

Garni & CONSUMI

SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI - N. 10 - OTTOBRE 2016
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

AVICOLO

Alle pagine 6 e 7



Antibiotici negli allevamenti: consumo ridotto del 39,95%

Ma un'indagine di Altroconsumo accende le polemiche con i produttori. Complice un titolo 'fuorviante'. Che fa supporre invece un utilizzo massiccio. La replica di Unitalia.

IL CASO

A pagina 10

EXPORT, IL REBUS DEI TRASPORTI

Vendere oltreconfine è l'obiettivo di ogni azienda. Fondamentali le scelte relative alla spedizione delle merci. Ma non mancano le difficoltà, che i cibi viaggino via mare, terra o aereo. Emblematico il caso Hanjin.

LE NORME
CHE REGOLANO
IL DIRITTO
DEL TRASPORTO
INTERNAZIONALE

PRODOTTI DEPERIBILI
NEI CONTAINER.
ECCO COSA
PUÒ ACCADERE

LA RUBRICA

SCHEDE PRODOTTO



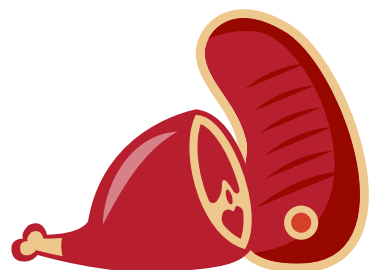
Riflettori puntati sulle novità
proposte dalle aziende.

A pagina 11

MISTERY SHOPPING

Alle pagine 8 e 9

I reparti macelleria, fra crisi e innovazione



Viaggio in tre punti vendita delle insegne Simply, Esselunga e Carrefour. Per scoprire come sono cambiati l'assortimento e gli spazi dedicati. E quali sono le nuove tendenze del settore.

**GUIDA ALLE MIGLIORI
GASTRONOMIE D'ITALIA**
edizione 2016/2017

Info: segreteria@tespi.net

Rabobank: l'industria avicola mondiale è in lento recupero

In lento recupero l'industria avicola mondiale, secondo i dati diffusi da Rabobank, dopo la riduzione della fornitura da parte di Stati Uniti e Brasile. Il comparto, inoltre, potrà beneficiare dei bassi prezzi dei mangimi ma, soprattutto, sarà influenzato dalla contrazione del mercato avicolo cinese. Secondo i dati forniti dal Gruppo olandese di analisi finanziarie, infatti, quest'anno la produzione cinese dovrebbe calare del 5% e del 10-15% l'anno prossimo, con impatti positivi sul mercato mondiale. Spiega l'analista senior di Rabobank, Nan-Dirk Mulder: "Le condizioni di mercato saranno più rialziste nei prossimi mesi, soprattutto in Cina, Brasile, Stati Uniti e India, mentre l'Ue e l'Indonesia manterranno le loro prestazioni relativamente buone. Le condizioni del mercato russo stanno gradualmente migliorando grazie alla crescita limitata dell'offerta, alle migliori condizioni economiche e al rapido aumento della crescita delle esportazioni".

Francia: influenza aviaria, revocate le restrizioni



Revocata a metà settembre la zona di restrizione nel Sud-ovest della Francia, che era stata istituita nel quadro della strategia contro l'influenza aviaria. Una decisione approvata anche dall'Unione europea e resa possibile dal positivo bilancio del piano di monitoraggio in atto in tutta l'area, avviato lo scorso 16 maggio. Il territorio, che comprende i principali dipartimenti del Sud-ovest della Francia, ha nel frattempo subito un graduale spopolamento degli allevamenti acquatici, cui è seguita una fase di pulizia e disinfezione. Una misura che ha consentito di mantenere il territorio francese libero da rischi.

Germania, stabili produzione e consumo di carne



Lieve aumento di fatturato per l'industria della carne in Germania, che nel 2015 ammonta a un totale di 18 miliardi di euro (+0,7%), secondo i dati diffusi dell'ufficio Ice di Berlino. Anche la produzione ha registrato una certa stabilità, +0,3%, per 8,2 milioni di tonnellate. A crescere è stata soprattutto la carne di maiale, che ha ormai raggiunto una quota del 67%, seguita dal pollame (18%), dalle carni bovine (14%) e da quelle ovine (0,3%). La produzione tedesca di insaccati ha registrato nel 2015 un aumento del 3,9% per un totale di 1,5 milioni di tonnellate. L'aumento più consistente in questo segmento va ricondotto alla produzione di salsicce a carne cotta (+5,8%). Anche nel primo semestre 2016 la produzione di carne in Germania ha registrato un andamento stabile rispetto ai primi sei mesi del 2015. Nello specifico, la carne di maiale ha visto un calo dello 0,3%, per un totale di 2,7 milioni di tonnellate, mentre la produzione di carne bovina ha registrato un aumento dello 0,8%, per un totale di 550.200 tonnellate. In aumento anche la produzione di carne di pollame, con 758mila tonnellate (+0,5% rispetto al primo semestre 2015). Noto incremento, durante il primo semestre 2016, della produzione di carne di capra (+6,8%), di agnello (4,5%) e di pecora (+4,4%), per un totale rispettivamente di 8.700, 1.500 e 200 tonnellate.

Cina: accordo per la costruzione del più grande incubatoio al mondo

Costruire il più grande incubatoio del mondo. E' questo l'obiettivo dell'accordo raggiunto dalle aziende del settore avicolo HatchTech, HuaYu e Hy-Line. L'impianto sarà costruito a Handan, nella provincia cinese di Hebei, avrà una capacità totale annua di 55 milioni di uova commerciali e utilizzerà la tecnologia MicroClimer dei Setter e degli Hatchers di HatchTech, che consente agli embrioni di essere incubati in modo uniforme e in un ambiente controllato. L'annuncio del progetto è arrivato in occasione della fiera di settore VIV China, in scena a Pechino dal 7 al 9 settembre.

Presentata Gustevole, iniziativa di valorizzazione delle carni Dop e Igp

Puntare sulle produzioni zootecniche di qualità per rilanciare e valorizzare l'intero comparto economico. E' questo l'obiettivo di Gustevole, iniziativa presentata domenica 11 settembre, a Loreto Aprutino (Pe). Il progetto punta a far conoscere ai consumatori, ai ristoratori e agli operatori della grande distribuzione le caratteristiche di due carni bovine e ovine a marchio Igp: il vitellone bianco dell'Appennino Centrale e l'agnello del Centro Italia. Ideato dall'Associazione regionale allevatori, in collaborazione con l'assessorato regionale alle Politiche agricole, il progetto è finanziato con i fondi del nuovo Psr. Nelle prossime settimane verranno pubblicati i bandi per la disciplina dei regimi Igp e Dop. In Abruzzo, attualmente, sono 319 gli allevatori di vitellone e 100 quelli di agnello.

La Bers investe nella produzione avicola in Asia centrale

La Bers (Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo) ha manifestato l'intenzione di investire nella produzione avicola in Asia centrale. Il consiglio di amministrazione dell'istituzione finanziaria ha approvato, infatti, la partecipazione nel capitale di rischio, fino a 20 milioni di dollari, di un nuovo veicolo societario controllato da Ust-Kamenogorsk Poultry Farm JSC. Il progetto, del costo complessivo di 105 milioni di dollari, prevede la costruzione di un allevamento avicolo integrato, l'acquisto e la modernizzazione di un mangimificio nella parte settentrionale del Kazakistan, oltre al capitale circolante per l'allevamento e il mantenimento delle nuove strutture di produzione e trasformazione di carne avicola. Ust-Kamenogorsk Poultry Farm JSC, uno dei maggiori produttori integrati di pollame in Kazakistan, fa parte del gruppo Aitas, controllato dall'imprenditore Serik Tolukpayev.

Romania: in lieve crescita l'allevamento di capi bovini (+0,2%)

Leggera crescita per l'allevamento bovino in Romania. Secondo quanto comunica l'ufficio Ice di Bucarest, infatti, al 1° giugno 2016, nel Paese, si registrano 2.081.233 capi bovini, in aumento dello 0,2% rispetto al 2015. Di questi, il 57,8% sono bovini da latte, mentre il restante è rappresentato da bovini da riproduzione, giovenche e altri. Le regioni del Paese in cui è presente un numero elevato di bovini sono: Nord Est (537.717 capi), Nord Ovest (368.640 capi) e Centro (333.956 capi), mentre nelle regioni Bucarest-Ilfov e Ovest si registra il minor numero di bovini: rispettivamente 6.747 e 156.877 capi.

Carni cunicole: Cia chiede all'Ue l'obbligo di etichettatura d'origine

"È un momento particolarmente difficile e molto delicato per la cunicoltura nazionale e anche a livello regionale e provinciale emergono sofferenze e criticità. Da diverse settimane le quotazioni dei conigli sono al di sotto dei costi produttivi". Per queste ragioni Cia, Confederazione agricoltori italiani, ha chiesto l'inserimento nella normativa europea dell'obbligo di etichettatura di origine, allevamento e macellazione anche per la carne di coniglio. Oggi, infatti, il Regolamento Ue 1169/2011 prevede, dal 1° aprile 2015, l'obbligo di indicare il paese d'origine o luogo di provenienza per le carni suine, ovi-caprine e pollame (fresche, refrigerate o congelate), ma non contempla le carni cunicole.

Esportare prodotti di origine animale: incontro di approfondimento a Milano, il 21 ottobre

Una giornata di approfondimento sull'esportazione degli alimenti di origine animale. L'evento, organizzato da Regione Lombardia in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale, si terrà il 21 ottobre 2016 a Milano, nell'auditorium Testori di Palazzo Lombardia. L'obiettivo dell'incontro, aperto alle aziende di tutte le regioni e con la partecipazione del Minsal, è quello non solo di approfondire, ma anche di confrontarsi circa le novità e le eventuali difficoltà che emergono nell'affrontare l'esportazione dei prodotti di origine animale verso i Paesi terzi. Tra i temi trattati: il Ttp e gli accordi commerciali di scambio, gli esiti delle ispezioni recenti di paesi terzi, come gli Usa, il Giappone e la Cina, e la gestione della lista degli stabilimenti approvati per le esportazioni.

Anas: stabile la consistenza dei suini in Italia. Cala il numero di scrofe

Sono stati diffusi da Anas (Associazione nazionale allevatori suini) i dati sulla consistenza suinicola in Italia nei primi sei mesi del 2016. Il quadro resta sostanzialmente immutato, con 8,7 milioni di capi (+0,3% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno). Continua, invece, a calare il numero delle scrofe, che scende a 572mila capi (-2,1% rispetto allo scorso anno e -2,8% rispetto al 2013). In aumento dell'1,8% la categoria dei suini pesanti (peso superiore ai 110 Kg), che sfiora i 2,3 milioni di capi, recuperando in parte le flessioni degli scorsi anni.

Montana protagonista dei progetti di tesi dell'Istituto europeo di Design di Firenze



Inalca (Gruppo Cremonini) ha partecipato al programma di realizzazione di tesi sul campo, avviato dallo IED - Istituto Europeo di Design di Firenze in collaborazione con diverse aziende. Tra vari diplomandi nell'anno accademico 2015-16, sono stati selezionati due gruppi di studenti per sviluppare una tesi sulla base di un brief preparato dall'azienda: realizzare "Una campagna di prodotto sugli Hamburger Montana incentrata sui media digitali e social, che posizioni il prodotto sul mercato rendendolo sociale e aggregativo, sottolineandone la qualità e l'italianità". L'obiettivo era ampliare il posizionamento del prodotto anche ad un pubblico giovane, reinterpretando il brand dello storico marchio con spunti innovativi e all'avanguardia. I video realizzati per i progetti di tesi sono stati proiettati durante l'open day del 15 settembre nella sede IED di Firenze.

Carni suine fresche: il Minsal avvia le trattative per l'export verso il Sudafrica

Secondo quanto rende noto Assica, il ministero della Salute ha avviato una trattativa con le autorità sudafricane per l'apertura del mercato alle carni suine fresche esportate dall'Italia. La procedura di negoziazione prevede la compilazione di due questionari: uno con informazioni relative allo status zoosanitario del nostro Paese, di competenza del ministero della Salute, e l'altro con dati relativi ai singoli stabilimenti interessati ad ottenere l'autorizzazione all'export. Ricevuta ed esaminata la documentazione, spiega una nota di Assica, le autorità sudafricane valuteranno la necessità di effettuare una missione in Italia per esaminare direttamente gli stabilimenti richiedenti l'autorizzazione. Il termine per inviare il questionario è fissato al 20 ottobre 2016. Nessuna modifica, invece, per l'esportazione di prodotti a base di carne suina, per i quali continua a non essere necessaria alcuna specifica autorizzazione dello stabilimento esportatore.

PRIMO VIA LIBERA ALLE ESPORTAZIONI DI CARNE SUINA IN CINA

Arriva il 28 settembre una notizia fondamentale per l'esportazione di carni suine in Cina. L'Ambasciata italiana in Cina, infatti, ha formalizzato al ministero della Salute la decisione della "General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine" (AQSIQ) di riconoscere l'indennità da malattia vescicolare della Macroregione del Nord, che comprende: Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Valle D'Aosta, Veneto e Province Autonome di Trento e Bolzano. Un passaggio decisivo, che permette l'attivazione delle procedure operative, con le autorità cinesi, per l'effettiva apertura del mercato alle carni suine fresche e ai prodotti a breve stagionatura. Fino ad oggi questo sbocco commerciale era ostacolato dal fatto che l'Italia fosse considerata non indenne dalla malattia vescicolare, sebbene il problema sia molto marginale e limitato a due sole regioni. La svolta è arrivata dopo ben dieci anni di trattative, quando Assica, nel 2013, ha proposto al ministero della Salute di chiedere alla Cina un'apertura alle sole Regioni sulle quali le autorità americane avevano già condotto una valutazione del rischio, conclusa con esito favorevole. L'idea si è rivelata vincente e, grazie all'invio di copiosi dossier tecnico-sanitari da parte del ministero della Salute, allo svolgimento di numerose missioni in Cina da parte dei più alti livelli tecnici e istituzionali per incontrare i vertici delle Autorità sanitarie cinesi, all'incoming in Italia di delegazioni di AQSIQ e del ministero dell'Agricoltura cinesi e al costante impegno di Assica si è finalmente ottenuto un risultato di primaria importanza per lo svi-

luppo futuro del settore. "Il raggiungimento di questo fondamentale risultato è stato possibile grazie all' incisiva azione posta in essere da Assica presso le nostre autorità, con il coinvolgimento di tutti i livelli istituzionali. La direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione e la direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del ministero della Salute, lo stesso Ministro Beatrice Lorenzin, il ministro dello Sviluppo Economico, Carlo Calenda, e la nostra rappresentanza diplomatica a Pechino hanno lavorato intensamente e in maniera sinergica per il perseguimento di un obiettivo di grande rilevanza", ha commentato il presidente di Assica, Nicola Levoni.



I NUMERI

L'apertura della Cina alle esportazioni italiane di carni suine, grassi e frattaglie, sebbene limitata alla sola macroregione del Nord, rappresenta una grande opportunità e potrebbe generare, già nella fase iniziale, un fatturato export pari a 50 milioni di euro. Considerando il mercato dell'Unione europea, nei primi sette mesi del 2016, secondo i dati forniti da Assica, le esportazioni di suini vivi, carni suine fresche e congelate, frattaglie e prodotti a base di carne suina hanno raggiunto la cifra record di 2,4 milioni di tonnellate, per un valore di circa 4,4 miliardi di euro, con un incremento in volume e valore del 36,7% rispetto allo stesso periodo del 2015. A determinare questo aumento è stata essenzialmente la domanda cinese, balzata a 1,157 milioni di tonnellate dalle 561 mila tonnellate del periodo gennaio - luglio 2015, con un incremento del 106,3% per un valore di 1,7 miliardi di euro (+123%). La Cina rappresenta il principale mercato di destinazione delle esportazioni europee del comparto suino, con una quota pari al 48% del totale. Il 90% del totale esportato al di fuori dei paesi Ue è rappresentato da carni fresche, congelate e frattaglie. I principali paesi esportatori all'interno dell'Unione europea sono Germania, Spagna, Danimarca, Paesi Bassi Francia e Polonia con l'Italia al decimo posto dietro a Paesi come Irlanda e Belgio, che pure hanno un patrimonio suinicolo ben più limitato.



CONFEZIONE INNOVATIVA

buone e genuine
più a lungo



NUOVE RICETTE SFIZIOSE

gusto e tenerezza
unici

LE SPECIALITÀ PROSUS

PRONTE IN 5 MINUTI

- LONZA AL NATURALE
- LONZA AL MIRTO
- LONZA AL LIMONE
- LONZA AL ROSMARINO
- STRACCETTI DI LONZA AL NATURALE
- STRACCETTI DI LONZA AL LIMONE
- HAM-BURGER
- ARROSTICINI DI LONZA

COTTE, SOLO DA SCALDARE

- COTOLETTA INTENERITA
- CROCCHETTE SALSICCIA E ZUCCA



FILIERA 100% ITALIANA

1. ALLEVIAMO

dalle nostre terre,
dai nostri allevatori di fiducia



2. RISPETTIAMO

i nostri animali,
secondo un codice etico



3. GARANTIAMO

ogni passaggio della filiera,
dall'allevamento alla produzione



4. SCOPRI LA NOSTRA FILIERA

Grazie al QR CODE visita la
pagina Web e scopri tutto sui
nostri allevatori



Cala il consumo di carne di cavallo in Italia

Momento di difficoltà per il settore delle carni equine. Ca-lano, infatti, occupazione e consumi, per un comparto che vale circa 500 milioni di euro. L'allarme è stato lanciato durante il convegno di Fiesca Assomacellai, che si è tenuto il 25 settembre a Lombriasco, in provincia di Torino. La carne equina, in linea con il comparto carni, attraversa un rallentamento. Tuttavia, pur registrando un calo degli acquisti, da circa un decennio può contare su un consumo che oscilla intorno a 1,1 Kg pro-capite, pur con variazioni sensibili data la dimensione ridotta del mercato. Complessivamente, le famiglie italiane spendono per la carne di cavallo quasi 500 milioni di euro ogni anno, circa l'1,5% della spesa complessiva relativa a tutte le tipologie di carni. L'apprezzamento è significativo soprattutto in alcune regioni: Puglia, Piemonte, Emilia Romagna, Lombardia e Veneto.

Arabia Saudita: in aumento nel 2017 la produzione di carne di pollo

Nel 2017 la produzione di carne di pollo in Arabia Saudita crescerà del 4,4% rispetto al 2016. E' quanto si legge nell'ultimo rapporto del Foreign agricultural service del Dipartimento agricolo degli Stati Uniti, reso noto da Unaitalia. La ragione principale di questo aumento è da ricercare nella politica espansiva avviata dai tre maggiori produttori di pollame del paese: Al-Watania, Fakieh e Almarai. Per i prossimi mesi si attende, di conseguenza, una flessione delle importazioni di carne di pollo, dovuta anche a un aumento dei prezzi delle esportazioni brasiliane, che per oltre vent'anni è stato il principale fornitore di carne di pollo in Arabia Saudita. Quanto alle esportazioni saudite, sempre secondo il Fas, nel 2016 e nel 2017 rimarranno stabili, sia per soddisfare la maggiore domanda locale sia per le tasse all'esportazione imposte come rimborso ai vari sussidi che il settore avicolo riceve dal governo saudita.

Uk: il colosso dei tacchini Bernard Matthews acquisito dal fondo Boparan Private Office

Passa di mano il gigante del settore dei tacchini, Bernard Matthews, acquistato dal Boparan Private Office, società di investimento di Ranjit Singh Boparan, proprietario e fondatore di 2Sisters. A darne notizia è Unaitalia, spiegando che il 2Sisters Food Group è una holding molto attiva nel settore avicolo, tanto che Singh è stato soprannominato "Chicken King". Il colosso Bernard Matthews, principale fornitore di tacchini del Regno Unito, stava cercando da diversi anni di risolvere i suoi problemi finanziari.

Aldi Süd lancia una campagna per la promozione della salute

Il colosso della Gdo tedesca del settore alimentare Aldi Süd lancia una campagna per la promozione della salute, come segnala l'agenzia Ice di Berlino. Introdotta un'offerta gratuita e innovativa per la clientela, che consiste in un portale interattivo (www.einfach-ganz-ich.de) dedicato all'attività fisica e al tema della nutrizione. Una piattaforma da consultare liberamente, senza registrazione, per ottenere informazioni e consigli. Con la possibilità di ricevere gratuitamente anche una consulenza personalizzata, per il raggiungimento di obiettivi mirati segnalati dal cliente. L'assistenza è affidata a esperti del settore alimentare, sanitario e sportivo che collaborano con il gruppo Aldi.

Russia: al via la costruzione di un allevamento di suini da 250mila capi

Un allevamento di carne suina, da 250mila capi, sarà inaugurato nella regione Sverdlovskaja, in Russia. La realizzazione di un così ampio progetto, secondo quanto comunica l'ufficio Ice di Mosca, è stata resa possibile a seguito dell'ordinanza del governatore della regione, Eugene Kuyvashev, che ha stabilito di affittare alla Serov Ferroalloy Plant 20 lotti di terreno demaniale. Nel complesso, il progetto prevede l'impiego di terreno per un totale di 177 ettari.



Il gruppo retail russo X5 aumenta la quota d'importazioni dirette

Per la fine del 2016 il gruppo retail russo X5 ha intenzione di aumentare la quota delle importazioni dirette dal 20% al 50%. A segnalarlo è l'agenzia Ice di Mosca, che sottolinea come i prodotti principali su cui la catena punterà saranno quelli alimentari, in primis nella categoria ortofrutta. L'aumento dell'importazione diretta è conseguenza dell'allargamento dell'assortimento da parte dell'insegna e delle intese siglate con nuovi fornitori. Le catene che fanno parte di X5 hanno già firmato i contratti diretti con molti paesi come Serbia, Messico, Colombia e Cina. Durante il primo semestre 2016 il valore dell'importazione diretta di X5 è stato pari a 120,6 milioni di dollari.

Nasce Rewe to go: nuova Private label del retailer tedesco



Il retailer tedesco Rewe ha lanciato sul mercato una nuova Private label, come segnala l'agenzia Ice di Berlino. Si chiama "Rewe to go" e raggruppa una gran varietà di prodotti convenience salutistici. La diffusione di questa nuova linea di prodotti freschi pronti da consumare, sottolinea una nota, sarà facilitata anche da un recente accordo di cooperazione siglato tra Rewe e la catena di stazioni di servizio Aral.

Cresce il bio in Polonia, nonostante l'ostacolo degli alti prezzi di vendita

La Polonia si assesta, in Europa, al terzo posto come produttore di biologico, alle spalle di Italia e Spagna. A segnalarlo è una nota dell'agenzia Ice di Varsavia, che evidenzia come siano oggi oltre 20mila le aziende agricole produttrici e 450 quelle operanti nel trattamento e della lavorazione di prodotti bio, prevalentemente ortofruttili e lattiero caseari. A testimoniare il boom del biologico è la crescita esponenziale, negli ultimi anni, del numero degli operatori impiegati nel settore e dell'export. A livello nazionale, il principale ostacolo al consumo di prodotti biologici è rappresentato dal prezzo di vendita, che arriva a raddoppiare rispetto alle referenze convenzionali.

Taiwan aggiunge altri prodotti alimentari al suo programma d'ispezione per la sicurezza alimentare

Taiwan espanderà il suo programma di autocontrollo obbligatorio per includere altre categorie di prodotti alimentari nel tentativo di garantire la sicurezza alimentare, secondo quanto ha dichiarato la Food and Drug Administration di Taiwan (Tfda) il 19 settembre. A segnalarlo è l'agenzia Ice di Taipei, che sottolinea come la Tfda ha affermato che produttori, trasformatori e formulatori registrati di prodotti agricoli e vegetali, noodle, aceto commestibile, prodotti a base di uova e prodotti in polvere dovrebbero provvedere alla realizzazione di un piano di monitoraggio della sicurezza alimentare e rendere effettivo l'autocontrollo obbligatorio a partire dal 31 ottobre. Lo stesso programma va applicato anche agli importatori di prodotti agricoli e vegetali, carni lavorate, prodotti latticini trasformati, prodotti ittici e alimenti per bambini e neonati.



Il governo scommette sull'innovazione: piano da 13 miliardi per l'industria 4.0

13 miliardi di euro a sostegno degli investimenti in innovazione e ricerca. È quanto prevede il Piano industria 4.0, presentato il 21 settembre a Milano, e che ha come traguardo il 2020. Tra le novità più significative: un aumento di 10 miliardi di euro degli investimenti privati in innovazione nel solo 2017 (da 80 a 90 miliardi); 11,3 miliardi di euro di spesa privata in più nel triennio e un incremento di 2,6 miliardi dei finanziamenti privati; previsto anche un iperammortamento che passa dal 140 al 250% per gli investimenti in innovazione e superammortamento per acquisto di tecnologie 4.0. "Abbiamo lanciato a luglio le nostre Linee guida che ora costituiscono parte integrante del progetto Industria 4.0", sottolinea il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina. "Vogliamo far crescere le tecnologie di precisione in agricoltura e arrivare al 10% delle superfici coltivate con queste innovazioni entro il 2021. Per lavorare immediatamente abbiamo convocato la filiera al Ministero per una prima riunione operativa il 28 settembre".

TESPI
mediagroup

Tespi Mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione b2b. Frimedia, Edizioni Turbo e Sport Press. Attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di comunicazione rivolti agli operatori dei settori food, entertainment, technology e sport.

Tespi Mediagroup
Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB) - Italy -
Tel. +39 0362/600463-4
Fax +39 0362/600616
e-Mail: info@tespi.net - www.tespi.net
www.alimentando.info - www.hitechweb.info



TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

creostudios.it



180.000 m²*

+ 50% vs 2013

AREA ESPOSITIVA

78.493*

di cui
23.430
dall'estero

VISITATORI

2.838*

di cui
432
dall'estero

ESPOSITORI

10*

PADIGLIONI

* Dati 2015

FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO 8 -11 MAGGIO 2017

www.tuttofood.it
info@tuttofood.it
buyers.project@tuttofood.it



in concomitanza con
FRUIT & VEG
INNOVATION



ANTIBIOTICI NEGLI ALLEVAMENTI: CONSUMO RIDOTTO DEL 39,95%

Nuove gravemente alla scienza. Ed anche al mercato. Restando in tema di farmaci, si potrebbe commentare così la vicenda dell'indagine pubblicata sul numero di settembre del mensile Altroconsumo. L'inchiesta, firmata Stefania Villa, affronta il tema molto scottante del rapporto fra cibi e antibioticoresistenza, messo all'ordine del giorno dall'Oms. L'Organizzazione delle Nazioni Unite che si occupa di sanità, nel mese di settembre 2016 ha persino convocato una riunione ad alto livello dell'Assemblea generale dei capi di Stato delle Nazioni Unite, nella quale è stato affrontato il tema dell'accesso a farmaci antimicrobici efficaci. Il primo punto all'ordine del giorno di questo meeting è stato proprio quello della riduzione dell'abuso farmacologico, sia nel campo della medicina umana che in zootecnia. Quello della resistenza agli antibiotici è un tema di grande importanza.

L'Oms stima, infatti che, se non si correrà ai ripari, nel 2050 le morti correlate a fallimenti terapeutici, nel mondo, saranno almeno 10 milioni e la spesa per contrastare questo fenomeno ammonta a 100mila miliardi di dollari all'anno. In generale, l'abuso di antibiotici negli esseri umani e negli animali sta dilatando questo fenomeno in maniera più che allarmante. Per questa ragione, il settore dell'allevamento viene talvolta messo sotto accusa per l'utilizzo di queste sostanze. Non è raro leggere o sentir dire dal consumatore, e non solo, che i polli sono 'imbottiti di antibiotici e ormoni della crescita'.

Convinzioni a cui il titolo dell'indagine pubblicata da Altroconsumo, cioè 'Superbatteri nel pollo', e l'articolo pubblicato sul sito internet dell'associazione, 'Basta antibiotici nel piatto. Positivo il 63% di campioni di carne di pollo', sembrano offrire una sponda scientifica. Tutti gli articoli che hanno ripreso l'indagine si sono focalizzati proprio su questi titoli, tanto da costringere Unaitalia, l'associazione che rappresenta il settore avicolo, a rispondere punto per punto con un comunicato stampa (vedi box). Già, perché l'indagine, in realtà, svela e racconta un quadro molto differente. Dal quale emerge che il pollo italiano è il più sicuro a livello europeo. E, ancora più incredibile visti i titoli, che è privo di residui di qualsiasi genere di farmaco, compresi ovviamente gli antibiotici.

Alice Realini



L'INCHIESTA DI ALTROCONSUMO

"In gran parte della carne analizzata ci sono microrganismi resistenti agli antibiotici, farmaci troppo usati negli allevamenti", recita il sommario. Per un lettore distratto, o poco ferrato sull'argomento, il messaggio risulta questo: la carne di pollo che trovo al supermercato è piena di antibiotici. E poiché la vulgata è proprio questa, si tratterà di una conferma a idee già in circolazione. Ma la verità che emerge dai 40 campioni analizzati da Altroconsumo e acquistati in Italia è che 25 polli sono risultati positivi soltanto a un non meglio precisato ceppo di *Escherichia coli*, resistente a una sola classe di antibiotici. Subito dopo, la stessa giornalista precisa: "Una buona notizia c'è: non abbiamo trovato microrganismi resistenti ai *Carapenemi*, antibiotici importanti perché ultima spiaggia per infezioni piuttosto serie".

L'inchiesta del mensile è stata realizzata in collaborazione con altre associazioni di consumatori, in Belgio, Spagna e Portogallo, dove sono stati trovati, spiega l'articolo, ancora più petti di pollo contaminati. La vera chicca arrivano a questo punto. "Al momento, c'è da dire, l'Italia è auto-sufficiente nella produzione di pollo, ma bisogna considerare che la diffusione dell'antibioticoresistenza può avvenire anche attraverso l'acqua, i concimi..." Insomma, la stessa Altroconsumo ammette che il pollo italiano è sicuro per i consumatori, anche sotto questo aspetto. Tanto da aggiungere, poco dopo, che in nessun campione di pollo analizzato si sono trovati residui di antibiotici. E, addirittura, in tutta l'indagine, cioè considerando anche i risultati degli altri paesi, ne è stato trovato soltanto uno, in Portogallo. A leggere l'articolo si ha sempre di più l'impressione di un'occasione persa, cioè quella di mettere in luce la sicurezza di questo prodotto a dispetto di alcune leggende metropolitane, rassicurando i consumatori e premiando così anche il lavoro delle aziende che quegli animali li hanno allevati. E invece, leggendo più avanti, sembra quasi che la scelta del comparto, cioè quella di avviare un sistema di autoregolamentazione rispetto all'utilizzo di antibiotici, sia un minus piuttosto che un plus. "Unaitalia", scrive ancora Stefania Villa, "difende un sistema che definisce controllato e impegnato nella riduzione di antibiotici, di cui negli ultimi anni ci sarebbe stato un calo del 20% per polli e tacchini. D'altro canto, però, si tratta solo di impegni volontari. [...] In sostanza, anche se qualcosa si muove, è ancora insufficiente". Insomma, la vulgata secondo cui il pollo è zeppo di antibiotici viene ulteriormente rinforzata, a dispetto dei fatti. Così come quella sugli italiani che a farsi del male da soli sono sempre i migliori. E questa, purtroppo, la confermano anche i fatti.



IL POLLO CHE SI COMPRA IN ITALIA: LA VERITÀ DOPO LA LETTURA DELL'INCHIESTA

- E' privo di residui di farmaci
- E' risultato il più sicuro d'Europa rispetto al pericolo di veicolare microrganismi antibiotico-resistenti



IL POLLO ITALIANO NON CRESCE AD ANTIBIOTICI.

NEGLI ALLEVAMENTI ITALIANI,
GLI ANTIBIOTICI SI USANO
**SOLO A SCOPO CURATIVO,
MAI PREVENTIVO**
E SEMPRE SOTTO LO STRETTO CONTROLLO
DEI VETERINARI.



EPPURE IL



DEGLI ITALIANI PENSA CHE
“IN ITALIA I POLLI VENGONO ALLEVATI
AD ANTIBIOTICI PER ACCELERARNE LA CRESCITA”.

IN REALTÀ
SI RISPETTANO SEMPRE TEMPI DI SOSPENSIONE
PER GARANTIRE LO SMALTIMENTO DEL FARMACO
SU **6.700** CAMPIONI ESAMINATI SOLO **5**
SEGNALANO UN USO IMPROPRIO DEL FARMACO
(PIANO NAZIONALE RESIDUI)



NEGLI ULTIMI 3 ANNI
IN ITALIA,
L'USO DEGLI ANTIBIOTICI
IN AVICOLTURA
È DIMINUITO DEL 20%

L'IMPIEGO DI ANTIBIOTICI
IN AVICOLTURA È PARI A SOLO IL



GLI AVICOLTORI ITALIANI
SI IMPEGnano
AUTONOMAMENTE A RIDURRE
L'USO DI ANTIBIOTICI
DI UN ULTERIORE 20%
NEI PROSSIMI TRE ANNI.



Ma un'indagine di Altroconsumo
accende le polemiche con i produttori.
Complice un titolo 'fuorviante'.
Che fa supporre invece un utilizzo
massiccio. La replica di Unaitalia.



Antibiotics: use reduced by 39.95% in poultry farming

That of resistance to antibiotics is a matter of great importance. According to the World Health Organization (Who), if we do not take remedial action, by 2015 death due to a failure in medical therapies will reach at least 10 million cases worldwide, and a total expense of 100,000 dollars each year in order to fight the phenomenon. Overall, antibiotics overuse in human beings and animals represents a serious problem. For this very reason the farming industry is under accusation for the use of these substances. Poultry farming and rabbit breeding are the only sectors where a voluntary plan of antibiotics reduction has been implemented. In 2015, total consumption of antibiotics in poultry farming was reduced by 39.95% over 2011, as a result of the National plan for the responsible use of animal medicines, established by companies on a voluntary basis in 2013 and carried on in collaboration with the Ministry of Health.

LA REPLICA INTEGRALE DI UNAITALIA

Unaitalia chiarisce che la campagna “Basta antibiotici nel piatto” lanciata da Consumer International è già una realtà. E, all'indomani della recente inchiesta di Altroconsumo sulla presenza di batteri resistenti ai farmaci in alcuni campioni di carne, spiega il ruolo del settore avicolo nella lotta all'antibiotico-resistenza.

Quella avicunicola è l'unica filiera zootecnica ad aver avviato, d'intesa con il ministero della Salute, un piano volontario di riduzione dell'impiego di antibiotici.

Nel 2015 il consumo totale di antibiotici negli allevamenti avicoli è stato ridotto del 39,95% rispetto al dato del 2011. È questo il risultato offerto dal Piano nazionale per l'uso responsabile del farmaco veterinario, il più importante intervento organico di riduzione e razionalizzazione dell'uso del farmaco in ambito zootecnico in Italia, varato dalle aziende italiane su base volontaria nel 2013 e proseguito in collaborazione con il ministero della Salute dal 2015.

L'obiettivo del piano era di ridurre del 15% (rispetto al dato 2011) il consumo totale di antibiotici entro il 2015, e di arrivare a meno 40% nel 2018. Obiettivo raggiunto con tre anni di anticipo.

La recente analisi condotta da Altroconsumo, che ha registrato la presenza di batteri resistenti agli antibiotici nella carne di pollo in 25 campioni su 40 (il 63%) dei prodotti acquistati in 20 punti vendita a Roma e altrettanti a Milano, ha evidenziato l'elevata resistenza alle cefalosporine di ultima generazione, al cui uso però il settore avicolo, con senso di responsabilità, ha rinunciato fin dal 2009. A conferma che i batteri resistenti sono ormai largamente diffusi, e quindi non sempre riconducibili alle prassi veterinarie.

“La filiera avicola italiana è impegnata attivamente e con convinzione nel contrastare il fenomeno dell'antibiotico-resistenza”, spiega il presidente di Unaitalia, Aldo Muraro.

“E la lettura attenta dell'indagine di Altroconsumo ne è una testimonianza autorevole ed imparziale. Come correttamente sostenuto infatti, il problema della resistenza agli antibiotici è globale e multifattoriale e va affrontato con senso di responsabilità, considerando tutti gli aspetti che hanno contribuito in decenni al suo radicamento, come l'uso scorretto o l'abuso del farmaco in medicina umana, la scarsità di nuove molecole, la scarsa igiene negli ospedali, i flussi migratori. Anche l'impiego del farmaco in zootecnia è un aspetto di questo problema. Va tuttavia chiarito che meno di un quarto

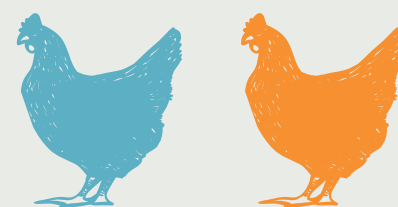
del totale degli antibiotici venduti nel settore zootecnico sono attribuibili alla filiera avicola, che il trend di utilizzo negli ultimi anni è in progressiva riduzione e che quello avicolo è il settore in cui si sta facendo di più e sul quale è possibile già verificare i primi risultati positivi”.

La somministrazione di antibiotici negli allevamenti avicoli è legata esclusivamente alla presenza di una malattia conclamata ed avviene sotto la responsabilità e il controllo veterinario. Non vengono mai usati per favorire la crescita degli animali, pratica vietata in Europa dal 2006. Inoltre è sempre rispettato il cosiddetto “periodo di sospensione”, cioè il tempo necessario affinché il farmaco sia smaltito prima che il pollo venga avviato al consumo.

La stessa inchiesta di Altroconsumo sottolinea che sui campioni analizzati in Italia non sono stati riscontrati residui di farmaci nella carne, come confermano i risultati del Piano Nazionale Residui (PNR): l'obiettivo di non mettere antibiotici nel piatto è già pienamente conseguito. Purtroppo il messaggio che è passato a causa del titolo fuorviante “Basta antibiotici nel piatto” è di segno opposto.

Le normative europee in materia di benessere animale sono le più avanzate del panorama mondiale. La responsabilità delle aziende e la sensibilità dell'opinione pubblica hanno permesso negli ultimi 15 anni di raggiungere elevati standard di benessere per gli animali, a partire dall'allevamento fino al trasporto e alle fasi successive. La filiera avicola italiana è impegnata in prima linea, predisponendo un ampio piano di formazione in materia di benessere animale per gli allevatori su tutto il territorio nazionale, con corsi che hanno coinvolto ad oggi oltre 1500 allevatori. Questo lavoro di divulgazione contribuirà senz'altro all'acquisizione di una maggiore consapevolezza e si tradurrà in una ulteriore riduzione dei trattamenti.

Per Unaitalia e le aziende ad essa associate, l'invito di Altroconsumo a contribuire alla riduzione del fenomeno dell'antibiotico resistenza è già una realtà. Molto si sta già facendo in questa direzione e non mancherà anche in futuro tutto l'impegno necessario per promuovere ulteriori azioni in tal senso.





I reparti macelleria, fra crisi e innovazione

Viaggio in tre punti vendita delle insegne Simply, Esselunga e Carrefour. Per scoprire come sono cambiati l'assortimento e gli spazi dedicati. E quali sono le nuove tendenze del settore.

Tre punti vendita molto diversi tra loro, di tre differenti insegne: Esselunga, Simply e Carrefour. Tre visioni differenti del reparto macelleria, dei suoi spazi, dell'ampiezza dei banchi frigo e della comunicazione al cliente. Un viaggio molto utile per comprendere, da un lato, le nuove tendenze in atto nel comparto e, dall'altro, la politica commerciale dei diversi retailer in tema di assortimento delle carni. Senza dubbio, i tre store visitati mostrano anche alcuni punti in comune, in particolare rispetto alla grande importanza, in termini di numerica, assegnata ai piatti pronti. L'altro grande protagonista è l'hamburger. Quello che un tempo, in Italia, si chiamava 'svizzera' e che ha attraversato diversi momenti di celebrità, nel corso dei decenni, ma anche campagne negative che lo identificavano come esempio di junk food, oggi è un vero protagonista gourmet dei reparti macelleria della Gdo, aromatizzato, in grande formato, confezionato in skin e così via. In generale, la tendenza sembra essere quella di offrire sempre più prodotti di alta gamma, bio o di filiere controllate, che tengano in considerazione anche la questione del benessere animale sempre più importante per il consumatore.

Alice Realini

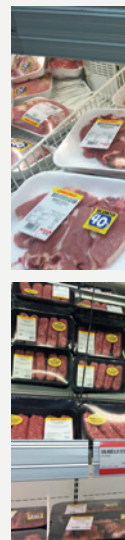


ESSELUNGA SETTIMO MILANESE (MI)

VOTO
8

Il reparto macelleria dell'Esselunga si Settimo Milanese è il trionfo degli appassionati di carne, anche gourmet. Le dimensioni del reparto sono notevoli, è quello probabilmente più ampio del punto vendita, e l'assortimento risulta diviso per tipologia di carne e anche di consumo. L'area dedicata ai piatti pronti 'I pronti da cuocere' e ai misti per griglia 'Speciale griglia' è ben evidenziata e, anche in questo caso, notevolmente ampia. Spiccano le tante tipologie di hamburger, anche aromatizzati e arricchiti con spezie e

formaggi, preparati direttamente dagli stessi addetti di Esselunga. L'importanza assegnata a questo prodotto si evidenzia anche dagli accostamenti: sopra ai banchi refrigerati, infatti, fanno bella mostra di sé anche salse e pane dedicato alla preparazione degli hamburger. Anche l'assortimento di carni dal mondo è molto ricco e propone eccellenze argentine, australiane, irlandesi, americane e così via. Nessuna indicazione, invece, per la macelleria assistita, anche se un addetto è sempre presente fra i banchi del reparto.



SIMPLY MARKET VIA NOVARA (MILANO)

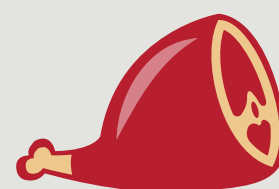
VOTO
5

Un reparto piuttosto piccolo, quasi nascosto al piano inferiore di questo punto vendita, rappresenta la scelta per la macelleria del Simply Market di via Novara, a Milano. Qui a farla da padrone sono soprattutto i prezzi e le promozioni. Non mancano però in assortimento carni pregiate, come la scottona, i prodotti bio e quelli della linea Mdd Passioni, con carni premium di provenienza italiana. Apposti cartelloni segnalano la presenza di questi prodotti e le garanzie offerte dalle certificazioni. Anche in questo caso, l'assortimento dei piatti pronti si distingue per ampiezza, insieme a quello degli hamburger. Quanto a tagli e preparazioni speciali, un cartello, in verità un po' nascosto, informa i clienti della possibilità di fare specifiche richieste agli addetti del reparto. Curiosa la scelta di inserire nel banco refrigerato anche i burger di origine vegetale, un prodotto spesso acquistato anche da consumatori non vegani, che spiegherebbe l'insolito posizionamento, sicuramente non dedicato a quanti alla carne hanno rinunciato del tutto.



CARREFOUR MARKET VIALE ERGISTO BEZZI, MILANO

VOTO
7½





Nel nuovo Carrefour Market Gourmet di piazza Gramsci, a Milano, la carne è raffinata protagonista dell'assortimento. Superato l'ampio reparto con alimenti bio, 'con' e 'senza', si arriva nell'area dedicata a questi prodotti, che si distingue subito per la cura particolare dell'esposizione. In bella mostra anche una vetrina refrigerata che contiene carni pregiate in frollatura, con l'indicazione del tempo trascorso e una spiegazione su metodi e funzioni di questo processo. I solerti addetti del reparto, inoltre, sono prodighi di consigli e ulteriori informazioni. A loro ci si può rivolgere anche per la macelleria servita, riservata a tagli particolari e carni pregiate. Ampio l'assortimento di piatti già pronti a base di carne, di hamburger di diverse tipologie, anche di grande formato, e di carni provenienti da diversi paesi fra i più celebrati per l'eccellenza di questi prodotti, esposte in banchi differenti e con specificata l'indicazione 'carni dal mondo'. Non mancano, infine, le indicazioni di cottura, riportate sulle confezioni.



ti
diamo
tutto

**STRUTTURE
INDIRIZZI
TELEFONI
E-MAIL
SITI WEB
MANAGEMENT
FATTURATI
QUOTE MERCATO
FORMAT
BRAND
CE.DI.**

**GUIDA
RETAIL**

2016      
LA MAPPA DELLA DISTRIBUZIONE ITALIANA

Se sei interessato manda una mail a: direzione@tespi.net

Export, il rebus dei trasporti

Vendere oltreconfine è l'obiettivo di ogni azienda. Fondamentali le scelte relative alla spedizione delle merci. Ma non mancano le difficoltà, che i cibi viaggino via mare, terra o aereo. Emblematico il caso Hanjin.

Nella vita di un'azienda del settore alimentare ci sono passaggi storici e momenti di grande soddisfazione. Uno di questi, di sicuro, è il primo ordine di prodotti dall'estero. Un avvenimento preceduto quasi sempre da viaggi e fiere, da un lungo lavoro, da estenuanti trattative, invii di campioni di merce e, spesso, qualche frustrazione. Ma il primo ordinativo arriva e tutto è dimenticato: finalmente è l'ora di spedire il primo bancale. E qui, in realtà, cominciano altri problemi. Perché i prodotti devono arrivare nel posto giusto, in condizioni perfette, molto spesso refrigerati, in tempi più possibile brevi per non accorciare la shelf life e con tutte le condizioni necessarie per non incorrere in problemi o rallentamenti doganali. Più è lontano il paese di destinazione, più questi requisiti si fanno stringenti e, al contempo, difficili da controllare. Che si tratti di trasporto terrestre, aereo o marittimo è a questo punto che entra in gioco la figura dello spedizioniere, croce e delizia di quanti commercino con l'estero. E' lo spedizioniere che può (e deve) consigliare, evidenziare problemi prima che questi diventino irrisolvibili e tenere al corrente il cliente in tempo reale sulla merce che si trova in viaggio. Proprio alle figure di spedizioniere e vettore Aice, Associazione italiana commercio estero, ha dedicato un incontro, il 13 settembre a Milano. Nello specifico, sono stati affrontati obblighi e responsabilità di questi soggetti, partner indispensabili delle aziende alimentari votate all'export. La faccenda non è affatto semplice: sono infatti molte le norme e i trattati internazionali che regolano queste diverse tipologie di trasporto, che coinvolgono tutti i paesi del mondo e sono quindi il frutto di trattative fra paesi e incontri bilaterali. Introducendo il suo intervento l'avvocato Germano Margiotta, dello studio Margiotta & Partners, ha subito spiegato che è bene affrontare e chiarire tutti gli aspetti del contratto che lega cliente e spedizioniere, per ciascun invio, prima che il trasporto abbia inizio. Sperare di ottenere giustizia per eventuali torti subiti diventa infatti davvero difficile. "Quando ci si trova in tribunale per questo tipo di questioni, spesso si hanno davanti giudici che non conoscono i trattati internazionali che regolano il settore dei trasporti. Per questa ragione, è molto me-

glio non dover ricorrere alla giustizia, perché il settore è tecnico e ci si confronta con persone non competenti su materie così ostiche". A questo riguardo Margiotta cita, fra l'altro, il caso Hanjin, di cui parliamo nel box sotto. Uno dei problemi maggiori, ancora di più per le aziende del settore alimentare, è quello dei ritardi. Un modo per tutelarsi di fronte a questa evenienza è quello di stipulare polizze, meglio se all risk. Ma attenzione: i contratti standard escludono danni da ritardo. Esiste però una possibilità di deroga, che va trattata con l'assicuratore e ha, ovviamente, un sovrapprezzo. In ogni caso, quella di stipulare un'assicurazione è un'opzione da prendere in seria considerazione, perché i tempi del diritto sono lunghi e se sopravvengono cause di forza maggiore non esistono rimborsi. Non va dimenticato, infatti, che i trasporti, in primis quello marittimo, sono sottoposti agli umori del tempo e a molte altre variabili, poiché si tratta di filiere complesse e molte lunghe. Tanto che le regole di Rotterdam, cioè la convenzione delle Nazioni Unite sul trasporto di merci via mare in vigore dal 2009, stabiliscono che il vettore è esonerato da responsabilità se prova che perdita, danno o ritardi sono dovuti a quello che viene definito 'Atto di Dio', con un'espressione figlia di antichi trattati sulla marineria, oppure a pericolo, rischi e incidenti del mare, a guerre, pirateria, terrorismo, incendi, quarantene e così via. Allo stesso modo, il vettore può rifiutare un carico di merci che ritenga pericolose e può scaricarle durante il viaggio, sacrificandole per 'la comune salvezza o allo scopo di preservare vite umane e altri beni coinvolti nella comune avventura'. Il contratto di trasporto risulta quindi decisivo per tutelarsi di fronte a possibili problematiche e va steso e verificato con estrema cura. Fondamentale, per questa ragione, che tutto avvenga in forma scritta, così da definire ruoli e responsabilità. Accanto all'impegno per arrivare a quel fatidico ordine, e a tutti quelli che seguiranno, è insomma fondamentale rivolgere la stessa attenzione alla spedizione. Perché quei cibi, sulle tavole del mondo, ci arrivino davvero. Buoni come quando sono stati spediti.

Alice Realini

LE NORME CHE REGOLANO IL DIRITTO DEL TRASPORTO INTERNAZIONALE

TERRESTRE

CMR: convenzione relativa al contratto di trasporto di merci su strada sottoscritta a Ginevra, il 19 maggio 1956. Una norma ritenuta chiara e semplice, che presta poco il fianco a dubbi interpretativi. Tale convenzione è stata modificata con protocollo firmato a Ginevra, il 5 luglio 1978. Aderiscono alla CMR tutti i paesi Ue e alcuni extra Ue.

AEREO

Convenzione di Montreal, firmata il 28 maggio 1999, che unifica le norme internazionali relative a questo settore, per persone, bagagli e merci.

MARITTIMO

Diverse fonti, che rendono difficile individuare, prima di tutto, le norme di riferimento

- **Convenzione di Bruxelles,** del 28 agosto 1924, che unifica la regola sulla polizza di carico

- **Regole di Amburgo,** convenzione delle Nazioni Unite sul trasporto di merci via mare del 31 marzo 1978

- **Regole di Rotterdam,** convenzione del 2009 delle Nazioni Unite sui contratti per il trasporto internazionale di merci in tutto o in parte per mare (door to door)



LO SPILLO PRODOTTI DEPERIBILI NEI CONTAINER. ECCO COSA PUÒ ACCADERE

Succede, ad esempio, che un carico di limoni, a bordo di un tir, venga fermato alla dogana per sospetta presenza di droga. Dopo tutti i controlli di rito dei solerti addetti alla frontiera, non viene trovata alcuna sostanza illegale. Nel frattempo, però, i limoni sono ovviamente marcati e al proprietario della merce spetta anche, oltre al danno subito per la perdita della merce, il pagamento delle spese per lo smaltimento dei prodotti deperiti e la pulizia dei container del trasportatore. Nessuno lo rimborserà, il suo cliente dovrà rivolgersi altrove per l'approvvigionamento dei limoni, e lo spedizioniere o il vettore non saranno, come è ovvio, ritenuti responsabili.

LÀ, IN MEZZO AL MAR

Il commercio marittimo mondiale va a rotoli. Dopo il fallimento della coreana Hanjin, 500mila container carichi di merci, molte delle quali deperibili, sono fermi da quasi due mesi.

85 navi cargo con a bordo oltre 500mila container per un valore stimato in 14 miliardi di dollari. Con tonnellate e tonnellate di merci di ogni genere e sorta, molte delle quali deperibili, che nessuno vuole più scaricare. Stiamo parlando della flotta Hanjin, da più di un mese 'ostaggio' dei Sette Mari. Un caso internazionale così complesso che è destinato a fare scuola sulle controversie in materia di commercio marittimo. Ma ripercorriamo brevemente la storia di questo gigante degli oceani. Fondata nel novembre del '45, poco dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, è - o meglio era fino a poco tempo fa - la prima compagnia di trasporto conti-

ner della Corea del Sud, settima a livello mondiale, con una flotta di 141 navi che trasportavano merci in ogni angolo della Terra. Dal 2011 le difficoltà finanziarie in cui versava l'azienda erano note ai più, dettate prevalentemente da una bolla speculativa che ha fatto crollare i prezzi del trasporto merci navale. Che, ricordiamolo, rappresenta il 95% di tutto il commercio mondiale. Da quell'anno, a 'tenere insieme' il business della Hanjin Shipping è stato il governo di Seoul, ma in modo molto poco convincente: i debiti accumulati dalla compagnia in questi cinque anni ammontano a 5,5 miliardi di dollari. Da qui il tracollo: dalla sera alla mattina, precisamente quella del 31

agosto scorso, le navi Hanjin sono diventate un ospite molto scomodo per i porti di mezzo mondo. Nessuno, infatti, vuole accollarsi la responsabilità di farle attraccare, sostenendo costi di scarico e sdoganamento senza sapere chi, alla fine, pagherà. Ed è così che da quando l'istanza di fallimento della Hanjin è stata presentata, contemporaneamente in Corea del Sud e negli Stati Uniti, 85 navi container senza patria e senza padrone stazionano nei pressi di altrettanti scali portuali con a bordo il loro prezioso carico. Perché oltre a tonnellate di merci e miliardi di dollari, a bordo di questa flotta fantasma ci sono anche 2.500 marinai a corto di cibo e acqua. E

cosa dire degli uffici Hanjin in giro per il mondo? La liquidazione della filiale italiana ha lasciato a casa 86 dipendenti a Genova e sei a Milano. E naturalmente cosa ne sarà di tutta quella merce, in particolar modo quella deperibile? Chi pagherà per riaverla indietro o, più verosimilmente, per smaltire i rifiuti? E in molti ora si chiedono: ma come hanno potuto farlo accadere? Perché il governo coreano, che affida al trasporto via mare il 70% delle sue consegne di merci, non ha salvato la Hanjin? Il cui fallimento è sintomatico del collasso di un intero settore, che rischia ora di trascinare a fondo con sé gran parte del commercio mondiale.



ALCASS
www.alcass.it

Nome prodotto
Steaks – Amica Natura

Breve descrizione prodotto
Gustose salamelle nate dalla miscela della carne di suino e spezie, seguendo la ricetta originale frutto dell'esperienza del maestro norcino. La carne di suino è al 100% italiana, sapientemente lavorata, porzionata, priva di pelle e non precotta, pronta per essere grigliata. Le Steaks – Amica Natura sono ideali come secondo piatto accompagnate da un contorno di verdure e ottime per farcire panini e hamburger dal sapore tutto italiano. Il packaging accattivante richiama l'atmosfera delle più attuali steak-house.

Ingredienti
Carne suina (83%), acqua, fibre alimentari, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidanti: E300-E301, correttore di acidità: E331.

Peso medio/pezzature
4 steak da 85 g cadauna (astuccio da 340 g).

Caratteristiche
Prodotto ideale da preparare alla griglia o sulla bisticchiera, pronto in pochi minuti grazie allo spessore sottile, senza perdere il vero gusto della tradizionale salamella.

Confezionamento
Astuccio.

Tempi di scadenza
12 mesi dalla data di produzione.

SALUMIFICIO SANDRI
www.salumificiosandri.it

Nome prodotto
Il Toscanone
Breve descrizione prodotto
Maxiburger di bovino nato e allevato in Toscana, con l'aggiunta di pecorino toscano e olio extra vergine d'oliva toscano.

Ingredienti
Carne di bovino adulto nato e allevato in Toscana, acqua, pecorino toscano Dop 5%, olio extravergine di oliva toscano Igp 5%, sale, fibre vegetali, destrosio, correttore di acidità, antiossidante.

Peso medio/pezzature
200 e 300 g.

Caratteristiche
Prodotto lavorato artigianalmente miscelando con sapienza prodotti di primissima qualità, selezionati tra le eccellenze toscane quali carne, formaggio e olio extra vergine, con l'aggiunta di aromi locali, pronto per essere cucinato.

Confezionamento
Vaschetta in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza
8 giorni dalla produzione, 7 giorni dalla consegna, 2 giorni dopo l'apertura dell'imballo.



DELICATESSE
www.delicatesse.it, www.lacarneintavola.it



Nome prodotto
Pastrami

Breve descrizione prodotto
Brisket di manzo interamente ricoperto di spezie, tra cui pepe nero, aglio, coriandolo e paprika, affumicato e cotto. Disponibile anche con certificazione Halal.

Ingredienti
Carne di bovino (80%), acqua, aromi, sale, spezie, fibra vegetale, aroma di affumicatura.

Peso medio/pezzature
2,5 Kg oppure 5 Kg per affettatori.

Caratteristiche
Questa tradizionale ricetta di origine medio-orientale ha trovato, grazie ai flussi migratori, diffusione nella città di New York diventando, negli ultimi, anni una specialità gastronomica in tutto il territorio statunitense. L'aromatizzazione data dalle spezie e la cottura prolungata rende la carne particolarmente morbida e succulenta. Il modo migliore per degustare questo arrosto è quello di tagliarlo a fettine sottili, da inserire in grandi quantità tra due fette di pane di segale accompagnato da un velo di salsa di senape e scaldato alla piastra.

Confezionamento
Sottovuoto con film multistrato di poliammide-polietilene.

Tempi di scadenza
60 giorni garantiti.



MARTINI ALIMENTARE
www.martinalimentare.com

Nome prodotto
Martini Delight

Breve descrizione prodotto
Le specialità Martini Delight sono preparate con selezionatissime carni di pollo, la cui leggerezza è stata ulteriormente esaltata dai cuochi Martini: private delle parti più grasse, queste carni conservano valori nutrizionali fondamentali e tanta bontà per il palato. La linea Martini Delight di pollo è composta da salsiccia Luganega, hamburger e spiedini.

Peso medio/pezzature
Salsiccia luganega di pollo 300 grammi; hamburger di pollo 200 grammi; spiedini di pollo 450 grammi.

Caratteristiche
Tutti i prodotti della linea Martini Delight sono perfetti per chiunque voglia mantenersi in forma: non solo contengono un basso livello di colesterolo e di grassi, ma sono anche ricchi di proteine. Il giusto apporto giornaliero di iodio è inoltre garantito dall'utilizzo di sale iodato: un alleato importante per la regolazione del metabolismo. La continua ricerca con cui Martini vuole soddisfare le esigenze dei consumatori ha dato i suoi frutti: i prodotti Delight sono ora privi di glutine e con il 30% in meno di sale rispetto agli altri prodotti Martini.

Confezionamento
Vassoio nero in Top Seal.

Tempi di scadenza
Nove giorni.

CHIUDI GLI OCCHI
Apri
FATTI TRAVOLGERE
DAL SAPORE!

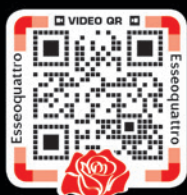
Scegliamo un prodotto
con gli occhi

Lo desideriamo per il profumo che sprigiona

Ce ne innamoriamo
per il sapore!

PACKAGING SALVAFRESCHENZA

Ideabrill
www.ideabrill.it



- Mantiene la freschezza
- Sigilla la qualità
- Rispetta l'ambiente
- Valorizza la confezione

ROAST BEEF ALL'INGLESE GOLDENFOOD: IL PIACERE DELLA CARNE. E NIENT'ALTRO.



**GOLDEN
GOOD**

100% NATURALE
privo di conservanti, senza glutine
■ lattosio ed allergeni, OGM free.



Toglietevi **la Voglia.** www.goldenfood.it