

Dagli scarti agricoli ecco la farina di insetti per mangimi animali



Utilizzare gli scarti agricoli per allevare insetti da cui ricavare farine proteiche per produrre mangimi animali di qualità. E' questo l'obiettivo del progetto FEEDS, appena finanziato dalla Regione Toscana e coordinato scientificamente dall'Università di Pisa.

“L'idea è quella di utilizzare i resti agricoli, principalmente spezzato di cereali e residui di mondatura degli ortaggi, come substrati per l'allevamento di insetti da utilizzare per produrre mangime – spiega la professoressa Elisabetta Rossi dell'Ateneo pisano referente scientifico di FEEDS – l'obiettivo è quindi di trasformare degli scarti in una risorsa creando così anche una nuova attività all'interno delle aziende agricole”.

Il progetto FEEDS ha preso il via ufficialmente lo scorso 23 ottobre al Centro di ricerca Avanzi dell'Università di Pisa a S. Piero a Grado con un convegno intitolato “L'utilizzo degli insetti nei mangimi: presente e futuro”. Alla giornata hanno partecipato i rappresentanti dei vari soci del consorzio pubblico privato: fra i partner scientifici oltre all'Ateneo pisano, l'Università di Firenze e Nutrigene srl spinoff dell'Università di Udine, quindi la Cooperativa Zoocerealicola L'Unitaria come capofila, l'azienda agricola Marchini Silvia e l'Agenzia di formazione IM.O.FOR. Toscana.

Nei tre anni del progetto sarà costruito un impianto in grado

di utilizzare gli scarti agricoli per l'allevamento di due specie di insetti, la mosca soldato nera (*Hermetia illucens*) e il verme delle farine (*Tenebrio molitor*). Il passo successivo sarà la produzione di larve e pupe essiccate e macinate da trasformare in farine proteiche per mangime di pesce, animali da compagnia e specie avicole. Infine, applicando i principi dell'economia circolare e della bioeconomia, il progetto prevede la produzione di compost a partire dai residui dell'allevamento di insetti.

Nell'ambito di FEEDS, il ruolo specifico dell'Università di Pisa sarà quello di mettere a punto le metodiche di allevamento degli insetti in funzione dei substrati disponibili e di ottimizzare i processi di produzione delle farine. La conoscenza della biologia degli insetti e la capacità di condurre l'allevamento costituiscono infatti un presupposto di base per ottenere una produzione di qualità idonea al commercio.

“Nel mondo occidentale si parla molto dell'utilizzo degli insetti nell'alimentazione umana e animale – conclude Elisabetta Rossi – tuttavia, mentre l'uso diretto da parte dell'uomo incontra oggi ostacoli culturali, l'impiego nell'alimentazione animale potrebbe contribuire alla sostenibilità delle produzioni zootecniche, e ci riguarda indirettamente come consumatori. Diffondere una adeguata conoscenza in questo ambito, può contribuire ad un'educazione alimentare corretta, informata e indirizzata verso la sostenibilità”.

Fonte: Università di Pisa

Ue: orientamenti per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano



Nell'ambito delle azioni Ue contro lo spreco alimentare, la Commissione europea ha pubblicato le linee guida per facilitare la valorizzazione del cibo (contenente o meno prodotti di origine animale) che – per motivi commerciali, problemi di lavorazione o per la presenza di determinati difetti – non è più destinato al consumo umano e può invece essere utilizzato come mangime senza compromettere la salute pubblica e degli animali, evitando in questo modo che sia compostato, trasformato in biogas o smaltito mediante incenerimento o in discarica.

In tal senso è molto importante la distinzione tra alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi e rifiuti.

Le linee guida vanno a far parte integrante del [Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare](#), hanno lo scopo di aiutare le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare nella comprensione e applicazione della legislazione Ue e si applicano ai prodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti (forniti da produttori del settore alimentare) agli alimenti immessi sul mercato, confezionati o sfusi (forniti da grossisti e rivenditori al dettaglio di alimenti).

Vengono presentati alcuni esempi di pratiche migliori, conformi al quadro normativo, che permettono anche di evitare inutili oneri amministrativi, come richiesto dagli operatori del settore alimentare.

Il documento è stato elaborato in cooperazione con la [piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari](#)

[Consulta le linee guida](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

I mangimi nella filiera non ogm, 2 pubblicazioni per produttori e allevatori

- ✘ Il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM ([CROGM](#)) dell'IZS Lazio e Toscana (IZSLT), la ASL CN1 di Cuneo e l'Istituto Superiore di Sanità hanno redatto le [Linee guida per la gestione di produzioni non-OGM nella filiera mangimistica](#) e il [Vademecum per la gestione dei mangimi negli allevamenti della filiera NON-OGM](#).

Le Linee guida hanno lo scopo di fornire strumenti utili al produttore di mangimi non-OGM per l'implementazione del proprio piano di autocontrollo, con particolare riferimento alle diverse tipologie d'impianto e il Vademecum è rivolto all'allevatore per gestire la somministrazione di mangimi negli allevamenti della filiera non OGM.

La produzione non-OGM abbraccia il settore biologico, che è disciplinato secondo il [Reg \(EC\) 834/2007](#) (relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici) ma parallelamente a questa regolamentazione si è assistito anche alla diffusione di prodotti non-OGM da parte di alcune aziende sulla base di specifiche richieste del cliente (ad esempio disciplinari di produzione, o particolari

politiche commerciali della catena di distribuzione).

Le aziende mangimistiche che intendano operare in questo settore devono revisionare la gestione delle produzioni a partire dal trasporto e dallo stoccaggio delle materie prime fino al confezionamento, allo stoccaggio e trasporto dei prodotti finiti, in quanto le contaminazioni crociate da OGM possono avvenire in qualsiasi punto della catena produttiva.

Ogni stabilimento di produzione deve quindi affrontare il problema della separazione delle linee produttive convenzionali e non-OGM in funzione delle proprie caratteristiche impiantistiche e gestionali.

Fonte: IZS LT

L'EFSA rivede il quantitativo massimo di rame ammesso nei mangimi

- ✘ L'EFSA ha proposto modifiche ai livelli massimi di rame ammessi nei mangimi destinati ad alcuni gruppi di animali, raccomandando una riduzione del tenore massimo di rame nei mangimi per suinetti, bovini e vacche da latte, e un aumento nei mangimi per capre. I livelli proposti ridurrebbero la quantità di rame rilasciata nell'ambiente, il che potrebbe avere un ruolo favorevole nel ridurre la resistenza agli antimicrobici.

Il gruppo di esperti scientifici sugli additivi, i prodotti o le sostanze usati nei mangimi (FEEDAP) raccomanda che il contenuto di rame nei mangimi completi per suinetti non superi

i 25 mg per kg (una diminuzione rispetto ai precedenti 170 mg/kg). Il tenore massimo di rame in un mangime completo per vacche da latte e bovini dovrebbe essere ridotto da 35 mg/kg di mangime a 30 mg/kg, affermano gli esperti del gruppo.

Per quanto riguarda la maggior parte dei restanti gruppi di animali, i livelli massimi attualmente autorizzati restano invariati, tranne per le capre, per le quali il gruppo scientifico raccomanda un incremento.

I livelli raccomandati sono considerate sufficienti a soddisfare le esigenze nutrizionali in termini di rame di tali gruppi di animali.

Questo lavoro scientifico del gruppo FEEDAP si basa su un'approfondita e sistematica revisione della letteratura e dei dati raccolti dagli Stati membri e dalle parti interessate.

Il gruppo di esperti ritiene che una riduzione di rame nei mangimi per suinetti ridurrebbe del 20% il rilascio di rame nell'ambiente tramite deiezioni.

Nel parere scientifico gli esperti suggeriscono inoltre che la riduzione del rame nei mangimi potrebbe contribuire a ridurre la resistenza agli antimicrobici nei suini e nell'ambiente. Ciò perché alcuni studi indicano, tra le varie ipotesi, che la resistenza agli antimicrobici potrebbe essere connessa alla vicinanza genetica tra alcuni geni di resistenza agli antibiotici e alcuni geni di resistenza al rame.

- [Revision of the currently authorised maximum copper content in complete feed](#)

Fonte: EFSA