

È augurabile che i recenti drammatici episodi di sofisticazione dei prodotti alimentari e di inquinamento dell'ambiente abbiano sensibilizzato a sufficienza la comunità nazionale e richiamato ciascuna parte ad assumersi le relative responsabilità. Troppo spesso infatti nel passato episodi sintomatici di gravissime carenze e permissività, dopo i «battages» scandalistici dei mezzi di informazione (colti da una percentuale di cittadini inferiore di quanto correttamente si pensa), sono stati archiviati senza che i pubblici poteri adottassero adeguate misure e non hanno infittito più di tanto l'opinione pubblica.

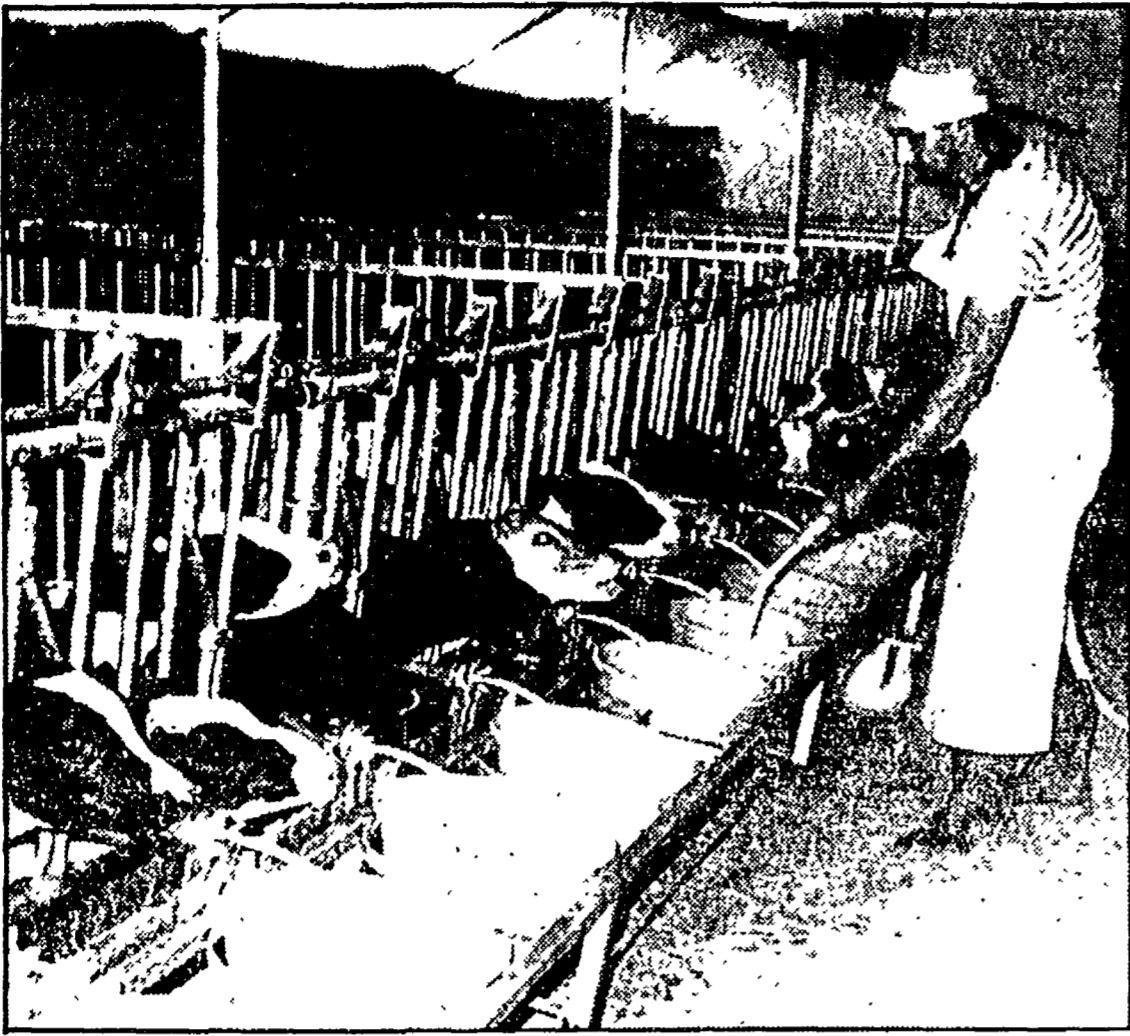
Il recente caso del metanolo nel vino dimostra purtroppo che gli speculatori osano compiere anche consapevoli atti criminosi. E infatti impensabile che personaggi specializzati nella lavorazione (e sofisticazione) del vino non sappiano che l'alcol metilico è un vero e proprio veleno. Nel merito della vicenda ci deve anche chiedere cosa sarebbe (o non sarebbe) accaduto se il metanolo fosse stato aggiunto in dosi non letali, se cioè non avesse provocato decine di morti.

Il compito di garantire i consumatori, cioè tutta la comunità, sulla genuinità e sicurezza dei prodotti alimentari è reso progressivamente più difficile e complesso da diversi fattori spesso concomitanti nel settore: l'utilizzo crescente di sostanze chimiche di sintesi nelle fasi di produzione, lavorazione e conservazione; la intensificazione degli scambi commerciali interni e internazionali; la concorrenza esasperata in un mercato con eccedenza di offerta.

Tuttavia la tutela della salute è di tale primaria importanza che impone di destinare a questo fine le attenzioni e le risorse necessarie, soprattutto se i problemi sono complessi e globali.

Le misure di controllo e di repressione devono essere sollecitate ed appoggiate non solo dalle organizzazioni dei consumatori e dai mezzi di informazione, ma incoraggiate anche dagli operatori onesti del settore (che sono la stragrande maggioranza) come indispensabile strumento di salvaguardia della loro salute. Infatti, oltre ai danni alla salute cui sono più esposti in genere gli strati sociali meno abbienti che consumano i prodotti di minore prezzo (e presumibilmente di minore sicurezza), quando scoppiano scandali di sofisticazioni sono da mettere nel conto anche i danni spesso irrimediabili alla economia di interi comparti e la compromissione della immagine dell'agroalimentare «made in Italy», immagine che faticosamente si cerca di qualificare sul mercato interno, europeo e mondiale.

Bene, quindi, per i provvedimenti severi individuati per tutelare il vino. Ma si dovrà rivedere tutta la normativa sugli alimentari, istituendo responsabilità e obblighi di controllo nelle diverse fasi del processo, con etichettature inequivocabili per tutti i prodotti destinati al consumo da cui risultino con la massima trasparenza



## La sicurezza prima qualità degli alimenti



la composizione ed i valori nutritivi effettivi.

Occorre superare il concetto di «produrre per il mercato» se questo mercato è il risultato di modo o di pressione pubblicitaria piuttosto che di convenienza reale per il consumatore: nella «convenienza» per il consumatore devono contare molto di più i valori di «qualità» e di «sicurezza» degli alimenti.

Il Movimento Cooperativo di Lega si è costruito in 100 anni di vita, spesso contrastata, una immagine di serietà e impegno prioritario nella difesa dei valori fondamentali dei cittadini, che aderiscono alle sue strutture economiche come produttori, come lavoratori, come consumatori; un impegno prioritario a produzioni oneste e sane anche a scapito del profitto.

Al suo interno il comparto agroalimentare può usufruire della peculiarità di un sistema integrato che controlla tutte le fasi del processo, dalla produzione delle materie prime fino alla distribuzione finale per il consumo. E una situazione di fatto, e per la Cooperazione è un elemento culturale, talmente acquisito ed ovvio che non è sufficientemente utilizzato come strumento di marketing.

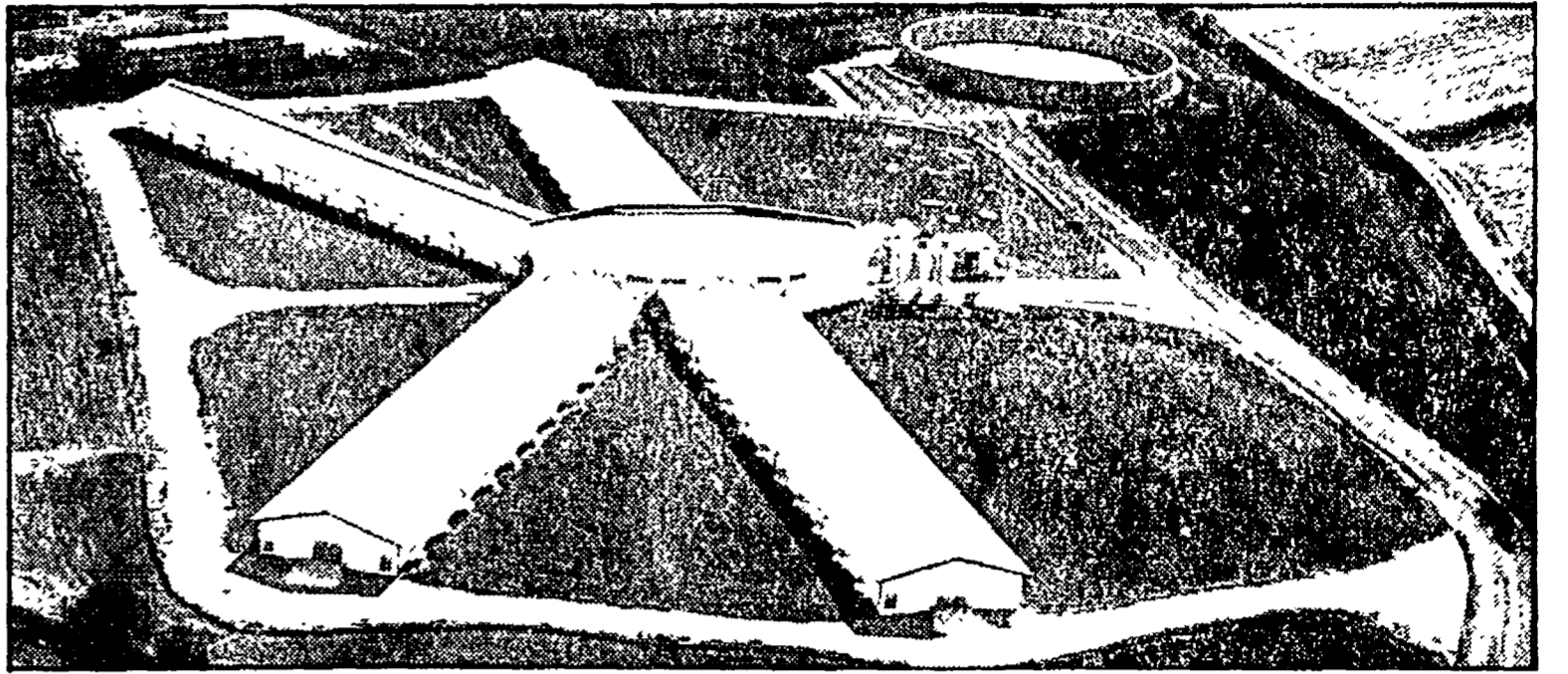
Giunti però a questa situazione critica, in cui si gioca la salute della collettività, la Cooperazione deve uscire allo scoperto e misurarsi decisamente con la imprenditoria nazionale e internazionale sulla convenienza dei prodotti alimentari basata sulla genuinità e sulla sicurezza. Ciò significherà in qualche caso costi di produzione e di vendita più alti; potrà anche comportare la rinuncia ad alcune caratteristiche secondarie degli alimenti (colore, presentazione); comporrà certamente una revisione delle normative di legge vigenti, nel rispetto attualmente non rappresentate una sufficiente tutela.

Per quanto concerne il settore carni la recente assemblea del Co.Na.Zo., il Consorzio Nazionale Zootechnico, della Lega che raggruppa le aziende cooperative di macellazione e lavorazione carni, nonché le maggiori cooperative di allevamento e di servizio zootechnico, oltre alla approvazione del bilancio 1985 ha discusso e deciso le scelte strategiche dei prossimi anni. Una parte preponderante di queste scelte sono finalizzate al controllo della qualità con specifici progetti organici che perfezionando ulteriormente il processo di integrazione garantiscono la sicurezza dei prodotti alimentari, firmandone la genuinità. Crediamo sia una scelta importante: lo sviluppo tecnologico è accettato da tutti come apporto di benessere per l'umanità, cui permette di sfruttare la natura per le proprie necessità. Dobbiamo però stare molto attenti a difendere dal rovescio della medaglia tecnologica il nostro bene più prezioso, cioè la salute, ponendo la massima attenzione ai fattori continui di rischio collegati alla sicurezza dell'ambiente e degli alimenti, che sono la essenza della nostra esistenza.

**Valter Lorenzi**  
vicepresidente Co.Na.Zo.

**Gli allevamenti «in proprio» della Plasmon**

## Per il bambino il vitello doc



Al centro della stalla c'è il computer. L'allevamento degli animali, una delle più antiche attività dell'uomo, si sposa così con la scienza più avanzata.

A Gonzaga. In quella parte del Mantovano che si confonde con la terra emiliana, sorge uno dei più moderni centri per l'allevamento dei vitelli, dove l'informatica viene utilizzata per offrire il massimo delle garanzie nella produzione di alimenti per l'infanzia.

È nato dall'accordo fra una grande azienda come la Plasmon e il Co.Na.Zo., il più importante consorzio di cooperative specializzate nel settore zootechnico. Lo scopo è quello di far crescere vitelli la cui carne sia particolarmente adatta all'alimentazione dei bambini. La Plasmon ha infatti la necessità di rifornirsi della miglior carne dal punto di vista igienico e sanitario, fedele al suo principio che ogni garanzia deve essere data per la sicurezza del bambino, e il Co.Na.Zo. è in grado di soddisfare pienamente queste esigenze.

Nell'allevamento di Gonzaga il vitello entra quando ha appena 20 giorni di vita e pesa sui 50-60 chili. Ne uscirà per essere macellato sette mesi più tardi, dopo essere stato sottoposto ad un quotidiano controllo da parte degli esperti. Sono vitelli delle razze canadesi e pezzata bianca e nera, nati nelle stalle delle cooperative e accuratamente selezionati dai veterinari del Co.Na.Zo.

Per garantire l'accuratezza dei controlli, ad ogni capo, al momento del suo ingresso nell'allevamento, viene applicata una targhetta auricolare numerata (una sorta di orecchino) che consentirà di identificarlo per tutto il periodo della crescita e di riconoscerne la sua carne anche dopo la macellazione. Oltre al numero di matricola ciascun vitello ha anche, in questo allevamento, una sua personale «scheda clinica» sulla quale vengono registrate tutte le informazioni relative all'alimentazione, alla crescita di peso nel tempo, eventuali malattie, loro decorso e terapia seguita.

Per essere «vitelli DOC» è necessario farli vivere in un ambiente igienicamente sicuro e alimentarli in modo genuino, sano e corretto. È quanto avviene negli allevamenti Co.Na.Zo.-Plasmon.

L'alimentazione dei vitelli inizia col latte e prosegue con l'orzo foderato. Dai 200 ai 270 chili (peso ottimale per la macellazione) gli animali vengono alimentati anche con piccole quantità di paglia tritata per favorire una miglior utilizzazione dell'orzo. Si ha così un'alimentazione che non solo garantisce l'assenza assoluta nelle carni di estrogeni (il cui uso, giustamente proibito in Italia, è invece consentito in al-

tri Paesi europei), ma anche di ogni contaminante e di metalli pesanti quali il piombo che provenienti dagli scarichi delle auto, si deposita sui campi ai margini delle strade di grande traffico.

Ulteriori controlli vengono compiuti durante la macellazione e, al momento dell'arrivo della carne nello stabilimento per la preparazione degli omogeneizzati, attraverso esami chimici e

microbiologici. La legislazione sugli omogeneizzati è nel nostro Paese molto severa e consente la produzione, la distribuzione e la vendita di questo prodotto per l'infanzia solo in seguito alla presentazione di una dettagliata documentazione che illustri la qualità delle materie prime, dei materiali di confezionamento e la corretta attuazione di tutte le operazioni connesse al processo produttivo.

La carne contenuta nel vasetto di vetro Plasmon, proveniente da allevamenti «in proprio», dosata e studiata per ogni fase dello svezzamento, scientificamente controllata da veterinari, analisti e tecnici di laboratorio, offre quindi una somma di garanzie quali certamente non può dare la fetta commerciale dal macellato all'angolo.

Nella foto: una veduta dell'allevamento di Gonzaga

## Il Co.Na.Zo.: una base sociale costituita da oltre 32 mila soci

Oltre 730 miliardi di fatturato, 240 mila bovini e 330 mila suini macellati, 24 aziende associate ed una base sociale costituita da 32.000 soci produttori, sono queste le principali cifre che caratterizzano l'attività svolta nel 1985 dal gruppo Co.Na.Zo., il Consorzio nazionale zootechnico aderente alla Lega, che associa le aziende cooperative di macellazione e trasformazione di carni bovine e suine, oltre ad alcuni grandi consorzi di cooperative di produzione.

Queste cifre sono emerse dall'Assemblea ordinaria dei soci, svolta recentemente ad Albinea di Reggio Emilia, durante la quale il presidente, Giovanni Landini, ha effettuato alcune considerazioni sulla situazione generale del Paese, con particolare riguardo al settore agroalimentare e zootechnico in modo specifico.

Il quadro dell'economia nazionale, ha affermato Landini, si è evoluto nel corso del 1985 in termini positivi, grazie soprattutto al consolidato rientro dell'inflazione. Secondo le previsioni degli economisti, per almeno due anni l'economia industriale potrà contare su ribassi nei costi delle materie prime tali che la ricaduta sui prezzi dei minori costi non potrà che colpire a fondo l'inflazione, facendoci rientrare in Europa.

Di fronte a tale situazione, il mondo agricolo non può che esprimere soddisfazione, consapevole che in tutti questi anni chi ha pagato di più

sono stati i produttori agricoli e quelli zootechnici in particolare.

Dal 1978 ad oggi, infatti, rispetto all'aumento medio dei prezzi dell'intero sistema economico nazionale, i prezzi agricoli sono cresciuti del 37% in meno. Si tratta di prezzi fortemente condizionati dalla Cee e nella formulazione della quali la Comunità stessa non ha mai tenuto conto dei differenziali di inflazione esistenti fra i vari Paesi membri; l'Italia si è così trovata in una condizione per cui in tutti questi anni i

produttori agricoli hanno dovuto produrre a prezzi europei ed a costi nazionali e per di più facendo i conti con meccanismi perversi di aggiustamento monetario (importi compensativi monetari).

Nei prossimi cinque anni dovrà essere giocata nel nostro Paese la partita della costruzione o meno di un valido sistema agro-alimentare, e ciò pone il settore zootechnico di fronte a diversi problemi.

Uno di questi è costituito dall'ormai raggiunto livello

di saturazione per quanto riguarda la capacità di assorbimento di ulteriori quote di consumo alimentare.

Un secondo problema è rappresentato dagli scarsi margini operativi che caratterizzano il settore e che non consentono spazi agli errori e all'inefficienza. È noto a tutti come nel settore della macellazione suina prima, ed ora anche nella macellazione bovina, grandi imprese private abbiano già cessato l'attività o si trovino in estreme difficoltà.

Il Co.Na.Zo., ha aggiunto

### Attività del gruppo Co.Na.Zo.

Ann	Numero aziende associate	Fatturato (miliardi di lire) (1)	Macellazione bovina (migl. di capi)	Macellazione suina (migl. di capi)
1980	11	292	188	242
1981	12	345	181	249
1982	12	467	191	266
1983	13	587	218	278
1984	22	681	248	290
1985	22	732	238	330
1986	24	—	—	—
Increm. annuo	+ 16,9 %	+ 20,2 %	+ 4,8 %	+ 6,4 %

(1) relativo alla macellazione bovina e suina, svolta dalle aziende del gruppo

## Un'azienda facile da conoscere e facile da riconoscere.

**A.C.M.**  
Azienda Cooperativa Macellazione



Se vi trovate a passare da Reggio Emilia venite a conoscere l'A.C.M.

C'è più di una persona che vi potrebbe raccontare la storia dell'azienda.

Sono quasi quarant'anni di progressi. Dal 1946 ad oggi l'A.C.M. ha incrementato l'attività produttiva. Si è dotata con sollecitudine delle

più moderne tecnologie. Ha programmato adeguati investimenti destinati a consolidare la prestigiosa posizione che occupa nel settore. Ogni anno un fatturato di 160 miliardi, 180.000 capi macellati. Oltre 700 dipendenti e collaboratori. Questi dati rappresentano la dimensione della nostra azienda.

Queste dimensioni rappresentano per noi una precisa responsabilità nei confronti del consumatore. Dal 1960 il marchio ASSO permette di riconoscere i prodotti A.C.M. e ne garantisce la qualità. Abbiamo sempre condotto le fasi di allevamento e di lavorazione con l'obiettivo di conservare le caratteristiche del prodotto tipico reggiano. L'A.C.M. ha puntato, punta e punterà sulla genuinità ed è proprio sulla genuinità che è cresciuta. E a crescere l'A.C.M. vuole continuare: sempre di più.

A.C.M. Azienda Cooperativa Macellazione - Strada 2 - Località 14 - 42015 REGGIO EMILIA - Tel. 0522 13241



**L'AZIENDA COOPERATIVA LEADER NELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI BOVINE, SUINE, OVINE E AVICOLE**

**LA CIZOO FIRMA ANCHE LA LINEA ARCO**

SAN MARTINO IN CAMPO (PG) TEL. 609422

