

ANIMALI ALLEVATI, CERTIFICATO IL 30% DEI MANGIMI

Anmvi oggi 19-05-2011



[Assalzo](#), l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zooteccnici, ha presentato oggi a Roma bilanci e prospettive della mangimistica per rafforzare la rete della sicurezza alimentare italiana. Nel corso del Convegno "*Sicurezza Alimentare: una sfida da vincere. Il modello del [Codex Assalzo](#)*" sono stati presentati i dati sui controlli e sulla produzione dei mangimi.

Il Codex Assalzo è un documento di autoregolamentazione, varato nel 2009 che sta già dando buoni frutti con 5 milioni di tonnellate di prodotti certificati, quasi il 30% della produzione. L'obiettivo è di estendere il Codex a tutte le aziende associate Assalzo, vale a dire a poco meno dell'80% della produzione nazionale di mangimi, un patrimonio produttivo di 14 milioni di tonnellate annue di mangimi quasi al 100% "made in Italy", per l'alimentazione degli animali allevati in Italia.

"Va evidenziato, come risulta dai dati sui controlli effettuati dal Ministero della Salute e dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che per quanto attiene i controlli sulla qualità legata alla sicurezza alimentare, risulta irregolare solo lo 0,54% dei campioni esaminati - spiega il presidente di Assalzo **Silvio Ferrari** -. Un risultato che conferma l'elevato standard di professionalità delle industrie mangimistiche italiane."

Il Presidente della FNOVI **Gaetano Penocchio** ha dichiarato che "l'attività di autocontrollo della Assalzo si aggiunge ai controlli ufficiali che contano su azioni pianificate, su buone pratiche di produzione certificate; tutto ciò è conforme alla Animal Health Strategy 2007-2013. Una 'road map' comunitaria che apre la strada ad un approccio sinergico alla prevenzione in azienda zootecnica. Produttori, veterinari aziendali e veterinari ufficiali organizzati in una rete di azioni preventive e di controllo con un solo obiettivo: la salute".

La filiera zootecnica (alimentazione animale, trasformazione carne avicola, bovina e suina, latte, uova e pesce) rappresenta nel nostro Paese una parte importante della produzione industriale con un fatturato complessivo che supera i 20 miliardi di euro, occupa oltre 61.000 addetti, a cui va aggiunto il comparto agricolo-allevatorio forte di oltre 310.000 allevamenti.

"La disponibilità di alimenti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario è un diritto di tutti i cittadini e di questo deve essere garante il Ministero della Salute, anche attraverso l'attività coordinata con le Regioni e le forze dell'ordine, con la particolare competenza dei Nas", afferma il Sottosegretario del Ministero della Salute on. **Francesca Martini**. "Molteplici fattori influiscono sulla sicurezza degli alimenti, ma è evidente che il settore dell'agricoltura e dell'allevamento esercita sulle caratteristiche della sicurezza e della salubrità degli alimenti destinati all'uomo un ruolo strategico. La collaborazione e l'informazione di tutti gli attori coinvolti nella filiera alimentare risultano pertanto capisaldi irrinunciabili per tutelare la qualità intrinseca delle nostre produzioni e difendere la loro competitività sul mercato internazionale".

Il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, onorevole **Paolo De Castro**, "la sicurezza alimentare - modello su cui deve poggiare qualsiasi politica di pianificazione e programmazione agricola - è e rimane al centro delle priorità della Commissione agricoltura e Sviluppo rurale dell'Ue".

"L'attività di allevamento e dell'intera filiera zootecnica ha rappresentato nell'ultimo mezzo secolo un formidabile banco di prova di efficienza ed efficacia"", sottolinea infine il presidente onorario di Assalzo **Giordano Veronesi**.