

ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRA I PRODUTTORI DI ALIMENTI ZOOTECNICI

L'industria mangimistica, un alleato per ridurre lo spreco alimentare



I sei lunghi mesi di EXPO focalizzati sul tema “Nutrire il pianeta”, hanno innalzato l’attenzione su quella che sarà la più grande sfida dell’agroalimentare, sfida legata alla capacità di garantire l’approvvigionamento

per la popolazione mondiale.

Ormai di dominio pubblico la proiezione che stima una popolazione di 9 miliardi (il 35% in più rispetto a oggi) nel 2050, ma saranno altri i fattori - come ad esempio l’urbanesimo (nel 1900 il 20% della popolazione viveva in città; oggi oltre il 50%, nel 2050 il 70%) e l’aumento numerico della classe benestante - che giocheranno un ruolo fondamentale in questa sfida.

Risulta quindi evidente che l’obiettivo dell’agro-zootecnia mondiale è duplice: produrre di più e riuscire a farlo rispettando e difendendo l’ambiente.

In un contesto in cui tutti i sistemi cercano la maggiore efficienza, cercando di rispettare suolo e acqua (risorse limitate), viene posta particolare attenzione alla riduzione degli sprechi, che non sono più ammissibili né economicamente né eticamente.

La Commissione Junker con l’adozione del Pacchetto sull’Economia Circolare pone l’attenzione sulla necessità di ridurre gli sprechi in tutti i settori, agroalimentare compreso; tuttavia sebbene non ponga obiettivi specifici per quest’ultimo settore, all’interno di esso l’attenzione e la volontà di dare un forte contributo sono molto alte.

Il settore mangimistico nazionale si trova a proprio agio con i concetti di valorizzazione e riduzione degli sprechi, infatti, la capacità di valorizzare i coprodotti dell’industria alimentare è nel DNA del produttore di mangimi composti. Anche la storia ci insegna che il settore mangimistico è legato, sin dalla sua nascita, all’industria molitoria nazionale di cui era, e continua ad essere, il principale utilizzatore di prodotti della lavorazione: questo è un legame storico che ci porta a non considerare l’utilizzo di materie prime come riduzione di sprechi anche se di fatto sono tali.

Si pensi ad esempio alla lavorazione dell’industria molitoria che fornisce al settore mangimistico circa 3 milioni di tonnellate di crusconi, per un valore di 400 milioni di euro/anno, oppure a quelli dell’industria olearia con oltre 4,3 milioni di tonnellate di farine di semi oleosi e altri derivati, per un controvalore di circa 2 miliardi di euro/anno.

Si tratta di materie prime di uso consolidato cui se ne aggiungono di più “moderne” legate quali quelle legate al sistema distributivo e agli alti standard commerciali dei prodotti alimentari; si può parlare ad esempio degli *ex* prodotti alimentari non più destinabili, per motivi commerciali, al consumo umano, ma che possono essere utilizzati nel settore zootecnico. Questi prodotti hanno un interessante valore nutrizionale, ma presentano alcune problematiche quali l’incostanza di disponibilità, la disomogeneità e la presenza dell’imballaggio.

In questo ambito si sono giocate sfide importanti che hanno portato alcune aziende mangimistiche a un elevato grado di specializzazione, sviluppando una tecnologia di precisione per lo sconfezionamento e un *know how* di miscelazione per garantire la costanza sia analitica sia di approvvigionamento.

Un settore in espansione anche a livello europeo dove è stata fondata una associazione degli operatori che trasformano *ex* prodotti alimentari (EFFPA - *European Former Foodstuff Processor Association*) secondo le cui stime gli *ex* prodotti alimentari rappresentano, in Europa (Regno Unito, Francia, Spagna, Portogallo, Germania Olanda Italia e Grecia), un mercato di circa 3,5 milioni di tonnellate, che in termini di sostenibilità rappresenta tra i 350.000 e i 400.000 ettari di terreno.

Secondo i dati più recenti, l’industria mangimistica italiana impiega e valorizza circa 650.000 tonnellate all’anno di coprodotti che arrivano dall’industria alimentare: degli amidi, degli zuccheri, della distillazione, dei prodotti da forno, della pasta, dei prodotti dolciari etc. per un valore di circa 300 milioni di euro.

Il trend è in aumento e l’obiettivo del settore è di crescere per arrivare a 1 milione di tonnellate all’anno di questi coprodotti da impiegare nei mangimi, per un valore superiore al mezzo miliardo di euro.



La valorizzazione degli *ex* prodotti alimentari rappresenta l'area in cui il settore mangimistico può maggiormente intervenire per ridurre gli sprechi.

Esistono al momento vuoti normativi che devono essere colmati quanto prima per garantire da un lato la sicurezza nor-

mativa agli operatori e dall'altro la sicurezza alimentare. Risulta infatti di fondamentale importanza che il recupero e la lavorazione degli *ex* prodotti alimentari sia effettuata da operatori legalmente riconosciuti come operatori del settore dei mangimi e che gli *ex* prodotti alimentari nel momento in cui perdono il loro stato di "food" siano classificati come "feed" e come tali rispettino tutte le normative vigenti per il settore mangimistico, tra cui la tracciabilità.

Il nostro obiettivo, dunque, è quello di produrre di più e meglio utilizzando quanto non viene consumato per uso umano: è questa la sfida che ha davanti l'industria mangimistica e con essa l'intera filiera zootecnica e alimentare. L'impegno e le forze in gioco sono enormi: attività di ricerca, individuazione dei coprodotti, nuovi metodi di standardizzazione e di controllo, innovazione dell'impiantistica, formulazione e tanto altro.

Regolamento UE n. 68/2013

«Ex prodotti alimentari» indica prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano, ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi».