

Alle Fiere Zootecniche di Cremona il lattiero-caseario fa i conti con l'innovazione

Ricetta elettronica obbligatoria

Dal 2019 un solo format. Giù l'uso di antibiotici veterinari

DI ANDREA SETTEFONTI

L'entrata in funzione della ricetta elettronica (prevista dalla legge 167/2017) per gli allevamenti è andata bene. Il risultato più importante è stato il calo dell'uso degli antibiotici veterinari. L'Italia è stato il primo Paese europeo a introdurre questa novità, da gennaio 2018. Di più: il sistema sarà obbligatorio da gennaio. Infatti, un nuovo provvedimento del ministero della Salute renderà la prescrizione dei medicinali veterinari uniforme, mediante l'utilizzo esclusivo di un solo modello di ricetta on line; questo format prevede la tracciabilità dei medicinali e delle terapie a cui vengono sottoposti gli animali; sia quelli destinati alla catena alimentare, sia quelli da compagnia. Tutto ciò consentirà un controllo pressoché totale sull'andamento della produzione, della vendita, della distribuzione e dell'effettivo utilizzo dei medicinali. Questo perché il tema della salute animale è inevitabilmente legato al be-

Open data e B2C futuro del latte italiano

Digitalizzazione: è la chiave per il futuro del lattiero-caseario italiano. Con i principali benefici nell'export, nella ricetta elettronica e nella logistica. Gli open data potrebbero rendere più efficiente la tracciabilità della filiera e più semplice il reperimento delle informazioni. Nel 2017 l'export di prodotti alimentari di origine animale è stato di 10,3 mld di euro mentre l'export digitale di prodotti food è stato il 15% dei 9,2 mld di euro del mercato elettronico. L'e-commerce è cresciuto del 20% l'anno dal 2015. I dati sono emersi nel corso di un incontro tenuto alle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona. Dove è stato sottolineato come la ricetta veterinaria elettronica abbia fatto registrare le migliori prestazioni economiche del

sistema, con un aumento della valorizzazione del prodotto, benefici sull'abbattimento dei costi di processo, e vantaggi di tipo gestionale. Come la riduzione dello stress e del carico di documenti da gestire, una filiera più sostenibile e miglior gestione del benessere animale. Per quanto riguarda la logistica, questa incide per il 7,5% sul fatturato nel lattiero-caseario. Le parole chiave sono sostenibilità, con soluzioni energetiche utili, omnicanalità e servizi avanzati. Tra questi, l'uso di app dedicate, come i sistemi Gps, utile supporto informativo integrato per i produttori, durante il processo di consegna.

delle vendite totali nel 2016, -8,4% rispetto al 2015 e ancor maggiore se si parte dal 2010, -30%. La riduzione è dovuta al calo della classe delle polimixine (-42% sul 2015) e degli antimicrobici di importanza critica (Cia); ovvero chinoloni (-26%), fluorochinoloni (-20%) e cefalosporine di 3^a e 4^a generazione (-4%). La ricetta elettronica obbligatoria consentirà un controllo pressoché totale sull'andamento della produzione, della vendita, della distribuzione e dell'effettivo utilizzo dei medicinali.

nessere del consumatore, che molto spesso ha poca fiducia nei controlli; soprattutto se si parla di antibiotici residui presenti in carne e formaggi. Per Arianna Bolla, presidente di Aisa-Federchimica, l'associazione delle aziende farmaceutiche del veterinario: «Il problema non è il residuo, come erroneamente si ritiene, ma l'antibiotico resistenza. I residui sono innocui e in linea

con gli standard di sicurezza previsti dalla normativa vigente. Il vero problema è l'antibiotico resistenza, che si sviluppa negli umani consumatori di carne; i medici ci dicono che sempre più spesso si imbattono in batteri resistenti. I più pericolosi, però, non arrivano dalla veterinaria». I numeri sono incoraggianti. Negli ultimi sei anni il consumo di antibiotici animali è calato del 30%

mentre da dicembre 2013 a giugno 2018 le vendite di vaccini e sieri sono aumentate del 25%. In base a rilevazioni del Ministero della salute la vendita dei medicinali veterinari contenenti agenti antimicrobici ha registrato una diminuzione

«Oltre alla possibilità di una tracciabilità completa del farmaco ci sarà la completa disponibilità di informazione sull'uso antibiotico, compreso il consumo per specie animale. Si potranno avviare maggiori controlli, più mirati, ma soprattutto maggiore formazione agli allevatori e ai veterinari», conclude Bolla.



Meno emissioni dalle stalle per avere un latte più green

Meno emissioni per un latte più ecologico. Alla zootecnica tocca coniugare l'esigenza di produrre per sopravvivere con quella di dare un futuro alla Terra. La popolazione mondiale è in crescita. Negli allevamenti bovini si continuerà a produrre latte, meglio se in maggiori quantitativi e a costi più bassi. Gli allevatori, però, ora sono a un bivio: decidere o meno se smettere di essere solo una fabbrica del latte e creare un sistema di produzione circolare che porti a benefici ambientali, sociali ed economici. A caccia di queste soluzioni va il progetto Forage4Climate, che ha proposto un modello la cui adozione porterebbe a un taglio del 5% (stime) delle emissioni di CO₂ in Pianura padana. Il progetto è parte del programma Life + dell'Ue. E vede il Centro ricerche produzioni animali capofila di un gruppo di lavoro internazionale, che si concentra sui sistemi di produzione del foraggio; ossia sulla rotazione delle colture per la produzione di alimenti fibrosi per animali da latte (bovini, ovini e caprini). Per i bovini, l'attività si svolge in aziende di Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna

Le fondazioni bancarie a sostegno del caseario

Dalla produzione del foraggio al formaggio, tutto è tecnologia. E questo è il cuore di un progetto triennale finanziato da Ager (partnership tra fondazioni bancarie) nel lattiero-caseario e coordinato dall'Arapp, l'associazione allevatori del Piemonte. L'iniziativa è destinata a produzioni dop come Grana Padano, Gorgonzola, Asiago, Casatella, Pecorino. È la prima esperienza italiana che vede un gruppo di fondazioni bancarie unite per promuovere e sostenere ricerche finalizzate a consolidare la leadership dei prodotti made in Italy. Il progetto prevede una prima azione in allevamento, con lo sviluppo di sistemi innovativi per la produzione di foraggi ad alta qualità, in modo da migliorare l'efficienza tecnica e la sostenibilità economica e ambientale. Previsti modelli per l'analisi della qualità nutrizionale e organolettica dei prodotti; in particolare per quanto riguarda i parametri connessi alla resa casearia, basati sulla spettroscopia. Ma anche nuovi approcci integrati per il monitoraggio dei microbioti anti-caseari e tecnologici e la realizzazione di sensori di gas non distruttivi per Map dei prodotti lattiero-caseari.

Agricoltura Oggi

IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

Tutti i mercoledì offre agli operatori del mondo agricolo la più completa panoramica sulle novità, le prospettive e i problemi del settore primario, delle imprese di produzione e trasformazione agricola e dei consulenti del settore.



Abbonamento annuale a soli €49,00 anziché €104,00

ABBONATI SUBITO SU

www.classabbonamenti.com/abbonamento-italia-oggi-edizione-settimanale

Numero Verde
800.822195



DETTAGLIO DELL'ARTICOLO:

Le fondazioni bancarie a sostegno del caseario

Dalla produzione del foraggio al formaggio, tutto è tecnologia. E questo è il cuore di un progetto triennale finanziato da Ager (partnership tra fondazioni bancarie) nel lattiero-caseario e coordinato dall'Arap, l'associazione allevatori del Piemonte. L'iniziativa è destinata a produzioni dop come Grana Padano, Gorgonzola, Asiago, Casatella, Pecorino. È la prima esperienza italiana che vede un gruppo di fondazioni bancarie unite per promuovere e sostenere ricerche finalizzate a consolidare la leadership dei prodotti made in Italy. Il progetto prevede una prima azione in allevamento, con lo sviluppo di sistemi innovativi per la produzione di foraggi ad alta qualità, in modo da migliorare l'efficienza tecnica e la sostenibilità economica e ambientale. Previsti modelli per l'analisi della qualità nutrizionale e organolettica dei prodotti; in particolare per quanto riguarda i parametri connessi alla resa casearia, basati sulla spettroscopia. Ma anche nuovi approcci integrati per il monitoraggio dei microbioti anti-caseari e tecnologici e la realizzazione di sensori di gas non distruttivi per Map dei prodotti lattiero-caseari.