

Mangimi&Alimenti



■ ATTUALITÀ

Chiara Durio (Presidente Aisa): "Migliore salute dell'animale migliore salute per l'uomo e la terra"



■ ATTUALITÀ

Agricoltura e allevamento animale nell'era della iperinformazione



■ RITRATTI

Carra Mangimi: "Parola d'ordine: la fiducia del cliente"

**Dall'Ogm all'editing genetico:
I progressi della ricerca scientifica**





specialisti in nutrizione animale



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



TRACCIABILITÀ



RICERCA



CERTIFICAZIONE



AMBIENTE



CONSULENZA



FORMAZIONE



LOGISTICA



SOMMARIO ■

Editoriale

- pag.3 **Ceta, la regolamentazione internazionale del commercio favorisce l'export agroalimentare**
di Giulio Gavino Usai

Attualità

- pag.5 **Usda: "I prodotti ottenuti con l'editing genomico non sono Ogm"**
di Nadia Comerci
- pag.6 **Roberto Defez: Editing genetico, le caratteristiche degli alimenti del futuro**
di Nadia Comerci
- pag.8 **Rino Cella: "Le piante prodotte con l'editing genomico non rappresentano un pericolo"**
di Nadia Comerci
- pag.12 **Chiara Durio (Presidente Aisa): "Migliore salute dell'animale migliore salute per l'uomo e la terra"**
di Salvatore Patriarca
- pag.14 **Antibiotico-resistenza: le caratteristiche di una minaccia globale secondo la FAO**
di Nadia Comerci
- pag.16 **Agricoltura e allevamento animale nell'era della iperinformazione**
di Giuseppe Pulina e Alberto S. Atzori
- pag.20 **Ceta, contenuti e vantaggi dell'accordo economico e commerciale tra Unione Europea e Canada**
di Nadia Comerci

Economia

- pag.22 **Consumi alimentari 2016 ancora in stallo**
di Luigi Pelliccia
- pag.24 **Gli scambi commerciali con l'estero dei prodotti agroalimentari italiani nel 1 semestre 2016**
di Bruno Massoli

Focus Aspa

- pag.28 **L'utilizzo della sansa di oliva denocciolata e disidratata per l'alimentazione degli animali in produzione zootecnica.**
di Andrea Serra

Eventi

- pag.31 **MB Mangimi ha festeggiato 50 anni di attività**

Pet-Care

- pag.33 **Anche cani e gatti si ammalano di diabete mellito**
di Nadia Comerci

Ritratti

- pag.35 **Carra Mangimi: "Parola d'ordine: la fiducia del cliente"**
di Nadia Comerci



DIRETTORE EDITORIALE

Giulio Gavino Usai

DIRETTORE RESPONSABILE

Salvatore Patriarca

COMITATO DI REDAZIONE

Elisabetta Bernardi
Lea Pallaroni
Giuseppe Pulina
Giulio Gavino Usai

SEGRETERIA EDITORIALE

Nadia Comerci
info@noemata.it
06. 45 445 698

ABBONAMENTI

info@noemata.it
06. 45 445 721
Abbonamento annuale: 20 euro

PUBBLICITÀ

info@noemata.it
06. 45 445 721

EDIZIONE, DIREZIONE, REDAZIONE, PUBBLICITÀ E AMMINISTRAZIONE

Noemata Srl
Via Piemonte, 39/A 00187 Roma

SEDE OPERATIVA:

Piazza Istria, 12
00198 Roma
tel. +39. 06 45 445 698
tel./fax +39. 06 45 445 721

STAMPA

La Grafica
Mori - Trento

AUTORIZZAZIONE

N 7911 del 16/12/2008
del Tribunale di Bologna



Qualità - Sicurezza

La Qualità e la Sicurezza finale dei mangimi è il principale obiettivo del nostro lavoro.

Il Codex Assalzoo è nato per assicurare il più elevato livello di sicurezza e per garantire una produzione di qualità anche agli allevatori più esigenti.

Le aziende associate ad Assalzoo investono per migliorare la qualità della produzione, la sicurezza dei consumatori e il benessere degli animali.

Codex Assalzoo: una garanzia per l'intera filiera zootecnica, dall'allevatore al consumatore finale.

CETA, LA REGOLAMENTAZIONE INTERNAZIONALE DEL COMMERCIO FAVORISCE L'EXPORT AGROALIMENTARE

EDITORIALE -

di Giulio Gavino Usai - Assalzoo

Con il CETA saranno finalmente riconosciute e tutelate anche in Canada 172 indicazioni geografiche dell'UE, di cui sono ben 41 sono quelle italiane, che se pur in numero limitato rispetto alla totalità, rappresentano il 98% del nostro export. Va messo in evidenza che l'elenco dei prodotti protetti è "chiuso" e la possibilità di ampliarlo è prevista solo a seguito di una nuova trattativa.

Certo alcuni compromessi nell'accordo dovevano essere trovati. E così sarà possibile che alcuni specifici prodotti canadesi omonimi dei nostri già circolanti in Canada prima del 18 ottobre 2013 (in pratica si tratta di tre formaggi Taleggio, Asiago Fontina e Grogonzola), potranno continuare ad essere commercializzati, per almeno dieci anni. Oppure, che i prodotti canadesi classificati chiaramente come "tipo, stile, imitazione" di un prodotto protetto potranno continuare a circolare. Si tratta tuttavia di un compromesso che - obtorto collo - può essere ritenuto pur sempre accettabile e che di fatto sancisce una sorta di coesistenza di tali prodotti (copia) con quelli originali, che però ha

il lato positivo di permettere al consumatore, quanto meno, di distinguere l'origine reale dei prodotti.

Inutile dire che sarà molto importante anche l'attività di controllo ed in questo senso è incoraggiante che all'indomani della firma dell'Accordo sia stato siglato un accordo anche tra organismi di certificazione. Infatti, la EA - European Cooperation for Accreditation - e la SCC - Standards Council of Canada - hanno firmato un accordo per gestire il mutuo riconoscimento degli organismi di certificazione e dei laboratori di prova accreditati previsti dal CETA. Un aspetto di non poco conto che garantirà l'accettazione reciproca, da parte di Canada e Paesi UE, delle certificazioni di prodotto e delle prove accreditate in Canada da SCC e in Europa dai vari enti nazionali di accreditamento che operano secondo il Regolamento (CE) 765/2008.

In definitiva il CETA, al di là delle critiche di alcuni, si presenta come un'opportunità per lo sviluppo dell'economia e dell'occupazione, ma rappresenta anche un importante strumento per proteggere dal dilagare della contraffazione molte nostre produzioni agroalimentari che con l'Accordo sono riconosciute e tutelate.

Un risultato importante, quindi, che per le stesse ragioni dovrebbe fare riflettere sull'opportunità che a livello europeo venisse fatto il possibile per cercare di evitare che l'altro importante accordo in ballo con gli USA - il TTIP - venga bloccata, cercando di superare anche le riluttanze della nuova Presidenza degli Stati Uniti che sembra orientata a cancellarlo dalle sue priorità. ■



ASSALZOO
Associazione Nazionale
tra i Produttori di Alimenti Zootechnici

Presidente
Alberto Allodi

Vice Presidenti
Gino Giuntini
Mario Mignini



Segretario Generale
Lea Pallaroni

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

Linea Opti-Syncro

**Nutrienti in sincronia
per risultati eccellenti**



**NEW
CONCEPT
FEED**

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

PUNTUALI ARRIVANO I VANTAGGI PER L'ALLEVATORE:

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

**Dell'
Aventino**
M A N G I M I

USDA: “I PRODOTTI OTTENUTI CON L’EDITING GENOMICO NON SONO OGM”

ATTUALITÀ -

di Nadia Comerci - Redazione

Le piante realizzate con le procedure di editing genomico (o genetico) non devono essere considerate organismi geneticamente modificati (Ogm). Lo ha affermato il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda), precisando che i sistemi Crispr/Cas9 e Talen utilizzano una molecola di Rna o una proteina per modificare il genoma dell'organismo vegetale, senza introdurre alcuna sequenza genetica esterna nel Dna della pianta.

L'Usda ha affermato che l'impiego delle tecniche di editing genomico permette di ottenere organismi geneticamente “ottimizzati”, piuttosto che organismi geneticamente modificati. Non prevede, infatti, l'introduzione nel genoma della pianta di geni provenienti da organismi vegetali, microbici o animali diversi. In particolare, il sistema Crispr/Cas9 permette di modificare singole lettere del codice genetico, senza aggiungere o togliere le altre.

Secondo gli scienziati che le hanno messe a punto, l'utilizzo di queste procedure sarebbe in grado di migliorare le caratteristiche di un organismo vegetale, perché permetterebbe di disattivare, con estrema precisione, alcuni geni che potrebbero danneggiarlo. Ma potrebbe anche servire

a migliorarne le caratteristiche estetiche: per esempio, gli scienziati della Penn State University (Usa) hanno impiegato la tecnica Crispr/Cas9 per produrre un tipo di funghi che, dopo essere stati tagliati, non diventano scuri restando a contatto con l'aria. I ricercatori spiegano di essere stati in grado di eliminare questa spiacevole caratteristica, rendendo inattivo il gene che porta il fungo a diventare scuro, senza introdurre nel suo genoma nessun Dna estraneo.

Dopo averlo esaminato, l'Usda ha concluso che il fungo non può essere considerato un Ogm. Di conseguenza, non può neanche essere soggetto alle procedure di approvazione cui sono generalmente sottoposti tutti gli organismi geneticamente modificati. Tuttavia, ha precisato che i prodotti realizzati attraverso l'impiego delle tecniche di editing genetico potrebbero essere sottoposti al vaglio di altre autorità, come la Food and Drug Administration (Fda) e l'Agenzia per la protezione dell'ambiente (Epa).

Per provare a comprendere meglio le implicazioni di questa presa di posizione del Dipartimento dell'Agricoltura americano sono stati intervistati due scienziati italiani proprio sul tema dell'editing genetico e del rapporto con gli Ogm. ■



ROBERTO DEFEZ: EDITING GENETICO, LE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DEL FUTURO

di Nadia Comerci - Redazione

In futuro le proprietà delle piante potranno essere modificate attraverso le tecniche di editing genetico, una procedura che ne modifica il Dna "dall'interno": non prevede, infatti, l'aggiunta di geni da organismi esterni. Ma quali potrebbero essere le caratteristiche degli alimenti prodotti attraverso questo metodo? Lo spiega il **Roberto Defez, direttore del Laboratorio di Biotecnologie Microbiche** dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Napoli.

1) Quali sono le caratteristiche fondamentali degli alimenti prodotti con le tecniche di editing genetico?

Per il momento non sono disponibili sul mercato alimenti prodotti con le nuove tecnologie di editing genetico, tranne un fungo champignon che non si annerisce dopo essere stato tagliato – in questo caso, pertanto, la modifica riguarda un aspetto puramente estetico, non la sostanza dell'alimento. Nei prossimi anni dovrebbero essere pronti diversi prodotti sviluppati con queste tecnologie, come una varietà di mais capace di tollerare condizioni climatiche difficili e siccità, ma oggi non è disponibile nessun alimento im-

mediatamente commerciabile. L'intento di queste tecniche è quello di compiere una modifica più precisa e diretta rispetto a quelle apportate tramite l'aggiunta o la rimozione di interi geni, come succede nel caso degli organismi geneticamente modificati. Questa tecnologia è più specifica e ha la capacità di cambiare le caratteristiche di una funzione nel luogo stesso in cui viene svolta: non si aggiunge qualcosa di nuovo dall'esterno, ma si agisce direttamente dall'interno, nel luogo stesso in cui c'è una funzione eseguita male.

2) Quali potrebbero essere i vantaggi dei prodotti che saranno realizzati con l'editing genetico rispetto agli organismi geneticamente modificati (Ogm)?

I vantaggi di queste tecnologie saranno determinati dai diversi regolatori internazionali, che dovranno decidere come classificare i prodotti realizzati con l'editing genetico. Pertanto, è molto probabile che il giudizio su questi alimenti assumerà connotazioni differenti in Europa, Stati Uniti, Australia e in Oriente. È comunque possibile individuare un vantaggio oggettivo: questi prodotti non dovrebbero essere sottoposti alle pro-





cedure di autorizzazione cui devono sottostare gli organismi geneticamente modificati. Per esempio, il fungo champignon che non scurisce dopo il taglio non è stato sottoposto alle procedure normative standard per gli Ogm, che negli Stati Uniti e in Canada comportano una spesa di circa 30 milioni di dollari. La modifica sul controllo di questi alimenti non dovrebbe influire sulla sicurezza sanitaria e alimentare, di cui continuerà a essere responsabile l'azienda produttrice, ma dovrebbe permettere di ridurre le spese necessarie per la registrazione e per ottemperare ai diversi aspetti burocratici, un elemento che permetterebbe di abbassare i costi della tecnologia. Negli Usa e in Canada hanno infatti capito l'importanza di cambiare rotta: occorre valutare la sicurezza o la pericolosità di un prodotto, non il procedimento utilizzato per realizzarlo. I due Paesi nordamericani stanno decidendo di valutare il prodotto e non il processo, mentre in Europa finora è avvenuto il contrario. Se l'Unione Europea continuerà a concentrarsi soltanto su quest'aspetto, tutti i mangimi finiranno per costare cifre esorbitanti. Di conseguenza, l'Europa sarà costretta a smettere di produrre carne e a doverla importare dall'este-

ro, per esempio da Argentina, Usa e Nuova Zelanda, dove produrre la carne costerà di meno.

3) Fino a dove può arrivare, a suo avviso, la ricerca scientifica sul Dna e sulla manipolazione del Dna? Quali miglioramenti potrebbe apportare?

Queste nuove tecnologie aprono scenari straordinari, in parte inimmaginabili. Le possibilità offerte dai miglioramenti tecnici e da un'analisi che non è mai stata così accurata, perché consente di conoscere migliaia d'informazioni nello stesso momento, permettono già di ridurre i rischi a un livello che prima era impossibile raggiungere. In futuro potrà essere possibile eliminare ulteriormente i pericoli – come le molecole tossiche e potenzialmente allergeniche – dagli alimenti e aggiungervi molte “virtù”, ossia vantaggi nutrizionali – come antiossidanti, antociani e cardioprotettori. Potrà essere possibile aumentare l'aspetto biologico della coltivazione, riducendo l'impiego dei farmaci per la protezione delle piante. Queste ultime diventeranno in grado di proteggersi da sole, risultando al tempo stesso ecocompatibili e salutari per l'uomo. ■

RINO CELLA: “LE PIANTE PRODOTTE CON L’EDITING GENOMICO NON RAPPRESENTANO UN PERICOLO”

di Nadia Comerci - Redazione

Le piante ottenute attraverso l’impiego dell’editing genomico (o genetico) non dovrebbero rappresentare un pericolo per la salute dell’uomo e degli animali. Inoltre, questa procedura potrebbe favorire la biodiversità, perché potrebbe ridurre la necessità di convertire gli ambienti naturali in terre destinate alla coltivazione e, inoltre, perché la produzione di nuove varietà promuove la ricchezza del germoplasma delle specie coltivate. Lo spiega il **Rino Cella, professore ordinario di Fisiologia vegetale** presso il Dipartimento di Biologia e Biotecnologie della Facoltà di Scienze Matematiche, fisiche e naturali dell’Università degli studi di Pavia.

1) Professor Cella, a suo avviso quali potrebbero essere gli eventuali pericoli dell’editing genomico?

Il “genome editing” (GE, correzione del genoma) consiste nella modificazione pianificata del DNA nel preciso punto del genoma desiderato dal bio-

tecnologo. I metodi GE attualmente più utilizzati sono: TALENs e CRISPR. Nel primo caso, la specificità di intervento è dovuta a una proteina che riconosce una sequenza specifica di DNA, mentre nel secondo è una molecola di RNA che funge da guida, appaiandosi in modo specifico al sito del DNA prescelto. In entrambi i casi il risultato è la inattivazione del gene di cui si desidera eliminare l’espressione. Confrontato ad altri sistemi di alterazione del genoma basati sull’uso di agenti mutageni chimici o fisici, i quali inducono mutazioni multiple e casuali in diversi punti del genoma, il GE permette di intervenire in modo preciso e controllato. Ad esempio, nel caso del frumento sono stati inattivati sei geni che controllano la sensibilità all’oidio, un fungo patogeno che causa gravi danni alla coltura. Va sottolineato che il Dipartimento dell’Agricoltura degli Stati Uniti (USDA) non considera il GE effettuato utilizzando l’inattivazione genica un evento di transgenesi in quanto non vengono introdotti nel genoma della



pianta di interesse geni appartenenti ad un'altra specie vegetale, microbica o animale. Data la precisione di questo tipo di GE, è ragionevole pensare che le piante ottenute con questa modalità di intervento non rappresentino un pericolo per la salute dell'uomo e degli animali.

Il GE può però anche essere usato per produrre piante transgeniche, con la differenza però che il gene esogeno viene inserito nel punto desiderato del genoma della specie ricevente, ed evitando quindi il pericolo di inattivazione di altri geni che potrebbero verificarsi in seguito ad un inserimento casuale. Va ricordato infatti che nel caso delle piante transgeniche ottenute con le tecniche classiche di trasformazione del genoma nucleare, l'inserimento casuale del transgene all'interno della sequenza di un gene della pianta ricevente potrebbe causare alterazioni impreviste e indesiderate nell'espressione del gene stesso. Per questa ragione le piante ottenute con questa modalità di trasformazione sono diverse l'una

dall'altra e devono essere analizzate per escludere eventi indesiderati. Nel caso di utilizzo del GE, nonostante la precisione di intervento di questo metodo, le agenzie regolatorie non hanno ancora raggiunto un accordo normativo che ne permetta un largo utilizzo.

2) Ritene che l'impiego di questa tecnica potrebbe avere degli impatti sulla biodiversità? E quali potrebbero essere?

Con il termine biodiversità si descrive l'insieme delle specie vegetali, microbiche e animali che vivono sulla terra o in un dato ambiente. L'agricoltura intensiva anche se giustificata dalla necessità di disporre di sufficienti aree dedicate alla produzione del cibo necessario per alimentare una popolazione mondiale in costante aumento, è la principale responsabile della diminuzione della biodiversità naturale. Nelle aree agricole le numerosissime specie naturali precedentemente residenti sono state sostituite da poche specie





coltivate le quali, grazie alla selezione avvenuta nel corso dei secoli hanno prodotto molte varietà che rappresentano una ricchezza genetica importante. Questa ricchezza genetica è conservata in speciali siti dedicati e noti come banche del germoplasma. Per conservare la biodiversità naturale occorre evitare la distruzione di ambienti naturali per creare ulteriori aree coltivate. L'aumento della resa di una specie coltivata comunque ottenuta (mutagenesi con agenti chimici o fisici, trasformazione genetica, oppure GE), è da considerarsi positiva sia per la biodiversità perché diminuisce la necessità di aumentare l'estensione delle terre coltivate a scapito di ambienti naturali, sia perché producendo nuove varietà si favorisce la ricchezza del germoplasma di quella data specie coltivata.

3) Il consumo di alimenti prodotti attraverso l'editing genomico potrebbe avere effetti sulla salute umana?

Non credo che siano disponibili studi epidemiologici condotti su persone che si siano alimentate con cibi prodotti da piante modificate mediante GE. Si ha però notizia che un pasto a base di vegetali GE sia avvenuto (Press Release of Umeå University, [http://www.teknat.umu.se/english/](http://www.teknat.umu.se/english/about-the-faculty/news/newsdetailpage/umea-researcher-served-a-world-first---crispr-meal.cid272955)

[about-the-faculty/news/newsdetailpage/umea-researcher-served-a-world-first---crispr-meal.cid272955](http://www.teknat.umu.se/english/about-the-faculty/news/newsdetailpage/umea-researcher-served-a-world-first---crispr-meal.cid272955)). Dal momento in cui la ingegneria genetica è stata applicata alle piante ottenendo le famigerate piante GM si è discusso molto sui possibili pericoli derivanti dall'uso di cibi da esse ottenuti ipotizzando, da parte di alcuni, scenari catastrofici. Tuttavia, la letteratura scientifica riguardante gli effetti sulla salute umana dell'uso di cibi ottenuti da piante transgeniche (OGM) non ha messo in evidenza pericoli per la salute degli uomini e degli animali. Va ricordato che le filiere alimentari animali italiane da anni fanno anche uso di soia e mais GM importati dall'estero. Occorre inoltre ribadire che la possibile tossicità o allergenicità di un cibo non è legata alla procedura, molecolare o tradizionale (incroci, ibridazione, mutagenesi ecc.), mediante la quale è stata ottenuta la varietà, ma dipende dalla modificazione prodotta nella pianta.

E' noto che per potersi difendere da predatori e microorganismi patogeni, le piante sintetizzano sostanze di difesa (perfettamente "naturali" quindi) che spesso hanno effetti tossici o antinutrizionali anche per l'uomo. Alcuni esempi riguardano i composti cianogenetici presenti nelle mandorle amare e nella cassava o gli inibitori delle proteasi

presenti in varie leguminose, o la stessa fitina, presente nei semi di tutte le piante coltivate, che limita molto la biodisponibilità del fosforo e dei minerali presenti nelle farine. Uno degli obiettivi del miglioramento genetico è stato anche quello di ridurre il contenuto di questi fattori antinutrizionali. La riduzione delle difese naturali delle varietà coltivate ha però reso necessario l'uso di pesticidi e anticrittogamici di sintesi. A causa della loro origine artificiale, questi non sono ammessi in agricoltura biologica dove però si usano pesticidi naturali. Senza entrare nel merito di questa scelta, va ricordato che all'inizio degli anni '90 del secolo scorso, un biochimico americano calcolò che oltre il 99% dei pesticidi introdotti con la dieta è di origine naturale. Non esistono quindi cibi che siano assolutamente privi di sostanze che in misura maggiore o minore possono essere dannose per l'uomo.

4) L'utilizzo di questa tecnica potrebbe determinare l'eventuale miglioramento della sostenibilità agricola e la riduzione dei costi di produzione?

Se per sostenibilità intendiamo la riduzione dell'impatto dell'agricoltura sull'ambiente, in linea con quanto precedentemente ricordato a

proposito della biodiversità, ogni miglioramento genetico delle varietà coltivate, comunque ottenuto, può contribuire positivamente. Ad esempio, se il carattere migliorato conferisce alla pianta la capacità di resistere ad insetti predatori evitando la necessità di utilizzare pesticidi aspecifici che, una volta aspersi nell'ambiente che, oltre al predatore, colpiscono indiscriminatamente anche gli insetti utili, la risposta è sicuramente positiva. In questo caso, la sostenibilità ambientale favorisce anche la sostenibilità economica in quanto si eviterebbe sia il costo del pesticida sia quello della sua distribuzione in campo. La stessa cosa vale per il miglioramento di caratteri che conferiscano la capacità di crescere in terreni non ottimali per l'agricoltura (terreni salini o ricchi in metalli pesanti). Il conseguimento di un obiettivo di sostenibilità non dipende tanto dalla tecnologia di miglioramento genetico usata, quanto dalla velocità di ottenimento del risultato e dalla sua efficacia. Date le caratteristiche sopra descritte di precisione e sicurezza del miglioramento genetico realizzabile, è ragionevole pensare che il GE possa contribuire in modo positivo alla sostenibilità complessiva dell'agricoltura. ■



CHIARA DURIO (PRESIDENTE AISA): “MIGLIORE SALUTE DELL'ANIMALE MIGLIORE SALUTE PER L'UOMO E

di Salvatore Patriarca - Redazione



Presidente Durio, dalla prospettiva dell'AISA (Associazione nazionale imprese salute animale), il settore farmaceutico veterinario come sta affrontando questo periodo di prolungata assenza di crescita?

Il settore farmaceutico della salute animale sta indubbiamente soffrendo a causa della stagnazione economica, ma il mercato del farmaco veterinario è un mercato anticiclico che ha sempre generato crescita, seppur minime, negli ultimi anni.

Questa fase in realtà è frutto della combinazione di due diversi trend: il settore degli animali da compagnia che sta godendo di una certa crescita dovuta alla sempre maggiore medicalizzazione e cura degli animali, e la crisi importante del settore degli animali da reddito, i cui consumi stanno oramai progressivamente diminuendo per effetto delle pesanti campagne di informazione volte a ridurre i consumi di proteine animali nella dieta degli italiani.

Anche la crescente attenzione al tema dell'antibiotico resistenza sta modificando il nostro settore. Aisa da molti anni è attiva in questo senso, portando avanti iniziative e dibattiti sul questo tema e promuovendo strategie di impiego responsabile dei farmaci antibiotici negli allevamenti e per gli animali da compagnia.

Non ultimo in questo senso è la importante offerta di vaccini e soluzioni, che vengono proposti dalle aziende associate per migliorare la prevenzione delle infezioni e quindi ridurre l'accesso ai farmaci antibiotici.

Guardando ai prossimi cinque anni, quali sono le sfide che il settore è chiamato ad affrontare?

Sicuramente il tema della antibiotico resistenza e dello sviluppo da parte delle aziende associate di presidi terapeutici che siano scevri da questa problematica rimarranno temi centrali nel prossimo quinquennio.

Anche la partnership con le istituzioni e le altre associazioni di settore per promuovere sempre più la produzione nostrana di carni di qualità che siano il frutto di allevamenti sostenibili ed attenti al benessere animale ed ad un uso responsabile dei farmaci inseriti in un contesto di piena tracciabilità, sarà una strategia chiave nei prossimi anni.

Infine il sostegno alla ricerca che può derivare solamente da sane dinamiche di mercato che consentano alle aziende di poter investire in questo senso. Da questo punto di vista faremo partire nei prossimi mesi una campagna informativa sulla specificità e la appropriatezza terapeutica dei farmaci veterinari. Troppo spesso si ritiene che possano essere sostituiti dai farmaci per l'uomo. Così non è. I proprietari di animali devono avere maggiore consapevolezza su questo tema, per porre fine ad un fenomeno che sta levando consistenti risorse alla ricerca nel nostro settore.

Uno dei temi principali della vostra attività è la salute animale. Quale sono le due più grandi innovazioni farmaceutico/terapeutiche che sono state introdotte negli ultimi dieci anni.

Le innovazioni nel nostro settore sono moltissime e continue e non vorrei menzionarne alcune a scapito di altre. Sicuramente le sempre più idonee forme farmaceutiche per le varie specie animali, i vaccini sempre più innovativi e mirati, farmaci specifici per patologie proprie delle varie specie animali ed altro ancora. Per questo è importante sostenere la ricerca: migliore salute dell'animale migliore salute per l'uomo e la terra.

È in discussione un nuovo regolamento sul farmaco veterinario. Come valuta l'Aisa questo aggiornamento normativo? Rispetto alle novità presenti nel nuovo regolamento in discussione si possono evidenziare due aspetti di particolare positività e due aspetti sui quali si annidano le maggiori perplessità?

Sia in ambito Nazionale che in ambito Europeo, AISA sta svolgendo il proprio ruolo di stakeholder portatore d'interessi, teso a cercare di migliorare il testo proposto dalla Commissione avendo bene in mente il fine ultimo di questo regolamento: “Garantire maggiore disponibilità di Farmaci Veterinari sul territorio Europeo per migliorare il Benessere Animale e aumentare le garanzie per il Consumatore”.

Per quanto riguarda alcune delle nostre priorità, ci preme sottolineare che per soddisfare parte degli obiettivi del nuovo Regolamento, è indispensabile mantenere l'attuale “sistema a cascata” per l'utilizzo dei farmaci veterinari, che dovrà essere affiancato dalla prescrizione elettronica e da una tracciabilità efficace.

Stiamo lavorando inoltre sulla reperibilità e distribuzione di tutti quei farmaci di largo consumo, in particolare gli antiparassitari esterni senza obbligo di prescrizione per cani e gatti e regolati attualmente dall'Art. 90 del D.Lvo 193/06. Riteniamo che sia un diritto acquisito del Consumato-

re continuare ad avere la possibilità di acquistare questi farmaci presso molteplici esercizi commerciali, naturalmente autorizzati.

Dai dati a disposizione di Aisa qual è il quadro relativo all'utilizzo dei farmaci nell'ultimo quinquennio?

La fotografia delle ripartizioni delle vendite si è alquanto modificata nell'ultimo quinquennio e abbiamo assistito al sorpasso del comparto relativo agli animali da compagnia su quello degli animali produttori di alimenti.

I trend sono abbastanza chiari, per quanto riguarda cani e gatti sono in aumento i prodotti per tutte le terapie/prevenzioni contro le parassitosi, mentre negli animali da reddito si sta assistendo ad un aumento dei prodotti destinati alla profilassi, vaccini, rispetto alla medicazione orale e/o iniettabile a base di antibiotici.

Questo switch è stato accelerato dal problema globale dell'Antibiotico resistenza e tutti gli attori della filiera, AISA inclusa, stanno facendo fronte comune sviluppando iniziative per aumentare l'utilizzo dei presidi profilattici, la bio-sicurezza e soprattutto un uso responsabile degli Antibiotici. In termini di previsioni future ci aspettiamo che il settore degli animali da compagnia continui a crescere, mentre per quello degli animali da reddito si prevede un ridimensionamento. ■



ANTIBIOTICO-RESISTENZA: LE CARATTERISTICHE DI UNA MINACCIA GLOBALE SECONDO LA FAO

di Nadia Comerci - Redazione



La resistenza agli antimicrobici rappresenta una minaccia per la salute e il benessere di uomini e animali, per la sicurezza alimentare e per sviluppo agricolo ed economico. Lo evidenzia l'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (Fao), precisando che questo fenomeno potrebbe essere responsabile del decesso di circa 700 mila persone l'anno e che, se non verrà arginato, potrebbe avere conseguenze ancora più gravi.

Cos'è - Con il termine antimicrobico-resistenza si fa riferimento alla capacità di diversi microrganismi - batteri, virus, parassiti e funghi - di modificare la propria struttura per diventare immuni agli effetti dei farmaci che, in passato, erano in grado di eliminarli.

Le origini - Questo fenomeno è dovuto all'uso improprio degli antimicrobici. La Fao spiega che l'impiego di dosi eccessive di questi farmaci, il loro utilizzo per un periodo insufficiente o con una frequenza elevata, ha favorito lo sviluppo di microrganismi resistenti, che sono in grado di sopravvivere all'azione dei medicinali e risultano, pertanto, ancora più pericolosi.

I rischi - Secondo la Fao, l'antimicrobico-resistenza potrebbe mettere a repentaglio i progressi compiuti nel campo della medicina durante tutto il 20° secolo. Questo fenomeno, infatti, riduce l'efficacia dei farmaci, rendendo le malattie infettive più gravi, durature e difficili da curare. Inoltre, l'antibiotico-resistenza aumenta la mortalità associata a queste patologie, riduce la produzione agricola, diminuisce il rendimento degli allevamenti di bestiame e dell'acquacoltura, mette a repentaglio la

sicurezza alimentare e la disponibilità dei mezzi di sussistenza.

Salute umana - La principale conseguenza dell'antibiotico-resistenza sulla salute delle persone riguarda l'aumento della gravità delle infezioni, che rischiano di diventare incurabili e letali.

Benessere animale - Gli antimicrobici sono essenziali per la salute degli animali e per la produttività degli allevamenti. La Fao sottolinea, però, che molti produttori ne fanno un uso improprio: non li utilizzano soltanto per curare il bestiame, ma anche per prevenire eventuali malattie e per stimolare la crescita degli animali. L'impiego eccessivo di questi farmaci finisce per renderli inefficaci e determina effetti opposti rispetto a quelli voluti: aumenta la diffusione delle malattie - che diventano più gravi e più durature -, accresce la mortalità degli animali, riduce la produttività degli allevamenti e diminuisce la sicurezza degli alimenti di origine animale. Inoltre, i residui degli antimicrobici presenti nel bestiame e nel cibo finiscono per contaminare il suolo e l'acqua, contribuendo ulteriormente alla diffusione dell'antimicrobico-resistenza.

Soluzioni possibili - La Fao ha elaborato un piano d'azione che si articola in quattro punti: accrescere la consapevolezza dei rischi associati all'antimicrobico-resistenza; promuovere l'impiego appropriato degli antimicrobici e favorire l'adozione di buone pratiche nei sistemi agricoli e alimentari; migliorare le norme che regolano l'uso degli antimicrobici nel settore alimentare e nell'agricoltura; sviluppare sistemi in grado di tenere sotto controllo l'antimicrobico-resistenza e l'uso degli antibiotici. ■

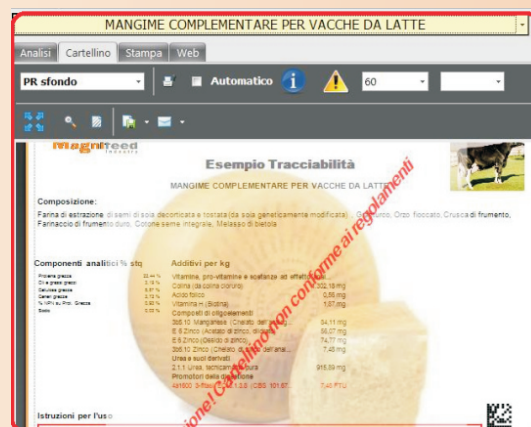
Rinnovamento Tecnologico

**valuta la sostituzione del software di
Formulazione e Cartellini con**

Magnifeed[®] 4.0

Industry

- Controlli in tempo reale* mentre formuli o crei un cartellino con la Normativa sempre aggiornata in automatico
- Completo con tutti i moduli:
Multicolonna*, Multiformula*, Ottimizzazione, Cartellini Automatici*, Tracciabilità, Registro medicati, versione per iPad e Android ...
- Database Microsoft SQL Server multi utenza potente e sicuro facilmente integrabile con i software presenti in azienda
- Assistenza specializzata disponibile tutti i giorni senza limite
- Velocità di utilizzo con **risparmio di tempo del 60%** rispetto a software con più di 10 anni di anzianità
- Formazione sulla normativa Comunitaria per gli operatori aziendali con **corsi gratuiti**
- **Riduzione del rischio di sanzioni** grazie ai numerosi controlli eseguiti in tempo reale sulla formula e sul cartellino, **ogni non conformità è immediatamente visualizzata.**



Magnifeed[®] 4.0
Industry

Oltre 200 mangimisti lo hanno già scelto.



Crivellaro Servizi
idee che diventano energia

Telefono: 339.6069731
info@crivellaroservizi.it

Azienda associata

ASSALZOO

Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici

* Modelli depositati e protetti da copyright

di Giuseppe Pulina e Alberto S. Atzori

Sezione di Scienze Zootecniche, Dipartimento di AGRARIA,
Università di Sassari.



1. L'età dell'iperinformazione¹.

Che cosa è l'iperinformazione? E' il neologismo con cui si indica l'enorme mole di dati oggi disponibili (big data) che si sposa con la sempre maggiore facilità di comunicazione fra i soggetti (internet e

social network) e l'inflazione della produzione scientifica. Se vogliamo dare un'idea della produzione odierna di dati, osserviamo che attualmente, ogni giorno, l'umanità produce 2,5 quintilioni di dati (il 90% dei dati sono stati generati negli ultimi 2 anni) equivalente alla metà di quella prodotta dall'origine della civiltà al 2003 (E. Schidt, CEO di Google). Anche la comunicazione opera in modo impressionante, con 500 milioni di tweet, 70 milioni di foto, inviate giornalmente e 4 miliardi di video già residenti su Facebook (Grossman, Time Magazine, 2015). Oltre ad una straordinaria risorsa, big data e social possono rappresentare un pericolo in quanto distruttori della catena del valore dell'informazione e amplificatori di messaggi distorti. In questo articolo verificheremo in che modo i big data pongono problemi etici all'agricoltura e possono rappresentare una risorsa importante per la zootecnia.

2. I big data: opportunità e pericoli.

Big data è un neologismo che è, con grande successo, entrato di recente nell'uso corrente. Anche se non esiste una definizione "matematica" di big data, gli informatici (Abbasi et al., 2016) sono concordi nell'individuareli attraverso 4 caratteristiche (dette le 4 V): volume, varietà, veridicità e velocità. Vediamole.

a) Volume. Se fino a poco tempo fa la nostra misura dell'entità dell'informazione è stata in

Megabyte, la quantità di dati oggi disponibile ha messo in uso termini quali Terabyte, Petabyte ed Exabyte. Teniamo conto che, per avere la dimensione corretta di cosa trattiamo, se un byte è un granello di sabbia, un Megabyte è 1 cucchiaino di sabbia, 1 Terabyte una scatola di sabbia (2 piedi x 1 pollice), un Petabyte una spiaggia lunga 1 miglio e un Exabyte è una spiaggia dal Maine al N. Carolina! Con queste dimensioni in mente, teniamo conto che molte companies USA hanno oggi più di 100 Terabyte di dati stoccati e che i dati sanitari conservati nel mondo al 2011 erano già pari a 150 Exabyte.

b) Velocità. Il ritmo di produzione di dati aumenta in maniera iperbolica. Ad esempio, il New York Stock Exchange, cattura 1 Terabyte di informazioni al giorno, WalMart raccoglie 2,5 Petabytes di transazioni dei clienti ogni ora e ogni giorno si registrano oltre 5 miliardi di domande sui motori di ricerca.

c) Varietà. Attualmente sono on line migliaia di dispositivi differenti che raccolgono e conservano dati. Per citare i più conosciuti canali, ogni ora sono scambiate 240 milioni di email, Facebook raccoglie 3,5 milioni di interazioni, Google 4 miliardi di ricerche, Whatsapp 59 miliardi di messaggi.

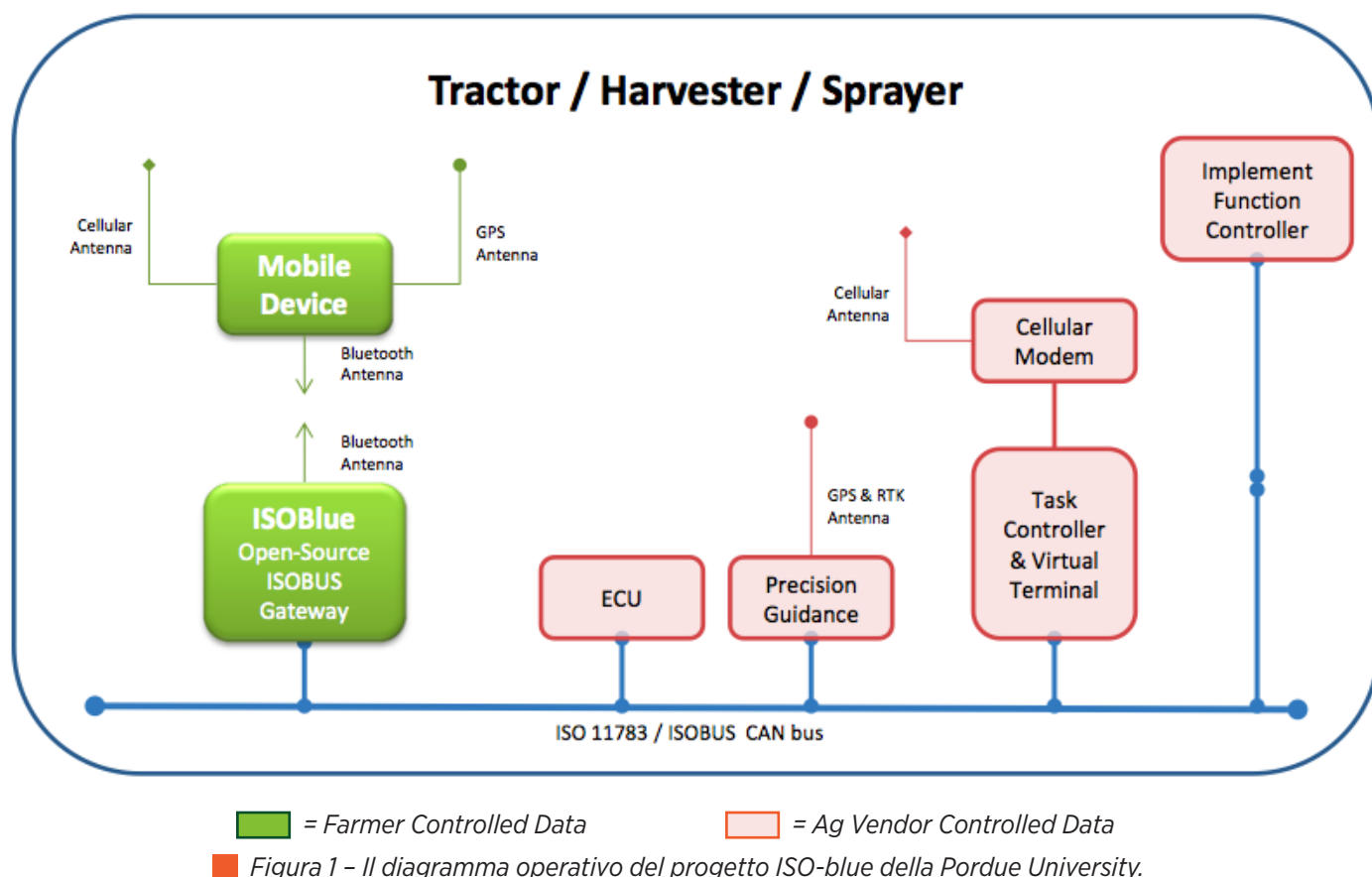
d) Veridicità. Il principale problema dell'effluvio di informazioni che ci sommerge è la fiducia che riponiamo in loro. Una recente indagine ha verificato che 1 operatore di business su 3 non crede ai dati che impiega e che il 20% di quanto circola sul web è spam. Il costo stimato per gli USA della cattiva qualità dei dati ammonta a 1,3 trilioni di dollari all'anno.

3. Big data e agricoltura, un problema etico.

La ricercatrice californiana Isabel Carbonell (2016) ha indagato sui problemi etici che la nascente industria dei big data pone all'agricoltura. Carbonell osserva che le agrobusiness companies sono interessate ai big data per la costruzione di modelli di gestione riguardanti ogni aspetto

delle imprese agricole. Per questo motivo la Monsanto, recentemente fusa alla Bayer, ha acquistato la Climate corp per 930 MUSD, azienda che produce modelli su big data per trattamenti e previsioni produttive, tenuto conto che i big data hanno immenso valore per le speculazioni (futures di mais, soia e grano). Dal canto loro, John Deere e General Motor hanno messo il copyright sui software dei macchinari da loro prodotti: d'ora in avanti gli agricoltori non potranno più riparare o modificare i loro macchinari senza rivolgersi a meccanici autorizzati i quali avranno accesso esclusivo ai dati custoditi nelle memorie delle macchine. Questa concentrazione dell'informazione mina alla base l'autonomia degli agricoltori. Infatti, le grandi companies si comportano sem-

pre più da data brokers, nel senso che acquisiscono dati da sensori o direttamente dagli agricoltori senza obblighi nei loro confronti. Per far fronte a questo tipo di problemi, occorre una riorganizzazione sociale dell'agricoltura che limiti la proprietà del controllo delle produzioni da parte delle companies detentrici dei big data; è necessario pertanto finanziare open source analytics per rendere utilizzabili i dati a chi li produce. La Purdue University, nello stato dell'Indiana, ha varato il progetto ISO-blue (<http://www.isoblue.org/>), una piattaforma open data in grado di rendere disponibili agli agricoltori i dati che normalmente sono raccolti e utilizzati dai venditori, come illustrato in figura 1.



1. Stralcio dell'articolo pubblicato sulla rivista on line RUMINANTIA di ottobre. Il contenuto è relativo alla comunicazione tenuta dagli autori al Congresso Nazionale di Buiatria 2016

4. Big data e zootecnia di precisione: una risorsa importante.

Con le tecniche di “Precision Agriculture” e di “Precision Livestock Farming (o PLF)” anche in Zootecnia sono recentemente aumentate le tecnologie dell'informazione e comunicazione (ICT) a disposizione degli allevatori, aumentando la loro capacità lavorativa e l'efficienza tecnico-economica dei loro processi decisionali, grazie alla disponibilità sul mercato di una moltitudine di supporti decisionali o “Decision Support System (DSS)” che si basano sulla raccolta e archiviazione di dati aziendali relativi al processo produttivo e dalla cui elaborazione automatica sono prodotti indicatori utilizzati dall'allevatore per prendere con maggiore sicurezza le scelte quotidiane in stalla. L'esempio diffuso maggiormente e da più tempo negli allevamenti bovini da latte è il sistema di individuazione dei calori delle bovine sulla base della attività fisica. A tal fine sono stati applicati degli attivometri agli animali (con podometro o collare) che scaricano i dati di attività direttamente su computer e indicano all'allevatore le bovine che devono essere fecondate nelle successive 24 ore. Molteplici strumenti sono stati inventati e messi a disposizione degli allevatori negli ultimi decenni, non ultimi i sistemi di misurazione automatica della produzione che includono misure di flusso di mungitura e di conducibilità elettrica del latte, sistemi di monitoraggio della ruminazione, della funzionalità ruminale e dello stress da caldo. Esistono inoltre numerosi altri device capaci di raccogliere informazioni a livello della singola bovina o singolo capo per altre specie zootecniche e riportarli su supporto digitale, spesso consentendo un monitoraggio continuo e in tempo reale degli animali e del loro comportamento visualizzabile in remoto via tablet o PC (<http://www.eu-plf.eu>). Molteplici esempi della più recente tecnologia disponibile sono riportati nel testo pubblicato dalla Wageningen Academic Publishers che viene aggiornato periodicamente (ultima pubblicazione Halachmi et al., 2015). Si prevede un ulteriore aumento di informazioni

digitalizzate con la diffusione dell'uso dei software gestionali. Questi strumenti accessibili da tablet e smartphone, consultabili e aggiornabili in tempo reale si sostituiranno alle agende e quaderni di stalla e costituiranno il supporto di consultazione più frequentemente utilizzato dall'allevatore per l'ottimizzazione della gestione della stalla e del proprio tempo. Un esempio recentemente immesso sul mercato è il software Dairy Life, un applicativo gestionale per allevamenti bovini che lavora in cloud, su piattaforme online, capace: - di archiviare l'anagrafica aziendale e le immagini dei capi, - di supportare la gestione riproduttiva e il piano degli accoppiamenti, - di registrare i trattamenti sanitari e le notedelle visite veterinarie (incluse le variazioni dell'armadietto del farmaco), - di collegarsi con altri device presenti in sala di mungitura per la registrazione della produzione del latte, - di elaborare statistiche degli eventi di stalla consultabili in ogni momento e soprattutto di generare promemoria per le attività da svolgere sugli animali (trattamenti, fecondazioni etc) da inviare all'allevatore o ai suoi collaboratori in tempo reale (Figura 2).



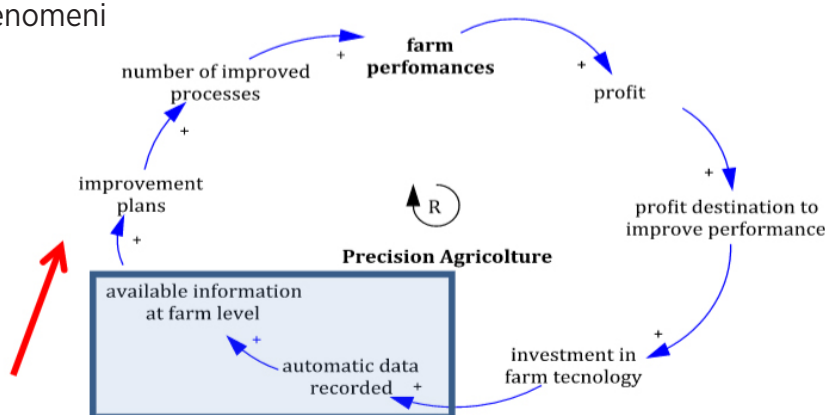
■ Figura 2. Dashboard DEMO del software Dairy life.
(Video: <https://youtu.be/q891fXRwW0s>)

Alla mole di informazioni raccolta in stalla, dall'allevatore o automaticamente, si aggiungono le informazioni fenotipiche raccolte in specifico dalle associazioni di allevatori per i piani di miglioramento genetico e le informazioni di biologia molecolare provenienti dalle analisi genetiche di

genotipizzazione degli animali. Questo tipo di informazioni, codificate e non codificate, costituiscono una fonte informativa utilizzata in maniera parziale ma con ulteriori potenziali per utilizzazioni future con l'avanzare delle scoperte negli studi genomici.

In un nostro lavoro (Atzori et al., 2013) dimostriamo come la corretta gestione dei processi aziendali consente di incrementare le performance aziendali e generare profitti (Figura 2). Seguendo le frecce si può osservare che parte di questi profitti sono destinati a investimenti tecnologici per il supporto decisionale. Questi non sono altro che strumenti capaci di registrare automaticamente informazioni e generare big data. La disponibilità di informazioni e l'elaborazione automatica dei report è oggi alla base del miglioramento della qualità organizzativa degli allevamenti e la conseguente capacità di generare ulteriori profitti dagli investimenti eseguiti. La freccia rossa indica un pericoloso "collo di bottiglia" causato dal gap informativo. La capacità di migliorare la gestione a partire dalle informazioni disponibili è proporzionale alla capacità di comprensione ed elaborazione dei dati che dipende a sua volta dalla conoscenza dei fenomeni

Le fonti informative installate presso gli allevamenti, messe a disposizione in reti condivise, costituiscono il principale aggregato futuro di big data in agricoltura e zootecnia. Il paradigma dell'agricoltura e della zootecnia di precisione funziona solo se supportato dalla corretta informazione. Infatti, avere a disposizione tecnologia non significa riuscire a ottimizzarne l'uso. La sottoutilizzazione e la errata interpretazione delle informazioni provenienti da tecnologie informatiche e supporti decisionali porta elevate perdite economiche (Bewley, 2012). Generalmente si registrano elevate adozioni di tecnologia ma una loro bassa utilizzazione. In pratica le ditte propongono agli allevatori, che le acquistano, acquistano tecnologia informatica sempre più potente e sofisticata, ma le potenzialità informative sono trasferite solo parzialmente al settore e sono poco utilizzate per la gestione. La disponibilità di dati è fortemente in crescita anche in zootecnia e la sfida è da intendersi aperta per la comprensione delle informazioni e dei messaggi che dai dati possono essere messi a disposizione della efficienza degli allevamenti e della professionalità degli allevatori e dei tecnici.



■ Figura 3. Circuito di retroalimentazione o feedback loop della agricoltura e zootecnia di precisione (Atzori et al., 2013)..

5. Conclusioni

L'era della iperinformazione rischia di deragliare in quella della grande ignoranza. Agricoltura e zootecnia non sfuggono a questo rischio e, se inconsapevoli, gli attori della filiera possono subire sempre più la dittatura dei proprietari dei dati senza avere strumenti di comunicazione adeguata

ti. La zootecnia di precisione è una grande opportunità, ma soltanto se le decisioni non saranno espropriate agli allevatori e questi saranno sempre in gradi di capire cosa dovranno fare e perché prima di procedere alle loro scelte aziendali. ■

di Nadia Comerci - Redazione



L'accordo economico e commerciale globale (Ceta) è stato negoziato tra l'Unione Europea e il Canada allo scopo di rilanciare il commercio, rafforzare le relazioni economiche e creare nuovi posti di lavoro. In particolare, la sua applicazione dovrebbe offrire alle imprese europee nuove opportunità commerciali in Canada e incentivare la creazione di posti di lavoro in Europa. Per raggiungere questi obiettivi, l'accordo prevede l'abolizione del 99% dei dazi doganali esistenti tra i due Paesi. Inoltre, il Ceta stabilisce il rispetto delle norme europee vigenti nel settore della sicurezza alimentare e in materia di diritti dei lavoratori.

I principali vantaggi del Ceta per l'Europa e per l'agroalimentare italiano:

Crescita economica e incremento dell'occupazione – Secondo le previsioni, il Ceta dovrebbe arrecare agli scambi e agli investimenti uno stimolo maggiore dell'accordo siglato tra l'UE e la Corea del Sud. Quest'intesa, nei quattro anni successivi all'entrata in vigore, ha determinato un incremento delle esportazioni europee verso il Paese asiatico pari al 55% per le merci e al 40% per i servizi.

Abolizione dei dazi doganali sui prodotti industriali e agricoli – Questa misura dovrebbe far risparmiare agli esportatori europei oltre 500

milioni di euro. La maggior parte dei dazi sarà abolita non appena l'accordo entrerà in vigore e, dopo sette anni, non vi sarà più alcun dazio doganale tra l'UE e il Canada sui prodotti industriali. A trarne beneficio saranno anche gli importatori europei, perché l'intesa comporterà la riduzione del costo dei fattori di produzione. I dazi verranno aboliti anche su quasi il 92% dei **prodotti agricoli e alimentari**. Dato che l'UE è uno dei principali produttori di alimenti di alta qualità, potrà beneficiare di un migliore accesso ai consumatori canadesi che dispongono di redditi alti. L'accordo è vantaggioso soprattutto per i **prodotti agricoli trasformati**, perché sopprimerà quasi tutti i dazi che vi sono applicati, arrecando benefici all'industria di trasformazione alimentare dell'UE. Per quanto riguarda le **carni bovine e suine**, il **granturco dolce** (da parte dell'UE) e i **prodotti lattiero-caseari** (da parte del Canada), il Ceta limiterà l'accesso preferenziale ai contingenti. L'accordo non liberalizzerà il **pollame o le uova** da entrambe le parti, ma manterrà il regime dei prezzi d'entrata dell'UE. Infine, grazie all'eliminazione delle tariffe, le industrie di trasformazione dell'UE avranno un migliore accesso ai **prodotti ittici** del Canada.

Partecipazione delle imprese europee agli appalti pubblici in Canada – Le imprese dell'UE potranno presentare offerte per gli appalti pubblici in

Canada a tutti i livelli di governo, comprese le amministrazioni provinciali, che sono responsabili di una parte consistente della spesa pubblica canadese.

Cooperazione normativa - L'Unione Europea e il Canada hanno deciso d'istituire il "Forum sulla cooperazione normativa", un meccanismo di cooperazione volontaria per lo scambio di esperienze e di informazioni tra le autorità di regolamentazione.

Protezione delle innovazioni e dei prodotti tradizionali dell'UE - Il Ceta prevede l'implementazione della tutela dei diritti di proprietà intellettuale, rendendo le norme canadesi più simili a quelle europee. Di queste misure si avvantaggeranno soprattutto gli **agricoltori** dell'UE e le piccole aziende che operano nel settore della **produzione alimentare**. Il Ceta riconosce, infatti, lo status speciale e offre protezione sul mercato canadese a numerosi prodotti agricoli europei con un'origine geografica specifica.

Liberalizzazione degli scambi di servizi - Questa misura dovrebbe creare nuove opportunità per le imprese europee, dando loro accesso al mercato canadese in settori-chiave come i servizi finanziari, le telecomunicazioni, l'energia e il trasporto marittimo.

Promozione degli investimenti - Il Ceta offre numerosi vantaggi alle imprese europee che intendono investire al di fuori dell'Unione.

Cooperazione futura - L'accordo prevede un quadro per la risoluzione di eventuali future controversie tra UE e Canada in relazione all'accordo.

Protezione di democrazia, consumatori e ambiente - Il Ceta stabilisce che i vantaggi economici derivanti dal Ceta debbano andare a vantaggio della democrazia, della salute e della sicurezza dei consumatori, dei diritti sociali, dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente. In particolare, l'accordo non dovrebbe incidere sulle normative dell'UE in campo **alimentare** e ambientale. I produttori canadesi potranno infatti esportare e vendere i loro prodotti in Europa, solo se essi rispetteranno pienamente la pertinente normativa europea. Il Ceta, per esempio, non riguarda le restrizioni dell'UE in materia di **carni bovine contenenti ormoni della crescita o Ogm**, né introduce restrizioni specifiche sulla futura adozione di norme. Inoltre, l'UE e il Canada manterranno il diritto di regolamentare liberamente settori d'interesse pubblico come la tutela dell'ambiente o la salute e la sicurezza dei cittadini. ■



ECONOMIA ■ CONSUMI ALIMENTARI 2016 ANCORA IN STALLO

di Luigi Pelliccia

■ Federalimentare

Dallo scoppio della crisi, il 15 settembre 2008, ci separano più di otto anni, ma il sistema continua ad avere il freno a mano tirato. Ed è sempre più chiaro che Larry Summers, quando ha rispolverato anni fa il concetto di “stagnazione secolare” (inventato da Alvin Hansen a inizio anni Trenta, dopo la crisi del 1929), non è stato un profeta di sventura, ma un economista obiettivo. C'è da aggiungere che, dopo il 1929, la disoccupazione si trascinò negli USA per tutti gli anni Trenta e si interruppe solo col gigantesco sforzo produttivo del paese legato all'entrata nel secondo conflitto mondiale.

Se Dio vuole, rischi di grandi conflitti oggi non ce ne sono (anche perché gli effetti sarebbero catastrofici per tutta l'umanità), per cui bisogna misurarsi con la realtà deludente dei numeri e con le misure di politica economica.

Nel settore alimentare, i consumi rappresentano il parametro congiunturale più critico e più lontano dal vedere barlumi di luce in fondo al tunnel. La produzione alimentare 2016 ha perso circa 3 punti rispetto al 2007, ma dà faticosi e oscillanti segnali di recupero (sui primi 9 mesi 2016 segna un +0,3%). L'export alimentare 2016 ha rallentato il passo, ma continua a crescere con tassi attorno al +2-3%. Solo i consumi interni confermano una discesa inarrestabile. Infatti, dopo i 15 punti in valuta costante perduti dal 2007, il 2016 segna ancora rosso e non sembra vedere il fondo.

Eppure, nella fase di bassa inflazione che ha caratterizzato l'ultimo biennio, la variazione del reddito lordo si è tradotta quasi per intero nella crescita del potere di acquisto delle famiglie, per la prima volta dal 2008. E questo ha permesso una ripresa della spesa per i beni durevoli, e per i servizi alberghieri e ricreativi, cui non si è accompagnato un eguale recupero della spesa per i generi alimentari. Ricordiamo che essi erano stati interessati da una modesta dinamica inflativa fino al 2015, e che rappresentano, in base ai dati Istat, il 17,7% del totale consumi delle famiglie residenti.

Nello specifico, i dati elaborati da Ismea sui risultati

dei Panel Nielsen (“vendite presso la distribuzione” ed “acquisti delle famiglie”), hanno evidenziato, nel primo semestre 2016, una nuova contrazione della spesa del -1,2% in valore.

Spingendosi oltre, fino al mese di settembre, le cose non migliorano. Il segmento più performante della distribuzione organizzata, conferma infatti, in questa data, cali medi del -1% per l'area aggregata dei super mercati e degli ipermercati, e un calo ancora più marcato per gli “iper”, pari al -3,4%.

D'altra parte, il segmento di mercato legato ai mangimi, quello delle carni, ha sofferto in modo specifico, con un -6,1% nel semestre per il perimetro bovino e avicolo e un -5,6% per i salumi. Tuttavia, il comparto mangimistico ha registrato trend di produzione pari al +4,8% a settembre e al +3,9% sui nove mesi. Sono variazioni significative, che surclassano il +1,9% del mese e il +0,3% del progressivo sui nove mesi segnati, in parallelo, dal grande aggregato alimentare. Se ne può dedurre che, se in molti casi la macellazione ha sofferto di fronte alla crisi della domanda, l'attività di allevamento ha tenuto. Anche perché, come nel caso del bovino, per compensare il calo dei consumi si è fatto meno ricorso alle importazioni (soprattutto dalla Francia) valorizzando invece la produzione nazionale.

Va anche sottolineato, infine, che gli ultimi dati 2016 stano confermando un ritorno alla deflazione. Non è una buona notizia. I massicci acquisti di titoli operati dalla BCE con il Quantitative Easing, pari a 80 miliardi al mese, stanno facendo risalire lentamente il lubrificante-inflazione in molti paesi europei, che ormai naviga attorno al +0,5%, mentre in Italia essa rimane ancora bloccata su un decimale di punto sotto zero.

Il rischio è che la ripresa si faccia ancora più lontana, mantenendo il Paese nella fase di stallo di cui è prigioniero. Non a caso la crescita del PIL rimane attorno alla metà di quella media UE: una malattia che conosciamo e che dura da vent'anni. Occorrerebbe un forte colpo di volano, capace di innescare, con massicci investimenti in infrastrutture, innova-

zione, produttività, rimbalzi significativi su sviluppo e occupazione. Ma non è impresa facile, con tassi di crescita del PIL sotto l'1%, e con previsioni che indicano anche nel 2017 un +0,9%. E non è facile, con oltre 70 miliardi di interessi annui, ostaggio dello spread, da pagare sul debito. E' una situazione che, a meno di aumentare ancora il ciclopico debito del Paese (col rischio di bancarotta sul lungo periodo), lascia poco spazio per reperire dosi importanti, non

“pediatriche”, di risorse fresche.

Intanto, è ben chiaro che occorre eliminare definitivamente la prospettiva al 2018 di un aumento dell'Iva dal 10 al 13% e dell'Iva ordinaria dal 22 al 25%, e poi al 25,9% dal 2019. Sono aumenti che, per una famiglia tipo, comporterebbero ricadute di spesa, a regime, pari a 782 euro annui. Quanto basta per congelare le prospettive di ripresa del mercato su tempi biblici. ■

Dinamica degli acquisti domestici nazionali di prodotti agroalimentari - Variazioni e quote %

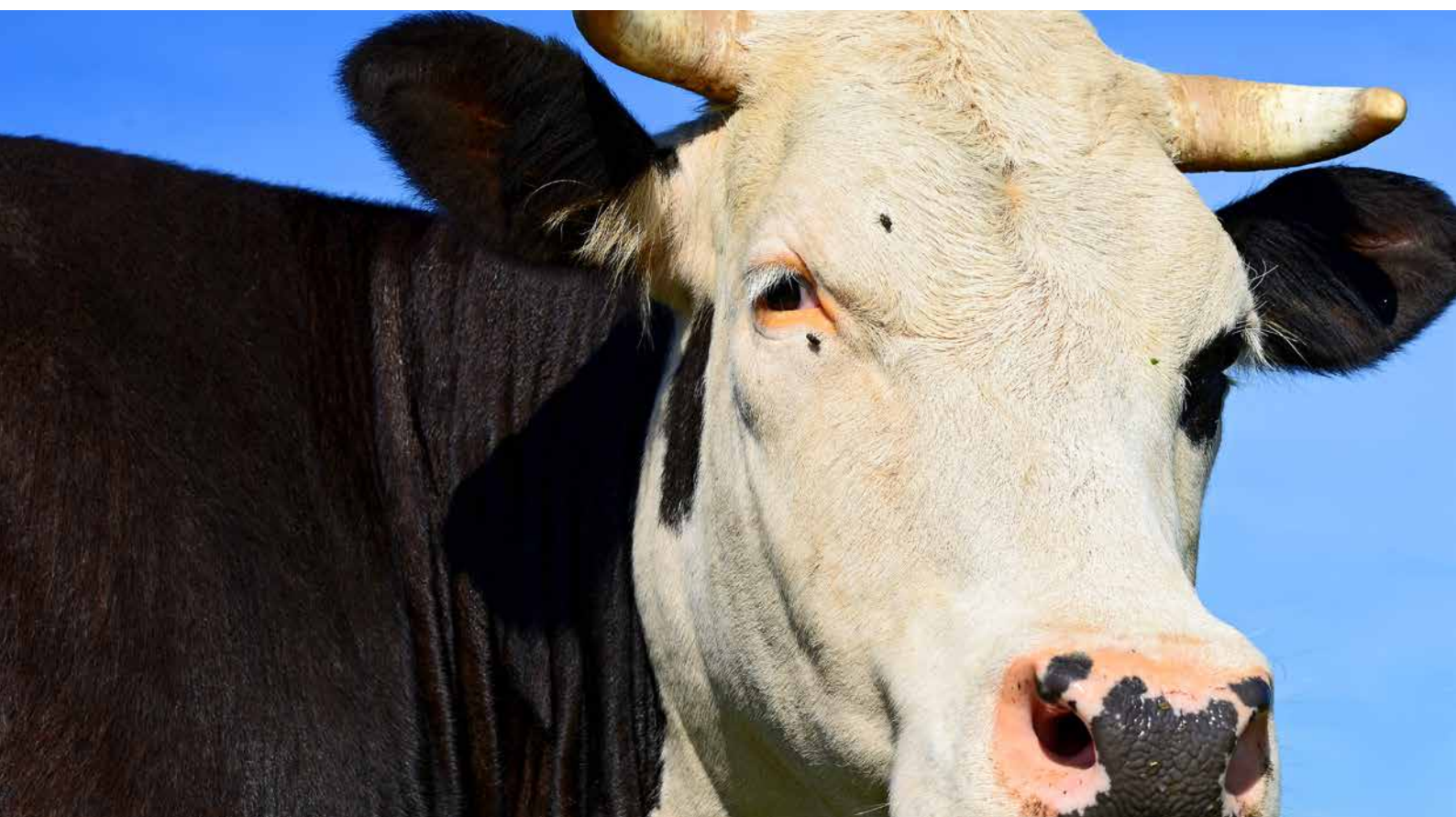
	Variazioni % (in valore)		Quota % valore vs tot. Agroalimentare	
	2015 vs 2014	1° semestre 2016 vs 2° semestre 2015	2015	1° semestre 2016
Totale Agroalimentare	0,3	-1,2	100	100
Generi alimentari	0,0	-1,3	88,8	89,3
Bevande analcoliche e alcoliche	3,2	-0,6	11,2	10,7
Generi alimentari	0	-1,3	88,8	89,3
Derivati dei cereali	-0,5	0,3	14,0	14,7
Carni	-5,8	-6,1	10,5	10,2
Salumi	-1,0	-5,6	6,4	6,1
Latte e derivati	-3,4	-3,4	14,7	14,7
Ittici	4,3	2,0	7,2	7,4
Uova fresche	-3,4	-0,2	1,0	1,0
Ortaggi	2,1	-1,3	10,5	10,8
Frutta	3,8	1,1	8,7	8,8
Oli e grassi vegetali	10,7	0,0	2,2	1,9
Altri prodotti alimentari	2,0	1,8	13,5	13,5
Bevande analcoliche e alcoliche	3,2	-0,6	11,2	10,7
Derivati dei cereali	4,7	-0,4	8,0	7,6
Carni	-0,3	-1,1	3,2	3,1

■ Fonte: Ismea-Nielsen

di Bruno Massoli - Statistico

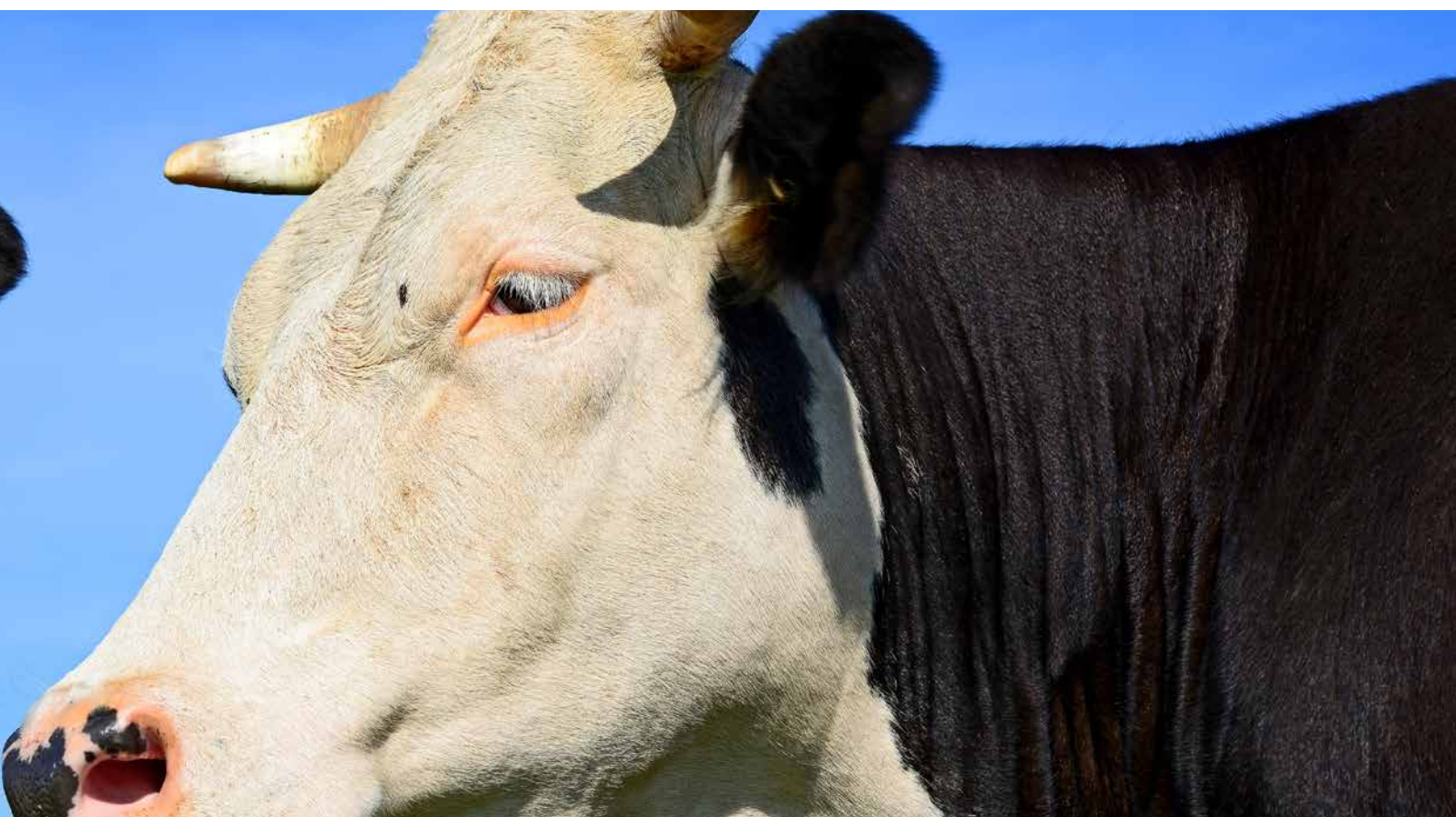
Nei primi sei mesi 2016 la bilancia agroalimentare italiana, con 20,3 miliardi di euro complessivamente erogati per import (-0,7% rispetto al pari semestre 2015) e 18,4 miliardi di export (+3,3%), risulta positiva con un avanzo di 441 milioni di euro, determinato dal saldo tra minori importazioni per 150 milioni di euro ed un aumento nelle esportazioni per 591 milioni di euro. Ne consegue che l'importazione netta risulta diminuita a 1,9 miliardi di euro a fronte degli oltre 2,6 miliardi registrati per il pari semestre 2015 (-28,1%). Dal lato delle importazioni, oltre i 2/3 del valore sono concentrati in 10 gruppi merceologici (capitoli) (69,0%), di cui il 51,2% in soli 6 gruppi. Nel dettaglio, tra i primi 6 prevalgono le carni e frattaglie (fresche, refrigerate e congelate) per circa 2,1 miliardi di euro (10,1% dell'import agroalimentare), seguite dai prodotti della pesca (poco più di 2,0 miliardi di euro, pari al 10,0%). Seguono, in ordine di importanza, i prodotti relativi a grassi e oli animali o vegetali (capitolo 15) per un esborso di circa 1,9 miliardi di euro (9,2%), latte e prodotti derivati, uova e miele per 1,5 miliardi di euro (7,6%), frutta (circa 1,5 miliardi, pari al 7,2%), cereali (1,4

miliardi di euro, pari al 7,0%) e tabacchi e succedanei (1,1 miliardi, pari al 5,2%). Da evidenziare, infine, i prodotti del capitolo 23 (panelli e farine di estrazione e mangimi composti) con 0,9 miliardi di euro. Rispetto al pari periodo 2015, si evidenziano dinamiche abbastanza differenziate, con cali negli esborsi per carni (-8,2%), oli e grassi di origine animale o vegetale (-10,0%), latte e derivati (-10,3%) e frutta (-1,7%), ed, infine, per residui e cascami delle industrie alimentari; alimenti preparati per gli animali (-17,4%), solo in parte controbilanciati da maggiori erogazioni per i rimanenti gruppi considerati, ed in particolare per tabacchi e succedanei (+11,4%) e frutta (+5,4%). A differenza dell'import, le esportazioni risultano maggiormente concentrate in 5 gruppi di prodotti (10,3 miliardi di euro, pari al 55,7% del valore complessivo). Al loro interno, 3,7 miliardi di euro (20,3%) sono da ascrivere a bevande ed alcolici, seguiti dalle preparazioni di prodotti vegetali a base di cereali (2,1 miliardi di euro, pari all'11,6%) e ortaggi, legumi e frutta (8,6%), frutta (8,0%) e latte e derivati, uova e miele (7,3%). Per tali gruppi di prodotti, si registrano



incrementi oscillanti tra il +5,8% per la frutta ed il +1,0 per le preparazioni a base di cereali. Fa eccezione il gruppo delle preparazioni a base di ortaggi, legumi e frutta, che decresce lievemente dello 0,4%. Nello specifico, con particolare riferimento ai singoli prodotti che direttamente o indirettamente interessano prevalentemente il comparto zootecnico (cereali, carni, latte e derivati e alimenti per uso zootecnico), le dinamiche all'interno delle importazioni e esportazioni si presentano marcatamente differenziate. Per quanto riguarda i cereali, il valore degli acquisti di frumenti (tenero e duro) è complessivamente ammontato a 845 milioni di euro registrando così un decremento del 6,3%, a fronte di maggiori quantitativi importati (+16,2%, da 3,3 a 3,9 milioni di tonnellate), mentre le esportazioni hanno registrato cali in termini di quantità e valore (rispettivamente -39,7% e -62,9%). Analogamente, per il granoturco, al secondo posto con 2,2 milioni di tonnellate acquistati (32,6% delle importazioni totali di cereali, compreso il riso) si registrano incrementi del 17,0% in quantità e del 20,8% in valore, a fronte di contrapposti e significativi cali nell'export

in quantità (- 61,8%) ed in valore (-7,2%). Vale la pena evidenziare dinamiche analoghe, infine, per il riso con 136 mila tonnellate importate (+36,0% ed al 3° posto tra i cereali) per un valore di circa 71 milioni di euro (+13,7%) a fronte di un export di 346 mila tonnellate (-3,7%) per un introito di 270 milioni di euro (-4,4%). Per le carni e frattaglie, l'importazione netta complessiva risulta in calo con 65,7 mila tonnellate (- 11,1%) per un saldo in valore di 213 milioni di euro (-16,3%). In tale gruppo merceologico l'interscambio conferma anche per il semestre considerato la concentrazione quasi assoluta nelle carni fresche, refrigerate o congelate. Nel dettaglio, i dati di import mostrano al primo posto le carni bovine, importate per circa 198 mila tonnellate (-1,8%) con un esborso di 948 milioni di euro (-10,4%). Seguono le carni suine, con una importazione complessiva di 496 mila tonnellate (-6,1%) per 814 milioni di euro (-12,6%) e quelle avicole, con poco più di 29 mila tonnellate acquistate (-8,5%) per 65 milioni di euro (-4,0%). Dal lato delle esportazioni, al primo posto per quantità si situano le carni avicole esportate per poco più di 83 mila



PRODOTTI	IMPORTAZIONI			ESPORTAZIONI			IMPORTAZIONE NETTA		
	2015	2016	Var.% 2016/ 2015	2015	2016	Var.% 2016/ 2015	2015	2016	Var.% 2016/ 2015
Animali vivi (Cap.01)	672	702	4,5	32	29	-10,8	640	673	5,3
- Bovini	505	522	3,4	11	9	-20,7	493	513	3,9
- Suini	53	67	25,8	-	-	-79,1	53	67	26,5
- Avicoli	8	7	-7,5	7	8	5,0	1	-	-137,6
Carni e frattaglie commestibili (Cap.02)	2.235	2.051	-8,2	937	965	3,0	1.298	1.086	-16,3
- Carni e frattaglie bovine	1.016	958	-5,7	272	261	-4,3	743	697	-6,2
- Carni e frattaglie suine	932	814	-12,6	92	115	24,9	840	700	-16,7
- Carni e frattaglie avicole	67	65	-4,0	161	163	1,6	-93	-99	5,6
Pesci e crostacei, molluschi (Cap.03)	1.784	2.040	14,3	184	189	2,8	1.601	1.851	15,6
Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale; (Cap.04)	1.727	1.548	-10,3	1.277	1.345	5,3	450	204	-54,7
- Latte, crema di latte e yogurt	644	581	-9,7	53	60	12,6	591	522	-11,7
- Formaggi e latticini	802	722	-10,0	1.083	1.160	7,2	-281	-439	56,3
Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi (Cap.07)	774	815	5,4	895	930	3,9	-121	-115	-5,4
Frutti commestibili; scorze di agrumi o di meloni (Cap.08)	1.492	1.466	-1,7	1.390	1.471	5,8	103	-4	-104,1
Cereali (compreso riso) (Cap.10)	1.416	1.428	0,9	492	375	-23,9	924	1.054	14,1
- Frumento (tenero e duro)	902	845	-6,3	164	61	-62,9	738	785	6,3
- Granoturco	333	402	20,8	40	37	-7,2	293	365	24,6
Grassi e oli animali o vegetali (Cap.15)	2.077	1.869	-10,0	990	1.076	8,7	1.087	793	-27,1
Preparazioni di carni, di pesci o di crostacei, di molluschi (Cap.16)	742	739	-0,4	454	484	6,7	288	255	-11,5
Preparazioni a base di cereali, di farine, prodotti della pasticceria (Cap.19)	661	698	5,6	2.113	2.134	1,0	-1.452	-1.436	-1,1
Preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta o di altre parti di piante (Cap.20)	621	594	-4,3	1.582	1.576	-0,4	-961	-982	2,1
Bevande, liquidi alcolici ed aceti (Cap.22)	742	774	4,3	3.632	3.737	2,9	-2.890	-2.964	2,5
Residui delle industrie alimentari; alimenti preparati per gli animali (Cap.23)	1.081	893	-17,4	395	377	-4,5	685	515	-24,8
- Alimenti per cani o gatti	265	245	-7,4	140	122	-12,9	124	123	-1,3
- Preparazioni per l'alimentazione degli altri animali	131	128	-2,4	134	163	21,8	-3	-35	1.174,4
Tabacchi e succedanei del tabacco lavorati (Cap.24)	948	1.056	11,4	144	200	39,0	803	856	6,5
Altri Prodotti (Capp.05,06,09,11,12,13,14,17,18, 21)	3.505	3.652	4,2	3.318	3.537	6,6	187	115	-38,8
TOTALE INTER-SCAMBIO	20.475	20.325	-0,7	17.833	18.424	3,3	2.641	1.900	-28,1
di cui: CON PAESI UE 28	14.299	14.269	-0,2	11.733	12.304	4,9	2.566	1.965	-23,4

tonnellate (+13,9%) con un introito di 163 milioni di euro (+1,6%), seguite da quelle suine, vendute per circa 72 mila tonnellate (+34,8%) con un introito di 115 milioni di euro (+24,9%). Infine, al terzo posto, le carni bovine con circa 68 mila tonnellate (-1,2%) per 261 milioni di euro (-4,3%). Per il gruppo lattiero caseario, da evidenziare il crollo marcato registrato dall'importazione netta per formaggi e latticini (-439 milioni di euro e +56,3% rispetto al pari semestre 2015), quale saldo tra un esborso di 722 milioni di euro (-10,0%) ed introiti per poco meno di 1,2 miliardi di euro (+7,2%). Per quanto riguarda i mangimi composti, i risultati mostrano dinamiche differenziate tra quantità e valori. Nel semestre in esame le quantità complessivamente importate sono ammontate a 290 mila tonnellate (+2,2%) per 373 milioni di euro (-5,8%), a fronte di un più mar-

cato incremento nei quantitativi venduti all'estero (375 mila tonnellate, pari al +19,4) introitando 285 milioni di euro (+4,0%). Con riferimento alle due macro-categorie di mangimi (cani o gatti e altri animali). l'import in termini di quantità presenta andamenti pressoché analoghi con incrementi del 2,0% circa a fronte di corrispondenti decrementi in valore, pari al -7,4% per cani o gatti e - 2,4% per mangimi per altri animali. Analoghe ma in misura più significativa le differenziazioni per le esportazioni. Gli alimenti per cani o gatti risultano esportati per 106 mila tonnellate (-40,9%) con un introito calato a 122 milioni di euro (-12,9%), mentre quelli destinati all'alimentazione degli "altri animali" le vendite all'estero con 269 mila tonnellate risultano pressoché raddoppiate (+99,2%) con un incremento in valore del 21,8%. ■



fabermatica

www.fabermatica.com - info@fabermatica.com

Sistema Plurimix

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



Cartellino Legislativo

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



Modulo Gestione lotti

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



Sistema Dinamilk

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



PluriMix App IN ARRIVO!!!



PERCHE' AFFIDARSI A NOI?

ASSISTENZA ECCELLENTE

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

SOFTWARE INTEGRABILE

si interfaccia facilmente con gli altri software
aziendali

SOFTWARE PERSONALIZZABILE

strutturato per adattarsi alle esigenze del
professionista e dell'azienda

NOVITA' DA OTTOBRE 2016 UNIVERSITA'

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

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

di dott. Andrea Serra

■ Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Agro-ambientali - Università di Pisa

I consumi di carne nel corso degli ultimi anni hanno subito una sensibile diminuzione, e ciò ha determinato anche una drammatica contrazione del patrimonio zootecnico nazionale.

I motivi che hanno determinato ciò, sono molteplici e la loro trattazione esula dal presente articolo, ma uno di questi è sicuramente da ritrovare nel cambiamento dei bisogni del consumatore e del suo atteggiamento verso il prodotto. Si è venuta a creare una sensibilità nuova che lo porta a preferire carni soddisfacenti non solo dal punto di vista organolettico ma anche da quello nutrizionale. Oltre a questo, la sempre maggiore sensibilità e attenzione nei confronti dei metodi di allevamento degli animali, del loro benessere e del potenziale impatto che questi sistemi possono rappresentare per l'ambiente, sono aspetti che assumono una crescente importanza per il consumatore e che lo guidano al momento dell'acquisto.

Nell'ottica del soddisfacimento di queste richie-

ste si colloca la progettazione di filiere a "zero waste", organizzate secondo la struttura dell'economia e dell'agricoltura cosiddette "circolari". Questo si realizza attraverso la non facile opera di "coordinamento" e di "armonizzazione" di due o più di queste, in modo tale che i sottoprodotti di una, possano divenire dei fattori di produzione dell'altra; in questo modo i sottoprodotti di una filiera divengono dei "co-prodotti" in grado di valorizzarla e di incrementarne la redditività e, al contempo, di ridurre l'impatto sull'ambiente.

La coltivazione dell'olivo è uno degli elementi che meglio caratterizza l'agricoltura del mediterraneo. Allo stato attuale, la filiera olivicola prevede come unico prodotto quello dell'olio destinato al consumo umano e presenta numerosi sottoprodotti che, in alcuni casi, divengono veri e propri rifiuti il cui smaltimento incide in maniera non trascurabile sul fatturato. Gran parte dell'olio di oliva è estratto con un processo di centrifugazione utilizzando decanter a tre e, più recentemente, due



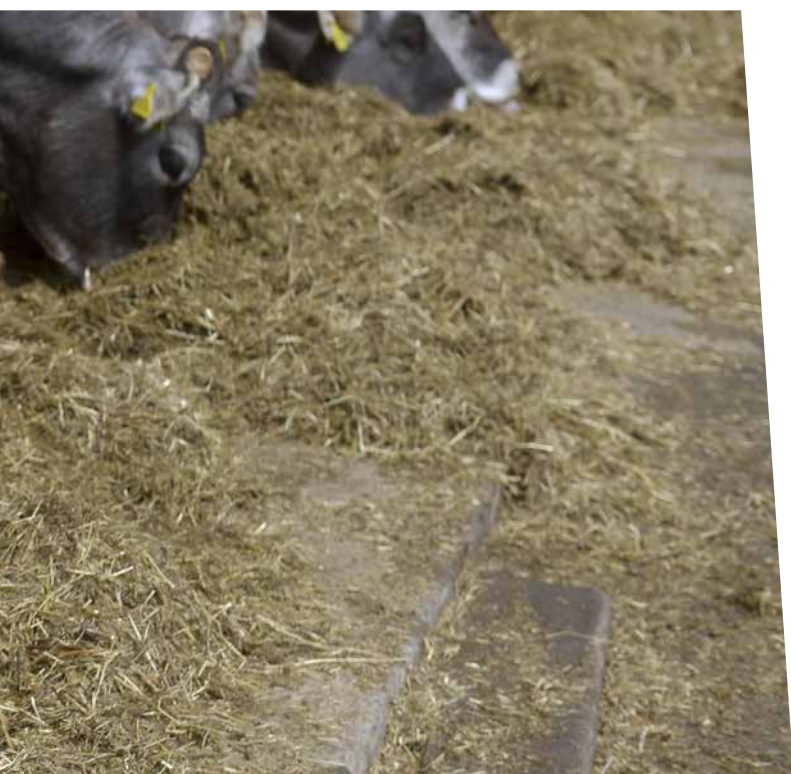
E DISIDRATATA PER ZOOTECNICA.


FOCUS ASPA

fasi. I sottoprodotti che ne derivano sono acque di vegetazione e sansa per il processo a tre fasi, e sansa umida (detta anche pat ) per quello a due. L'utilizzo, o meglio, il riutilizzo di alcuni di questi sottoprodotti potrebbe costituire per l'intera filiera un elemento di valorizzazione e di incremento di redditivit , e non solo per l'effetto dell'abbattimento dei costi. Un possibile impiego delle sansi di oliva   sicuramente quello zootecnico. A tal proposito   possibile prevedere l'utilizzo in questo ambito di sottoprodotti (o meglio co-prodotti) della filiera olivicola, cos  come da molto tempo sono utilizzati i sottoprodotti dell'industria molitoria (crusca, cruschetto, farinaccio ecc.). L'utilizzo della sansa di oliva nell'alimentazione degli animali in produzione zootecnica   di recente sperimentazione, ma gli studi effettuati sugli ovini (Mele et al., 2014; Luciano et al., 2014; Pallara et al., 2015), sui bovini da carne (Esta n et al., 2014) e sui conigli (Dal Bosco et al., 2012) hanno dimostrato le interessantissime potenzialit  di

utilizzo in relazione al miglioramento della qualit  nutrizionale della carne.

Molto interessanti sono anche gli scenari che vedono un possibile utilizzo della sansa per incrementare la conservabilit  della carne e, soprattutto, dei prodotti trasformati (Serra et al. in press). Infatti la salubrit  delle carni trasformate   stata molto spesso messa in discussione anche a causa degli additivi alimentari utilizzati durante il processo di lavorazione. Tali sostanze sono utilizzate per limitare e controllare la presenza di microrganismi patogeni e per proteggere le carni lavorate dalla perdita di colore e dall'ossidazione. Quest'ultimo aspetto   di particolare importanza nell'ambito della qualit  del prodotto carne; la perossidazione degli acidi grassi e del colesterolo pu  produrre infatti diverse sostanze che hanno un impatto negativo sulla sicurezza, e sulle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti. Un approccio alternativo all'uso di additivi sintetici durante la lavorazione,   quello di integrare la dieta dell'animale con ingredienti in grado di apportare una significativa quantit  di sostanze ad azione antiossidante. In questo senso la sansa pu  rappresentare un'opzione pi  che promettente; nella sansa di oliva residua infatti una vasta gamma di sostanze con capacit  antiossidanti come, caroteni, antociani, tocoferoli e polifenoli; addirittura il 98% dei polifenoli contenuti nel frutto si ritrova nelle acque di vegetazione e nelle sansi (Dejong e Lanari, 2009). Certe sostanze polifenoliche rappresentano sicuramente un elemento caratterizzante l'oliva. Durante il processo di estrazione dell'olio, si attivano le β -glicosilasi endogene che determinano l'idrolisi dell'oleuropeina nella forma agliconica 3,4-DHPEA-EDA (decarbossimetiloleuropeina aglicone), che   poi ulteriormente idrolizzato a idrossitirosolo (3,4-DHPEA) per azione di una esterasi. In maniera analoga, il decarbossimetil ligstroside aglicone (p-HPEA-EDA) ed il tirosolo (p-HPEA) derivano dall'idrolisi del ligstroside,





un altro secoiroide della famiglia delle Oleaceae. Questi polifenoli mostrano una potente azione antiossidante che si esplica anche in sinergia con l' α -tocoferolo magnificandone l'effetto.

All'idrossitorosolo ed al tirosolo sono attribuiti inoltre effetti antibatterici a largo spettro ma non nei confronti dei batteri lattici. Questo può essere visto come un ulteriore aspetto positivo in considerazione dell'importanza che i batteri lattici assumono nei processi di maturazione, e di stagionatura di molti prodotti alimentari.

Nella sansa di oliva residua anche una discreta quantità di olio (circa il 10%) con un'ottima composizione in acidi grassi; inserendola nella razione degli animali si riesce a migliorare la qualità nutrizionale del grasso intramuscolare della carne (Mele et al., 2014).

L'utilizzo della sansa vergine di olive nell'alimentazione degli animali in produzione zootecnica presenta quindi più di un lato positivo. Restano tuttavia da verificare alcuni aspetti che, almeno potenzialmente, ne possono limitare l'utilizzo. Il primo di questo è l'elevato contenuto di acqua delle sanse (circa il 50% per le sanse che residuano dal processo di estrazione a tre fasi e circa il 70% per quelle che deviano da quello a due fasi). Per prevedere l'utilizzo delle sanse in ambito zootecnico, occorre quindi disidratare le sanse umide. Al fine di evitare la perdita della componente polifenolica riportata in precedenza, è necessario che la temperatura sia controllata. Uno dei più efficaci metodi è quello dell'essiccazione su letto fluido (Servili et al. 2011).

Il secondo aspetto da considerare è che l'eleva-

to contenuto di lignina del nocciolino potrebbe determinare una riduzione della digeribilità della razione. Anche dopo l'operazione di denocciatura il contenuto di ADL della sansa rimane infatti prossimo al 20% sulla sostanza secca. La sansa di olive denocciata ed essiccata può quindi inserita con relativa tranquillità nella razione degli animali anche se bisogna aver cura di non superare certi limiti. Ad esempio nella specie suina ed in particolare nella razza Cinta Senese, sono stati sperimentati quantità di sansa pari al 25% della sostanza secca della razione (che corrispondono a circa il 7% di ADL sulla sostanza secca della razione), senza che si siano registrati effetti negativi sull'accrescimento degli animali (Serra et al. in press). Nell'alimentazione dell'agnello sono stati verificati quantità di sansa nella razione addirittura superiori: 35% della sostanza secca corrispondenti a circa l'8% di ADL nella razione (Mele et al. 2014).

L'ultima questione che occorre considerare per definire l'utilizzabilità della sansa di oliva denocciata a disidratata in ambito zootecnico è quella legata alle autorizzazioni necessarie per la certificazione dei prodotti DOP a IGP. Allo stato attuale, ad esempio, non può essere inclusa nella razione dei suini appartenenti al Consorzio Cinta Senese DOP. E' evidente che la completa e definitiva affermazione di questo co-prodotto in zootecnica passa necessariamente anche dal completamento delle procedure autorizzative che ne riconoscano la piena fruibilità anche per quelli allevatori che producono animali utilizzati per l'ottenimento di alimenti di qualità certificata. ■



MB MANGIMI HA FESTEGGIATO 50 ANNI DI ATTIVITÀ

La MB Mangimi spa di Longiano ha festeggiato domenica 2 ottobre i primi 50 anni di attività. L'azienda che produce mangimi per il comparto avicolo ha lo stabilimento sulla via Emilia nel Comune di Longiano. La MB costituita nel 1966 dai fratelli Glauco, Tarcisio e Giancarlo Brandolini, e con il loro padre Primo, nel corso degli anni si è consolidata con alcune tappe significative: nel 1997 con l'allargamento della base sociale e poi ancora nel 2004 con l'attuale compagine. L'azienda, di cui da oltre 20 anni è presidente Umberto Bernabini, ha come soci: la famiglia Bernabini di Gambettola, da sempre impegnata nella produzione di uova, il Gruppo "Eurovo", primo produttore in Europa di ovoprodotti, e il Gruppo "Fileni", fra i primi produttori nazionali di carne avicola ed elaborata. Altri soci sono la Famiglia Mengozzi con l'incubatoio "Mgm" di Predappio e poi Carlo Collinelli da 50 anni forza motrice dell'area commerciale della MB stessa. E' con questa compagine sociale che l'azienda ha registrato negli ultimi anni una

fortissima crescita in termini di produttività raggiungendo i 3 milioni e 500 mila quintali annui di mangimi prodotti, per un fatturato di circa 100 milioni di euro. Attualmente la MB Mangimi impiega 42 dipendenti, a cui va aggiunto un importante indotto.

Fra i progetti futuri della MB c'è l'ampliamento dello stabilimento di produzione mangimi, il progetto che sarà presentato prossimamente è ritenuto fondamentale per gli ulteriori sviluppi della azienda e per metterla in condizioni di affrontare le sfide future.

"Il nostro motto è "qualità che rende"- spiega Francesco Menichetti, direttore generale della MB Mangimi - oltre a selezionare materie prime di qualità certificata e controllata, forniamo un servizio di assistenza tecnica e veterinaria in allevamento, così da consentire all'allevatore di ottenere il massimo dai propri investimenti. Con la MB l'allevatore non è mai solo. L'azienda guarda al futuro, si continuerà ad investire sulla automazione dei processi, sullo sviluppo delle energie



pulite (l'avvio del cogeneratore lo scorso anno è il primo traguardo raggiunto) . Lavoriamo costantemente per la crescita del nostro personale facendo continui corsi di formazione e aggiornamento.

Nel contesto generale di grande difficoltà – conclude Francesco Menichetti - l'azienda non ha fatto ricorso ad ammortizzatori

sociali e non ha operato licenziamenti. Ha applicato una contrattazione di secondo livello, di riferimento per altre aziende del territorio. Ha sviluppato il modello "231" sulla tutela del patrimonio aziendale e altre nuove certificazioni in ambito di sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare ed efficienza energetica".

Festeggiati di recente i 50 anni di attività dell'azienda longianese **MEZZO SECOLO DI STORIA PER MB MANGIMI SPA** Oltre 300 gli invitati alla kermesse tenutasi al Da Vinci di Cesenatico

Raggiungere i cinquant'anni di vita, per qualsiasi azienda, piccola o grande che sia, non è mai scontato, per cui la MB MANGIMI SPA di Longiano, ha voluto festeggiare alla grande questo importante compleanno e prestigioso traguardo, invitando nel prestigioso Grand Hotel Da Vinci di Cesenatico, oltre trecento persone, tra dipendenti, collaboratori, clienti ed autorità. La MB MANGIMI SPA, con i suoi circa 3.500.000 quintali annui di prodotti, è una tra le prime aziende mangimistiche sul territorio nazionale ed in tutti questi anni ha sempre fatto del fattore qualità, il proprio punto di forza, mantenendo clienti storici ed acquisendone dei nuovi, con una politica commerciale molto oculata. Ed è stato proprio il Direttore Generale, Francesco Menichetti ad elencare, per sommi capi, i successi ottenuti in questi anni, seppure difficili, e soprattutto ad illustrare quelli che saranno i progetti futuri, riguardanti il fronte di importanti investimenti, finalizzati all'ampliamento produttivo. Erano presenti tutti i soci che attualmente fanno parte della compagnia aziendale, Umberto Bernabini dell'omonima famiglia, nonché presidente di MB MANGIMI da oltre 20 anni, Carlo Collinelli, Giovanni Fileni patron del Gruppo che porta il suo nome, Lionello Siro, a capo del Gruppo Euro e Mario Mengozzi, del gruppo MGM.



da sx Mario Mengozzi, Siro Lionello, Umberto Bernabini, Giovanni Fileni e Carlo Collinelli



da sx Il Presidente Umberto Bernabini e il Direttore Generale Francesco Menichetti

Mb Mangimi spa Via Emilia 310 - 47020 LONGIANO (FC)
Tel. 0547/56005 Fax 0547/56684 | www.mbmangimi.it | mb@mbmangimi.it

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Qualità che rende.

VANTAGGI CONCRETI PER GLI ALLEVATORI AGRICOLI. ECCO LA QUALITÀ CONCRETA MB



mb compra qualità massima per produrre massima qualità.

Solo se si acquistano materie prime di alta qualità si possono ottenere costantemente mangimi di qualità elevata. mb lo fa. mb acquista esclusivamente il meglio, nei territori di produzione migliori, seguendo costantemente le coltivazioni, le raccolte, i processi di stoccaggio, permettendo di fatto la completa tracciabilità, in una reale e consolidata partnership con i produttori. Non solo. Nell'attrezzatissimo laboratorio di analisi dello stabilimento mb, una squadra di analisti esegue controlli approfonditi sulle materie prime in entrata. Così nulla è mai lasciato al caso. E la massima qualità è sempre una certezza.

Mangimi mb. La più alta resa in termini zootecnici.

Il mulino a cilindri utilizzato per la frantumazione dei cereali, le presse cubettatrici, e le altre innovazioni tecnologiche inserite nei normali processi produttivi di mb, permettono la realizzazione di mangimi con altissima resa in termini zootecnici. Cioè, il vantaggio più concreto per l'allevatore. massima qualità è sempre una certezza.

Qualità concreta in ogni fornitura.

I processi interni a mb basati sulla certificazione di qualità, l'impiego di tecnologie all'avanguardia e l'informaticizzazione esclusiva, permettono di produrre ogni fornitura con la granulometria e la durezza del pellet desiderata. E' anche per questo che mb è parte delle filiere di alcuni dei marchi più prestigiosi della Grande Distribuzione Organizzata. Con mb il cliente non ha mai sorprese. E la sua impresa prospera.



ANCHE CANI E GATTI SI AMMALANO DI DIABETE MELLITO

PET-CARE ■

di Nadia Comerci - Redazione

“Colpa delle genetica e di uno stile di vita scorretto”

Il **diabete mellito** è una malattia diffusa anche tra i cani e i gatti, che colpisce animali di qualsiasi età, sesso e razza. Secondo gli esperti di Fnovi (Federazione nazionale ordini veterinari italiani) e Anmvi (Associazione nazionale medici veterinari italiani), in Italia la patologia affligge da 1 soggetto su 500 fino a 1 su 100. Se non viene opportunamente curato, il diabete può avere conseguenze debilitanti: può causare la cecità nei cani e il **danneggiamento dei nervi** nei gatti.

“Il diabete mellito è una patologia frequente nel cane e nel gatto e per alcuni aspetti è paragonabile a quello dell'uomo - spiega Federico Fracassi, docente presso l'Università di Medicina Veterinaria di Bologna - La carenza di insulina, un ormone prodotto dal pancreas, determina la concentrazione persistente di alti livelli di zucchero nel sangue che può portare a **gravi complicazioni**, con notevole ricadute sulla qualità e l'aspettativa di vita. Nel cane è molto frequente la cataratta, una progressiva opacizzazione del cristallino che può provocare la cecità. Nel gatto una comune complicazione è, invece, la debolezza degli arti posteriori dovuta a un danneggiamento dei nervi”.

Cosa fare quando l'animale si ammala? Se il diabete viene diagnosticato precocemente, può essere tenuto sotto controllo attraverso la terapia



insulinica e un'alimentazione corretta. Queste misure permettono, infatti, al cane o al gatto di condurre un'esistenza normale.

Come riconoscere i sintomi? Quelli più caratteristici sono la sete intensa, l'urinazione abbondante, la perdita di peso, la letargia o la riduzione dell'attività fisica, il pelo rado, secco e opaco. Inoltre, il cane presenta occhi opachi, mentre il gatto smette di auto-pulirsi. “Il proprietario spesso porta dal veterinario l'animale per curare questi sintomi e scopre che sono conseguenze del diabete - osserva Marco Melosi, Presidente Anmvi -. In questa fase siamo già a uno stadio avanzato della patologia, con ripercussioni im-



portanti e complesse. È necessario, dunque, fare attenzione ai primissimi sintomi, saperli riconoscere e affrontarli precocemente per evitare che possano dare origine a gravi complicanze. E non dimentichiamo che cane e gatto sono pazienti che non parlano, perciò gli 'occhi' del proprietario sono la loro voce".

Quali sono le razze più colpite? Alcune razze canine sono più a rischio di altre. Per esempio, le possibilità di ammalarsi sono maggiori tra gli esemplari di Terrier, Schnauzer nano, Beagle, Labrador, Barboncino, Samoiedo e Golden Retriever.

A quale età aumenta il rischio di contrarre il diabete? Nei cani la malattia tende a manifestarsi soprattutto fra i 4 e i 14 anni, anche se il picco di prevalenza è fra i 7 e i 9 anni.

Chi corre più pericoli? Nei cani le femmine, soprattutto se non sterilizzate, corrono un rischio due volte maggiore di contrarre la malattia rispetto ai maschi. Fra i gatti, invece, sono più esposti alla patologia i maschi non sterilizzati e gli esemplari di entrambi i sessi che soffrono di patologie croniche del pancreas e di malattie della tiroide.

Quali sono le cause dell'insorgenza della malattia? Lo sviluppo del diabete mellito può dipendere dalla genetica e dallo stile di vita degli animali: l'obesità e un insufficiente esercizio fisico ne aumentano il rischio. Per prevenirlo, è quindi essenziale far seguire all'animale una corretta alimentazione e stimolarlo a fare movimento.

L'importanza della diagnosi precoce. Per fare in modo che il proprio animale goda sempre di buona salute, occorre sottoporlo ai regolari controlli, prestare attenzione alla presenza di even-

tuali sintomi e, in caso di dubbio, recarsi subito dal veterinario. "La presenza di fattori di rischio deve incentivare il proprietario a sottoporre il proprio animale a controlli periodici – dichiara Carla Bernasconi, Vice-presidente di Fnovi -. La valutazione iniziale può essere semplicemente l'analisi delle urine per ricercare la presenza di zucchero. Nei casi con risultati positivi o dubbi, il medico veterinario procederà con la diagnosi per valutare i livelli di zucchero nel sangue. Si tratta di procedure semplici e sicure per l'animale. Desidero sottolineare che individuando la patologia precocemente e intervenendo con una tempestiva terapia insulinica, possiamo garantire al nostro animale un'elevata qualità di vita. La terapia farmacologica è di pari importanza alla dieta e all'attività fisica, che sono alla base anche della prevenzione". ■



CARRA MANGIMI: “PAROLA D’ORDINE: LA FIDUCIA DEL CLIENTE”

RITRATTI -

di Nadia Comerci - Redazione



Carra Mangimi, Parma.

Più di ottant'anni fa nasceva a Parma **Carra Mangimi**, un'azienda specializzata nella produzione di alimenti per suini e vacche da latte, grazie a un'intuizione del fondatore Artemio Carra.

Le origini - Nel 1933 il signor Artemio decise di avviare, nella città emiliana, un'attività di rivendita di cereali. Quest'occupazione gli permise di entrare in contatto con numerosi allevatori della zona e di osservare la crescente domanda di mangimi proveniente dal mondo zootecnico. Nel 1946 Carra spostò l'attività in una piccola fabbrica, dove al commercio di cereali venne affiancata la produzione di cereali già macinati e miscelati.



1933: Fondazione

Grazie all'installazione di un molino a martelli e di un miscelatore verticale, prese quindi il via la produzione dei cosiddetti mangimi “bilanciati”.

Anni '50 - Nei primi anni '50 l'organizzazione si è ampliata e l'azienda è stata destinata alla fabbricazione esclusiva di mangimi, diventando la prima industria mangimistica parmigiana. In quegli anni l'espansione dell'attività è stata trainata dall'entrata in azienda dei due figli del fondatore, Antonio e Giuseppe. I due giovani imprenditori hanno mostrato la capacità di guadagnare una clientela sempre più numerosa, perché hanno compreso la necessità di fornire al cliente non solo prodotti di qualità, ma anche assistenza tecnica. L'azienda è stata, infatti, una delle prime ad avvalersi dell'opera di un medico veterinario. L'insieme di queste iniziative ha reso possibile la trasformazione della Carra Mangimi da piccola realtà produttiva ad azienda moderna ed efficiente. In questo periodo l'impresa ha, infatti, aumentato il fatturato e ha acquisito notorietà in tutta la zona Padana, soprattutto grazie agli ottimi risultati ottenuti in termini di accrescimento e qualità da parte dei mangimi per suini.

Anni '80 – Grazie all'aumento della produzione dei mangimi e della clientela, che si è registrato durante tutti gli anni '70, nel 1979 la famiglia Carra decide di costruire a Bogolese di Sorbolo, nella provincia di Parma, un moderno impianto produttivo specializzato nella produzione di mangimi per suini e per bovini. Negli anni successivi l'azienda continua a crescere, grazie soprattutto alla capacità d'instaurare un rapporto di fiducia con il singolo cliente. L'allevatore che si affida a Carra Mangimi viene seguito personalmente e le sue esigenze vengono studiate per realizzare prodotti "pensati" su misura.

L'azienda è arrivata a questi importanti risultati anche grazie al grande lavoro svolto dall'attuale presidente Antonio Carra e la sua presenza rimane tuttora un contributo prezioso per la sua esperienza e per il suo entusiasmo.

Oggi – L'ingresso nella società della terza generazione della famiglia Carra, l'inserimento di uomini qualificati, il rinnovamento strutturale e l'automazione dei processi produttivi hanno reso Carra Mangimi una moderna realtà mangimistica, che può essere collocata per qualità, servizio e competenza, fra le più importanti realtà del settore.

Attenzione al cliente e investimento sul personale – Il successo dell'impresa, testimoniato dalla sua partecipazione alla "EuroTier 216", una delle più importanti manifestazioni fieristiche internazionali del settore zootecnico, si basa oggi come



allora sullo stesso rapporto di fiducia con il cliente, oggi ottenuto con una tecnologia di altissimo livello, oltre che con la grande competenza di nutrizionisti e veterinari e la loro conoscenza e gestione consapevole dei problemi in allevamento.

Inoltre, la società ha affidato ogni area aziendale a personale estremamente qualificato e preparato, che oggi costituisce il cuore pulsante dell'impresa. La famiglia Carra evidenzia infatti che la cura produttiva, il controllo capillare di materie prime e prodotti finiti, le idee e lo studio nella formulazione dei prodotti, la precisione e la disponibilità di chi riceve gli ordini, vengono dalle persone che lavorano all'interno dell'azienda. Carra Mangimi quindi, oltre che sull'alta tecnologia produttiva e sulla qualità delle materie prime, basa il suo successo oggi soprattutto sulle persone e sulla grande passione di chi lavora insieme per lo stesso progetto. ■





mangimi di Alta Qualità

40 ANNI DI SUCCESSI AL SERVIZIO DEGLI ALLEVATORI

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

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

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



SPECIALMANGIMI GALTIERI S.p.A

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

ROVIMIX®
β-Carotene

ROVIMIX®
β-Carotene
UNA SOLUZIONE
UNICA
PER LA FERTILITÀ



Pensato per il successo



www.rovimixbetacarotene.com

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

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

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

 **DSM**
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.