

Newsletter 16, Febbraio 2022

Carissimi Colleghi, eccoci al consueto appuntamento con la newsletter FIDSPA!

I primi mesi dell'anno sono iniziati con la piena operatività del nuovo **piano triennale di sviluppo della nostra Associazione**, approvato dal Consiglio Direttivo Nazionale nella riunione tenutasi a Roma lo scorso dicembre. Tra le prime attività la costituzione di ben **10 Gruppi di lavoro tematici**, costituiti grazie allo spirito di collaborazione di circa 60 Soci che si sono messi al servizio della categoria professionale. Una dimostrazione questa di genuino attaccamento alla nostra Associazione. FIDSPA acquisisce quindi nuove energie da dedicare allo sviluppo della stessa.

Prosegue, in strettissima collaborazione con il **CONAF**, la rivendicazione per la nostra categoria professionale relativamente al sistema di certificazione del **benessere animale**, nell'ambito del quale abbiamo competenze, riconosciute per legge, che intendiamo certamente mettere in campo. Abbiamo avuto colloqui con Dirigenti dei Ministeri della Salute e dell'Agricoltura. In programma a breve un' **Assemblea di Federazione** in cui, per la prima volta, tutti i componenti dei 15 gruppi di coordinamento regionale si incontreranno per un sinergico scambio di idee e al fine di garantire una certa omogeneità di azione nelle diverse regioni italiane.

Infine, certo non ultimo per importanza, come previsto dal vigente Statuto, a breve organizzeremo l' **Assemblea annuale dei Soci**. Un importante momento della vita sociale per la nostra Associazione. Confidiamo di riuscire ad avere ospiti importanti. Vi invito a non mancare!

Ad Maiora!

Emiliano Lasagna

| | | |
|--|--|--|
| <p>Nuovo disciplinare per il Prosciutto San Daniele DOP: quali novità?</p> <p>La Comunità Europea sa che il Disciplinare del Prosciutto San Daniele e di Parma sono fondamentali per tutto il comparto suinicolo italiano, pertanto speriamo in tempistiche brevi: prevediamo che i disciplinari verranno approvati a fine anno". "Sono stati chiariti dei punti che nel vecchio testo risultavano fuorvianti e a volte di libera interpretazione"</p> <p>Continua a pagina 2</p> | <p>Lentivirus dei piccoli ruminanti</p> <p>I diversi genotipi e, nello specifico, i singoli sottotipi determinano una diversa sintomatologia negli animali infetti. In generale, gli organi colpiti sono principalmente polmoni, mammelle, articolazioni e sistema nervoso e la sintomatologia classica è rappresentata da polmonite, dispnea, mastite, dimagrimento e calo produttivo generale.</p> <p>Continua a pagina 3</p> | <p>"Carne artificiale: no grazie", qual è il futuro dell'alimentazione?</p> <p>"Nutrirsi è anzitutto un gesto agricolo, prima di diventare un atto gastronomico", scrive nella sua premessa l'autore Gilles Luneau. Eppure il legame indissolubile tra la natura e il cibo potrebbe essere spezzato da "carni", "uova", "latticini" e "pesce" realizzati in laboratorio. È davvero questo il futuro dell'alimentazione mondiale?</p> <p>Continua a pagina 4</p> |
|--|--|--|

"A te... sì, diciamo proprio a te che stai per laurearti o per concludere il percorso di Dottorato! Condividi con noi un estratto della tua tesi, potrai così pubblicizzare il tuo lavoro e contribuire alla continua crescita di FIDSPA.

Ma anche a te, che sei appassionato e ti piacerebbe condividere una tua esperienza o un tema particolarmente sentito con tutta la nostra community!

Tutti i vostri articoli verranno pubblicati nei prossimi numeri della newsletter che raggiunge tutti i Soci ormai da mesi.

Grazie per il tuo contributo!"



Nuovo disciplinare per il Prosciutto San Daniele DOP: quali novità?

A cura di Ruben Cantagallo, Socio FIDSPA Emilia-Romagna

Il nuovo disciplinare del Prosciutto San Daniele DOP, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 21/12/2019, è stato inviato la prima volta dal Ministero a Bruxelles nel marzo 2020 (il Parma è stato spedito a settembre); successivamente, dopo le osservazioni dalla Commissione Europea, è stato corretto e rispedito ad agosto 2020 ed ora si è in attesa del riscontro finale. “La Comunità Europea sa che il Disciplinare del Prosciutto San Daniele e di Parma sono fondamentali per tutto il comparto suinicolo italiano, pertanto speriamo in tempistiche brevi: prevediamo che i disciplinari verranno approvati a fine anno” - afferma Mario Emilio Cicchetti, Direttore del Consorzio di tutela del Prosciutto San Daniele DOP, durante un webinar organizzato dall’Associazione Allevatori FVG - “Sono stati chiariti dei punti che nel vecchio testo risultavano fuorvianti e a volte di libera interpretazione”. Già nei nuovi piani di controllo, pubblicati circa un anno fa, sono presenti novità che sono state riportate nei nuovi disciplinari.

Per quanto riguarda la parte suinicola, sono stati chiariti dei capisaldi presenti anche nel disciplinare precedente. Per quello che riguarda la genetica, è stata introdotta nel disciplinare una tavola sinottica per indicare gli incroci e le genetiche ammessi. L’ANAS, oltre ai propri tipi genetici, ha stilato la “Lista degli altri tipi genetici”, così che il CREA ha potuto predisporre una lista degli ammessi e degli esclusi (a causa degli ultimi cambi di governo, la lista non è ancora pubblicata). Nel nuovo disciplinare sono precisati anche gli incroci ammessi tra le linee verro – scrofa, dando importanza anche alla genetica femminile (non presente nel vecchio disciplinare). Inoltre, gli ibridi commerciali maschili non possono fecondare le scrofe in rimonta interna provenienti da scrofe non certificate e non è possibile utilizzare scrofe Duroc. Altro punto di novità sono le fasi dell’allevamento, che sono state meglio specificate e scandite dal punto di vista temporale (dando un’età agli animali). Importante è lo svezzamento, periodo in cui il suinetto raggiunge i 40 kg in un lasso di tempo di 3 mesi. Essendo questa una fase critica della crescita, è possibile utilizzare mangimi specifici per lo svezzamento, in modo tale da migliorare il benessere animale e ridurre l’utilizzo di antibiotici. Per le fasi successive, restano valide le tabelle con gli alimenti utilizzabili, anche se sono aumentate le percentuali ammesse in razione, in base alla fase di allevamento; immutata però è la qualità finale del prodotto (2% di acido linoleico in razione; cosce con numero di iodio non superiore a 70 e contenuto di acido linoleico non superiore a 15%). Punto nevralgico del nuovo disciplinare è il peso al macello e delle cosce. Queste, infatti, possono provenire da carcasse appartenenti alla classificazione H – URO, ma con una differenza: non farà più fede il peso medio vivo della partita, ma il peso della singola carcassa, con un minimo di 110,1 kg e massimo di 168,0 kg. Facendo dei conti, ad una carcassa di 168 kg, aggiungendo un calo peso dal caldo – freddo del 2% ed una resa ipotetica dell’82% ($168/0,98/0,82$), si arriva ad un peso vivo di 209,1 kg consegnabile in macello. “Con l’aumento di peso della carcassa viene stimolato l’allevatore a lavorare meglio sull’uniformità della partita, così da evitare carcasse scartate in macellazione e cosce scartate in rifilatura” ha affermato Marco Bassi, tecnico dell’Associazione allevatori del Friuli Venezia Giulia e relatore del webinar. Comunque, anche se è aumentato a 12,5 kg il peso minimo della coscia fresca, non è aumentato il peso massimo, che resta a 17,5 kg (18 kg per il Parma), così che verranno comunque scartate le cosce di suini molto pesanti, risultati eventualmente conformi per peso della carcassa; in più, lo spessore del grasso del lato esterno della coscia fresca rifilata è passato da un massimo di 15 mm a 17 mm. L’ultima novità è che nel nuovo disciplinare del Prosciutto di Parma viene riammesso il Friuli Venezia Giulia come regione di provenienza dei suini. Concludendo, Mario Emilio Cicchetti ha sottolineato che “l’attenzione del mercato e dell’opinione pubblica si sta spostando su altri elementi che sono stati riportati implicitamente nei disciplinari, come l’utilizzo del farmaco in allevamento, il benessere animale e l’impatto degli allevamenti sull’ambiente. Non bisogna tuttavia fermarsi alle basi del disciplinare, quanto avere maggiore sensibilità a questi argomenti.”



Lentivirus dei piccoli ruminanti

A cura di Chiara Arcangeli, Socia FIDSPA Umbria

I lentivirus dei piccoli ruminanti (SRLV) sono un gruppo eterogeneo di virus non oncogenici della famiglia *Retroviridae* a cui appartengono il virus del *visna-maedi* (VMV) e il virus dell'artrite encefalite caprina (CAEV). Storicamente si riteneva che VMV fosse in grado di infettare esclusivamente la specie ovina (*Ovis aries*) mentre CAEV unicamente la specie caprina (*Capra hircus*). In seguito, studi molecolari e filogenetici hanno permesso di evidenziare la stretta correlazione genetica e antigenica esistente tra i due virus accertandone la trasmissione cross-specie e, pertanto, sono stati raggruppati sotto il termine di SRLV. Ad oggi, sono stati individuati 4 genotipi con i relativi sottogruppi: i genotipi A (A1-A20) e B (B1-B5) sono presenti in diverse aree geografiche di tutto il mondo mentre i genotipi C ed E (E1-E2) sono limitati rispettivamente alla Norvegia e all'Italia. Nel nostro territorio, i sottogruppi E1 ed E2 sono specie-specifici della specie caprina ed in particolare, l'E1 è tipico delle aree settentrionali (razza Roccaverano) mentre il sottotipo E2 della Sardegna (razza Sarda).

I diversi genotipi e, nello specifico, i singoli sottotipi determinano una diversa sintomatologia negli animali infetti. In generale, gli organi colpiti sono principalmente polmoni, mammelle, articolazioni e sistema nervoso e la sintomatologia classica è rappresentata da polmonite, dispnea, mastite, dimagrimento e calo produttivo generale. La lunghezza del periodo di latenza di mesi/anni che scorre tra l'infezione e la comparsa della sintomatologia è una delle caratteristiche peculiari di questa affezione che incide ulteriormente nella gestione aziendale. Infatti la lentivirosi dei piccoli ruminanti è tra le più impattanti malattie infettive degli allevamenti ovi-caprini, determinando gravissime perdite economiche nei greggi infetti: cali di produzione (lattea e accrescimento), restrizioni commerciali, abbattimento precoce degli animali, aumento delle infiammazioni mammarie e respiratorie con conseguente aumento delle spese veterinarie sono quelle più importanti.

L'infezione avviene prevalentemente attraverso il contatto diretto, soprattutto durante il periodo di stabulazione, e il virus viene trasmesso mediante le secrezioni respiratorie e attraverso l'ingestione di colostro e latte infetti tra madre e redo. La trasmissione per la via transplacentare e sessuale rimane ancora sconosciuta e da indagare. Lo stato sanitario generale della stalla può essere valutato mediante l'applicazione di test sierologici periodici che permettono di individuare gli animali positivi, a cui conseguono delle prassi gestionali e manageriali atte ad impedire la diffusione dell'infezione. Sebbene queste strategie possano avere successo, esse comportano enormi sacrifici economici che gravano sulla redditività degli allevamenti. Le operazioni di risanamento sono infatti lunghe ed onerose e i greggi che arrivano all'eradicazione rimangono comunque suscettibili alle reinfezioni in assenza di vaccini o cure. Infatti, ad oggi, non sono stati ancora messi a punto dei vaccini efficaci a causa dell'enorme tasso di mutazione tipico dei retrovirus né tantomeno è stata possibile l'implementazione di una cura definitiva per gli animali infetti dal momento che il genoma virale si integra con quello dell'animale. Pertanto, allevatori e ricercatori hanno spostato la loro attenzione sulla resistenza genetica all'infezione. Infatti, sono già in atto delle applicazioni di *marker-assisted selection* (MAS) per numerose malattie di varie specie animali di cui si conoscono i numerosi vantaggi. Attualmente, sono stati studiati 4 geni (*TMEM154*, *CCR5*, *TLR9* e *MYD88*) coinvolti nella resistenza-suscettibilità all'infezione ed in particolare alcuni polimorfismi sembrerebbero essere dei promettenti marcatori molecolari da utilizzare in futuri programmi di selezione. Tuttavia, sono necessarie ulteriori indagini per poter confermare l'effetto protettivo di tali polimorfismi in altre popolazioni ovine e capre e soprattutto è necessario valutare se essi possono influenzare altri caratteri degli animali.



“Carne artificiale: no grazie”, qual è il futuro dell'alimentazione?

A cura di Assunta Susanna Bramante, Socia FIDSPA Toscana

Si è tenuto il 17 dicembre scorso sulla piattaforma online Eunews.it il dibattito in diretta streaming **“Carne Artificiale: no grazie”** in occasione del libro in uscita in Italia di Gilles Luneau, giornalista, saggista e regista francese. Il libro, di Castelvecchi editore, è la prima grande inchiesta sulle lobby della carne sintetica e un'approfondita ricerca indipendente, condotta fra Stati Uniti ed Europa. Al dibattito hanno partecipato importanti esponenti del mondo zootecnico, agricolo e politico: l'autore del libro **Gilles Luneau**, il Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura **Prof. Giorgio Cantelli Forti**, il Presidente di Coldiretti **Dott. Ettore Prandini**, l'europarlamentare On. **Paolo De Castro** e la **Dott.ssa Assunta Susanna Bramante**, Divulgatrice Scientifica e nostra socia FIDSPA Toscana.

“Nutrirsi è anzitutto un gesto agricolo, prima di diventare un atto gastronomico”, scrive nella sua premessa l'autore Gilles Luneau. Eppure il legame indissolubile tra la natura e il cibo potrebbe essere spezzato da "carni", "uova", "latticini" e "pesce" realizzati in laboratorio. **È davvero questo il futuro dell'alimentazione mondiale?** È una risposta **salutare ed ecosostenibile** per sfamare la popolazione della Terra? Durante l'evento sono stati approfonditi questi temi importanti, come la **produzione in laboratorio** degli alimenti e in particolare di quelli a base di proteine animali, interrogandosi sul futuro che ci attende.

Secondo l'autore **Gilles Luneau** *“Se questo mercato resta di nicchia va bene, ma avere un'invasione di questi prodotti sul mercato tradizionale della carne potrebbe portare a una rottura antropologica, perché le culture umane e le società si sono costruite su agricoltura e allevamento, non solo per nutrirsi”*. Anche l'**eurodeputato della commissione agricoltura Paolo De Castro** ha ricordato che *“Qui non parliamo di prodotti simil-carne fatti di vegetali, ma di carne fatta in provetta, di cellule coltivate attraverso tecniche che danno un risultato simile alla carne. Il modo in cui si realizza e anche i suoi effetti è ancora tutto da scoprire, e occorre approfondire e aprire il dibattito, che potrebbe partire proprio da Strasburgo”*.

Più duro è stato invece il **presidente Coldiretti Ettore Prandini**, nel sottolineare che *“Quando parliamo di carne in provetta siamo di fronte ad un prodotto che si veste di sostenibilità, ma che nella realtà dei fatti è il prodotto meno sostenibile di tutta la filiera agroalimentare”*. Di questo è convinta anche l'**Agronomo e consulente della nutrizione Susanna Bramante**, che ha sottolineato il **“grande potere” delle proteine di origine animale**, che sono diverse da quelle vegetali. *“Sono provviste di amminoacidi essenziali che in quelle vegetali non ci sono. La carne è alimento efficiente. La grande differenza con la carne sintetica è nel vissuto dell'animale, da come vengono allevati a tanti altri fattori che sono determinanti a caratterizzare la qualità della carne. E che non potrebbero essere riprodotti fedelmente in laboratorio”*.

Su questo insiste anche il **Presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura Giorgio Cantelli Forti**, che ha firmato la prefazione del libro: *“L'importanza della carne rossa è legata allo sviluppo organico ed è fondamentale tanto tra gli adolescenti quanto nella fascia più anziana della popolazione. Bene la ricerca scientifica per il progresso e sui nuovi strumenti di biotecnologie che possono essere impiegati in agricoltura, ma va verificata anche sull'uomo, sullo studio della popolazione. Abbiamo dei dati oggettivi sul consumo della carne rossa, fornisce elementi indispensabili ma anche molto utili negli anziani”*.

Il dibattito promosso da Eunews ha offerto diversi spunti per riflettere sulle **nuove tecniche di produzione di alternative alla carne**, che non sono state ancora commercializzate ma di cui sentiremo presto parlare anche in Europa. **La carne sintetica è davvero il futuro dell'alimentazione sostenibile? Non lo è per il 72% dei partecipanti** che hanno risposto così al sondaggio aperto all'inizio del dibattito. Per chi volesse guardare il video integrale, è disponibile [la registrazione](#) sulla piattaforma digitale Eunews.it.



Sicuri di fare cosa gradita, vogliamo ricordarvi e qui riepilogare tutte le **CONVENZIONI RISERVATE AI SOCI FIDSPA**. Potete trovare tutte le informazioni dettagliate sul nostro sito www.fidspa.it.



Agribiosearch

Agribiosearch, centro analitico altamente specializzato e qualificato, offre un servizio completo di Consulenze, di Analisi Chimiche, Microbiologiche e Biomolecolari per la Sicurezza e la Qualità di tutta la Filiera Agroalimentare e del Sistema Ambientale.



L'agricoltura firmata Edagricole dal 1937.

Sconto del 20% per l'acquisto di tutti i prodotti editoriali: libri, abbonamenti periodici e abbonamenti digitali.



Società editrice Esculapio

Sconto del 25% per l'acquisto di tutti i prodotti editoriali.



EdiSES Università

Sconto del 20% per l'acquisto del libro Manuale di Nutrizione dei Ruminanti da Latte anche in versione e-book.



L' **Associazione Unione Operatori di Fecondazione Artificiale Animale (UOFAA)** riconosce ai Soci regolarmente iscritti a **FIDSPA** la seguente scoutistica:

- per ogni corso PVI FORMAZIONE UOFAA uno **sconto del 10%** sul costo, indipendentemente dal numero di iscritti;
- per ogni corso PVI FORMAZIONE UOFAA uno **sconto del 20%** sul costo qualora si registri la contemporanea presenza di almeno 8 Soci **FIDSPA** (*tale scontistica non è applicabile ai corsi PAN per conseguire i patentini fito-sanitari*).



I Soci iscritti a **FIDSPA** possono beneficiare della convenzione sottoscritta con la rivista di settore **Allevatori Top**, ovvero sottoscrivere un abbonamento annuale al costo di € 20,00 anziché € 35,00.



La Società di consulenza **Agrofauna** riserva uno **sconto del 5%** per i **Soci FIDSPA** che partecipano ai corsi di formazione in catalogo su temi agronomici, ambientali, faunistici ed alimentari.



L'azienda **CatalanoZootech** è un'impresa siciliana che opera nel campo della Zootecnia. È produttrice di marche auricolari e riconosce ai Soci **FIDSPA** una **scontistica** su tutte le marche auricolari e boli ruminanti per bovini-bufalini (**sconto del 10%**) e ovini e caprini (**sconto del 5%**).

Fonti bibliografiche a disposizione presso gli autori

Informazioni: info@fidspa.it

Comitato editoriale

Coordinatori: Ruben Cantagallo e Maria Laura Girino

Membri: Emiliano Lasagna e Laura Menchetti

Hanno partecipato a questo numero: Emiliano Lasagna, Ruben Cantagallo, Chiara Arcangeli, Assunta Susanna Bramante

