

Identificazione elettronica degli animali e tracciabilità delle produzioni zootecniche

Venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 maggio 2002 è in programma a Nuoro un Convegno sull'*Identificazione elettronica degli animali e sulla tracciabilità delle produzioni Zootecniche*.

Al Convegno, organizzato dall'Associazione Regionale Allevatori, dall'Istituto Produzioni Animali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Sassari e dall'Associazione Provinciale Allevatori di Nuoro, parteciperanno insigni relatori provenienti non solo dal territorio nazionale, ma anche dall'estero, che proporranno le esperienze sulla materia oggetto del Convegno.

Il sistema di identificazione e registrazione degli animali riveste un'importanza strategica fondamentale nella tutela della salute pubblica e nella promozione qualitativa delle produzioni zootecniche ed alimentari. L'anagrafe zootecnica è infatti, l'elemento essenziale del sistema di rintracciabilità che consente di riconoscere l'origine e il percorso lungo la filiera produttiva di ogni animale o produzione di origine animale.

L'anagrafe bovina introdotta nella legislazione nazionale nel 1954 si è progressivamente raffinata per rispondere alle esigenze di epidemiologia e sanità pubblica veterinaria,

sino all'identificazione sistematica ed obbligatoria di tutti i capi bovini ed ovicaprini per l'esecuzione dei piani di profilassi su Tubercolosi, Brucellosi ed in seguito Leucosi.

In ambito comunitario sono state emanate diverse disposizioni tendenti a istituire e successivamente ad ottimizzare il sistema identificativo.

Apportare un contributo di idee e di esperienze che servano ad aggiustare, a perfezionare ed a rendere più completo il sistema identificativo degli animali è quanto si prefiggono gli organizzatori del Convegno.

Più specificatamente vogliono far conoscere la loro esperienza con l'adozione del nuovo sistema di anagrafe in grado di correggere i notevoli inconvenienti derivanti dall'uso di sistemi tradizionali di identificazione.

Portano a conoscenza le risultanze sperimentali di campo del loro progetto di identificazione elettronica con bolo ruminale contenente un microchip in diversi gruppi di bovini di razza Sarda al pascolo ed alcuni allevamenti di capre.

I risultati sono decisamente incoraggianti, soprattutto perché accompagnati dalla soddisfazione degli allevatori che intravedono una netta superiorità di questo metodo di

aprile 2002 n. 6

All'interno

pag. 2	Pecore in lattazione <i>Concentrati e alimentazione</i>
pag. 4	Il settore equino al vaglio di allevatori e tecnici
pag. 6	Nulvi: dai pascoli profumati nascono ottimi formaggi
pag. 7	Alimentazione: strategie per le aziende ovine
pag. 8	Sicurezza alimentare: <i>III parte</i>

identificazione elettronica rispetto a quelli convenzionali finora adottati. Il bolo, del peso circa di 70 grammi, lungo 8 centimetri, due centimetri di diametro, viene applicato mediante sonda orale in maniera assolutamente incruenta e indolore per posizionarsi dopo pochi minuti nel comparto gastrico anteriore dei ruminanti dove resta senza procurare alcun danno. Con un semplice apparecchio (lettore) si può subito leggere il numero di microchip inserito e avere la garanzia che quell'animale è solo e proprio quello.

Il progetto è ispirato alla tracciabilità degli animali dalla nascita al macello e prevede adeguate forme di collegamento tra identificazione elettronica ed etichettatura delle carni in modo che possano definire un circuito di tracciabilità: allevamento - trasformatore - consumatore.

Si garantirebbe adeguato riconoscimento e si offrirebbe visibilità alle condizioni naturali dell'allevamento estensivo della Sardegna.



Il corretto impiego dei concentrati nell'alimentazione delle pecore in lattazione

La categoria delle pecore in lattazione costituisce, nell'ambito del bilancio aziendale dell'allevamento ovino da latte, la voce che incide maggiormente sia sui ricavi (dati prevalentemente dalla vendita del latte) che sui costi di produzione; tra questi ultimi quello più rilevante è il costo di alimentazione (coltivazione degli erbai, raccolta e/o acquisto dei foraggi, acquisto dei concentrati). Il miglioramento della tecnica alimentare delle pecore in lattazione può pertanto condurre ad un maggiore reddito per l'allevatore, dovuto sia all'aumento della produzione di latte che alla diminuzione dei costi.

Per ottenere questo importante risultato è necessario mettere in pratica un corretto razionamento, ovvero calcolare la quantità giornaliera esatta di alimenti che soddisfa le esigenze nutritive degli animali, in modo da ottenere la maggior produzione di latte possibile al minor costo, compatibilmente con la capacità produttiva degli animali. Questo aspetto viene generalmente curato dal tecnico aziendale in collaborazione con l'allevatore, spesso con l'ausilio del computer e di programmi specifici di razionamento animale.

Gli alimenti zootecnici sono di solito classificati in due grandi categorie:

- i foraggi, ottenuti dalle parti vegetative delle piante (steli, foglie, radici);
- i concentrati, ottenuti dalle parti riproduttive delle piante (semi).

Generalmente tra i foraggi sono inclusi tutti gli alimenti che sono in grado di stimolare la ruminazione per effetto del loro contenuto in fibra di una certa dimensione (fibra lunga): rientrano in questa categoria le erbe, i fieni, le paglie e la maggior parte degli insilati.

I concentrati (o mangimi concentrati) sono invece quegli alimenti che, a differenza dei foraggi, contengono un'elevata concentrazione energetica associata ad un alto contenuto in uno o più principi nutritivi (ad esempio le proteine).

Essi possono essere impiegati in allevamento sotto varie forme:

- come mangimi semplici (materie prime): nell'ambito di questa categoria è diffusa l'utilizzazione di granelle (in particolare semi di cereali e di leguminose), che possono essere più o meno trattate (macinazione, schiacciatura, fiocatura, spezzettatura, ecc.), e di sottoprodotti (per esempio le polpe di bietola);
- come mangimi composti, integrati o no, ottenuti in mangimificio dopo apposita lavorazione delle materie prime e la cui formulazione è diversa a seconda degli animali a cui sono destinati;
- come integratori alimentari quali per esempio la farina di soia (integratore proteico) e gli integratori minerali e vitaminici.

Il passaggio dalla fase di asciutta a quella di gestazione e successivamente a quella di lattazione, comporta un aumento delle esigenze nutritive più che proporzionale rispetto all'aumento della capacità di ingestione dell'animale. Questo significa che le esigenze alimentari degli animali possono essere soddisfatte soltanto inserendo nella razione base, costituita da foraggi (erba, fieno e insilati), un'adeguata quota di concentrati, tanto maggiore quanto più alta è la produzione di latte.

Nell'allevamento bovino da latte è ormai di uso comune il carro miscelatore per cui, attraverso l'uso di apposite bilance, è



possibile stabilire le quantità esatte di alimenti da somministrare, sia per quanto riguarda i foraggi che per quanto riguarda i concentrati. Si formula perciò una razione che costituisce un "piatto unico" (unifeed) e che contiene tutti gli alimenti necessari a soddisfare i fabbisogni nutritivi degli animali.

Con gli ovini da latte la formulazione della razione è più complessa in quanto la maggior parte dei foraggi sono rappresentati dall'erba che gli animali assumono al pascolo, per la quale si può solo stimare la quantità ingerita ma non la si può stabilire con esattezza.

Di conseguenza, fare razioni per ovini da latte ed in particolare per le pecore in lattazione significa spesso determinare la giusta quantità di concentrati da somministrare, il loro tipo e le modalità di somministrazione.

Per quanto riguarda l'erba, non potendo "pesare" la quantità ingerita dagli animali, si può agire soltanto sul tempo di pascolamento, aumentandolo o diminuendolo in funzione della disponibilità di erba e della sua qualità.

La quantità di concentrati da somministrare alle pecore in lattazione dipende da diversi fattori: produzione di latte, stato di ingrassamento delle pecore (fattori tecnici), costo del concentrato, prezzo del latte (fattori economici) ecc.

Il tipo di concentrati da utilizzare (granelle, mangimi composti, sottoprodotti, integratori) è in funzione del tipo di pascolo e degli altri foraggi aziendali, in quanto con i concentrati si tende a integrare i principi nutritivi di cui i foraggi sono carenti, in modo da formulare una razione giornaliera bilanciata.

Le modalità di somministrazione dipendono invece dalla tecnica alimentare adottata in azienda (che può essere tradizionale, basata cioè sull'uso di fieno, pascolo e concentrati, oppure del tipo unifeed) e dall'organizzazione aziendale del lavoro.

Il calcolo della razione fa normalmente riferimento ad un periodo di 24 ore; la quantità di alimenti prevista per l'intera giornata deve poi essere divisa in più pasti per favorire il corretto andamento delle fermentazioni ruminali, in quanto un'eccessiva quantità di concentrati in uno stesso pasto può creare problemi digestivi all'animale. Per avere un corretto andamento delle fermentazioni ruminali è necessario inoltre che le fonti energetiche (in particolare gli zuccheri) e quelle proteiche siano presenti contemporaneamente nel rumine e con velocità di fermentazione simili. La regolare assunzione degli

alimenti durante il giorno determina un maggiore rendimento di trasformazione in latte (indice di conversione) e limita l'insorgenza di problemi sanitari per il bestiame.

Con pecore stabulate, analogamente a quanto accade con i bovini, la somministrazione di razioni bilanciate è relativamente semplice, visto che i concentrati possono essere offerti in più pasti giornalieri, in modo da non metterne a disposizione un'eccessiva quantità in un solo pasto, ed anche la quantità di foraggi può essere facilmente controllata.

La maggior parte delle aziende ovine da latte pratica però il pascolamento e ciò impone la somministrazione dei concentrati in momenti ben precisi, generalmente in coincidenza delle due mungiture giornaliere ed in quantità uguali per tutti gli animali a prescindere dal livello produttivo. Questo determina, in particolare nei periodi in cui la somministrazione di concentrati è di entità cospicua per via delle elevate produzioni di latte e della bassa disponibilità foraggiera al pascolo, un'elevata ingestione in un breve periodo di tempo, una scarsa attività masticatoria ed un calo improvviso del contenuto di fibra ruminabile. Il pH ruminale può scendere così al di sotto della soglia oltre la quale si manifestano le sub-acidosi, con conseguente diminuzione dell'ingestione alimentare e della produzione di latte. Per far fronte al calo produttivo spesso l'allevatore aumenta ulteriormente la quantità di concentrati nella razione, peggiorando lo stato sanitario delle pecore.

Un altro aspetto riguarda la somministrazione dei concentrati in dosi uguali per tutti gli animali, che determina il cosiddetto "effetto pecora media", derivante dal fatto che il razionamento è effettuato in funzione di caratteristiche medie del gregge (peso medio degli animali, produzione media di latte), ma non tutti gli animali sono uguali tra loro per cui alcuni risulteranno sovralimentati (i meno produttivi, che perciò tenderanno ad ingrassare) ed altri sottoalimentati (i più produttivi, che tenderanno a ridurre la produzione di latte).

A tali problemi è possibile far fronte con l'adozione di diverse tecniche alimentari:

- somministrazione dei concentrati frazionata in più di due pasti giornalieri, ad esempio parte in mungitura (mattina e sera) e parte prima e/o durante il pascolamento;
- impiego di concentrati aventi un elevato contenuto in fibra, come per esempio le polpe di bietola o alcuni mangimi del commercio con elevato contenuto fibroso, in modo da poter aumentare, entro certi limiti, la quantità di concentrato ad ogni somministrazione senza creare problemi digestivi alle pecore;
- razionamento effettuato non in funzione dell'intero gregge ma di gruppi di animali (per esempio: gruppo ad alta produzione, a media produzione ed a bassa produzione di latte), in modo da adeguare l'alimentazione alle potenzialità produttive degli animali.

Negli allevamenti in cui il pascolamento avviene prevalentemente su superfici coltivate a foraggiere (prati-pascoli ed erbai) è necessario inoltre differenziare il tipo di concentrato somministrato in ciascun pasto a seconda che la somministrazione avvenga durante la mungitura o subito prima del pascolamento. Nelle superfici coltivate la disponibilità di erba normalmente è molto superiore rispetto ai pascoli naturali, per cui gli animali ne ingeriscono un'elevata quantità in poco tempo, specialmente quando essa è giovane e risulta perciò piuttosto tenera. In questa fase, che di solito va da ottobre-novembre fino ad aprile-maggio a seconda dell'andamento climatico, l'erba è ricca in proteine (tanto più se si è fatto ricorso a concimi azotati e se sono presenti



leguminose) e carente in fibra ed energia. Un eccesso proteico nell'alimentazione delle pecore, specialmente se accompagnato da una carenza energetica, può causare diversi inconvenienti: disfunzioni intestinali (diarree), zoppie, gastroenterotossemie, mastiti, eccessivo affaticamento del fegato. Tutto ciò causa una diminuzione della produzione di latte, maggiori spese veterinarie e morte di pecore in fase produttiva, con conseguenti perdite economiche rilevanti.

Per ovviare a tali inconvenienti si possono adottare, oltre alle tecniche già viste in precedenza, altre tecniche basate sulla corretta scelta dei concentrati (sono da preferire quelli energetici anziché quelli proteici) e sulle modalità di pascolamento. In particolare in questi casi è necessario:

- ridurre il tempo di pascolamento in modo da evitare un'eccessiva assunzione di proteine;
- somministrare fieno (preferibilmente di graminacee) o un po' di paglia la notte e la mattina prima di condurre gli animali al pascolo;
- usare concentrati poco proteici con preferenza per la granella di cereali (mais, orzo, avena, grano) e le polpe di bietola, evitando l'impiego di granella di leguminose (fave, piselli) e di mangimi eccessivamente ricchi in proteine;
- somministrare il mais e gli eventuali mangimi composti in fase di mungitura e le granelle di orzo, avena e grano e le polpe di bietola poco prima del pascolamento ed eventualmente subito dopo.

Nel caso di pascolamento su erbai è pertanto evidente che l'impiego della granella di cereali è spesso più vantaggioso rispetto ai mangimi ricchi in proteine; se si considera che costano anche meno, il vantaggio è triplo:

- diminuzione dei costi di alimentazione;
- diminuzione delle spese veterinarie (migliore stato sanitario degli animali);
- aumento della produzione di latte.

Il limite all'uso di tali tecniche è rappresentato dal tipo di organizzazione aziendale del lavoro e dalla struttura fondiaria che in molti casi è frazionata e non consente di effettuare molte delle operazioni che richiedono la vicinanza del centro aziendale.

E' tuttavia auspicabile una graduale adozione delle tecniche alimentari indicate in questa nota, attraverso un progressivo cambiamento delle modalità di gestione del gregge e dei pascoli, in modo da migliorare l'efficienza economica degli allevamenti ovini da latte.

Francesco Serra e Carlo Usala

Un nuovo progetto per il cavallo di Sardegna

Si è discusso un po' di tutto, selezione, commercializzazione, marketing, ci sono state proposte ed anche polemiche ma, soprattutto, e non accadeva da tempo, c'è stata una riflessione sull'andamento del settore equino nelle riunioni effettuate in questi giorni ad Ozieri, Nuoro, Cagliari ed Oristano con gli allevatori di cavalli ed i tecnici dell'Istituto Incremento Ippico. L'obiettivo è ambizioso: rivoluzionare il sistema selettivo del cavallo. Ma non solo. C'era, ed è il dato più importante, la percezione dell'inizio di una nuova fase per il settore equino della Sardegna e che tutto il sistema giocherà, nei prossimi anni, una partita decisiva per il proprio futuro. Il progetto, avviato dai tecnici dell'Istituto ed integrato poi dall'importante contributo dei rappresentanti degli Allevatori, mira all'elaborazione di un sistema di qualificazione della produzione equina della Sardegna, basato sulla certificazione dei risultati agonistici. L'esigenza originaria di aggiornamento dei criteri e degli obiettivi di selezione dell'anglo-arabo-sardo ai mutati scenari internazionali, è stata successivamente riformulata sulla scorta della profonda discussione intervenuta.

Il confronto ha portato a parlare più estesamente di "cavallo di Sardegna". E' infatti evidente l'esigenza di gestire non solo l'anglo-arabo-sardo, razza locale che rappresenta l'80% della consistenza nazionale e che si confronta con la produzione francese, ma tutte le espressioni del cavallo sportivo, compreso il "sella", affacciandosi prepotentemente in questi anni.

Di seguito cercheremo di evidenziare i tratti salienti del nuovo sistema, la cui stesura è tutt'ora in corso e suscettibile di variazioni.

La denominazione

Non si poteva che partire dal nome per cui si è deciso che, da ora in poi, non si parlerà di anglo arabo sardo o, genericamente, di cavallo sardo, quanto di *Cavallo di Sardegna*. Ciò vuol rappresentare il punto di inizio di una nuova campagna di marketing e promozione del cavallo qualificato in Sardegna che verrà affidata a professionisti del settore e che sarà finalizzata a promuovere il nuovo sistema di qualificazione, a valorizzare l'attuale leadership del cavallo sardo nelle competizioni sportive e a promuoverne la tipicità e qualità connaturate nel patrimonio genetico dei nostri cavalli, nelle particolari condizioni ambientali dell'isola oltre che nella innata competenza e capacità allevatoria dei sardi. Non è poi nascosto l'obiettivo di "valorizzare" e allo stesso tempo uniformare ed enfatizzare analoghe campagne promozionali che gli Enti competenti stanno



avviando già da anni in altri settori dell'agro-industria.

I punti programmatici

Possono elencarsi sinteticamente i seguenti:

- 1) chiusura del Libro di selezione dell'anglo arabo sardo;
- 2) stesura di un nuovo libro di qualificazione del Cavallo di Sardegna
- 3) classificazione qualitativa dei riproduttori maschi e femmine
- 4) nuova organizzazione della riproduzione
- 5) creazione di nuclei sperimentali
- 6) verifica e controllo della riproduzione

La chiusura del Libro di selezione dell'a.a.s.

Risponde ad una esigenza formale, nel senso che con l'apertura del nuovo Libro viene necessariamente a chiudersi un'epoca straordinaria che ha portato a uniformare le caratteristiche di razza dell'anglo arabo di Sardegna e sostanziale in quanto tutti i soggetti già in selezione faranno automaticamente parte integrante del nuovo sistema, come anche i figli di soggetti iscritti che non dovranno più effettuare le consuete visite di selezione e superare i fatidici 70 punti su 100.

La chiusura del libro risponde anche all'esigenza di proteggere la nostra produzione e di limitare l'introduzione di nuovo sangue a casi straordinari di comprovata qualità, in analogia a quanto già avviene nelle altre grandi razze europee.

La struttura del nuovo Libro di Qualificazione

Sarà suddivisa in 4 sezioni, analogamente al Libro Genealogico



e comprenderà, nell'ordine, il purosangue arabo di Sardegna, l'angolo arabo di Sardegna, il sella di Sardegna e il pony di Sardegna. E' evidente che gli anglo arabi sardi del vecchio Libro entreranno automaticamente nella seconda sezione e che i Giarab entreranno automaticamente nella quarta sezione.

Il Sella di Sardegna

Non sarà un cavallo assimilabile al sella italiano ma, pur iscritto alla relativa sezione del L.G., avrà tre caratteristiche distintive: 1) sarà un soggetto allevato in Sardegna; 2) sarà certificato non solo per la genealogia ma anche per i risultati conseguiti direttamente o dai suoi parenti; 3) avrà una componente di sangue anglo arabo di almeno il 25%.

Sarà così possibile valorizzare la produzione isolana dell'angolo arabo, la riconoscibilità del marchio e l'impiego oculato dell'angolo arabo per la produzione di un buon "sella", così come riconosciuto unanimemente dai tecnici.

La valutazione dei riproduttori

I maschi e le femmine verranno classificati, all'interno del sistema, in tre livelli qualitativi in base alla valutazione dei propri risultati in gara, di quelli dei discendenti (figli), degli ascendenti (genitori, nonni, ecc.) e dei collaterali (fratelli, cugini, ecc.), fermo restando il possesso dei requisiti per l'iscrizione al Libro genealogico dell'U.N.I.R.E.. Fatta salva, in prima costituzione, la classificazione nei tre livelli, il sistema ammette il passaggio dei riproduttori dai livelli inferiori a quelli superiori mediante il conseguimento da parte della progenie e dei collaterali in linea femminile delle performance necessarie. La valutazione delle prestazioni, che si esprimerà in un punteggio, verrà effettuata sulla base di modelli matematici aggiornati, anno per anno, sulla base delle indicazioni di un'apposita Commissione Tecnica.

Oneri di servizi di monta

Il progressivo allargamento dei mercati, l'adeguamento alle normative europee, la necessità di evitare il condizionamento del mercato da parte degli allevatori poco oculati che, non agendo da imprenditori, esitano sul mercato soggetti di alto pregio a prezzi stracciati, oltre gli evidenti costi che l'applicazione di tale sistema di qualità imporrà, ha determinato l'applicazione di oneri di servizio di monta. Gli stessi, saranno agevolati per gli allevatori sardi e rapportati al livello qualitativo del riproduttore prescelto. E' sempre ammessa la possibilità che fattrici di livello qualitativo più basso possano accedere ai livelli superiori, dietro pagamento dei relativi oneri e nel rispetto della contingentazione delle monte per stallone stabilita in funzione delle caratteristiche qualitative del seme e di motivazioni genetiche, tecniche e commerciali. Tali introiti finanzieranno l'integrazione dell'attuale sistema incentivante.

Cronologia

Dalla stagione di monta 2002 gli stalloni sono stati suddivisi per livelli qualitativi; nel 2° semestre verrà attuata la classificazione delle fattrici sulla base degli elementi già posseduti e di quelli che l'allevatore fornirà, con il concorso dell'Istituto e delle Associazioni Allevatorie. Il sistema entrerà a regime nel 2003.

Il coinvolgimento dell'allevatore

Il nuovo sistema indirizza l'allevatore alla specializzazione della produzione, consente l'autovalutazione dell'allevamento con la scelta di due opzioni sullo stallone da assegnare alla propria fattrice e determina l'impegno dell'operatore nella acquisizione dei dati sulle performance. Ne deriva che, contrariamente al

passato, gli allevatori sono più responsabili, divengono il punto di riferimento della selezione, non "subiscono" ma "fanno" la selezione.

Sandro Delogu

Sul latte fresco si cerca un'intesa della filiera

Roma

C'erano già i primi comunicati ufficiali, diramati dai sostenitori della "scadenza breve" per il latte fresco (quattro giorni, più uno per il confezionamento) per festeggiare l'abrogazione della circolare delle Attività produttive, finita nel mirino di cooperative, Unalat e Frescolatte.

Secondo l'accusa, questo provvedimento - pur limitandosi a ribadire il consolidato principio della libera circolazione delle merci - aveva spalancato il mercato italiano alla concorrenza del latte fresco di importazione proveniente da Paesi dove, invece dei quattro giorni previsti dall'Italia, può durare anche due settimane. Decide il produttore.

E invece, dopo l'incontro svoltosi nella mattinata di martedì tra i sottosegretari delle Politiche Agricole, Giampaolo Dozzo e Stefano Stefani, delle Attività produttive, la circolare-bis è rimasta ferma in qualche cassetto delle Attività produttive. Una pausa di riflessione.

Ma di latte fresco e della sua scadenza si continuerà comunque a parlare. Forse non più in sede tecnico - normativa, ma all'interno della filiera produttiva per cercare un giusto compromesso tra le legittime aspirazioni degli allevatori, che vogliono valorizzare la materia prima nazionale, e le imprese, che devono fare i conti con una concorrenza sempre più agguerrita, competitiva sui costi e anche per la maggiore durata del prodotto. Per questo, un incontro è stato già programmato per l'inizio di marzo.

D'altra parte, da più parti si sta facendo strada l'esigenza di rivedere la legge 168/89: pensata anche come uno scudo per difendersi dai fiumi di latte provenienti dai grandi Paesi esportatori, ora non riesce più ad arginare i crescenti arrivi di prodotto già confezionato. Poco più di tre milioni di quintali nel 1999, quasi 4 milioni lo scorso anno. Di cui poco meno di mezzo milione di quintali proprio di latte fresco.

Dopo l'ingresso in forze della Muller, che ha sfruttato la rete distributiva dello yogurt, anche la Parmalat ha avviato la distribuzione, del "fresco blu", prodotto in un proprio stabilimento in Germania e con una scadenza di otto giorni. Riferendosi alle polemiche di questi giorni sulla circolare, Alfredo Gaetani, amministratore delegato di Eurolat, società del gruppo Parmalat cui fanno capo le attività nel latte fresco, ricorda che il "fresco blu" supera gli standard qualitativi che la legge italiana prevede per il latte fresco pastorizzato. E agli allevatori lancia un messaggio di collaborazione: "la revisione della normativa può rappresentare una buona occasione per ridare slancio ai consumi del latte fresco". E ancora, che la Parmalat intende fare investimenti per produrre in Italia questo prodotto.

Nulvi, una realtà moderna e una storia antica

Coop. San Pasquale verso il futuro: obiettivo qualità

La Cooperativa San Pasquale si trova a Nulvi, capoluogo dell'Anglona, in una posizione geografica che la colloca a 470 mt. sul livello del mare e a soli 16 Km. da Castelsardo.

E' nata nel 1963 per l'iniziativa di un piccolo gruppo d'allevatori, seguiti nel tempo da altri conferitori sia di Nulvi che dei paesi limitrofi quali: Tergu, Castelsardo, Sedini, Martis, Bulzi, Valledoria etc. I lavori di costruzione dello stabilimento caseario sono iniziati negli anni 67-68 e attualmente, la Coop. annovera 200 soci che conferiscono annualmente 5 milioni di litri di latte ovino. Ma con l'utilizzo di due turni lavorativi, gli impianti sono in grado di trasformare una quantità di latte doppia rispetto a quella attuale.

La qualità ed il gusto dei prodotti sono garantiti sia dalle essenze particolari della macchia mediterranea di cui sono ricchi i pascoli di collina, sia dai boschi di querce e dalle tanche assolate della zona costiera, ma è soprattutto l'impegno quotidiano dei pastori che (pur lavorando in condizioni estremamente disagiate) rende possibile il conferimento di un latte sano e genuino.

La maggior parte delle aziende della zona ha una dimensione medio-piccola, con superfici spesso frazionate in corpi aziendali distanti fra loro. Si rileva purtroppo una carenza di strutture e infrastrutture aziendali, mancano locali adeguati per il ricovero e la mungitura degli animali, talvolta è assente l'energia elettrica o l'acqua o quel minimo di strutture indispensabili per l'organizzazione di un'attività di tipo imprenditoriale.

Ma nonostante questo la Coop. è un'azienda in continua crescita sempre attenta alle innovazioni tecnologiche. Grazie al suo esperto casaro, Bastianino Piredda, ha modificato la linea produttiva e oggi offre, oltre al Pecorino Romano, ottimi semicotti, canestrati, caciotte, ricotte e soprattutto un prodotto innovativo chiamato Grananglona, messo a punto dopo tre anni di sperimentazione e che si è già fatto conoscere e apprezzare in ambito nazionale in molte manifestazioni fieristiche promozionali.

La San Pasquale possiede la Certificazione internazionale del Sistema Qualità ISO 9002 e aderisce al Piano qualità latte gestito dall'A.R.A. Sardegna. Grazie al suo Laboratorio di Oristano l'A.R.A.S. analizza i campioni del latte conferito nello stabilimento allo scopo di classificarlo e fornire i dati necessari al pagamento differenziato secondo qualità. Questo



tipo di pagamento è applicato già da alcuni anni e serve per sensibilizzare e premiare chi conferisce un prodotto superiore, sia per il contenuto in grasso e proteine sia per l'aspetto igienico-sanitario, favorendo così indirettamente un aumento della resa alla caseificazione.

L'A.R.A.S. fornisce inoltre tre équipes composte di zootecnici e veterinari che si occupano dell'assistenza tecnica alle aziende che ne fanno richiesta.

L'assistenza prevede visite aziendali periodiche nelle quali il veterinario valuta gli aspetti igienico-sanitari e interviene sia con consigli sulla prevenzione che con la profilassi e la terapia sulle patologie di tipo parassitario e infettivo. Lo zootecnico invece si occupa di tutto il management aziendale e in particolare collabora con gli allevatori informandoli e consigliandoli su vari argomenti, ad es: il corretto razionamento degli animali, l'impostazione dei piani di coltivazione e concimazione, la spiegazione dei referti d'analisi, etc.

Con l'arrivo dell'Euro nei paesi della Comunità Europea si sono aperte nuove prospettive di mercato per tutti i prodotti lattiero-caseari della Sardegna e soprattutto, per quelli che garantiscono una qualità superiore. Ma per potersi inserire nei nuovi canali di commercializzazione bisogna garantire che l'azienda produttrice persegua la politica della qualità finalizzata al soddisfacimento delle richieste di una clientela sempre più attenta ed esigente.

E la Coop. di Nulvi ha deciso di programmare la sua attività guardando al futuro e per fare questo non ha solo valorizzato i formaggi DOP, ma ha prodotto un nuovo formaggio a pasta cotta con solo latte ovino e con caratteristiche nutrizionali e di sapidità eccellenti. Un prodotto privo di additivi chimici e di conservanti, con un ridottissimo contenuto salino e quindi da consigliare in qualsiasi dieta alimentare. In prospettiva però c'è un'ulteriore ambizione per soddisfare la crescente richiesta (nazionale ed estera) di prodotti biologici. La creazione di una linea di lavorazione apposita e magari, in un futuro non lontano, una certificazione di tutto lo stabilimento in questo senso.

C'è sicuramente la consapevolezza che esistono grosse difficoltà da affrontare e che qualsiasi novità necessita di tempo per potersi affermare, ma in questi anni così difficili per i nostri allevatori, è fondamentale capire che occorre impegnarsi maggiormente in tutti quei settori che possono garantire l'esistenza futura delle nostre aziende ed il miglioramento del loro reddito.



Alimentazione: strategie per le aziende ovine

Effettuare una corretta alimentazione in quest'annata particolare è sicuramente un'impresa difficile che mette a dura prova le capacità economiche e gestionali degli operatori e quelle professionali degli Assistenti Tecnici che hanno dovuto elaborare razioni alimentari per le pecore in lattazione senza la disponibilità dell'erba.

Comunque vada sarà sicuramente un'annata che ci arricchirà dal punto di vista professionale lasciando ancora una volta un po' più povere le campagne. L'assenza delle piogge nel periodo autunnale e le gelate invernali hanno impedito una regolare crescita dell'erba nei pascoli e negli erbai; così ci si è visti costretti ad alimentare il bestiame, anche in fase di lattazione, facendo solo uso degli alimenti conservati. L'esperienza di quest'anno, ancora in corso d'evoluzione mentre scriviamo, ha messo in risalto un aspetto banale ma quanto mai reale: in annate come questa solo le aziende ben strutturate sono in grado di superare situazioni difficili. Questo presuppone la presenza d'allevatori sempre più professionalmente preparati e di un servizio d'assistenza tecnica efficiente. La zona in cui operiamo ricade nel territorio tra Nulvi e Osilo (SS). Da qualche anno alcune aziende (circa 10) si sono attrezzate di carro miscelatore per l'alimentazione del bestiame in stalla integrando a questa tre, quattro ore di pascolo al giorno. Questo nuovo sistema d'alimentazione ha dato risultati alquanto contraddittori; il bestiame, infatti, all'inizio della lattazione aveva delle elevate produzioni che andavano subito dopo calando, inoltre, frequenti erano i casi di mastite, legati forse alla difficoltà di equilibrare la razione per l'elevata variabilità dell'erba ingerita al pascolo. L'esperienza di quest'anno, ci ha visto costretti ad alimentare le pecore con un piatto unico (quello che gli inglesi chiamano unifeed) e fino ad oggi ha dato degli ottimi risultati. Le produzioni si sono subito attestate su medie elevate anche di 2,3 kg/capo giorno ad inizio mungitura ed in alcuni casi rimaste costanti, ancora adesso, con una media di 2 Kg/capo per oltre 50 gg dall'inizio mungitura su circa 250 capi con una drastica riduzione delle mastiti. Questo risultato è stato ottenuto elaborando razioni equilibrate composte da insilati, fieni, concentrati, integratori minerali e vitaminici guidando esattamente l'ingestione alimentare delle pecore avendo eliminato la variabilità del pascolo. Questo fatto ha sorpreso gli stessi allevatori, convinti che in assenza d'erba non si potesse produrre latte. Vi è stata però un'elevata moria d'agnelli, dovuta, secondo la diagnosi effettuata dai Veterinari A.R.A.S., ad una forma di "miodistrofia" per carenza di vit. E e Selenio nel latte materno perché gli apporti contenuti nella razione delle madri erano scarsi. La correzione della razione ed il trattamento degli agnelli con integratori vitaminici e minerali sia per via orale che parenterale (iniezioni) hanno poi risolto il problema.

Quali vantaggi possiamo trarre da questi risultati nelle strategie della gestione aziendale?

Prima fra tutti la necessità per le aziende di puntare alla produzione di adeguate quantità di scorte sottoforma di fieni e insilati per creare una solida base su cui sviluppare la razione. Non dobbiamo dimenticare che gli ovini sono e rimangono dei ruminanti; per questo le razioni devono contenere una giusta quantità di fibra masticabile, fondamentale per la salute delle pecore e evitare il rischio delle dismetabolie e dei pericoli



ad esse collegate.

-Il fieno in particolare non può più essere considerato (ancora qualcuno lo fa) solo come un alimento a cui ricorrere in situazioni di emergenza ma deve entrare a pieno titolo nella razione alimentare per gran parte dell'annata anche quando si dispone di pascolo. Bisogna ricordarsi inoltre che questo deve essere di ottima qualità, per cui si deve tener conto della composizione botanica degli erbai o dei prati, della loro gestione, del momento di raccolta e della corretta conservazione.

L'insilato sia di mais che di erbai autunno-vernini, di recente ingresso nelle nostre aziende, è un alimento la cui produzione e conservazione deve essere fatta nel migliore dei modi scartando all'origine prodotti che si presentano maleodoranti e di colore sgradevole anche alla luce dei problemi che possono creare ai formaggi a lunga maturazione.

- Concentrati: sono degli alimenti che contengono elevate quantità di energia e di proteine e per questo il loro uso deve essere ben calcolato ed equilibrato. Per la loro caratteristica sono quelli che offrono una maggiore costanza qualitativa, al contrario dei precedenti alimenti, e sono di facile reperibilità durante tutto l'anno.

La nostra modesta esperienza ci porta a considerare che sia auspicabile un maggiore impiego di alimenti come fieno e insilati anche in annate migliori di questa, perché il loro uso determina degli innegabili vantaggi nella gestione dell'alimentazione degli animali e di conseguenza nella loro produttività.

Un buon fieno apporta una giusta quantità di fibra masticabile, energia, proteine di ottima qualità, vitamine come caroteni e tocoferoli e sali minerali. Ma il vantaggio più evidente consiste nella migliore gestione della razione alimentare, essa viene per così dire maggiormente "comandata" dall'allevatore, limitando il pascolamento a poche ore in modo da attenuare così le forti variazioni quantitative e qualitative sia in termini di eccesso che di carenze che questo comporta. Si dovrebbe in questo modo avere un duplice beneficio:

- Migliore gestione degli erbai e/o i pascoli.
- Maggiore produzione di scorte da parte delle aziende in fieni ed insilati.

Tutto questo naturalmente comporta importanti cambiamenti passando da forme di allevamento estensive a sistemi sempre più intensivi con una costanza delle disponibilità alimentari oltre che di una migliore efficienza del management aziendale.

Libro bianco: la sicurezza alimentare secondo la commissione Ue (III parte)

Si conclude in questo numero la pubblicazione della III parte della sintesi del "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare", esaminando in particolare i capitoli riguardanti le sostanze contaminanti e i residui dei prodotti utilizzati nei trattamenti sia degli animali che dei prodotti vegetali, così pure le sostanze che possono essere aggiunte nei prodotti alimentari sotto forma di aromatizzanti e conservanti e i nuovi alimenti (OGM). Ancora due importanti capitoli sono dedicati ai controlli e alla informazione dei consumatori attraverso l'etichettatura, ed infine le raccomandazioni da applicare nei rapporti internazionali e verso i Paesi che hanno chiesto di far parte dell'UE.

Contaminanti e residui

Si devono fissare e verificare i limiti dei contaminanti e dei residui. Il termine "contaminanti" riguarda tradizionalmente sostanze che non vengono intenzionalmente aggiunte agli alimenti. Essi possono provenire da una contaminazione ambientale o da prassi agricole, dalla produzione, dalla lavorazione, dall'immagazzinamento, dal confezionamento, dal trasporto o anche da pratiche fraudolente. Esistono prescrizioni UE specifiche soltanto per un certo numero di contaminanti, anche se vi sono molte misure a livello nazionale. Ciò porta di fatto ad una disparità nella tutela dei consumatori attraverso l'UE, ma anche a difficoltà pratiche per le autorità di controllo e l'industria. La serietà di tale divario è emersa durante la crisi della diossina allorché limiti ad hoc, validi soltanto per prodotti di origine belga, sono stati fissati nel quadro di una misura di salvaguardia. Si avverte perciò l'ovvia necessità di definire standard per i contaminanti lungo l'intera catena che va dai mangimi agli alimenti. Ci si dovrà occupare prioritariamente della base scientifica per fissare tali limiti.

Alcune sostanze compaiono negli alimenti a seguito di un uso intenzionale. Ciò riguarda i residui di pesticidi negli alimenti di origine animale e vegetale e i medicinali veterinari negli alimenti di origine animale. La legislazione comunitaria ha fissato norme per la definizione di limiti massimi di residui di tali sostanze negli alimenti e nei prodotti agricoli. Gli Stati membri hanno l'obbligo di verificare il rispetto di tali limiti, ma non vi sono prescrizioni armonizzate e le attività di controllo sono diverse tra Stato e Stato. Inoltre, vi è un numero limitato di laboratori accreditati in grado di eseguire il monitoraggio negli Stati membri. Per quanto concerne i pesticidi, la Commissione intende fissare progressivamente limiti per tutte le combinazioni pesticida/prodotto. Si intraprenderanno azioni per ovviare alle carenze in materia di monitoraggio e di test di laboratorio.

Attualmente, sul mercato si trova un gran numero di pesticidi che non sono ancora stati valutati a livello comunitario. Nel frattempo si chiede l'autorizzazione alla commercializzazione di nuovi pesticidi. La procedura di approvazione dei nuovi pesticidi deve essere accelerata. Parallelamente, si deve snellire il riesame dell'autorizzazione dei pesticidi esistenti onde eliminare rapidamente i prodotti sulla cui sicurezza non vi sono dati o la cui sicurezza è risultata opinabile. Ciò porterà all'uso di pesticidi più sicuri. Tuttavia, la realizzazione delle valutazioni del rischio per l'autorizzazione dei pesticidi e la fissazione di limiti massimi di residui sono ostacolate dall'assenza di dati sufficientemente accurati sulle abitudini dietetiche. Onde colmare questa lacuna

si realizzerà uno studio importante finalizzato alla realizzazione di una base di dati sulle abitudini dietetiche; tale base di dati sarà inoltre uno strumento essenziale per la valutazione del rischio di tutti gli altri contaminanti, additivi, ecc.

La legislazione sulla contaminazione radioattiva degli alimenti e dei mangimi si basa sull'art.13 del Trattato Euratom e, nel caso di importazioni, sull'art.133 del Trattato. In tale contesto, si terrà sotto costante revisione la legislazione post Cernobil.

Nuovi alimenti

Le disposizioni comunitarie in materia di nuovi alimenti devono essere razionalizzate e rese più rigorose.

La procedura che autorizza l'immissione sul mercato di nuovi alimenti (ad esempio alimenti ed ingredienti di alimenti che non sono ancora stati usati per il consumo umano, in particolare quelli contenenti o derivanti da organismi geneticamente modificati) dovrebbe essere chiarita e resa più trasparente. Si devono sottoporre a riesame le esenzioni a tali disposizioni. Per tale motivo la Commissione adotterà un regolamento di attuazione onde chiarire le procedure fissate nel regolamento sui nuovi alimenti (CE) n.258/97 e presenterà a tempo debito una proposta per migliorare tale regolamento conformemente al quadro normativo riveduto per quanto concerne l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati in virtù della direttiva 90/220/CEE.

Additivi, sostanze aromatizzanti, condizionamento e irradiazione

È necessario aggiornare e completare la normativa comunitaria esistente in materia di additivi, sostanze aromatizzanti, condizionamento e irradiazione. Le disposizioni relative agli additivi alimentari e alle sostanze aromatizzanti devono essere modificate sotto diversi punti di vista. In primo luogo, si dovrebbero conferire alla Commissione poteri di attuazione per consentirle di mantenere gli elenchi comunitari di additivi autorizzati e si dovrebbe chiarire lo status degli enzimi. In secondo luogo, gli elenchi comunitari dei coloranti, degli edulcoranti e di altri additivi devono essere aggiornati. In terzo luogo, si devono modificare i criteri di purezza degli edulcoranti, dei coloranti e di altri additivi e si devono fissare appropriati criteri di purezza per gli additivi alimentari ricavati da nuove fonti. La Commissione pubblicherà una relazione sull'assunzione degli additivi con gli alimenti. Sinora le azioni specifiche in materia di sostanze aromatizzanti si sono concentrate su sostanze definite chimicamente. Occorrono ulteriori lavori in modo da tenere conto delle innovazioni in questo ambito e nuove conoscenze sugli effetti tossicologici delle sostanze naturalmente presenti nelle sostanze aromatizzanti. La Commissione aggiornerà il registro delle sostanze aromatizzanti, fisserà un programma per la loro valutazione e stabilirà un elenco di additivi autorizzati all'uso nelle sostanze aromatizzanti.

La Commissione contemplerà inoltre una modifica del quadro comunitario relativo ai materiali che vengono in contatto con gli alimenti onde migliorare la gestione di tale settore e perfezionare i requisiti in materia di etichettatura. La struttura e la trasparenza delle direttive sulle materie plastiche verranno migliorate e si contemplerà un'estensione di tali disposizioni ai trattamenti

delle superfici. Per quanto concerne i materiali non ancora soggetti ad armonizzazione (carta, gomma, metalli, legno, sughero) la Commissione continuerà a collaborare con altri organismi europei attivi in questo ambito (CEN, Consiglio d'Europa).

La Commissione proporrà una direttiva onde completare l'elenco di prodotti alimentari autorizzati ad un trattamento mediante irradiazione e pubblicherà i dati degli impianti di irradiazione attivi negli Stati membri nonché un elenco degli impianti dei paesi terzi approvati in quanto equivalenti. Essa elaborerà inoltre una direttiva sui componenti delle acque minerali naturali e sulle condizioni d'uso nel trattamento di certe acque minerali naturali mediante aria arricchita di ozono.

Misure d'emergenza

La possibilità di adottare misure di salvaguardia è uno strumento essenziale per gestire le emergenze in materia di sicurezza alimentare. La crisi della diossina ha messo in luce la mancanza di coerenza dell'attuale quadro per l'adozione di misure di salvaguardia in risposta a un rischio identificato per la salute dei consumatori. La Commissione non dispone attualmente di uno strumento giuridico onde adottare misure di salvaguardia di propria iniziativa per i mangimi ovvero per un prodotto alimentare lavorato di origine non animale proveniente da uno degli Stati membri. A seconda del settore, i meccanismi di adozione di misure di salvaguardia sono diversi. L'adozione di un'unica procedura di emergenza applicabile a tutti i tipi di alimenti e di mangimi, indipendentemente dalla loro origine geografica, è l'unico modo per ovviare alle disparità e eliminare le possibili scappatoie. La Commissione formulerà nel merito una proposta legislativa completa. Il processo decisione deve essere snellito e semplificato per assicurare efficacia, trasparenza e rapidità.

La normativa europea sugli alimenti può essere basata su diverse disposizioni del Trattato CE: art.95 nel caso di misure per il completamento o il funzionamento del mercato interno (prendendo quale base un elevato livello di protezione dei consumatori e della salute), art.152 per le misure negli ambiti veterinario e fitosanitario che hanno quale obiettivo diretto la protezione della salute del pubblico, l'art.153 relativo alla protezione dei consumatori e l'art.37 in cui sono preponderanti gli aspetti agricoli. A seconda del fondamento giuridico, le misure sono adottate dal Consiglio in codecisione col Parlamento europeo o previa consultazione con il Parlamento europeo su proposta della Commissione.

L'art.202 del Trattato CE prevede che, negli atti che esso adotta, il Consiglio conferisce alla Commissione le competenze di esecuzione delle norme che esso stabilisce, f atti salvi casi specifici in cui esso può riservarsi il diritto di esercitare direttamente competenze di esecuzione. Tale trasferimento di competenze dovrebbe consentire di norma alla Commissione di utilizzare rapidamente il parere scientifico da essa ricevuto modificando la normativa appropriata o adottando decisioni appropriate. In alcuni casi tuttavia (in particolare per quanto concerne gli additivi alimentari) competenze di esecuzione non sono state ancora conferite alla Commissione con lo spiacevole risultato che l'aggiornamento di elenchi positivi di sostanze autorizzate (indipendentemente dal fatto che ciò sia necessario per autorizzare una nuova sostanza, per interdire l'uso di una sostanza autorizzata o per modificare le condizioni di uso di una sostanza autorizzata) può richiedere diversi anni successivamente alla formulazione del parere scientifico.

Là dove sono state conferite competenze di esecuzione alla Commissione (ad esempio per le sostanze aromatizzanti, i solventi di estrazione, i contaminanti, i residui di pesticidi, e

i materiali a contatto con gli alimenti, gli alimenti dietetici, gli alimenti irradiati o gli alimenti surgelati) l'attuale processo decisionale per trasformare i pareri scientifici in legislazione o in decisioni è in alcuni casi insoddisfacente: le procedure applicabili sono disperate e farraginose, vi sono coinvolti diversi servizi e diversi Comitati, si applicano modalità diverse e le risorse sono limitate e sparpagliate.

Tutte le procedure fissate dalla normativa dell'UE in materia di alimenti ai fini della sua attuazione e del suo adattamento al progresso tecnico e scientifico devono essere rivedute. Sotto questo aspetto si dovrebbe ridurre e snellire il numero di Comitati che si occupano delle norme delegate e dell'adozione di singole decisioni. Si dovrebbe introdurre un migliore coordinamento per assicurare che le questioni della sicurezza alimentare siano affrontate nella loro continuità dai campi alla tavola mediante l'applicazione di una procedura regolamentare unica per la legislazione delegata, una procedura gestionale unica per l'adozione delle singole decisioni e una procedura d'emergenza per tutte le questioni urgenti di sicurezza alimentare. Le nuove procedure dovrebbero essere in linea con la recente decisione sulla comitatologia.

Si dovrebbero fissare scadenze chiare e rigorose allorché la Commissione prepara un emendamento o una decisione, il Comitato permanente formula un parere e la Commissione finalizza una modifica o una decisione. Una maggiore trasparenza andrebbe introdotta in tutte le fasi del processo normativo. Le tecnologie dell'informazione e della comunicazione andrebbero usate in modo ampio per automatizzare la produzione e il reperimento degli emendamenti e delle decisioni e per accelerarne la circolazione tra tutte le parti interessate.

Controlli

Si proporrà uno strumento legislativo completo per rimodellare i diversi requisiti in materia di controllo. In tal modo si terrà conto del principio generale che tutte le parti della catena di produzione degli alimenti devono essere soggette a controlli ufficiali. Sviluppo della legislazione dell'UE 85. Nell'arco di più di 30 anni sono state fissate, nel contesto di diversi strumenti normativi comunitari, prescrizioni legislative che definiscono i controlli ufficiali a livello sia nazionale che dell'UE. Sebbene questi atti legislativi perseguano lo stesso obiettivo, il loro approccio all'attuazione di tali controlli è diverso. Essi contengono anche anomalie risultanti da un fondamento giuridico incompleto per l'esecuzione di controlli ufficiali sia negli Stati membri che in paesi terzi. Occorre chiarire e aggiornare l'attuale legislazione in materia di controllo degli alimenti e assicurare che essa copra tutte le varie fasi della loro produzione. Inoltre, si devono rivedere certe prescrizioni dettagliate di ispezione delle carni perché non sono più in linea con le moderne prassi di gestione della sicurezza alimentare.

Informazione dei consumatori: etichettature e pubblicità

Si devono dare ai consumatori informazioni essenziali e accurate per consentire loro di fare scelte consapevoli. Norme vincolanti in materia di etichettatura dovranno quindi assicurare che i consumatori dispongano delle informazioni sulle caratteristiche del prodotto che consentano di effettuare una scelta, vale a dire la sua composizione, la sua conservazione e il suo uso.

Gli operatori dovrebbero essere liberi di fornire ulteriori informazioni sull'etichetta, a patto che tali informazioni siano corrette e non fuorvianti. Nel contesto dell'OMC, quella dell'etichettatura è diventata una questione di politica commerciale in molti ambiti diversi, tra cui quello della sicurezza

alimentare, in relazione sia agli accordi sugli ostacoli tecnici agli scambi (TBT) che alle misure sanitarie e fitosanitarie (SPS). La Comunità ha quindi indicato che seguirà orientamenti multilaterali in materia di etichettatura. Tali orientamenti dovrebbero servire per evitare dispute inutili. Ciò è di particolare interesse per la Comunità considerata la nostra posizione sul diritto dei consumatori all'informazione.

Al di là della codificazione della direttiva sull'etichettatura ora in corso, la Commissione intende proporre un nuovo emendamento che eliminerà l'attuale possibilità di non indicare i componenti o gli ingredienti dei componenti là dove essi costituiscano meno del 25% del prodotto finale. Una etichettatura completa degli ingredienti non solo assicurerà un'informazione ottimale dei consumatori quanto alla composizione di un prodotto alimentare, ma assicurerà nel contempo la necessaria informazione di quei consumatori che, per ragioni sanitarie o etiche, devono o intendono evitare certi ingredienti. In tale contesto si dovrà ancora considerare il problema del trasferimento degli additivi lungo la catena alimentare. Inoltre, per gli ingredienti che sono allergeni riconosciuti, ma per i quali si deve indicare soltanto il nome della categoria, si contemplerà la possibilità di indicare la presenza di tali allergeni onde consentire ai consumatori, che presentano sensibilità a tali prodotti, di evitarli.

La direttiva sull'etichettatura proibisce che si attribuiscono agli alimenti proprietà di prevenire, trattare o curare una malattia umana o il riferimento a tali proprietà. La Commissione continua a ritenere che l'etichetta e la pubblicità degli alimenti non debbano contenere tali dichiarazioni relative alla salute. È vero che una dieta equilibrata è un requisito essenziale per una buona salute, ma dichiarazioni sul fatto che l'assunzione di un alimento possa prevenire, trattare o curare una malattia potrebbero in effetti indurre i consumatori a fare scelte dietetiche non equilibrate. La Commissione esaminerà tuttavia se nella normativa dell'UE si possano introdurre disposizioni specifiche a disciplina delle "indicazioni funzionali" (ad esempio affermazioni relative agli effetti benefici di una sostanza nutritiva su determinate funzioni fisiche normali) e delle "indicazioni nutrizionali" (come quelle che descrivono, a seconda dei casi, la presenza, l'assenza o il livello di una sostanza nutritiva contenuta in un prodotto alimentare o il suo valore rispetto a un prodotto analogo). Inoltre, la Commissione esaminerà la necessità di mettere le disposizioni della direttiva sull'etichettatura nutrizionale in linea con i bisogni e le aspettative dei consumatori.

Complementarmente alla strategia in materia di etichettatura degli alimenti, si dovrebbero estendere gli strumenti di cui i consumatori e i concorrenti possono avvalersi per ottenere riparazione in caso di messaggi pubblicitari fuorvianti in modo da coprire le affermazioni legate ai summenzionati tipi di informazioni. La Commissione formulerà a tal fine una proposta di modifica della direttiva sulla pubblicità fuorviante e farà in modo che le disposizioni in materia di pubblicità e di etichettatura relative a tali affermazioni costituiscano un quadro legislativo coerente.

La Commissione esaminerà ulteriormente l'opportunità di rivedere o di introdurre disposizioni specifiche in materia di etichettatura per certe categorie di alimenti. Regole specifiche, come l'obbligo di indicare il luogo di origine per la frutta fresca, tali da fornire migliori informazioni ai consumatori su tali prodotti, non contrastano con le norme generali. La Commissione chiarirà inoltre le disposizioni che disciplinano l'etichettatura dei nuovi alimenti e, in particolare, i prodotti derivati da organismi geneticamente modificati e prenderà un'iniziativa per quanto concerne l'etichettatura degli additivi prodotti ricorrendo agli strumenti dell'ingegneria genetica e l'etichettatura degli

alimenti e degli ingredienti di alimenti prodotti senza ricorrere alle tecniche dell'ingegneria genetica (i cosiddetti "alimenti esenti da OGM").

Nutrizione

I consumatori manifestano una crescente attenzione per il valore nutrizionale degli alimenti che acquistano e si avverte sempre di più la necessità di fornire informazioni corrette sugli alimenti che consumano. Il fatto di assicurare la protezione della salute pubblica non significa limitarsi alla sola sicurezza chimica, biologica e fisica degli alimenti. Si dovrebbe anche fare in modo di assicurare l'assunzione delle sostanze nutritive essenziali limitando nel contempo l'assunzione di altri elementi onde evitare effetti nocivi per salute, tra cui anche effetti antinutritivi. Da ricerche scientifiche è emerso che una dieta adeguata e variata è un fattore importante per la salute e il benessere in generale. Ciò vale in particolare adesso che appaiono sul mercato nuovi tipi di prodotti dal valore nutritivo modificato che possono influenzare il comportamento e il benessere dei consumatori in modo positivo negativo. Inoltre, non sono sistematicamente disponibili in forma chiara e accessibile le informazioni suscettibili di consentire ai consumatori di operare una giusta scelta.

Per quanto concerne gli alimenti dietetici (vale a dire gli alimenti destinati a soddisfare le particolari esigenze nutritive di gruppi specifici della popolazione), la Commissione elaborerà una direttiva specifica sugli alimenti volti a soddisfare i bisogni derivanti da un intenso sforzo muscolare. Essa preparerà inoltre una relazione sugli alimenti destinati ai diabetici e definirà le condizioni che danno titolo ad apporre sugli alimenti le indicazioni "a basso tenore di sodio" o "esente da sodio" e "esente da glutine". La Commissione presenterà inoltre al Consiglio e al Parlamento due proposte di direttive sugli integratori alimentari (vale a dire fonti concentrate di sostanze nutritive quali vitamine e minerali) e sugli alimenti arricchiti (vale a dire alimenti cui sono state aggiunte sostanze nutritive). Inoltre si dovranno fissare criteri di purezza per le sostanze nutritive aggiunte agli alimenti destinati ad un uso particolare o che sono presenti negli integratori alimentari e negli alimenti arricchiti.

Sono state organizzate diverse azioni a livello comunitario nel contesto del "Quarto" e del "Quinto programma quadro di ricerca e sviluppo". Tali azioni presentano delle componenti che hanno attinenza con una politica nutrizionale. La Commissione contempla l'opportunità di sviluppare una politica nutrizionale completa e coerente e presenterà a tal fine un piano d'azione.

Diversi aspetti che sono già stati evocati nel presente Libro bianco valgono anche per l'istituzione di una politica in questo ambito. Un'efficace attuazione di una politica nutrizionale richiede in particolare un monitoraggio, una raccolta e un'analisi efficace di dati. Informazioni sull'assunzione di alimenti, sulle abitudini dietetiche e sullo stato nutrizionale dovrebbero essere quindi incluse nei sistemi nazionali e comunitari di raccolta di dati. Inoltre, si dovrebbero promuovere ricerche e studi sulla nutrizione, si dovrebbero perseguire attivamente pareri scientifici e i loro risultati dovrebbero essere pubblicizzati appieno. Un altro aspetto importante di una politica nutrizionale è dato da un'informazione efficace e corretta dei consumatori; sotto questo aspetto la direttiva sull'etichettatura nutrizionale ha un ruolo da svolgere. Si dovrebbe compiere uno sforzo specifico per mettere in atto appropriati strumenti di informazione, come l'etichettatura nutrizionale, ma anche campagne di informazione. Si proporranno raccomandazioni del Consiglio relative a orientamenti in campo dietetico. Si dovrà assicurare un'adeguata comunicazione ai consumatori. Si devono inoltre completare e armonizzare le disposizioni in materia di etichettatura.

Dimensione internazionale

Il principio fondamentale per quanto concerne gli alimenti e i mangimi importati è che essi devono soddisfare requisiti sanitari almeno equivalenti a quelli fissati dalla Comunità per gli alimenti e i mangimi di sua produzione.

La Comunità è il più grande importatore/esportatore di prodotti alimentari al mondo e commercia con paesi di tutto il mondo una gamma sempre più ampia di prodotti alimentari. Con questi ampi scambi di prodotti alimentari la sicurezza alimentare non può essere considerata esclusivamente una questione di politica interna. Ai prodotti alimentari oggetto di commercio internazionale si applicano esattamente le stesse preoccupazioni in materia di zoonosi, contaminanti, ecc., indipendentemente dal fatto che essi siano importati verso la Comunità o da essa esportati. Per assicurare che si soddisfino questi requisiti, i nostri obblighi innanzi all'OMC ci impongono di fondare tali misure su standard internazionali o, là dove esse non siano basate su standard internazionali, esse devono avere un avallo scientifico. Qualora manchino prove scientifiche, si possono adottare misure provvisorie sulla base di informazioni pertinenti disponibili. Il quadro internazionale per quanto concerne la sicurezza degli alimenti si è sviluppato in modo significativo a seguito del maggior ruolo assunto da certe organizzazioni internazionali come ad esempio il Codex Alimentarius e l'Ufficio internazionale dell'epizoozia (UIE) nell'ambito dell'accordo dell'Organizzazione mondiale del commercio sull'applicazione di misure sanitarie e fitosanitarie (l'accordo SPS), l'organizzazione mondiale della sanità (OMS) e l'organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO).

La Comunità svolge un ruolo attivo nel Comitato SPS e in altri comitati dell'OMS onde assicurare che il quadro internazionale incoraggi e tuteli i diritti dei paesi a mantenere elevati standard sanitari per quanto concerne la sicurezza alimentare. In tale contesto, la Comunità ha l'obiettivo di chiarire e rafforzare l'esistente quadro nell'ambito dell'OMC per l'uso del principio di precauzione in relazione alla sicurezza alimentare, in particolare al fine di trovare una metodologia concordata quanto al raggio di azione in virtù di tale principio. L'adozione di una strategia globale per la sicurezza alimentare, quale delineata nel presente Libro bianco, contribuirà a rafforzare il ruolo della Comunità nell'OMC. Certi paesi terzi usano argomenti di ordine sanitario e fitosanitario privi di giustificazione scientifica per rifiutare l'accesso di prodotti alimentari d'origine comunitaria sui loro mercati. L'accordo SPS prevede il diritto di ottenere la valutazione del rischio su cui si basa la misura adottata da un paese terzo. Tale valutazione del rischio dovrebbe essere analizzata attentamente a tempo debito onde individuarne le eventuali carenze e i punti deboli e avviare la procedura di consultazione prevista dall'accordo SPS. Si proseguiranno celermente i lavori per l'adesione della Comunità europea al Codex Alimentarius e all'Ufficio internazionale delle epizoozie. I consumatori del mondo intero hanno il diritto di attendersi che i prodotti esportati dalla Comunità soddisfino gli stessi standard elevati che si applicano all'interno della Comunità. Il livello di sicurezza alimentare richiesto per i prodotti esportati dalla Comunità dovrebbe essere quindi lo stesso richiesto per i prodotti commercializzati nella Comunità. Si contemplerà la necessità di istituire a tal fine un sistema di certificazione comunitaria all'esportazione.

La Comunità ha già negoziato diversi accordi internazionali bilaterali in materia di misure sanitarie che comprendono il riconoscimento dell'equivalenza delle misure sanitarie applicate da paesi terzi. Si esaminerà la possibilità di negoziare ulteriori accordi.

In questo contesto si situa la necessità di una collaborazione

tecnica come anche di una cooperazione in materia di R&S tecnologico con i paesi terzi. Per ottemperare agli obblighi fissati dall'accordo SPS la Comunità deve assicurare che tutte le norme concernenti misure di SPS prevedano la possibilità di riconoscere l'equivalenza anche caso per caso.

Si continuerà il processo di negoziazione di accordi con i paesi e i territori vicini, ad esempio la Norvegia, la Svizzera, Andorra, nel cui ambito essi fanno proprio l'acquis comunitario per quanto concerne la sicurezza alimentare e altri requisiti sanitari e fitosanitari.

Per quanto concerne il futuro ampliamento della Comunità, è essenziale che i paesi candidati all'adesione attuino i principi fondamentali del Trattato, pongano in atto una legislazione in materia di sicurezza alimentare e sistemi di controllo equivalenti a quelli vigenti nella Comunità. Ciò rappresenta un'importante sfida per questi paesi, sia per quanto concerne il miglioramento della loro produzione e dei loro impianti di lavorazione sia per quanto concerne l'attuazione della necessaria legislazione e dei sistemi di controllo. L'attuale impalcatura comunitaria di assistenza aiuterà, se del caso, i paesi candidati ad adottare la legislazione necessaria, compresa anche la messa in atto delle istituzioni competenti per attuare e far rispettare tale legislazione, conformemente alle priorità identificate nei partenariati per l'adesione.

sintesi a cura di Caterina Scano

Il borsino zootecnico

Piazza di Cagliari, rilevazione prezzi periodo 15/21 aprile

Prodotto	Prezzi in € (Iva esclusa)	
	iscritto L.G.	non iscritto
Bestiame da allevamento		
arieti	1.32,91	154,94
pecore	155,00	103,30
Carne	peso vivo	alla romana
agnelli	3,40	5,66
pecore	0,62	1,55
Lattiero caseari:	min	max
latte ovino	0,72	0,85
latte caprino	0,56	0,67
pecorino romano	5,93	6,19
pecorino sardo dolce	6,20	6,70
pecorino sardo maturo	7,11	8,10
semicotto caprino:		
30/60 gg	6,20	6,70
oltre 60 gg	7,11	8,10
caciotta ovina	5,46	5,80
caciotta mista	5,46	5,80
ricotta	1,56	1,81

I prezzi sono intesi al chilo; per la carne franco mercato, per i formaggi franco produttore o grossista. fonte:Ara

Associazione Regionale Allevatori della Sardegna

Direzione di Cagliari

Via Cavalcanti, 8 - 09128 Cagliari
Tel. 070-40861 Fax 070-497038
e-mail: arasar.direzione@tiscalinet.it

Laboratorio Regionale Analisi

Loc. Palloni - Nuraxinieddu (OR) - 09170 Oristano
Tel. 0783-328300 Fax 0783-328345
e-mail: arasar.lab@tiscalinet.it

Centro Elaborazione Dati - Sede Centrale

Via Cavalcanti, 8 - 09128 Cagliari
Tel. 070-4086207 Fax 070-497038
e-mail: arasar.ced@tiscalinet.it

Piano Assistenza Tecnica - Sede Centrale

Via Cavalcanti, 8 - 09128 Cagliari
Tel. 070-4086220 Fax 070-497038
e-mail: arasar.pat@tiscalinet.it

Amministrazione - Sede Centrale

Via Cavalcanti, 8 - 09128 Cagliari
Tel. 070-4086213 Fax 070-497038
e-mail: arasar.ammi@tiscalinet.it

Settore Paghe - Sede Centrale

Via Cavalcanti, 8 - 09128 Cagliari
Tel. 070-4086216 Fax 070-497038
e-mail: arasar.paghe@tiscalinet.it

Piano Assistenza Tecnica - Sede di Cagliari

Loc. Is Coras - 09028 Sestu (CA)
Tel. 070-2310043 Fax 070-261728
e-mail: arasar.patca@tiscalinet.it

Piano Assistenza Tecnica - Sede di Nuoro

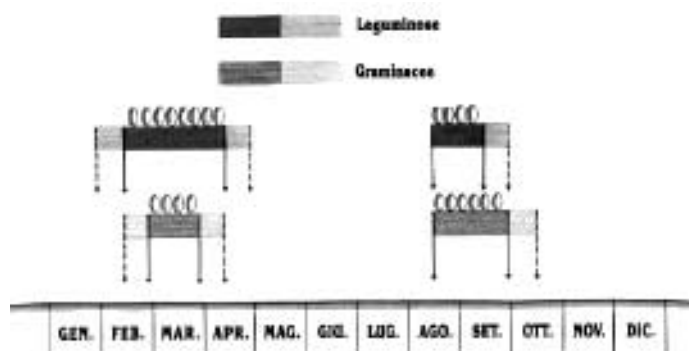
Via Alghero, 6 - 08100 Nuoro
Tel. 0784-204365 Fax 0784-205219
e-mail: arasar.patnu@tiscalinet.it

Piano Assistenza Tecnica - Sede di Oristano

Loc. Palloni - Nuraxinieddu (OR) - 09170 Oristano
Tel. 0783-33157 Fax 0783-329006
e-mail: arasar.pator@tiscalinet.it

Piano Assistenza Tecnica - Sede di Sassari

Via E.Lussu, 7 - 07100 Sassari
Tel. 079-237502 Fax 079-236263
e-mail: arasar.patss@tiscalinet.it



Errata corrige: per motivi tecnici di pre-stampa, nel precedente numero abbiamo pubblicato il grafico relativo ai periodi di semina in modo errato. Ci scusiamo per l'errore e al lato pubblichiamo la grafica corretta.

Hanno collaborato a questo numero:

Antonio Pilia, presidente Ara; Marino Contu, direttore Ara; Francesco Serra e Carlo Usala tecnici Ara Nuoro; Luisella Camilla Orrù agronomo zootecnico Ara sassari; Carlo Veccia e Michele Zoroddu zootecnici Ara Sassari.
In redazione Stefano Giua e Caterina Scano coordinatori tecnici Ara.
Mario Garau per grafica e fotografia.

Direttore responsabile: Laura Mameli
Direttore editoriale: Antonio Pilia
Redazione: via Cavalcanti 8 - 09131 Cagliari
Tel e fax: 070 40861
arasar@tiscalinet.it www.ara.sardegna.it
Stampa: Litotipografia Trudu, Cagliari
Reg. Trib. Cagliari n. 44 del 20/12/2000