nazionale su un picco, ad oggi, mai raggiunto.

### **La genesi della crescita**

In via preliminare occorre porre in evidenza che gli incrementi di produzione realizzati dall'industria mangimistica in questi ultimi due anni sono ascrivibili in buona parte, sia alla notevole crescita del settore avicolo che, oltre a recuperare le forti perdite subite a causa dell'influenza aviaria, è stato capace anche di svilupparsi ulteriormente, sia al particolare momento di mercato vissuto delle materie

prime per l'alimentazione animale, che hanno visto un fortissimo rialzo delle quotazioni, partito già dagli ultimi mesi del 2006 e protrattosi fino alla metà del 2008. Stante questo forte incremento del costo delle materie prime, molti allevatori che ricorrevano all'auto-produzione di mangimi in azienda acquistando le materie prime direttamente sul mercato, hanno trovato maggiore convenienza nell'impiego di mangimi prodotti dalle industrie mangimistiche, traendone un duplice vantaggio: da un lato, la possibilità di ottenere un mangime di qualità elevata a costo più vantaggioso ri-

**PRINCIPALI INDICATORI ECONOMICI DELL'INDUSTRIA MANGIMISTICA ITALIANA**  
 (valori in euro correnti negli anni considerati)

Variabili	Unità di misura	2006	2007	2008 (stime)
Fatturato	milioni di euro	4.950	6.050	6.500
Produzione	migliaia di tonn.	13.700	14.171	14.550
Investimenti fissi lordi	milioni di euro	250	200	180
Utilizzo impianti	in %	48	50	55
Numero di addetti	unità	8.500	8.500	8.500
Costo del lavoro	variazioni %	+ 2,8	+ 3,2	+ 3,4
Prezzi alla produzione	variazioni %	+ 3	+ 20	+ 8
Esportazioni	milioni di euro	171	189	211
Importazioni	milioni di euro	593	615	613
Saldo commerciale	milioni di euro	- 422	- 426	- 402

Fonte: Assalzo

petto al mangime auto-prodotto in azienda; dall'altro, la possibilità di ottenere una notevole dilazione nei pagamenti del mangime, che non sarebbe stato possibile ottenere se gli stessi allevatori avessero acquistato per via diretta le materie prime necessarie per la sua produzione in azienda.

### Il mercato delle materie prime

Per quanto attiene il mercato delle materie prime per mangimi è da segnalare che a partire dagli ultimi cinque mesi del 2008 si è assistito ad un progressivo calo dei prezzi, tornati su livelli che, seppur ancora assolutamente non stabili, possono essere considerati

più vicini alle medie abituali.

Complice anche questa situazione, cui si è aggiunta la preoccupante crisi finanziaria, che ha investito l'economia - non solo del nostro Paese ma mondiale - negli ultimi mesi del 2008, la produzione di mangimi ha segnato il passo, con un arretramento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; un fenomeno che sta proseguendo anche in questi primi mesi del 2009, in cui gli indicatori mostrano un calo molto sensibile della produzione. Un trend preoccupante che, se confermato nei mesi a venire, non mancherà di avere riflessi negativi sull'andamento produttivo dell'anno in corso.

### La produzione mangimistica in dettaglio

Tornando al dato della produzione del 2008, si deve rilevare che questo incremento produttivo è da imputare principalmente al forte incremento dei mangimi per volatili, che rappresentano circa il 39% della produzione mangimistica complessiva e che sono cresciuti di quasi il 9%.

In riduzione sono risultate, invece, le produzioni dei mangimi destinati a tutte le altre specie animali, ad eccezione del pet food cresciuto dell'1,2%, dei mangimi destinati ai pesci, che hanno messo a segno un +11,1% e di quelli per equini.

Mangimi	Anno 2007	Anno 2008	% sul totale	Var. % 2008/2007
Volatili	5.213	5.660	38,9	+ 8,6
Bovini	4.045	4.020	27,7	- 0,6
Suini	3.209	3.175	21,8	- 1,1
Conigli	618	595	4,1	- 3,7
Ovini	229	225	1,6	- 1,7
Equini	88	90	0,6	+ 2,3
Pesci	108	120	0,8	+ 11,1
Pet food	593	600	4,1	+ 1,2
Altri Animali	68	65	0,4	- 4,4
TOTALE	14.171	14.550	100,0	+ 2,7

### La situazione del settore

Pur se il risultato si presenta assolutamente positivo in termini di quantità prodotta, purtroppo non può nascondersi il momento non facile che l'industria mangimistica sta, tuttavia, attraversando. È, infatti, da considerare che l'industria dell'alimentazione animale deve confrontarsi con una zootecnia in difficoltà in molti comparti importanti, primo tra tutti quello suino che non riesce a uscire dalla pesante crisi che lo vede coinvolto ormai da alcuni anni. In difficoltà si mostra an-





che il settore bovino sia da carne che da latte e, seppure in notevole ripresa dopo la ormai lontana crisi dell'influenza aviaria, anche il settore avicolo soffre una situazione di mercato instabile.

Ma forti preoccupazioni per le industrie mangimistiche derivano dalla grave crisi di liquidità in cui versano molti allevatori che, anche a causa di una riduzione dei consumi e della forte concorrenza esercitata dalle produzioni estere, non riescono spesso a coprire nemmeno i costi di produzione con la vendita degli animali o dei loro prodotti. In un momento come questo, di crisi economica e finanziaria, sarebbe pertanto necessario per le aziende poter

contare su un più agevole accesso al credito, che ad oggi viene, invece, ostacolato dal drastico irrigidimento degli Istituti preposti nei confronti delle aziende.

L'attuazione di questa politica eccessivamente "prudente" da parte degli istituti di credito, di fatto, aggrava gli effetti della crisi in atto; è infatti sempre più diffusa tra le banche una vera e propria "caccia al rating" e a definire software per le simulazioni e il calcolo del rischio per le imprese. Una tendenza pericolosa che può procurare alle aziende danni ancora maggiori, proprio quando occorrerebbe facilitare l'accesso al credito, per dare ossigeno alle aziende e favorirne lo sviluppo e la ripresa economica.

### **Analisi dei tre comparti principali del settore mangimistico**

Nel settore mangimistico oltre l'88% della produzione è destinata a soddisfare il fabbisogno di tre comparti specifici e cioè, l'avicolo (38,9%), il bovino (27,7%) e il suino (21,8%).

In proposito, è interessante porre in evidenza un dettaglio dei principali indicatori che caratterizzano ciascuno di questi comparti (secondo valutazioni di Assalzoo) con particolare riguardo ai mangimi prodotti, alle consistenze di capi, ai prodotti che ne derivano, al consumo procapite e al grado di auto-provvigionamento.

IL COMPARTO AVICOLO NEL 2008		
CARATTERISTICHE	Anno 2008	Var. % sul 2007
Totale Mangimi per avicoli	Tonn. 5.660.000	+ 8,6
<b>Consistenze allevamenti avicoli</b> (n. capi)		
- Totale avicoli	599.180.000	+ 4,5
- Polli da carne	470.814.000	+ 4,5
- Tacchini	45.188.000	+ 3,5
- Galline ovaiole	57.914.000	+ 2,1
<b>Comparto carni avicole</b>		
Mangimi per polli da carne	Tonn. 2.920.000	+ 8,8
Mangimi per tacchini	Tonn. 1.188.000	+ 12,7
Polli da carne prodotti	Tonn. 713.000	+ 5,8
Carni di tacchino prodotte	Tonn. 300.500	+ 3,5
Consumo procapite di pollame	Kg. 18,9	+ 5,0
Grado di auto-provvigionamento	107,2%	- 0,1
<b>Comparto uova</b>		
Mangimi per galline ovaiole	Tonn. 1.350.000	+ 9,1
Uova prodotte	Tonn. 816.000	+ 0,9
Consumo procapite di uova	n. 224	=
Grado di auto-provvigionamento	99,7%	+ 1,0

IL COMPARTO BOVINO NEL 2008		
CARATTERISTICHE	Anno 2008	Var. % sul 2007
Totale Mangimi per bovini	Tonn. 4.020.000	- 0,6
<b>Consistenze allevamenti bovini</b> (n. capi)		
- Totale bovini	6.179.000	- 1,7
- Bovini da latte	1.831.000	- 0,4
- Bovini da carne	4.348.000	- 2,2
<b>Comparto latte</b>		
Mangimi per vacche da latte	Tonn. 2.814.000	+ 2,5
Latte prodotto	Tonn. 11.400.000	- 1,7
Importazione netta in equivalente latte	Tonn. 8.300.000	+ 1,2
Grado di auto-provvigionamento	75%	- 1,0
<b>Comparto carni bovine</b>		
Mangimi per bovini da carne	Tonn. 1.206.000	- 8,4
Carni bovine prodotte	Tonn. 1.059.000	- 6,0
Importazione netta	Tonn. 301.400	- 11,8
Consumo procapite	Kg. 24,0	- 3,6
Grado di auto-provvigionamento	67%	- 5,8

IL COMPARTO SUINO NEL 2008		
CARATTERISTICHE	Anno 2008	Var. % sul 2007
Totale Mangimi per suini	Tonn. 3.175.000	- 1,1
<b>Consistenze allevamenti suini</b> (n. capi)	9.252.000	- 0,2
<b>Comparto carni suine</b>		
Carni suine prodotte	Tonn. 1.606.000	+ 0,2
Importazione netta	Tonn. 733.800	- 14,5
Consumo procapite	Kg. 29,8	- 4,4
Grado di auto-provvigionamento	69%	- 0,8

# Carry-over: ...inevitabile!

**Il legislatore europeo determina una volta per tutte il concetto dell'ineluttabilità del carry-over.**

**di Lea Pallaroni  
Assalzo**

**D**opo anni di verità edulcorate o nascoste, che vedevano spesso gli operatori del settore costretti a mascherare la problematica del carry-over nel contesto di una legislazione che non ne prevedeva l'esistenza, finalmente il legislatore europeo sancisce, nero su bianco, sia in una Direttiva che in un Regolamento, che il carry-over è un fenomeno inevitabile. Infatti, sino alla pubblicazione dei due provvedimenti, il concetto dell'ineluttabilità del carry-over pur ritrovandosi in svariati verbali delle riunioni del Comitato permanente della Commissione, non è mai riportato in un atto normativo.

## **La situazione in Italia**

Situazione leggermente diversa in Italia, in quanto la nostra legislazione base - Legge 15 febbraio 1963 - nell'allegato VII, relativo alla tolleranze, recita: "Nei mangimi composti è tollerata anche la presenza, nel limite del 2%, di materie prime per mangimi che siano residue negli impianti di fabbricazione a seguito di precedenti lavorazioni".

La legislazione italiana, se da un lato può farsi vanto di aver riconosciuto l'esistenza del fenomeno del carry-over da anni, dall'altra limita tale fenomeno

alle materie prime, come se gli additivi o le sostanze medicamentose non fossero soggette alle medesime problematiche.

Ritornando alla situazione europea, il legislatore afferma che, poiché vi è la possibilità che nello stesso impianto si producano diverse tipologie di mangimi (è da dubitare che a livello mondiale vi sia un mangimificio che produca una sola formula per linea!), può accadere che nei mangimi prodotti successivamente sia presente una sostanza utilizzata nelle formule precedenti: tale fenomeno prende, appunto, il nome di carry-over.

Importante sottolineare che il legislatore è consapevole che questo fenomeno può verificarsi

in tutte le fasi della produzione e della lavorazione, ma che non è limitato solo a queste e può avvenire anche durante lo stoccaggio ed il trasporto.

Facciamo un passo indietro, la Commissione, confrontandosi in merito alla problematica legata alla presenza di coccidiostatici nei mangimi non destinati alle specie per cui tali sostanze sono autorizzate, chiese una valutazione del rischio all'EFSA - Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. L'Autorità, tra settembre 2007 ed aprile 2008, ha adottato specifiche opinioni per tutte le molecole autorizzate (lasalocid sodico, narasin, salinomicina sodica, monensin sodico, semduramicina, mandu-







ramicina, robenidina, decochinato, alofuginone, nicarbazina e diclazuril).

---

#### ***Gli studi dell'EFSA***

L'EFSA, sulla base degli studi scientifici esistenti, evidenzia

non solo le specie sensibili per ciascuna molecola, ma effettua anche una valutazione del rischio per l'uomo; rischio dovuto alla presenza nei mangimi per le specie non bersaglio di un carry-over di coccidiostatici pari al 2%,

5% e 10% della dose massima autorizzata come additivo.

Per tutte le molecole, ad eccezione dell'alofuginone, per cui non esistono sufficienti dati sperimentali, l'EFSA conclude che non si riscontrano effetti avversi per



la salute dell'uomo nel caso di ingestione di prodotti ottenuti da animali che sono stati nutriti con mangimi nei quali la presenza di coccidiostatici (dovuti al carry-over) sia pari al 10% della dose massima autorizzata.

Si tratta di conclusioni più che confortanti per il consumatore. Conclusioni che hanno fatto sperare agli operatori del settore mangimistico l'introduzione di una regolamentazione del carry-over che, nel pieno rispetto della tutela della salute del consumatore, permettesse una gestione realistica e pratica di questo fenomeno.

Invece, nonostante la valutazione del rischio effettuata dall'EFSA, a livello politico si è ritenuto opportuno applicare un'ulteriore margine di sicurezza, giungendo, dopo una lunga discussione - nel corso della quale sono stati valutati anche valori del 5% - a valori finali del 3% e del 1% della dose massima autorizzata.

In particolare, la Direttiva 2009/8/CE, nell'ambito del quadro normativo sulle sostanze indesiderabili (Direttiva 2002/32/CE) stabilisce i tenori massimi di coccidiostatici pre-

senti, per effetto del carry-over inevitabile, nei mangimi per le specie non bersaglio.

La Direttiva permette un carry-over pari al 3% o al 1% della dose massima consentita a seconda dei mangimi:

- 1% per tutte le materie prime;
- 1% per i mangimi per le specie sensibili (come individuate dall'EFSA);

- 1% per i mangimi destinati ad animali in fase produttiva, ossia per i mangimi di finissaggio, destinati alla fase finale del ciclo di ingrasso prima della macellazione, e mangimi per gli animali in produzione continua, ossia gli animali in lattazione e le ovaiole;
- 3% per i mangimi destinati a tutte le altre specie.

Per le premiscele è stato stabilito che possono contenere un tenore massimo della sostanza corrispondente al 50% del valore stabilito per i mangimi, tenendo conto delle istruzioni d'uso delle premiscele. Questa disposizione ha raccolto alcune critiche da parte dei mangimisti considerato che le premiscele vengono prodotte in stabilimenti che hanno caratteristiche differenti rispetto ai mangimifici, che dovrebbero

garantire una maggiore accuratezza di produzione.

A questa considerazione si aggiunga che il margine a disposizione dei mangimisti si riduce notevolmente, se non addirittura tende ad azzerarsi, se oltre alla presenza nelle premiscele si aggiunge anche quella nelle materie prime.

### **Il Regolamento CE 124/2009**

La Commissione affrontando l'argomento a 360° avendo reso legale la presenza di tenori di coccidiostatici in mangimi destinati a specie non bersaglio, secondo un corretto filo logico, ha parallelamente analizzato il problema che si sarebbe potuto ribaltare sulle produzioni animali e con il Regolamento CE n. 124/2009 ha stabilito i tenori massimi negli alimenti per ciascuna molecola.

I Limiti Massimi di Residui (LMR) per i diversi prodotti alimentari risultano definiti nell'ambito di tre quadri normativi: il Regolamento CE n. 2377/1990 ed il Regolamento CE n. 124/2009 da un lato ed i provvedimenti di autorizzazione dei singoli additivi ai sensi del Regolamento 1831/2003 dall'altro.

## **Cosa sostiene il Codex-Assalzo**



*È corretto dare un'accezione negativa al carry-over? Non sarebbe più corretto distinguere il carry-over dalla contaminazione crociata, assegnando solo a quest'ultima un significato negativo in funzione della molecola e della formula considerata?*

*Al riguardo il Codex-Assalzo distingue il carry-over dalla contaminazione crociata, assegnando solo alla seconda un significato negativo.*

# Ritardi per il nuovo Regolamento sui mangimi

**È stata posticipata a giugno l'adozione da parte del Consiglio.**

**di Lea Pallaroni**  
**Assalzoo**

L'approvazione da parte del Consiglio del nuovo Regolamento sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi è slittata ulteriormente. Infatti, dopo l'approvazione ufficiale da parte del Parlamento europeo lo scorso 5 febbraio, l'adozione da parte del Consiglio è stata posticipata prima da marzo ad aprile ed ora è prevista per giugno. Il ritardo è dovuto principalmente ad un allungamento dei tempi necessari per la revisione del testo da parte dei giuristi-linguisti sia del Parlamento europeo che del Consiglio. Si tratta di fatto di una fase delicata in cui viene verificata la rispondenza del testo di riferimento (inglese) con i testi redatti in tutte le lingue ufficiali dell'Unione europea. Non si tratta di tempo perso! Infatti, considerati i numerosi errori di traduzione evidenziati nella versione in italiano, la revisione, che tiene conto anche delle richieste di modifica avanzate dai Servizi competenti del Ministero del Lavoro, della

Salute e delle Politiche Sociali, nell'ambito delle quali sono state inserite anche le inesattezze evidenziate da Assalzoo, dovrebbe migliorare alquanto il testo italiano.

L'iter legislativo del provvedimento proseguirà con la stesura della raccomandazione del Comitato dei rappresentanti permanenti e l'adozione da parte del Consiglio, attualmente prevista nell'agenda dell'incontro di giugno, come confermato dalla Presidenza di turno Ceca. La firma ufficiale del Presidente del Parlamento europeo e del Presidente del Consiglio dovrebbe avvenire a settembre, permettendo la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea ad ottobre. Se il calendario verrà rispettato, il nuovo Regolamento entrerà in applicazione ad ottobre 2010.

I Servizi della Commissione hanno confermato la propria intenzione di adottare misure transitorie che consentano l'applicazione anticipata di

alcune disposizioni previste dal nuovo quadro normativo. Inoltre, come previsto dalle dichiarazioni allegate al testo del Regolamento, la Commissione si è impegnata a rivedere le tolleranze previste dall'allegato IV e le norme sull'etichettatura degli additivi e delle premiscele previste dal Regolamento CE n. 1831/2003 al fine di armonizzarle con i principi di informazione stabiliti dal Regolamento sui mangimi.

Ma il lavoro prosegue anche da parte degli operatori del settore; infatti, FEFAC - Federazione Europea dei Produttori di Alimenti Composti - ha individuato una serie di tematiche da approfondire con gruppi di lavoro attivati all'interno del sistema delle Associazioni nazionali. In particolare, il lavoro verterà sui prodotti della "zona grigia", sulle tolleranze analitiche, sull'etichettatura delle premiscele; sullo sviluppo del Codice di Buona Pratica in materia di etichettatura e sul Catalogo comunitario.

## Calendario ipotetico

Giugno 2009	adozione del Consiglio
Settembre 2009	firma dei Presidenti EP e Consiglio
Ottobre 2009	pubblicazione in Gazzetta
Novembre 2009	entrata in vigore
Ottobre 2010	entrata in applicazione



# I pareri scientifici dell'EFSA: vitamina A e rischio per i consumatori

**Il rischio di assumere quantitativi eccessivi di vitamina A derivano dal consumo di fegato e integratori alimentari. Ma l'EFSA suggerisce di rivedere al ribasso la presenza di vitamina A solo nei mangimi.**



**di Michele Fusillo**  
Assalzo

**A** novembre 2008 il gruppo FEEDAP, che nell'ambito dell'EFSA si occupa di additivi, prodotti e sostanze usati nei mangimi, ha pubblicato un parere scientifico concernente il rischio, a cui sono esposti i consumatori, derivante dall'utilizzo della vitamina A nell'alimentazione animale.

Il FEEDAP è giunto alla conclusione che, al fine di tutelare la salute dei consumatori, è necessario rivedere al ribasso i limiti di Legge per la presenza di vitamina A nei mangimi.

Viene, inoltre, ritenuto necessario sensibilizzare i consumatori in merito ai rischi dell'assunzione eccessiva di vitamina A.

## **Qual è la giusta dose di vitamina A**

Sulla base della bibliografia esistente, il FEEDAP ha confer-

mato che il limite massimo di 3.000 µg di RE (retinolo equivalenti) per giorno, provenienti da vitamina A, risulta essere ancora efficace ed adeguato in relazione all'alimentazione umana.

Tale limite scende a 1.500 µg di RE/giorno per le persone più a rischio di osteoporosi e di frattura delle ossa (in modo particolare per le donne in post-menopausa).

Qualora venissero superati i limiti massimi di riferimento, la vitamina A tal quale (retinolo e suoi esteri), anche detta "preformata", può rappresentare un rischio per la salute dell'uomo. La vitamina A si trova esclusivamente negli alimenti di origine animale ed è stato rilevato che circa la metà dell'assunzione di vitamina A totale, nei consumatori europei, deriva dall'assunzione di vitamina A

presente negli alimenti di origine animale.

## **Le vie di assunzione**

Le principali vie di assunzione della vitamina A sono rappresentate dal consumo di fegato e latte, compresi tutti i prodotti lattiero-caseari.

A tal proposito, il FEEDAP ha stimato altamente improbabile che i consumatori possano superare il limite massimo giornaliero (3000 µg di RE/giorno) attraverso l'assunzione esclusiva di latte e di prodotti lattiero-caseari, mentre ritiene che il rischio di superare il limite massimo per la vitamina A è prevalentemente da associare al consumo di fegato e di integratori contenenti vitamina A.

Lo studio condotto dal FEEDAP ha stimato le dosi massime di vitamina A/giorno per le principali specie animali allevate, in

modo da valutare la validità dei limiti massimi di legge previsti per i mangimi.

Al fine di evidenziare le possibili ricadute sulla legislazione, determinate dal parere dell'EFSA, si riporta nella seguente tabella un confronto tra i tenori massimi (calcolati dal FEEDAP per le singole specie animali) ed i limiti di Legge attualmente in vigore (Reg. CE n. 1831/2003) per i mangimi.

È importante notare come per alcune specie (polli da ingrasso, tacchini da ingrasso, suini da ingrasso e bovini da ingrasso) siano consigliati valori massimi inferiori a quelli in vigore. Inoltre il FEEDAP ritiene opportuno predisporre dei limiti massimi anche per ulteriori specie o categorie di animali. Per i pesci e le specie minori (altri volatili da cortile, altri ruminanti, co-

nigli e cavalli), i dati a disposizione non hanno consentito di poter valutare l'esposizione massima con la dovuta precisione. Al riguardo, si ritiene che i limiti proposti dal FEEDAP per i mangimi non portino ad una risoluzione definitiva del rischio, per il consumatore, derivante dall'assunzione di dosi eccessive di vitamina A.

Questo perché la fonte di vitamina A è solamente in parte rappresentata dai prodotti di origine animale.

Considerando infatti che una buona parte della vitamina A viene assunta tramite integratori alimentari, non è sufficiente appellarsi al solo buon senso del consumatore per prevenire i rischi di dosi eccessive di vitamina A, ma sarebbe auspicabile una migliore regolamentazione in materia.



*Le principali vie di assunzione della vitamina A sono rappresentate dal consumo di fegato e integratori alimentari.*

Parere FEEDAP	UI/kg di mangime completo	Reg. CE n. 1831/2003	UI/kg di mangime completo
Polli da ingrasso (nei primi 14 giorni)	20000	Polli da ingrasso	13 500
Polli da ingrasso (dopo 14 giorni)	10000		
Suini da ingrasso	6500	Suini da ingrasso	13.500
Tacchini da ingrasso (nei primi 28 gironi)	20000	Tacchini da ingrasso	13.500
Tacchini da ingrasso (dopo 28 gironi)	10000		
Vitelli da carne	25000	Vitelli da ingrasso	25000
Bovini da ingrasso	10000	Bovini da ingrasso	13500
		Anatre da ingrasso	13500
		Agnelli da ingrasso	13500
Pollastre per produzione uova (nei primi 14 giorni)	20000	Altre specie o categorie di animali	-
Pollastre per produzione uova (dopo 14 giorni)	10000		
Galline ovaiole	10000		
Tacchini da riproduzione	10000		
Scrofe gravide	12000		
Scrofe in allattamento	7000		
Suinetti	16000		
Vacche in allattamento	10000		
Vacche in asciutta	20000		



# Melamina: quali problemi per la filiera alimentare?

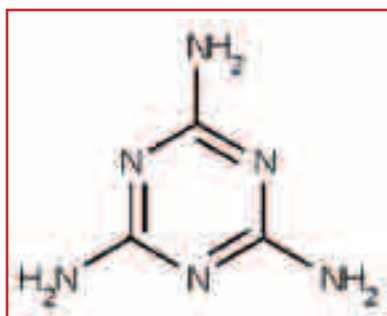
La Ue e la FDA suggeriscono di porre attenzione ad alcuni prodotti di importazione da Paesi terzi, Cina in particolare.

di Gianfranco Piva\* e Giorgio Poli\*\*

\*Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza; Membro CISA

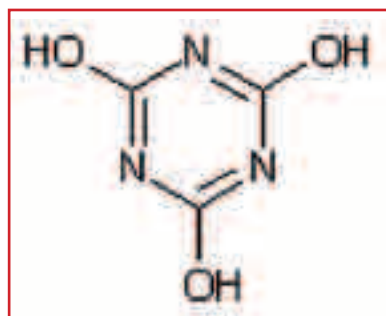
\*\*Università degli Studi di Milano; Membro CISA

**L**a melamina è impiegata, con la formaldeide per la produzione di materie plastiche e resine melamminiche, utilizzate per prodotti a contatto con gli alimenti, ma anche in molti altri processi produttivi.



**Melamina:**  
2,4,6-triamina-1,3,5-triazina

La melamina è spesso associata ad alcune molecole correlate quali ammelina, ammelide e soprattutto acido cianurico. Melamina ed acido cianurico sono due triazine, che si caratterizzano per contenere un alto titolo di azoto, rispettivamente del 66,6 e 32,55%.



**Acido cianurico:**  
2,4,6-triolo-1,3,5-triazina

## Premessa

La FDA ha identificato la causa di morte, di diverse migliaia di cani e gatti, per insufficienza renale, nell'ingestione di pet food a base di glutine di frumento, importato dalla Cina (settembre 2006), contenente melamina.

Melamina ed acido cianurico sono stati trovati in mangimi, (USA, Canada ed in altre parti del mondo), destinati ai suini, ai polli ai pesci ed agli animali da affezione, in materie prime ad alto titolo proteico, soia biologica compresa, di provenienza cinese.

In Italia (fine 2008) la morte sospetta di due cani viene fatta risalire al consumo di mangimi, nei quali è stata riscontrata melamina in misura apprezzabile. Non sem-



bra, sia stata ad ora identificata l'origine della contaminazione del mangime. Da gennaio 2008 ad oggi, sono state emesse complessivamente, nella Ue, per melamina, 58 notifiche ed allerte da parte del RASFF; di queste 3 per pet food (una in Italia per crocchette, a base di farina di pesce, per cani, con 13 ppm, nel marzo 2009) e 3 per materie prime. Praticamente per tutte le segnalazioni è evidenziabile l'origine cinese.

Lo scorso anno una patologia caratterizzata da blocco renale, che ha interessato oltre 50.000 bambini in Cina, con vari decessi, è stata attribuita alla ingestione di latte in polvere contenente melamina.

A parte l'episodio cinese, vi è una esposizione di fondo delle popolazioni alla melamina, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO, 2008) stima pari a  $\leq 0,013$  mg/kg/die p.c., legata alla migrazione da contenitori e stoviglie a base di resine melamminiche. Le condizioni di migrazioni maggiori si hanno in presenza di alimenti acidi specie se sottoposti ad alte temperature (Ishiwata *et al.*, 1987). L'Ue, con la Direttiva

2002/70/CE, fissa il limite massimo di migrazione in 30 mg/kg di alimento.

#### Metabolismo della melamina

La cinetica della melamina, è piuttosto rapida (Mast *et al.*, 1983; Baynes *et al.*, 2008; Allen *et al.*, 1982). L'escrezione è per via urinaria. Dalla valutazione dell'emivita plasmatica Mast *et al.* (1983) traggono la seguente conclusione: "La rapida clearance dall'organismo animale dimostra che la melamina ed i suoi analoghi non si accumulano nei tessuti dei mammiferi".

Nei ruminanti vi sarebbe un processo idrolitico di biotrasformazione, da parte dei microrganismi dell'apparato digerente (Newton e Utley, 1978), ed in particolare ad opera di *Pseudomonas spp* e di ceppi di *Klebsiella* (Jutzi *et al.*, 1982 - Cheng *et al.* 2005) che, via ammelina, ammelide, acido cianurico e biureto, porta ad ammoniaca utilizzabile da parte dei microrganismi.

#### Rischio melamina

I lattini cinesi responsabili dei casi di intossicazione contenevano circa 2.500 mg/Kg ss della molecola.

I bambini sono stati esposti a dosi da 16 a circa 50 volte superiori il TDI (Tollerable Daily Intake) di 0,5 mg/kg p.c. (WHO).

Ching-Wan Lam *et al.* (2009), in bambini a seguito di una lunga esposizione, riscontrano relazione tra concentrazione di melamina nelle urine e dimensione dei calcoli (o cristalli) nei tubuli renali. La struttura dei calcoli differente da quella riscontrata in cani e gatti, è da ricondursi, verosimilmente, al fatto che nei lattini cinesi la contaminazione era da melamina pura, mentre nel caso del glutine la melamina era associata a quantitativi importanti di acido cianurico (Dobson *et al.*, 2008).

La presenza contemporanea delle due molecole favorisce la formazione di cristalli stabili ed insolubili in acqua. Ne deriva un rischio associato (WHO, 2008). Secondo la WHO, l'unico effetto importante, derivante dalla ingestione di melamina è la formazione di calcoli e cristalli renali e vescicali, composti da melamina, proteine, fosfato ed acido urico. I calcoli sarebbero alla base di forme di cancerogenesi indirette riscontrate nel ratto.



Basandosi sui dati di tossicità disponibili per la melamina (LD50 nei ratti: 3.16 g/kg p.c., OECD 1998), molti Paesi hanno adottato come livello massimo consentito negli alimenti il valore di 2.5 mg/kg s.s. e 1 mg/kg s.s. nelle formule per l'infanzia.

### Residui negli alimenti di origine animale

#### Suini

La rapida escrezione renale in suini è documentata anche a dosaggi elevati fino ad oltre 5,12 mg/kg p.c. (Buur at al 2008) a seguito di ingestione di oltre 500 mg/capo giorno per un soggetto di 100 kg di p.v.. Ventiquattro ore dopo la sospensione della somministrazione, in fegato e rene, si scende sotto il valore guida (0,05 mg/kg) indicato dalla FDA. Nel caso di suinetti, Baynes *et al.* (2008) evidenziano una emivita di 4 ore, con una somministrazione per endovena di oltre 6 mg/kg p.c. Alterate funzionalità renali, anche subcliniche, come nel caso di ingestione di alimenti contaminati da ocratossina A, possono determinare variazioni nelle cinetiche di escrezione. La disponibilità di dati per una valutazione di accumulo in condizioni reali è inadeguata.

#### Polli

Nel 2007 oltre 80.000 polli, di allevamenti dell'Indiana, che avevano consumato glutine di frumento contaminato da melamina, dopo adeguati controlli da parte di FDA e USDA, sono stati ammessi al consumo. Non era stato rilevato accumulo nei tessuti.

#### Vacche da latte

Il problema è il passaggio nel latte della melamina ingerita. Cruywagen *et al.* (2009), somministrando circa 15 g di melamina per vacca al giorno, hanno trovato un carry over nel latte di circa il 2%, che persiste per i 10 gg del periodo sperimentale. Da nostre ricerche, la somministrazione, una tantum, di 25 ppm di melamina sulla s.s. (circa 0,5 g per capo), determina, alle prime mungiture, nel latte t.q., livelli prossimi ad un 1 ppm. Se la valutazione venisse riportata a polvere di latte, il dato aumenterebbe considerevolmente.

La melamina, negli anni Settanta, era stata proposta come fonte di azoto non protidico nei ruminanti, in sostituzione dell'urea, dato che i microrganismi del ruminante avrebbero una certa capacità di idrolizzarla fino ad ammoniaca. Da verificare a quale livello di ingestione questo processo eviti il carry over nel latte. Abbiamo ricerche in corso in questo senso.

#### Prodotti ittici

Vi è una differenza di accumulo di melamina fra le varie specie (Andersen *et al.* 2008), maggiore nel pesce gatto che nei salmonidi. L'associazione melamina acido cianurico accentua l'effetto nefrotossico (formazione di cristalli) e riduce l'accumulo nelle carni. Nelle tilapie si hanno residui muscolari senza formazione di cristalli renali. Da considerare, per la sicurezza dei consumatori, la constatazione di residui muscolari in situazioni di assenza di nefrotossicità.

#### Alimenti destinati agli animali

La melamina si presta ad elevare fraudolentemente il titolo proteico delle materie prime per mangimi e dei mangimi.

Cento grammi di melamina equivalgono a 416 g di proteine grezze; 100 g di acido cianurico equivalgono a 203 g di proteine grezze. La presenza di acido cianurico, associato anche ad ammelide, ammelina, è funzione del processo produttivo della melamina utilizzata. L'Ue con la Dec. 2008/921/CE indica come valore limite per i mangimi di importazione dalla Cina di 2,5 ppm, valore che verosimilmente è estendibile anche ai prodotti Ue.

#### Mangimi a rischio

La Ue e la FDA suggeriscono di porre attenzione ad alcuni prodotti di importazione da Paesi terzi, Cina in particolare: glutine di frumento, glutine ed altri sottoprodotti del mais, proteine da riso e da fagioli, mangimi proteici in genere e relativi derivati (aminoacidi ed idrolizzati proteici compresi). Andrebbero controllati anche additivi provenienti da paesi extra Ue, specie dalla Cina, le farine di pesce ed i sottoprodotti della macellazione, il cui utilizzo è ammesso in alimentazione animale. I controlli, per essere efficaci, dovrebbero essere fatti soprattutto all'importazione nella EU.

#### NOTA:

La bibliografia può essere richiesta agli autori Gianfranco Piva: e-mail Gianfranco.piva@unicatt.it; Giorgio Poli: e-mail giorgio.poli@unimi.it

## Sorvegliati speciali

*I prodotti vegetali proteici: es. glutine di frumento; glutine di riso; glutine di mais; proteine da riso; proteine da fagioli; idrolizzati proteici, biomasse proteiche.*

*I prodotti provenienti dalla Cina, con particolare riguardo ai prodotti di cui sopra.*

*Altri prodotti proteici: es. le farine di pesce e sottoprodotti di origine animale.*

# La Politica Agricola Comune dopo il 2013

**Le indicazioni della FEAC sono parte integrante del dibattito in corso per delineare il ruolo dell'agricoltura nell'ambito europeo.**

**di Pedro Corrêa de Barros**  
Presidente FEAC



**L'**allevamento europeo rappresenta il più importante cliente dei sottoprodotti dell'industria alimentare, in particolare dei cereali utilizzati come alimenti.

I mangimi costituiscono il più importante fattore di produzione per gli allevatori. Per tali ragioni i mangimi devono essere considerati come un anello essenziale tra la produzione vegetale e quella animale.

FEAC in rappresentanza dell'industria europea dei mangimi composti, partecipa al dibattito sul futuro sviluppo della Politica Agricola Comune dell'Unione Europea fornendo il punto di vista della filiera dei mangimi e degli alimenti.

In breve sono questi i punti essenziali su cui si chiede di adeguare la nuova PAC.



*Il Presidente della FEAC, Pedro Corrêa de Barros.*

## **Le sfide per l'agricoltura europea a partire dal 2013**

Le sfide che il settore agricolo europeo si troverà ad affrontare nel 2013 e negli anni successivi, sono probabilmente simili a quelle identificate nell'ambito del "Health Check" della PAC, quali ad esempio:

- una crescente domanda globale di prodotti agricoli determinata da vari fattori: l'aumento della popolazione mondiale; un aumento del consumo procapite di prodotti di origine animale;

l'incremento della richiesta di biomasse per la produzione di energia. In questo contesto, considerato che l'Europa rappresenta uno dei principali produttori mondiali sotto il profilo agricolo, è una necessità che anche l'Unione europea debba contribuire a soddisfare la domanda crescente, e pertanto che debba produrre di più;

- considerata la limitazione delle superfici disponibili che possono essere coltivate, con particolare riferimento alle superfici desti-



nate a seminativi, nonché la necessità di conservare le risorse esistenti attraverso modelli di produzione per un'agricoltura sostenibile, l'agricoltura europea deve essere più efficiente;

- è sempre più frequente una maggiore variabilità delle condizioni agronomiche amplificate dai cambiamenti climatici e da significative variazioni stagionali, che hanno notevoli ripercussioni sull'andamento della produzione agricola e pertanto sulla disponibilità di materie prime per l'industria dei mangimi e per quella alimentare; la Politica Agricola europea deve, pertanto, assicurare l'approvvigionamento delle derrate alimentari agricole, siano esse destinate all'industria dei mangimi che a quella alimentare umana;

- va promosso un ruolo multifunzionale degli agricoltori europei che superi la semplice coltivazione per la realizzazione solo di prodotti agricoli, ma che abbia un ruolo anche in termini di tutela del territorio; l'attività agricola deve essere sviluppata ovunque in Europa;

- è preoccupante assistere alla drammatica volatilità dei prezzi di mercato dei prodotti agricoli ed anche dei mezzi tecnici di produzione (fertilizzanti, mangimi, energia, etc.). Occorre promuovere sistemi che consentano all'agricoltura europea di essere competitiva ed economicamente valida per gli agricoltori europei ed i settori ad essi correlati. Inoltre, l'agricoltura europea deve essere in grado di realizzare una produzione sicura e di offrire una scelta vasta di prodotti di tipologie differenti con qualità diversificate, per andare sempre più incontro alla domanda dei consumatori ad un prezzo sostenibile.

In breve, l'agricoltura europea deve produrre di più, meglio, ovunque e ad un prezzo ragionevole.

### **A cosa dovrebbe ambire il futuro sviluppo della PAC?**

Nel momento di rivedere la PAC, coloro che si troveranno a fare le scelte strategiche dovranno rispondere a queste sfide, pur mantenendo presente gli obiettivi principali del Trattato di Roma, come ad esempio la stabilizzazione dei prezzi, la disponibilità di cibo, la corresponsabilità ed il principio di coesione. Secondo FEFAC, la Politica Agricola Comune europea dovrebbe:

> Confermare il ruolo dell'agricoltura dell'Ue, che è soprattutto quello di assicurare una produzione in grado di soddisfare la domanda della filiera dei mangimi e degli alimenti, che rappresentano una priorità rispetto a qualsiasi altra destinazione;

> Promuovere sistemi di produzione efficienti:

• Riabilitare i sistemi ecologici di produzione intensiva: in alcune aree il ricorso ad una agricoltura intensiva è il modo più efficiente

per affrontare la sfida della sostenibilità e una migliore tutela dell'ambiente;

• Identificare gli ostacoli che impediscono l'accesso alle più efficienti tecnologie e uniformare le diverse politiche europee per evitare ripercussioni negative sul settore agricolo.

> Incoraggiare un elevato plus valore della filiera dei mangimi e degli alimenti

• Per promuovere un'agricoltura che incontri le specifiche dell'industria dei mangimi e degli alimenti; ciò può comportare lo sviluppo di strategie per favorire i contratti lungo la filiera;

• Sviluppare sistemi che permettano di rifornire le industrie dei mangimi e degli alimenti qualora la produzione europea non sia in grado di controllare estreme fluttuazioni di prezzo; questo potrebbe presupporre di ricostituire alcuni stock di sicurezza per i prodotti indispensabili e determinare meccanismi che permettano di facilitare le importazioni di materie prime





in caso di necessità;

- Incoraggiare la lavorazione dei prodotti agricoli in Europa promuovendo l'esportazione di prodotti ad alto valore aggiunto, quali i prodotti di origine animali

rispetto alle materie prime.

> Aiutare il sistema allevatoriale europeo a rimanere concorrenziale rispetto ai competitori dei Paesi Terzi:

- Equilibrare ulteriormente il supporto diretto a favore dei produttori zootecnici al fine di evitare che il "settore allevatoriale europeo venga esportato";
- Assicurare che tutti i sistemi di produzione, siano essi moderni/intensivi o tradizionali/estensivi/biologici, possano contare sullo sviluppo del proprio mercato e che se devono esserci differenze negli aiuti pubblici queste siano basate solamente su criteri scientifici;
- Promuovere gli standard europei nei confronti del consumatore europeo e del consumatore dei Paesi Terzi, tramite l'utilizzo di un marchio;
- Posizionare il settore allevatoriale europeo in una posizione competitiva per soddisfare la domanda del mercato con i prodotti di origine animale europei, per esempio rimuovendo/compensando gli handicap europei determinati dalla legislazione come, nell'importazione

di materie prime, la tolleranza-zero per gli eventi OGM non ancora autorizzati a livello europeo, il divieto di utilizzo di proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali, il divieto di utilizzo degli antibiotici e degli stimolatori della crescita.

> Assicurare un congruo profitto per gli allevatori e per le attività ad essi correlate:

- Garantire il supporto a lungo termine;
  - Mantenere alcune misure di gestione per i mercati di importanza strategica per l'Europa incoraggiando gli agricoltori ad investire in tali mercati.
- > Aiutare il settore dell'allevamento europeo a fare fronte alle sfide per adeguarsi ai cambiamenti climatici:
- Ridirigere gli aiuti pubblici verso gli investimenti per l'adeguamento dovuto ai cambiamenti climatici;
  - Dare il potere a DG-Agricoltura di giocare un ruolo da leader nel definire le misure per mitigare l'impatto dell'agricoltura europea sui cambiamenti climatici.

## Le attività del Gruppo Giovani Assalzo

di **Roberto Pavesi**  
Presidente Gruppo Giovani Assalzo

Continua l'attività svolta dal Gruppo Giovani Assalzo con la seconda parte del programma di formazione per la comunicazione, dedicata alla negoziazione, svoltasi a Milano il 28 e 29 aprile 2009. Durante i due giorni di studio sono stati approfonditi, mediante parti teoriche e lavori attivi di gruppo, i seguenti temi: come stabilire l'obiettivo della negoziazione ed i target ottimali, soddisfacenti e minimi; l'importanza della preparazione dell'incontro; come evitare l'innescarsi di un'escalation negativa; la comunicazione verbale e non verbale; le fasi della negoziazione; la chiusura della negoziazione. È stato inoltre sottolineato in modo particolare come, durante la negoziazione, sia necessario focalizzare l'obiettivo più importante nella nostra attività e cioè mantenere con la controparte un rapporto a lungo termine, penalizzando piuttosto anche qualche risultato nella negoziazione presente. Le due giornate sono state caratterizzate da intenso interscambio e vivaci lavori di gruppo, sotto la supervisione dei relatori di "Creattività", che cura il programma di formazione per la comunicazione dei Giovani Assalzo. Il prossimo appuntamento per il Gruppo Giovani riguarderà la formazione tecnica e si terrà tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

# Come trasformare la crisi in opportunità

**L'esempio più eclatante è quello di Nokia: da azienda specializzata nella lavorazione del legno si lanciò nella telefonia a causa di una dura crisi. Oggi è il numero uno al mondo nel settore.**

di Massimo Soriani Bellavista  
A.D. Creattività srl

**I**n cinese la parola crisi si traduce con l'ideogramma "Wej-ji" che significa pericolo e opportunità. Spesso, nelle fasi di crisi come quella che oggi stiamo vivendo, la mente si blocca perché rimane focalizzata sui problemi: vede solo i pericoli e non si accorge delle opportunità. Facciamo un esempio pratico: molte aziende, a causa della crisi, hanno tagliato i budget destinati alla formazione delle risorse interne; ma quante tra queste aziende sanno che proprio in questo periodo sono stati stanziati centinaia di euro per il finanziamento della formazione? Fortunatamente, non mancano gli esempi di realtà che hanno fatto della crisi la propria fonte di successo. Potremmo citare la recente vicenda di Sergio Marchionne che ha colto l'opportunità di acquistare la Chrysler praticamente a costo 0; oppure potremmo raccontare la storia di Nokia che, da azienda specializzata nella lavorazione del legno e della cellulosa, ha dovuto lanciarsi in un mercato completamente diverso, quello della telefonia, a causa di una dura crisi, e oggi è il numero uno al mondo nel settore delle telecomunicazioni.

## **Oltre il proprio orticello**

Una delle opportunità che la crisi offre è l'anno sabbatico, ovvero un periodo in cui le persone si

prendono una pausa dal lavoro per dedicarsi alla propria crescita professionale e personale. L'anno sabbatico serve a gettare uno sguardo fuori dal proprio orticello, sperimentare e imparare cose nuove per esser più forti e preparati al rientro. Per ovvi motivi, non tutti possono permettersi il lusso di staccare dal lavoro di punto in bianco. In questi casi, l'alternativa è la formazione: come investire nella propria crescita senza muoversi da casa. Il punto è capire in quale tipo di formazione investire: che senso ha, per esempio, iscriversi a un master se poi non si riesce ad approfondire gli argomenti affrontati, o se dopo un mese ci si ricorda solo superficialmente ciò che si è studiato? Capire come strutturare e organizzare la propria formazione è fondamentale se l'obiettivo è di acquisire conoscenze e capacità realmente spendibili. Allora, come si può capitalizzare il tempo e le risorse investite nella formazione? La risposta è acquisire gli strumenti che facilitano e velocizzano l'apprendimento, cioè imparare ad imparare.

## **"All'affamato non dare il pesce, insegnagli a pescare"**

Prendiamo l'esempio del seminario di "lettura veloce" di cui possiamo misurare i risultati e calcolare

il ritorno economico. Al termine del corso, i partecipanti hanno almeno triplicato la velocità di lettura e l'indice di comprensione della lettura. Ciò significa che leggono il triplo di materiale in metà tempo in modo approfondito.

In questo caso, è possibile misurare rapidamente il ritorno economico della formazione: basterà calcolare il risparmio di tempo dedicato alla lettura e tradurlo in risparmio monetario (ore lavorative risparmiate). Possiamo addirittura calcolare il R.O.I. (Return on Investment) del corso di "lettura veloce" che in media si aggira attorno al 500% (dati medi relativi ai risultati raggiunti dai partecipanti a seminari aziendali).

## **"Se la cultura costa, provate con l'ignoranza"**

Chi giudica la formazione solo dal punto di vista monetario, compie il grave errore di non prendere in considerazione il rovescio della medaglia: quanto costa il fatto di non essere aggiornati, non essere competitivi sul mercato, rimanere indietro rispetto alla concorrenza? In questi tempi di crisi, l'investimento più importante che possiamo fare è su noi stessi. Certo la formazione ha un costo, ma come ha detto il rettore della Harvard University: "se la cultura costa, provate con l'ignoranza".