

Speciale ALIMENTI ZOOTECNICI - Aziende Eccellenti

Assalzo, l'eccellenza italiana della mangimistica

Da 70 anni al fianco degli allevatori e dell'industria per migliorare l'alimentazione degli italiani

ASSALZOO rappresenta a livello nazionale l'industria italiana che produce alimenti per animali.

Fondata nel 1945 l'Associazione costituisce da 70 anni il principale punto di riferimento per le industrie produttrici di:

- Mangimi semplici
- Mangimi composti
- Premiscele e premiscele medicate
- Additivi
- Pet food.

Aderiscono all'Associazione aziende che rappresentano circa il 70% della produzione nazionale di mangimi destinati a tutte le specie animali: avicoli, bovini, suini, conigli, ovini, equini, pesci e animali da compagnia.

L'industria mangimistica italiana:

- produce circa 14,3 milioni di tonnellate di mangime;
 - offre lavoro a circa 8.500 addetti, senza contare l'indotto;
 - ha un fatturato di 5,9 miliardi di euro.
- ASSALZOO aderisce a Confindustria e a Federalimentare ed in ambito europeo è membro di FEFAC - Federation Europeenne des Fabricants d'Aliments Composés - che rappresenta l'industria mangimistica di tutta Europa.



L'Associazione:

- Tutela l'immagine e gli interessi di ordine sindacale, economico e fiscale degli associati e gli interessi generali dell'industria degli alimenti zootecnici;
- Elabora negozia e conclude in nome e per conto degli associati contratti collettivi di lavoro;
- Partecipa a tavoli di filiera e ad iniziative interprofessionali;
- Assume e coordina iniziative di ordine tecnico e promozionale per lo sviluppo e la valorizzazione delle aziende associate nonché dell'industria degli alimenti zootecnici.

A livello generale Assalzo offre una gamma di servizi per i propri associati, tra i quali: attività di informazione; assistenza presso la Pubblica Amministrazione; rappresentanza e concertazione in merito alle disposizioni che regolano l'attività mangimistica a livello nazionale ed europeo. Inoltre, promuove la formazione e l'innovazione degli operatori del settore tramite eventi di formazione sulle tematiche di interesse del settore, anche tramite convegni e seminari.

La tecnologia che sostiene e fa crescere la zootecnia

Fabermatica: l'orgoglio di fare software all'avanguardia per i mangimifici

La storia di Fabermatica ha inizio 12 anni fa e in questi anni tanta strada è stata percorsa.

Cos'è oggi Fabermatica? È una software house dinamica, fondata sui principi della qualità, della ricerca e della sperimentazione. Sviluppa programmi per agevolare le aziende produttrici di mangimi e farle stare al passo con le tecnologie odierne. È un'azienda che accetta le sfide: il cloud, le sincronizzazioni automatiche multipiattaforma, i dispositivi portatili, la completa integrazione con tutti gli applicativi aziendali.

Collabora con le principali università italiane, con l'americana Cornell, con centri di ricerca come NorFor, e adotta i più moderni modelli e sistemi di calcolo.

Fabermatica ha scritto la storia del software zootecnico in Italia. Il suo programma di punta, Plurimix, consolidato software di razionamento, è il frutto di una progettazione condivisa con le principali aziende mangimistiche. Garantisce la completa ed ottimale razionalizzazione dei passaggi produttivi. La sua autentica architettura a moduli lo rende adattabile alle variegate necessità delle aziende: la migliore soluzione globale per affrontare il dinamico sistema zootecnico.

Fabermatica fornisce programmi personalizzati, supporta i suoi clienti attraverso un servizio di assistenza costante, mette a disposizione l'affidabilità della sua storia e le potenzialità del suo patrimonio di conoscenze. È per questo la software house leader in Italia nel settore mangimistico. Ha clienti in tutta Europa e nel mondo; importanti accordi con prestigiose multinazionali le hanno consentito di affrontare un mercato globale. Il titolare Angelo Maradini e il suo staff sono orgogliosi che ci siano tanti tecnici internazionali, che utilizzano i prodotti made in Italy realizzati da Fabermatica. Perché scegliere Fabermatica? Per il suo lavoro serio e competente, onestà intellettuale ed economica; pronta risposta alle richieste del mercato, affidabilità per i clienti.
www.fabermatica.com - info@fabermatica.com

Cargill®: un'azienda vincente nel mercato dei mangimi e non solo..

Chi è Cargill® - Offre lavoro a 142 mila dipendenti nel mondo, opera in 70 diversi Paesi nei settori dell'industria, dell'alimentazione, dell'agricoltura e della finanza, è la seconda azienda a livello mondiale in ambito mangimistico. Questi sono solo alcuni numeri di Cargill®, multinazionale privata leader del settore agroalimentare, fondata a Minneapolis (USA) nel 1865. Tante attività per un unico obiettivo: "Aiutare le persone a prosperare attraverso l'applicazione delle conoscenze e dell'esperienza maturata in più di 150 anni di storia". Se diversi sono i partner con cui Cargill® si trova a collaborare - aziende, governi, organizzazioni non-governative, il fine ultimo è quello di favorire lo sviluppo economico sostenibile promuovendo una filiera produttiva responsabile. Persone di valore, produzione di alimenti sicuri, allevamento e agricoltura rispettosa degli animali e dell'ambiente sono i presupposti sui quali si fonda il modello operativo di Cargill®.

Cargill Animal Nutrition - Dal mangime alla tavola - Il settore mangimistico ricopre un'importanza prioritaria all'interno del Gruppo. Grazie a "Cargill Animal Nutrition", la piattaforma di business dedicata alla nutrizione animale, l'azienda a stelle e strisce raggiunge ogni anno le tavole di oltre 400 milioni di persone.

Cargill in Italia - A partire dal 1953, l'azienda ha avviato il proprio business in Europa arrivando in Italia nel 1962. In seguito alle recenti acquisizioni, Cargill Italia conta oggi circa 700 dipendenti e 9 sedi produttive. Diverse le attività svolte dalla divisione italiana: commercio di cereali e semi oleosi, produzione e vendita di alimenti zootecnici, servizi di consulenza per la nutrizione animale, produzione e vendita di dolcificanti e amidi, commercio di ingredienti alimentari per l'industria e commercio di cacao e cioccolato.

Il Business della Nutrizione Animale in Italia - Nel nostro Paese, Cargill Feed & Nutrition, la divisione dedicata alla produzione e vendita di mangimi finiti per animali da reddito e d'affezione,



Stabilimento produttivo di Cargill Feed & Nutrition Italia sito a Spessa Po (PV)

opera con ben 5 stabilimenti produttivi giocando un ruolo fondamentale nel settore della zootecnia con i propri brand Purina®, Raggio di Sole® e Agridea. Da sempre votata all'innovazione, Cargill Feed & Nutrition offre agli allevatori italiani tecnologie competitive e supporto specializzato e personalizzato nella gestione aziendale. Non a caso, "Customer Focus" (attenzione al cliente) è il valore fondamentale sul quale si basa l'intera proposta di prodotti e servizi di Cargill Feed & Nutrition in Italia.

Non solo Business - Cargill® punta a diventare leader globale nell'impegno sociale contribuendo alla rigenerazione sociale e ambientale nel luogo di lavoro, nel mercato, e nelle comunità in cui opera. In un'economia aperta e globale, sono sempre più importanti i momenti di confronto e collaborazione tra le imprese e le comunità locali. Ogni attività economica è parte integrante di un contesto ambientale e sociale del quale si deve tener conto. Cargill® è consapevole del fatto che questo rappresenti un'opportunità, ma soprattutto costituisca una responsabilità. Con il duplice obiettivo di investire in valori sociali e di migliorare



Logo di Cargill Cares, il programma di responsabilità sociale di impresa composto da dipendenti volontari di Cargill®

la qualità di vita delle comunità in cui opera, Cargill® ha creato il programma di responsabilità sociale d'impresa "Cargill Cares". A livello mondiale, Cargill Cares finanzia progetti rivolti a tre aree di intervento: l'educazione delle nuove generazioni, la salute e l'impegno per l'ambiente. La dedizione e la collaborazione tra le varie divisioni italiane hanno permesso a Cargill Cares Italia, nel corso di circa un decennio, di supportare iniziative e progetti che hanno coinvolto tutti i dipendenti. In questo modo, numerose associazioni che si occupano di persone con disagi psico-intellettivi, handicap fisici e gravi malattie hanno avuto l'opportunità di beneficiare del sostegno di Cargill®.
www.cargill.it
www.cargill.com

Ferrero Mangimi: alimenti zootecnici di qualità da più di 50 anni

Elevati standard di qualità e innovazione per un'azienda leader del settore

La Ferrero Mangimi, fondata nel 1959 a Farigliano, in provincia di Cuneo, è oggi un'impresa leader a livello nazionale nella distribuzione di alimenti per animali da allevamento (suini, ruminanti, avicoli e conigli), con oltre 5 milioni e mezzo di quintali prodotti all'anno. Oltre a quella di Farigliano ha sedi produttive anche a Fossano, sempre in provincia di Cuneo, a Urgnano in provincia di Bergamo, a Bogolese di Sorbolo in provincia di Parma e in Spagna, vicino a Segovia. Da più di 50 anni l'Azienda persegue con grande determinazione, all'insegna di elevatissimi standard di qualità, l'obiettivo di rappresentare un'importante realtà di riferimento nel settore degli alimenti zootecnici. Leader nell'ambito dei suinetti, si differenzia per il know-how e l'efficienza degli impianti e offre prodotti e servizi innovativi. A garanzia della redditività degli allevatori, la Ferrero Mangimi ha scelto di non appartenere ad un ciclo integrato, agendo così nel completo rispetto della clientela, nella convinzione che a ciascuna fase della filiera debba essere garantito uno sviluppo sostenibile. Il cliente è considerato infatti un partner e non un concorrente. Uno dei plus più rilevanti è sicuramente l'importanza attribuita all'assistenza tecnica e alla consulenza economico/gestionale che viene offerta alla clientela. Il team multifunzionale di professionisti specializzati della Ferrero Mangimi (medici veterinari, agronomi, nutrizionisti, formulisti) ha come obiettivo quello di instaurare un rapporto costruttivo con il cliente, garantendogli in tal modo un progresso coerente, costante e duraturo. L'intento è cioè quello di creare una sinergia, frutto di una collaborazione e di un continuo lavoro di squadra. Gli stabilimenti della Ferrero Mangi-

Responsabilità sociale: un impegno concreto
Benessere animale e tutela dell'ambiente sono obiettivi perseguiti da sempre

Puntare su qualità e identificazione del prodotto italiano, facendo sempre attenzione ad una produzione eccelsa, di qualità assoluta. Dunque continua ricerca, facendo dell'innovazione un proprio valore cardine e anticipando i cambiamenti: il mondo zootecnico, con organizzazioni di categoria e Consorzi di tutela, cioè il "sistema filiera", è in continua trasformazione e Ferrero Mangimi è un'Azienda pronta a tale sfida. La responsabilità sociale per Ferrero Mangimi è un aspetto decisivo. Grazie alle conoscenze tecniche e ad un approccio orientato al benessere dell'animale, l'Azienda affianca il cliente nella gestione dell'allevamento, stabilendo i concreti fabbisogni con razionamenti specifici per tutte le diverse fasi al fine di ottimizzare la sua redditività. I vari team di esperti, mediante un continuo scambio di informazioni, assistono gli allevatori nella ricerca delle migliori soluzioni per ogni genere di problematica e consentono di avere una conoscenza approfondita della situazione presente e futura dei loro allevamenti, tutto ciò al fine di potere assumere le migliori decisioni strategiche. Infine, da anni, la Ferrero Mangimi persegue anche rigorosi programmi di tutela e sostenibilità ambientale.

mi sono altamente specializzati e automatizzati, consentendo così omogeneità e linearità nella gestione dei processi produttivi. La distribuzione delle materie prime avviene assegnando diverse produzioni ai singoli stabilimenti, e il fatto di essere una realtà multi sito consente all'azienda di specializzare e diversificare la produzione in base alle più svariate necessità. La logistica viene pianificata e coordinata a livello centrale, mentre la consegna del prodotto finito viene affidata ad aziende partner, privilegiando le collaborazioni di lungo termine in un'ottica di miglioramento continuo e di

rispetto dei migliori standard qualitativi. Sul fronte dell'innovazione, i sistemi altamente automatizzati di Ferrero Mangimi consentono di eliminare i pericoli di cross-contamination, di monitorare al meglio tutti i vari passaggi del processo produttivo e di mantenere una corretta analisi della rotazione delle materie prime nei silos. L'azienda è dotata inoltre di un sistema di tracciabilità dei lotti molto avanzato che consente di risalire con precisione alle materie prime utilizzate per un determinato prodotto, garantendone così controllo e qualità dal campo alla bocca dell'animale.

Mignini & Petrini: più di 150 anni di storia all'insegna della genuinità, con lo sguardo rivolto al domani

Solo chi ha un grande passato può alimentare il futuro

Il gruppo Mignini&Petrini, leader del mercato mangimistico integrato, nasce dall'unione di due aziende guida della mangimistica italiana da oltre sessant'anni.

Oggi Mignini&Petrini è presente in tutta Italia con quattro unità produttive: Assisi con oltre 4 milioni di sacchi confezionati per i marchi del gruppo, Napoli con una produzione annua di oltre 1 milione di quintali, Bologna punto di riferimento produttivo per i grandi allevamenti zootecnici del nord e l'impresa portuale di Brindisi che svolge un ruolo strategico per lo sbarco e lo stoccaggio delle materie prime.

Il gruppo da sempre lavora sull'innovazione e sulla ricerca: testimonianze ne sono i numerosi progetti di ricerca approvati dal MIUR (Ministero dell'Istruzione e della Ricerca Scientifica) e le collaborazioni con le più prestigiose Università italiane.

I prodotti Mignini&Petrini sono frutto delle più avanzate ricerche scientifiche nell'ambito della nutrizione animale e figli di una filosofia di totale integrazione con l'ambiente con una particolare attenzione alle problematiche di sostenibilità. Oltre 150 collaboratori ed una squadra di 20 tecnici nutrizionisti sono l'anima di una rete di vendita che risponde in maniera puntuale e veloce alle richieste degli oltre 5.500 clienti tra rivenditori e allevatori.



I mangimi formulati nel pieno rispetto degli stringenti parametri nazionali ed europei consentono di fornire tutte le produzioni di eccellenza dell'agroalimentare italiano, come ad esempio i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano.

Il laboratorio centralizzato dello stabilimento di Assisi, punto di riferimento per tutti gli altri siti produttivi, assicura eccellenti standard qualitativi con oltre 20 mila controlli annui su materie prime in ingresso e prodotti finiti in uscita; le rigorose procedure di tracciabilità adottate permettono in ogni momento di risalire all'origine delle materie prime che costituiscono la base del mangime, primo anello della filiera allevatore - aziende di trasformazione - consumatore.

La Mignini&Petrini da sempre produce alimenti naturali: già negli anni '80, con i marchi TuttaNatura e Sani Sapori, conquista il mercato della nutrizione degli animali per l'allevamento familiare e, ancora oggi, è fortemente impegnata a custodirne le migliori tradizioni.

Da questa filosofia è nato il progetto "Allevare Come una Volta" con lo scopo di recuperare antiche razze italiane autoctone di polli, molto apprezzate per le loro carni pregiate ad elevata rusticità, che vengono allevate nella fattoria didattica di proprietà.

La flessibilità della produzione ed un'attenta analisi del mercato consentono oggi all'azienda di studiare, produrre e proporre un insieme di marchi e prodotti che si evolvono in sintonia con le aspettative del consumatore e che si concretizzano attraverso un'offerta di oltre mille mangimi per tutte le specie animali ed ogni fase dell'allevamento.

Oggi, a distanza di quasi settanta anni, quel "modo nuovo" di ideare la zootecnia si è rilevato il "modo migliore" per vincere le sfide del XXI secolo: salute, benessere animale, difesa dell'ambiente sono valori che hanno radici nel nostro passato ma che ci proiettano nel futuro.



MIGNINI PETRINI
www.mignini-petrini.it



Una filiera completa dalla terra alla tavola

Il Gruppo Grigi guarda al futuro con nuovi progetti all'insegna di rinnovamento e innovazione

Con un'esperienza di quasi 65 anni nel campo dell'agricoltura il Gruppo Grigi è oggi una delle realtà più importanti del panorama delle industrie zootecniche nazionali. Primo gruppo mangimistico ad ottenere la certificazione di qualità del prodotto e tra i primi per quanto riguarda la certificazione di gestione aziendale, il Gruppo Grigi è operativo nei settori allevamenti e rivendite zootecniche e, grazie ai continui investimenti nella ricerca e nell'innovazione tecnologica, è oggi uno dei leader nei mercati di riferimento e nell'area di operatività. Fortemente radicato nel territorio italiano, nello specifico in Umbria, annovera ad oggi 8 stabilimenti diversificati tra sedi produttive, centri di stoccaggio, allevamenti, oltre a vigne e oliveti nell'intera provincia di Perugia. La capillare e consolidata presenza nel territorio permette al Gruppo Grigi di trasferire ad allevatori e rivenditori alimenti zootecnici di assoluta qualità, con politiche commerciali trasparenti, attenzione al servizio e capacità d'innovazione che caratterizzano la famiglia Grigi da tre generazioni. Una filiera organizzata dal campo all'allevatore, fino al consumatore finale dei prodotti derivati, che oggi poche aziende in Italia possono vantare, e che si traduce nella mission aziendale del Gruppo: coprire tutta la filiera, "dalla terra alla tavola". L'attività del Gruppo Grigi, che ha nel tempo ampliato i propri orizzonti anche a diversi settori dell'agroalimentare, ha visto sempre come cardine principale la produzione di mangimi. "Da tre generazioni - ha commentato il responsabile marketing del gruppo Daniele Grigi - siamo impegnati in ambito agricolo. Questa è la nostra passione e la vogliamo continuare a portare avanti. Lo dimostra anche l'ultimo importante investimento che stiamo realizzando nell'ex stabilimento Valigi di Pontenuovo di Torgiano, da noi rilevato, dove è in atto un grande progetto di ammodernamento, anche dal punto di vista dell'efficiamento energetico. Questo stabilimento dovrà, infatti, essere il nostro principale impianto produttivo in ambito mangimistico e le operazioni che stiamo portando avanti ci permetteranno di essere ancora più competitivi in un mercato sempre più agguerrito". Lo storico marchio umbro di alimenti zootecnici è stato, infatti, definitivamente rilevato dalla società guidata da Luciano e Marco Grigi la quale ha deciso di puntare decisamente sul brand investendovi circa 12 milioni di euro. Già partiti i lavori di riqualificazione che nel giro di un anno e mezzo porteranno lo stabilimento a divenire il fiore all'occhiello del Gruppo Grigi, il quale impiega costantemente



Il nuovo stabilimento Ex Valigi di Pontenuovo di Torgiano (PG)

le proprie risorse nello sviluppo tecnologico e nella ricerca per lo sviluppo sostenibile. Negli ultimi 5 anni sono stati investiti oltre 20 milioni di euro ripartiti in abbattimento dell'inquinamento tramite la realizzazione di una centrale di cogenerazione, messa a norma di tutti gli impianti per l'abbattimento dei consumi energetici e attivazione di tecnologie produttive all'avanguardia uniche in Italia. Al core business il Gruppo Grigi ha affiancato, negli anni più recenti, anche altri comparti tra cui quello enologico, con la cantina Benedetti & Grigi ormai consolidata e in pieno sviluppo, avicolo, con il progetto Pollo Rurale, e, ultimissimo arrivato, quello brassicolo con Birra Amena Umbria. "Stiamo puntando sull'agroalimentare - ha spiegato Daniele Grigi - in un'ottica di filiera completamente Umbra. È nostro obiettivo infatti rimanere legati e consolidarci nel nostro territorio". L'avventura è ormai lanciata e il settore sta diventando sempre più importante tanto da spingere il gruppo ad attivare, con altri partner, filiere agroalimentari finalizzate alla differenziazione qualitativa dei prodotti, dalla birra al vino, dal latte alle uova, per qualificare maggiormente il comparto agricolo e dare sempre maggiori soluzioni alla clientela.



Stoccaggio mangimi

Dalma Mangimi, pioniera nella nutrizione animale sostenibile

Il principio dell'Economia Circolare sarà tema centrale nel prossimo futuro; per questo la Commissione Europea l'ha adottato con l'obiettivo di sostenere la crescita economica e generare nuova occupazione. In ambito alimentare sarà necessario perseguire la sostenibilità per ridurre gli sprechi e l'industria mangimistica è già parte della soluzione. Dalma, da oltre 35 anni, produce mangimi a base di ex-prodotti alimentari, ponendosi come anello di congiunzione tra l'industria alimentare e quella mangimistica: il sottoprodotto della prima può divenire preziosa risorsa per la seconda, se adeguatamente organizzata, controllata e gestita. Gli sfidri di biscotti, pane, pasta e cioccolato scaturiti lungo il processo produttivo anche derivanti da errori di cottura, di confezionamento,

o prodotti con TMC superato (prodotti non più destinati per consumo umano ma ancora idonei per l'alimentazione animale), diventano ottimi ingredienti per i mangimi. La Commissione Europea ha ribadito il ruolo chiave dell'impiego degli ex-prodotti alimentari nei mangimi nell'ottica della riduzione dello spreco alimentare. In Italia questa attività viene svolta principalmente con le industrie di prodotti da forno e dolciari; c'è ancora un grande spazio di crescita in altri ambiti, quali, ad esempio, la GDO, dalla quale sarebbe possibile reperire molti prodotti idonei per la zootecnica, preservandoli nella catena alimentare. I principi cardine dell'industria mangimistica europea sono innovazione, sostenibilità e sicurezza alimentare; con l'impiego degli ex-prodotti alimentari nei mangimi si



fa innovazione con qualità, si contribuisce ad un sistema più sostenibile riducendo le importazioni di cereali, l'utilizzo di suolo e acqua necessari per la loro coltivazione e si migliora la sicurezza alimentare, perché sono mangimi composti da ingredienti selezionati con standard qualitativi per l'alimentazione umana. Dalma ogni giorno da 35 anni crede e lavora per un futuro più sostenibile.

Fa.ma.vit, nutrire gli animali nel periodo più delicato

L'azienda di Pompiano (BS) è da sempre impegnata nella produzione di alimenti zootecnici ad alto valore aggiunto



Da sinistra: Benedetta Mayer, il padre Piero e la sorella, Gaia

L'allevatore sa che il mangimista, nella conduzione della stalla, è un partner importante, un alleato con cui stringere una collaborazione da cui dipende la redditività aziendale". Per Piero Mayer, presidente della Fa.ma.vit Spa di Pompiano (Brescia), produrre mangimi non è solo un'attività ereditata dal padre che fondò l'azienda 60 anni fa, è anche una passione che ha saputo trasmettere alle figlie, Benedetta e Gaia, oggi impegnate con specifiche competenze nell'attività aziendale. Fa.ma.vit produce da sempre alimenti zootecnici destinati al periodo più delicato nella vita di bovini e suini, quello che dalla nascita arriva allo svezzamento, senza comunque trascurare la fase dell'ingrasso. Ma è soprattutto al comparto dei suinetti che ha dedicato una particolare attenzione, consapevole che nel periodo compreso tra 0 e 30 kg di peso si giocano i risultati legati alla futura produttività del suino destinato alla trasformazione in salumi Dop. "La sicurezza igienico-sanitaria delle materie prime che utilizziamo nel

la formulazione dei mangimi è per noi un requisito imprescindibile - sottolinea Mayer - il nostro laboratorio aziendale è dotato degli strumenti tecnologici più innovativi per effettuare le analisi chimiche, microbiologiche, organolettiche sia sulle materie prime in entrata sia sul prodotto finito, a garanzia di una tracciabilità che è il nostro fiore all'occhiello e che ci permette di rinsaldare ogni volta con l'allevatore un rapporto di fiducia". La specificità della produzione ha favorito la creazione di linee di mangimi personalizzate per rispondere alle diverse esigenze della clientela. Un aspetto che prima di tradursi in valore aggiunto richiede una professionalità e una competenza di primo livello. "L'innovazione tecnica e scientifica che ha investito il mondo zootecnico ha coinvolto anche il settore mangimistico - conclude Piero Mayer - l'alimentazione è una scienza in continua evoluzione destinata a migliorare la produttività: è questo l'obiettivo prioritario di Fa.ma.vit".

FARMER: la ricerca e l'innovazione sono il nostro futuro



Farmer è una società che opera nel campo della produzione e commercializzazione di premiscelate, mangimi complementari e additivi. La storia di Farmer è sempre stata caratterizzata da una crescita costante, sino a divenire uno dei maggiori interlocutori del settore zootecnico in ambito nutrizionale. I valori fondanti di Farmer sono: approccio etico nel rapporto con i Clienti, con i partner e con le persone interne all'azienda; passione, spirito di iniziativa e determinazione nel fornire soluzioni innovative; investimenti costanti in ricerca e sviluppo per assicurare alla clientela una superiorità competitiva nel rispetto della sicurezza alimentare, ambientale e del benessere animale. Il gruppo Farmer ha sempre creduto nell'innovazione, investendo con coraggio nella sperimentazione di nuove idee e nuovi prodotti. Tale attività è basata su un processo di apprendimento continuo, in cui si sviluppano e si testano soluzioni innovative con l'obiettivo di poterle offrire ai clienti italiani e esteri, quali leve strategiche e fondamentali del loro successo. In questo senso Farmer ha abbracciato e fatto proprio il concetto di "Open Innovation". Nel corso degli anni l'azienda si è fortemente impegnata al raggiungimento degli obiettivi: "zero difetti" nei prodotti, massimo livello tecnologico di servizi per la clientela, qualità e sicurezza del prodotto, piena soddisfazione del cliente, delle filiere e del consumatore finale. La filosofia azienda-

le di Farmer è la forza stessa dell'azienda. Il Management Farmer ritiene che la cultura industriale del settore abbia definito i limiti del possibile partendo da un atto di critica dell'esistente e da una visione dell'ancora non esistente. Un chiaro esempio dello spirito e dell'approccio produttivo tesi all'innovazione è Steecker Granulation Technology. Steecker non rappresenta solo una novità, ma la creazione delle condizioni per un cambiamento destinato ad avere conseguenze di lunga durata. Steecker sposta il limite del possibile. Il progetto Steecker ha portato Farmer ad approcciarsi al mercato nazionale ed internazionale



La sicurezza che si ottiene per l'ambiente e l'operatore è ai massimi livelli. Le conclusioni di un test con metodi ufficiali sono le seguenti: "Il Livello di Esposizione Personale alle polveri dell'operatore nelle condizioni di utilizzo

materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Questo migliora in modo concreto la "flowability" e la dosabilità rispetto alle polveri. La tecnologia Steecker è un esempio di progettazione delle particelle. Il risultato desiderato dei granuli è la perfetta combinazione tra la destinazione d'uso, l'utilizzatore, la formulazione e il processo industriale. I risultati di questa innovazione tecnologica sono il frutto di un forte impegno iniziato nel 2008. Per realizzare il suo progetto Farmer ha verificato la sostenibilità della sua idea collaborando con primarie società di engineering e con le facoltà di ingegneria di processo e ingegneria chimica di due importanti università. Questo percorso ha portato alla realizzazione di un impianto, operativo da fine 2014, assolutamente esclusivo ed innovativo. In concreto, è stato innestato in un settore come quello della nutrizione animale una tecnologia di granulazione farmaceutica portandola a livello competitivo economicamente e assolutamente disponibile per il mercato.



con una propria identità inequivocabilmente riconoscibile. Le polveri, come molti prodotti ad uso quotidiano, sono un problema sia per la sicurezza nei confronti dell'ambiente e degli operatori, che tecnologico per la bassa scorrevolezza e per problemi di segregazione.

di prodotti granulati diventa assolutamente trascurabile al punto da rendere superfluo il funzionamento di sistemi di aspirazione ambientale nonché l'utilizzo di mascherine di protezione". La tecnologia di granulazione Steecker aumenta la dimensione delle particelle di

Consorzio Agrario Cremona: una grande realtà italiana nella produzione di mangimi

L'obiettivo è da sempre quello di una produzione di altissima qualità

Dal 1986 ad oggi, una storia lunga 120 anni. È la storia di Consorzio Agrario Cremona, che cominciò grazie all'intuizione ed alla lungimiranza di agricoltori e allevatori cremonesi con lo scopo ben preciso di portare benessere e servizi all'agricoltura di allora, acquistando e distribuendo ai soci tutte le merci, i prodotti e gli attrezzi necessari e di fungere da intermediario per la vendita dei prodotti agricoli dei soci. E ovviamente allo scopo di migliorare l'agricoltura. Nei decenni successivi l'evoluzione è stata costante. La sensibilità verso le nuove tecnologie e la loro applicazione nel settore agro-zootecnico ha determinato la straordinaria espansione del Consorzio Agrario Cremona, che ha raggiunto il suo culmine nella pianificazione, a metà degli anni Ottanta, di un polo industriale in un'area di 72 mila metri quadrati di fronte al canale navigabile di Cremona, dotato di tutte le più moderne attrezzature, realizzate secondo i più innovativi criteri. Oggi il Consorzio Agrario Cremona rappresenta un'eccellenza nel settore, e con una peculiarità assoluta: la produzione di mangimi di gran pregio, un risultato straordinario premiato nel 1995, come primo mangimificio italiano, dalla certificazione di qualità ISO 9002. Il Consorzio (Presidente Paolo Vallini, Direttore Generale Pietro Pagliuca) fattura complessivamente circa 200 milioni di euro l'anno ed il 60% è generato proprio dai mangimi e dai cereali. Il Direttore del Mangimificio è Franco Vertini. "La produzione ormai consolidata supera i due milioni e mezzo di quintali ed è concentrata nell'impianto di Cremona adiacente al canale, una via fluviale in diretto collegamento con il fiume Po. A supporto della fase produttiva sono stagionalmente attivi venti centri di raccolta a disposizione degli agricoltori per il conferimento delle materie prime come mais, soia, orzo e frumento ed erba medica, che vengono essiccati nelle unità periferiche di Ca' D'Andrea, Castel Ponzone, Soresina, Porto Canale e Cavatigozzi". Il cuore produttivo è a Porto Canale. Ancora Vertini: "Il mangimificio si avvale di quattro linee di cubettatura, tre di floc-



catura (mais, soia, orzo) e due expander, un'attrezzatura che permette di lavorare le materie prime sanificando i prodotti e migliorando il bypass ruminale". Vertini ricorda anche un'altra eccellenza del Consorzio: la produzione del primo mangime su base industriale destinato alle vacche da latte. Era il 1928 quando nacque il Lattogeno marchio e formula esclusiva del Consorzio. "Ancora oggi la nostra produzione è al 90% destinata alle vacche da latte e solo per un restante 10% ad altri settori. È il nostro prodotto di punta e rappresenta ancora il simbolo concreto di come la mangimistica italiana sia in grado di produrre alimenti per animali di grande qualità, valorizzando prodotti e produttori, agricoltori e allevatori". La commercializzazione dei mangimi del Consorzio Agrario Cremona non è soltanto limitata al territorio provinciale. L'evoluz-

zione degli scenari economici e l'elevatissima qualità dei prodotti hanno favorito l'apertura a nuovi mercati nazionali ed internazionali. In più, uno dei valori aggiunti che il Consorzio può vantare è un efficiente laboratorio di analisi ad uso sia interno che esterno e l'assistenza tecnica, con un importante supporto agli allevatori affidato ad un team di alimentaristi e veterinari. Sulla base delle caratteristiche di ogni singola stalla, e della disponibilità di foraggi aziendali in abbinamento ai mangimi che il Consorzio propone per ogni particolare situazione, gli esperti del Consorzio Agrario Cremona sono in grado di studiare e formulare le razioni più adatte per ottenere i migliori risultati produttivi sia sul piano quantitativo che qualitativo. Ma il Consorzio Agrario Cremona non produce solo mangimi. E' da sempre una piattaforma multiservizi per l'agricoltore, con il core business della produzione mangimistica affiancata dall'offerta di sementi, concimi, fitofarmaci, macchine agricole, carburanti e servizi assicurativi. Un polo in grado di rispondere a tutte le esigenze dei produttori in una logica di filiera integrata che consente di rendere sostenibile e tracciabile tutto il ciclo produttivo dalla coltivazione delle materie prime fino al latte consegnato al caseificio. Non solo mangime ma grazie alle tecnologie applicate ai cereali e ai sottoprodotti di lavorazione, siamo in grado di produrre una lettiera per gatti solo di origine vegetale ad alta capacità di assorbimento e completamente biodegradabile smaltibile come un comune residuo vegetale e non inquinante al punto che importanti catene commerciali sia nazionali e non hanno scelto il nostro prodotto.



GIUSTIZIA E SENTENZE

www.quotidianodiritto.ilssole24ore.com

Corte Ue. Possibili nuove verifiche in un Paese se quelle svolte in un'altra nazione non sono state approfondite

Stati Schengen, indagini «doppie»

Il principio del «ne bis in idem» non può essere considerato assoluto

Giovanni Negri
MILANO

Un sospettato può essere nuovamente sottoposto a indagini in uno Stato Schengen se le precedenti indagini in un altro Stato Schengen sono state concluse senza un'istruzione approfondita. La mancata audizione della vittima e di un eventuale testimone costituisce un indizio della mancanza di una siffatta istruzione. Lo mette nero su bianco la Corte di giustizia europea con la sentenza nella causa C-486/14. Applicare il principio ne bis in idem a una decisione di conclusione delle indagini adottata dall'autorità giudiziaria di uno Stato Schengen in assenza di qualsiasi esame approfondito del comportamento illecito addebitato all'accusato sarebbe manifestamente in contrasto con la finalità stessa dello spazio di libertà, sicurezza e giustizia, costituita dalla lotta alla criminalità, e ri-

schierebbe di rimettere in discussione la fiducia reciproca degli Stati membri fra di essi. Il tribunale superiore regionale di Amburgo chiedeva se il principio del ne bis in idem, sancito dall'articolo 54 della Convenzione Schengen, deve essere interpretato nel senso che una decisione del pubblico ministero che mette fine all'azione penale e conclude definitivamente, salvo riapertura o annullamento, il procedimento di istruzione condotto nei confronti di una persona, senza che siano state irrogate sanzioni, può essere considerata una decisione definitiva, quando il medesimo procedimento è stato chiuso senza un'istruzione approfondita. La Corte sottolinea che nessuno può essere sottoposto a un procedimento penale in uno Stato contraente per i medesimi fatti per i quali è stato già «giudicato con sentenza definitiva» in un al-

tro Stato contraente. Perché una persona possa essere considerata «giudicata con sentenza definitiva» per i fatti che le sono addebitati, occorre, che l'azione penale sia definitivamente estinta. Estinzione che deve essere valutata alla luce del diritto dello Stato interessato. Per determinare se una decisione come quella in questione costituisce una decisione che giudica definitivamente una persona, secondo l'articolo 54 della Convenzione, occorre, in secondo luogo, accertarsi che questa decisione sia stata pronunciata dopo un esame condotto nel merito della causa. Del resto, osserva la sentenza, «anche se l'articolo 54 della Convenzione mira a garantire che una persona che è stata condannata e ha scontato la sua pena o, se del caso, che è stata definitivamente assolta in uno Stato contraente possa circolare all'interno dello spazio Schen-

MASSIMA

Il principio del ne bis in idem sancito (...) deve essere interpretato nel senso che una decisione del pubblico ministero che pone fine all'azione penale e conclude definitivamente, salvo riapertura o annullamento, il procedimento di istruzione condotto nei confronti di una persona, senza che siano state irrogate sanzioni, non può essere considerata una decisione definitiva, ai sensi di tali articoli, qualora dalla motivazione di tale decisione risulti che il suddetto procedimento è stato chiuso senza che sia stata condotta un'istruzione approfondita, laddove la mancata audizione della vittima e di un eventuale testimone costituisce un indizio dell'assenza di un'istruzione siffatta. Corte di giustizia Ue sentenza nella causa C-486/14

gen senza dover temere di essere perseguita per gli stessi fatti in un altro Stato contraente, esso non persegue la finalità di proteggere un sospettato dall'eventualità di doversi sottoporre ad ulteriori accertamenti, per gli stessi fatti, in più Stati contraenti». Così, una decisione che conclude il procedimento penale, adottata in una situazione in cui il pubblico ministero non ha proseguito l'azione solo perché l'accusato si era rifiutato di deporre e la vittima e un testimone di reato risiedevano in Germania, di modo che non era stato possibile sentirli durante il procedimento d'istruzione e non era stato possibile verificare le indicazioni della vittima, senza che sia stata condotta un'istruzione più approfondita per raccogliere ed esaminare elementi di prova, non costituisce una decisione preceduta da un esame nel merito.

INTERVENTO

Il concordato preventivo merita una nuova fiducia

di Gerardo Longobardi

Secondo alcuni il concordato preventivo è costoso. Sulla riuscita del concordato nell'ottica della soddisfazione dei creditori peserebbero le spese sostenute dopo il deposito del ricorso e necessarie per lo svolgimento della procedura oltre a quelle relative alla fase esecutiva. Non solo. Secondo alcuni il concordato preventivo è istituto meno indicato per la ristrutturazione rispetto all'accordo di ristrutturazione (articolo 182-bis della legge fallimentare) che, come ci informa la stampa da buona prova di sé. Eppure i ragionamenti non convincono appieno. Una recente ricerca condotta da Sda Bocconi sull'utilizzo degli accordi di ristrutturazione nei principali Tribunali mette in evidenza, come dagli anni 2008-2014, lo strumento non è mai decollato se confrontato con le domande di concordato preventivo anche prenotativo.

Nuove misure che originano per lo più dall'insufficiente incisività degli interventi industriali e finanziari proposti; il che considerata la struttura di governance delle società monitorate lascia alcuni dubbi sull'effettiva fruibilità dell'istituto per tutte le imprese. La ricerca chiarisce che di 187 società che hanno depositato un accordo di ristrutturazione, 98 fanno parte di 26 gruppi ancorché connotati nei casi più frequenti da una partecipazione familiare di controllo. Si tratta dunque di uno strumento riservato alle imprese più organizzate e votate all'investimento. I dati sull'impiego dell'accordo ex articolo 182 bis non sono incoraggianti e non coincidono con quelli appena diffusi che vedono negli accordi di ristrutturazione una valida alternativa al concordato preventivo. Altro passaggio di dubbia significatività quello in cui si afferma che il concordato preventivo non sembra utile nella fase di emersione e tempestiva della crisi.

Il concordato preventivo così come ideato dal legislatore della riforma non ha tale vocazione; il nuovo concordato preventivo (e vieppiù oggi quello con continuità) nasce dall'esigenza di superare la contrapposizione tra interessi dei creditori e tutela degli organismi produttivi, per realizzare la ristrutturazione e la conservare i valori aziendali sotto l'egida dell'autorità giudiziaria, senza trascurare i creditori. È evidente che nonostante le modifiche apportate al concordato nel 2012, anche la domanda prenotativa non pare assolvere alla funzione di emersione tempestiva della crisi; sembra essere destinata a consentire all'imprenditore di meditare e individuare con maggiore ponderazione lo strumento appropriato di composizione della crisi. Va dunque rinnovata la fiducia al concordato preventivo e al ruolo svolto dai professionisti impegnati nella ristrutturazione, advisor o attestatori. L'incidenza delle spese sostenute per le procedure rispetto all'incidenza sul totale delle disponibilità liquide (che secondo i dati sarebbe pari al 58,1%) è fuorviante, in quanto, come noto al momento della domanda la liquidità è scarsa. Il dato delle spese assume qualche valenza solo se paragonato all'attivo o al passivo e allora si attesta sul 1,9% (sul totale delle passività) ovvero sul 2,2% (sul totale delle attività). Resta inteso che i professionisti dovranno agire con correttezza e buona fede al momento della determinazione dei compensi.

La ricerca



Costi sotto tiro
Sul Sole 24 Ore del 18 giugno una ricerca dell'Osservatorio sulle crisi di impresa ha fatto il punto sulla procedura di concordato sottolineando il rischio di costi elevati

Cassazione. Misura applicabile per false dichiarazioni per ottenere rimborsi indebiti

Truffa alla Pa? Confiscabili i beni del Caf

Patrizia Maciocchi
ROMA

Via libera alla confisca per equivalente dei beni del Centro di assistenza fiscale e dei suoi amministratori che trasmettono false dichiarazioni per ottenere dall'Inps rimborsi indebiti. La Corte di cassazione (sentenza 26304) respinge il ricorso del Caf e dei suoi dipendenti, contro il decreto di sequestro preventivo finalizzato alla confisca per equivalente sui beni dell'ente che

dal reato aveva tratto vantaggio e su quelli delle persone che lo avevano commesso. Lunga la lista dei reati a carico degli indagati: associazione a delinquere, falso, truffa e appropriazione indebita. **IL PUNTO**
Il centro di assistenza fiscale come soggetto giuridico è autonomamente responsabile per l'operato dei suoi amministratori

L'accusa era di aver trasmesso numerose false dichiarazioni sostitutive uniche, per avere il modello Isee e ottenere rimborsi non dovuti, che venivano distratti per finalità private. Il sequestro, che aveva colpito anche una società di viaggi entrata nel "business", aveva riguardato beni per circa 800 mila euro. Secondo la difesa la misura adottata era illegittima perché applicata anche ad enti dotati di autonomia personalità giuridica, rispetto ai quali

non avrebbe potuto essere adottato alcun provvedimento. La Cassazione precisa invece che l'articolo 640-quarter del Codice penale prevede, in caso di truffa ai danni della pubblica amministrazione o di fatti analoghi finalizzati a conseguire erogazioni pubbliche, la possibilità di applicare la particolare disciplina sul sequestro e sulla successiva confisca (articolo 322-ter del Codice penale). I giudici della Suprema corte ricordano che nel caso di

concorso di persone in uno dei reati indicati dalla norma e di coinvolgimento degli enti, il sequestro preventivo in vista della confisca per equivalente del profitto del reato può incidere contemporaneamente sia sui beni dell'ente sia su quelli delle persone fisiche, con l'unico limite del valore complessivo. Possibile dunque il sequestro nel caso dell'agenzia di viaggi, beneficiaria delle condotte distrattive, come per il Caf in quanto soggetto giuridico autonomamente responsabile dell'operato dei suoi amministratori, come previsto dagli articoli 7 e 24 del decreto legislativo 231 del 2001.

IN EDICOLA

LA GUIDA PER DARE ALL'AZIENDA IL GIUSTO VALORE.

LA VALUTAZIONE D'AZIENDA I MOLTIPLICATORI DI MERCATO
Analisi, definizioni e casi svolti
A cura di Giorgio Pellati

DA MARTEDÌ 28 GIUGNO CON IL SOLE 24 ORE A SOLI 9,90€*

Il Sole 24 ORE presenta La valutazione d'azienda, la collana che in sette volumi ti permette di comprendere le logiche, le dinamiche e i metodi di valutazione del capitale economico di un'azienda. Il sesto volume della collana tratta i "criteri relativi" di valutazione d'azienda con particolare attenzione al metodo dei multipli, che fonda la propria essenza sulla diretta osservazione delle valutazioni sintetiche espresse dal mercato.

www.valutazioneazienda.ilssole24ore.com

Il Sole 24 ORE
Il primo quotidiano digitale
www.ilssole24ore.com

24ORE BUSINESS SCHOOL MILANO

INTERNATIONAL PROGRAM 24 ORE BUSINESS SCHOOL FOR THE GLOBAL MARKET

INTERNATIONAL MASTER LUXURY MANAGEMENT

Fashion, Luxury & Made in Italy: a distinctive specialization in one of the most important areas of Italian excellence

MILAN, from NOVEMBER 21st 2016 - 3rd EDITION
Full Time English program for post-graduates
5 months classroom and 4 months internship

- Lasting partnerships with major players, supporting the program with lectures, project works and career opportunities
- Development of participant's managerial and leadership skills to meet the specific needs of Luxury companies
- Site visits around Italy and study tour in Florence

INTERNSHIP AND PLACEMENT:
More than 95% of our students are employed after the internship

> Acqua di Parma	> Chanel	> Gucci	> Luxottica	> Sergio Rossi
> Aicon Yachts	> Coccinelle	> Hermès	> LVMH	> Sixty
> Alessi	> Condé Nast	> IBM	> Max Mara	> Staff International
> Baglioni Hotel	> Coty Italia	> Italia Independent	> Officine Panerai	> Starwood Hotels & Resorts
> Bain & Company	> Damiani	> Italian Touch	> Park Hyatt	> Tod's
> Bikkembergs	> Dolce & Gabbana	> John Richmond	> Percassi	> Trussardi
> Binda	> Diesel	> Larusmiani	> Porsche	> Value Search
> BMW	> Edelman	> La Fabbrica	> Pozzi Ginori	> Valentino
> Borbone	> Emilio Pucci	> La Perla	> Prada	> Versace
> Brioni	> Etro	> La Rinascente	> Privalia	> YSL
> Brooks Brothers	> Ermenegildo Zegna	> La Triennale di Milano	> PVH	> Zara
> Bulgari	> Evolute Brands	> Levi Strauss Italia	> Rocca Calderoni	
> Bulgari Hotels and Resorts	> Fendi	> Liu Jo	> Rosenthal	
> Calzedonia	> Ferrari	> L'Oréal	> Salvatore Ferragamo	
	> Giorgio Armani	> Loro Piana	> Sephora	

Partners:
BCG THE BOSTON CONSULTING GROUP
Privalia
DAMIANI HANDMADE IN ITALY SINCE 1924
LVMH MOËT HENNESSY - LOUIS VUITTON
VALENTINO

Media Partners:
Il Sole 24 ORE
Luxury24.it
Moda24

www.bs.ilssole24ore.com

Customer Service: tel. +39 02 (06) 3022.3857/3960 business.school@ilssole24ore.com

Il Sole 24 ORE Business School ed Eventi
Milan - Via Monte Rosa, 91
Milan - Via Tortona, 56 - Mudec Academy
Rome - piazza dell'Indipendenza, 23 b/c
ORGANIZZAZIONE CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001:2008

In breve

FONDI RUSTICI
No all'usucapione per un parcheggio



Condizione necessaria per l'operatività dell'ipotesi speciale di usucapione dei fondi rustici, è la specifica destinazione all'attività agricola del fondo di cui si chiede l'acquisto, in quanto la disciplina posta dal codice è volta a favorire la piccola proprietà rurale. Quindi il meccanismo acquisitivo non opera se l'area che si intende usucapire non ha una destinazione agricola. Nel caso di specie, è stata respinta la richiesta di un condominio che intendeva usucapire un'area antistante alle abitazioni ed utilizzata dai condomini come parcheggio. Tribunale di Trento - Sezione civile - Sentenza 24 marzo 2016 n. 296

PRONTO SOCCORSO

Committente reato chi ostacola il triage

Committente il reato di resistenza al pubblico ufficiale colui che costringe con violenza il personale sanitario addetto al pronto soccorso a sottoporre a visita immediata il proprio congiunto e ad omettere lo smistamento dei pazienti in base alla gravità dei sintomi. Nel caso di specie, è stato condannato un uomo che, picchiando e lanciando oggetti contro gli infermieri in servizio, pretendeva che sua moglie fosse sottoposta a visita prima di altri pazienti giudicati dai sanitari in condizioni più urgenti. Tribunale Genova - Sezione I penale - Sentenza 21 marzo 2016 n. 1406

A CURA DI
Andrea A. Moramarco

Corte d'appello di Napoli. Sta al trasportatore dimostrare che il deperimento è dovuto a un evento a lui estraneo

Merci avariate, prova al vettore

Solo caso fortuito o vizi di imballaggio possono escludere la responsabilità

Antonino Porracciolo

Per non incorrere in responsabilità, gravata sul vettore l'onere di dimostrare, nel caso in cui la merce trasportata deperisca durante il viaggio, che la perdita o l'avaria delle cose che gli sono state consegnate per il trasporto «è derivata da caso fortuito, dalla natura o dai vizi delle cose stesse o del loro imballaggio». Lo ricorda la Corte d'appello di Napoli (presidente Giordano, relatore Cataldi), in una sentenza dello scorso 22 marzo.

La controversia è stata promossa da una Spa, che aveva commissionato a una Snc il trasporto di carni fresche. Al momento della consegna, la Spa aveva constatato che le mezzene suine e i quarti bovini erano macchiati e danneggiati, il che l'aveva costretta a interventi per evitare che il danno si propagasse agli strati più profondi della carne. Ciò aveva diminuito il valore commerciale della merce, che poi era stata venduta con notevoli sconti sui prezzi normalmente praticati. Poiché l'impresa di tra-

sporti e la sua assicuratrice non le avevano risarcito i danni, la Spa ne aveva quindi chiesto la condanna al pagamento di 34 milioni di lire. Con sentenza del 2011, il Tribunale rigettava la domanda, sostenendo che la Spa non avesse provato la condizione della carne al momento della consegna al vettore.

IL CASO

La controversia è stata promossa da una Spa che aveva affidato a una Snc il trasporto di carne fresca, giunta danneggiata a destinazione

Contro la decisione ha presentato appello la Spa, deducendo che il giudice di primo grado avesse violato le regole sul riparto dell'onere della prova in materia di contratto di trasporto. Secondo l'appellante, il Tribunale aveva errato anche nel valutare le prove, giacché l'istruttoria aveva dimostrato che il vettore aveva

ricevuto la carne in buono stato. La Corte accoglie l'impugnazione. Il giudice d'appello ricorda, innanzitutto, che l'articolo 1693 del Codice civile dispone che, per non incorrere in responsabilità, il vettore deve provare che la perdita o l'avaria delle cose che gli sono state consegnate per il trasporto «è derivata da caso fortuito, dalla natura o dai vizi delle cose stesse o del loro imballaggio», oppure «dal fatto del mittente o da quello del destinatario». È dunque il vettore - afferma la Corte - a dover fornire la prova che l'inadempimento e il danno sono dovuti «a un evento, positivamente identificato, a lui estraneo e non imputabile»; tant'è che il comma 2 dello stesso articolo 1693 dispone che, se il vettore accetta le cose da trasportare senza riserve, si presume che le stesse non presentino vizi apparenti d'imballaggio. E ciò vale a maggior ragione per gli alimenti non confezionati, che «già alla vista o al tatto (come nel caso di specie)» possono segnalare un cattivo stato di conservazione.



QUOTIDIANO DEL DIRITTO
Focus sulle massime su espropriazione e acquisizione sanante

Tutto il meglio del gruppo 24 Ore per avvocati, giuristi d'impresa, notai e magistrati in un unico abbonamento digitale. Oggi una rassegna di massime dedicate all'espropriazione e agli effetti dell'acquisizione sanante a cura di PlusPlus24Diritto.

www.quotidianodiritto.ilssole24ore.com

Peraltro, le prove assunte in primo grado comunque dimostravano che il danneggiamento della merce fosse avvenuto durante il trasporto a causa di un'interruzione della «catena del freddo». Infatti, il veterinario che aveva ispezionato le carni aveva confermato che l'alterazione era legata all'innalzamento della temperatura, dovuto al cattivo funzionamento del frigorifero del vagone coibentato.

Secondo la Corte campana, inoltre, «appaiono estremamente significative le stesse lettere di vettura sottoscritte dal conducente» della ditta di trasporti, che non contenevano alcuna annotazione nello spazio destinato a eventuali riserve o osservazioni del trasportatore.

Ragioni, queste, che giustificano la condanna del vettore al risarcimento del danno, che la Corte d'appello liquida in 18 mila euro, oltre rivalutazione e interessi, nonché al pagamento delle spese dei due gradi del giudizio in favore della Spa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Corte Ue. Spostamento fittizio in Bulgaria

Trasferire la sede non serve a sfuggire al fallimento italiano

Marina Castellana

Il trasferimento di sede in un altro Stato membro, con la permanenza in Italia del centro degli interessi principali dell'attività, non blocca la procedura di fallimento e la competenza dei giudici italiani. È la Corte di giustizia dell'Unione europea a chiarirlo con l'ordinanza del 24 maggio scorso (causa C-353/15). È stata la Corte di appello di Bari a sollevare il quesito pregiudiziale d'interpretazione sul regolamento n. 1346/2000 relativo alle procedure d'insolvenza, sostituito dal n. 2015/848.

Al centro della vicenda nazionale, l'istanza di fallimento presentata da alcune società creditrici nei confronti di un'azienda con sede legale a Modugno (Bari). L'azienda debitrice, pochi giorni prima, si era iscritta nel registro delle imprese della Bulgaria e aveva nominato un nuovo amministratore bulgaro. Il Tribunale di Bari aveva respinto l'istanza di sospensione del procedimento chiesta dalla società debitrice e aveva considerato il trasferimento societario come fittizio. I giudici di appello hanno sollevato una questione pregiudiziale sull'articolo 3 del regolamento, malgrado la Corte di cassazione si fosse già pronunciata a favore della giurisdizione dei giudici italiani.

Prima di tutto, gli eurogiudici hanno respinto le eccezioni di irricevibilità avanzate dal Governo italiano chiarendo che, anche se in base al diritto interno la decisione della Cassazione sulla giurisdizione, secondo l'articolo 382 del Codice di procedura civile, è definitiva e vincolante per il giudice di merito, quest'ultimo può rivolgersi alla Corte Ue se ha dubbi sull'interpretazione del diritto dell'Unione. Poco importa, quindi, il contenuto della norma di procedura nazionale: il giudice interno, chiamato a interpretare il diritto Ue, se ritiene che la valutazione del giudice superiore può condurlo «ad

emettere un giudizio contrario al diritto dell'Unione» ha il diritto di sottoporre questioni pregiudiziali a Lussemburgo.

Per quanto riguarda la competenza dei giudici italiani in relazione al fallimento, gli eurogiudici hanno stabilito che, malgrado la presunzione in base alla quale il centro degli interessi principali di una società sia nel luogo della nuova sede statutaria, è ammissibile una prova contraria. Questo vuol dire che se è accertato che il centro degli interessi principali è in un luogo diverso, la presunzione cessa di operare. D'altra parte, sia il regolamento sia la Corte Ue hanno delineato i contorni dell'azione di centro degli interessi principali che deve essere indi-

COMPETENZA DEI GIUDICI

Nell'interpretare il diritto dell'Unione il dato sostanziale sul luogo di effettivo esercizio dell'attività prevale su quello formale

Tar del Lazio. Per i giudici le referenze non vanno interpretate formalisticamente

Garanzie valide se la banca non contesta

Francesco Clemente

Poiché per il principio della «massima partecipazione alle gare pubbliche», la sostanza prevale sulla forma, se le referenze bancarie provano di fatto la capacità economico-finanziaria per stare in gara, le loro differenti diciture riflettono solo logiche proprie delle emittenti e non implicano che siano false e irregolari.

Il Tar del Lazio, I sezione - sentenza 5812/2016, del 17 maggio - ha dato ragione a un'impresa che era stata esclusa da un bando per non aver presentato valide garanzie bancarie e ha così annullato le sanzioni che l'Anticorruzione le aveva inflitto per infrazione dolosa (acces-

so alle gare sospeso per tre mesi, multa e annotazione nel casellario informativo), dopo che le banche nei controlli successivi le avevano ritenute solo attestazioni generiche.

Per la ricorrente, invece, le tre referenze presentate - il bando ne chiedeva due - erano tutte idonee al netto delle formule dichiarative e l'Anac aveva violato le norme su sanzioni e controlli di tali requisiti (Dlgs 163/2006, articoli 6 e 48) poiché questi ultimi erano dimostrabili già dai bilanci societari, essendo le prime solo lettere di affidabilità e non requisito «rigido» (Consiglio di Stato, sentenza 5542/2013).

Stando ai rilievi ex-post delle

banche, per i giudici la ditta era economicamente affidabile al momento della gara: la prima referenza, pur se «mera certificazione», era stata accettata dalla Pa, anche se non richiama l'«attestazione di capacità economico-finanziaria»; la seconda, pur se l'istituto non confermava l'affidabilità d'impresa per la successiva chiusura del conto, era «senza alcun dubbio» valida al rilascio; la terza, «non veritiera» per un rapporto estinto già due anni prima del bando, non era mai stata smentita, né contestata e poteva riferirsi pure a rapporti debitori-creditori.

Per il Tar, infatti, queste referenze vanno «interpretate libe-

ramente e non formalisticamente, quali meri elementi indicatori della necessaria capacità economico-finanziaria (non si spiegherebbe, altrimenti, perché ne venivano chieste due), in tal senso sottoposte alla ragionevole valutazione della stazione appaltante (anche mediante richieste istruttorie e di integrazioni documentali...).

Le imprese in questi casi restano «di regola estranee - e quindi indenni da responsabilità - rispetto ai contenuti ed alle forme delle medesime dichiarazioni, in quanto provenienti da meri operatori economici privati, mossi da pur legittime finalità di lucro, pur abilitati all'esercizio del credi-

to, operanti a loro volta in un regime concorrenziale riconosciuto come asimmetrico rispetto alle imprese proprie clienti, ed intrattenenti possibili rapporti contrattuali anche con più operatori partecipanti alla medesima gara».

Riaffermando alla ditta la possibilità di partecipare agli appalti, il collegio ha chiarito che le garanzie bancarie sono contestabili se, come in questo caso, al di là di formali distinzioni tra «certificazione» e «attestazione» per il valore di gara, «nessun istituto bancario ha espressamente sconfessato» la veridicità e il contenuto degli atti, posto che, per le stesse ragioni, viene meno non solo il dolo o la colpa grave riconosciuta dall'Anac, «bensì lo stesso presupposto di fatto e di diritto per l'irrogazione delle impugnate sanzioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN EDICOLA

DI PADRE IN FIGLIO. TUTTE LE SOLUZIONI PER IL PASSAGGIO GENERAZIONALE.



DA MERCOLEDÌ 29 GIUGNO CON IL SOLE 24 ORE A SOLI 14,90€*

Il passaggio generazionale nelle aziende grandi o medio piccole è un momento cruciale per le sorti dell'impresa. È un processo spesso accompagnato dalla preoccupazione di non riuscire a trovare una soluzione che accontenti tutti, dalla paura che il patrimonio venga dissipato e dal timore di perdita di identità una volta passate le redini del comando. Il Sole 24 Ore presenta una guida per superare le diffidenze più ricorrenti nei processi di pianificazione, attraverso l'analisi degli strumenti e delle soluzioni più idonee.

www.shopping24.it

Il Sole **24 ORE**



www.ilssole24ore.com

BREXIT: UN PENNY SI È SALVATO



Penny Black, il primo francobollo del mondo, un valore inglese in controtendenza.

Il 24 giugno 2016 il Regno Unito esce dall'Europa, con un impatto immediato sui mercati finanziari che ha portato incertezza e instabilità: la sterlina in caduta libera ha registrato i valori più bassi degli ultimi 30 anni. Mentre tutti i valori inglesi vengono venduti, a ben 175 anni dalla sua emissione la domanda di Penny Black aumenta e ancora una volta il francobollo si dimostra un porto sicuro per coloro che cercano riparo per i propri risparmi con la diversificazione in asset tangibili.

Forte di oltre 125 anni di esperienza nel mondo del collezionismo, Bolaffi offre adeguate garanzie e totale affidabilità. E propone il Penny Black e altri gioielli filatelici e numismatici su misura per ogni profilo di risparmiatore.

Per informazioni, 011.5576.340 – investire@bolaffi.it – www.bolaffi.it

BOLAFFI

1890

TORINO | MILANO | VERONA | ROMA