

[CAMPANIA] Critiche Cia e Confagri sul disciplinare Mozzarella di bufala Dop solo con latte "locale" e senza limiti di tempo

Novità nel disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Tra i principali cambiamenti approvati dal Consorzio il divieto per i caseifici, facenti parte del sistema della Dop, di approvvigionarsi di latte di bufala proveniente dall'esterno dell'area di produzione tipica. In questo modo si è messo uno stop al cosiddetto "doppio binario", cioè alla possibilità di acquistare latte da fuori, anche dall'estero, per produrre mozzarelle senza denominazione.

Altra grossa novità è quella sui tempi della produzione: attualmente c'è l'obbligo di lavorare la mozzarella entro 60 ore dalla mungitura. Tale termine in futuro, se le modifiche verranno accolte dal Mipaaf, varrà invece solo per la «cagliata». Novità anche per ampliare i mercati: introdotta l'etichettatura "artigianale" per le mozzarelle lavorate diretta-

mente dai piccoli caseifici e aperta la realizzazione di un prodotto per l'horeca con caratteristiche richieste dal settore.

L'utilizzo di cagliate conservate se non addirittura congelate e l'introduzione di varie tipologie di Mozzarella di Bufala campana Dop hanno suscitato le proteste di Cia e Confagricoltura.

Gli oppositori alla prima modifica sono soprattutto i piccoli caseifici e in particolare la Cia che afferma che è necessario almeno specificare entro quante ore la cagliata debba essere trasformata in mozzarella e mai mediante "congelazione". In merito alla dicitura "artigianale" poi la Cia afferma che non sarebbe adeguata ad una Dop legata alla tipicità e potrebbe comportare disorientamento nei consumatori. Secondo Confagricoltura c'è il rischio che tali modifiche «potrebbero trasformare la mozzarella in un prodotto alimentare generico». ■ **TV.**

[CAMPANIA] Aiuti a chi ha subito l'impatto dell'ocm Aziende tabacco, modifiche al Psr

La Regione Campania ha deciso di modificare il bando della misura 144 "Aziende agricole in via di ristrutturazione in seguito alla riforma della Organizzazione Comune di Mercato" del Psr Campania 2007-2013, stabilendo che le domande di pagamento dovranno essere compilate e rilasciate sul portale del Sian entro il 31 ottobre 2012 per la prima e seconda annualità ed entro il 30 giugno 2013 per la quota del terzo anno. Le imprese destinatarie degli aiuti sono quelle che hanno prodotto tabacco nel 2009 e che per l'anno 2010 hanno ricevuto aiuti diretti ridotti rispetto a quelli pagati nel 2009 in applicazione della riforma dell'ocm tabacco. L'aiuto potrà essere richiesto se la riduzione subita risulta superiore al 25%. ■ **R.S.**

[PUGLIA] Evoluzione del vecchio marchio d'area Ok ai "Prodotti di qualità di Puglia"

Il marchio d'area "Prodotti di Puglia" diventa marchio di qualità con indicazione di origine: d'ora in poi si chiamerà "Prodotti di Qualità di Puglia". L'ha stabilito la Giunta regionale con delibera per il riconoscimento del marchio quale "sistema di qualità alimentare". Il marchio può essere concesso per: i prodotti Dop e Igp; i prodotti agricoli e alimentari che partecipano ai sistemi di qualità alimentare, per i quali sono definite schede tecniche che prevedono criteri e norme rigorose tali da garantire una qualità del prodotto superiore alle norme commerciali correnti e a quelle generali della legislazione europea o nazionale; i servizi di ristorazione dei prodotti a marchio "Prodotti di Qualità Puglia". ■ **Giuseppe Francesco Sportelli**

[SICILIA] Inizia l'iter per farlo diventare Igp Cioccolato di Modica certificato Ue

Il cioccolato di Modica entra a pieno titolo nell'elenco dei prodotti certificati Ue e presto potrà diventare il primo cioccolato europeo Igp. L'annuncio è dell'assessore regionale alle Risorse agricole e alimentari, Francesco Aiello. «Il cioccolato modicano - aggiunge il direttore del consorzio di tutela Nino Scivoletto - vanta una sua specificità per il legame con il territorio e una sua storia».

Aiello ha poi sottolineato l'importanza della norma che consente, per i prodotti Dop e Igp, l'introduzione dei 'marchi d'area'. Un passo che consentirà di arrivare all'istituzione di un marchio 'Prodotto di Sicilia' che coinvolgerà, non solo i marchi regionali esistenti, ma l'intera produzione agricola. ■ **TV.**

[SARDEGNA] Sostegno al comparto cerealicolo Premio ai produttori di grano duro

Argea informa che è stato adottato il bando dell'intervento di Sostegno del comparto cerealicolo previsto alla LR 15/2010, articolo 13, per la campagna 2011/2012. Possono beneficiare del premio gli imprenditori agricoli, singoli o associati, che coltivano grano duro, a partire dall'annata agraria 2011-2012 e che aderiscono a un accordo di filiera finalizzato alla valorizzazione del grano duro coltivato in Sardegna, della durata minima di tre anni, nella seguente misura:

- 1.000 euro - da 5 a 10 ettari
- 1.500 euro - oltre 10 e fino a 20 ettari
- 2.500 euro - oltre 20 ettari

Le domande devono essere presentate a gli sportelli unici territoriali dell'agenzia Laore entro il 30 luglio 2012. ■ **TV.**

Obiettivo, ripartire

All'indomani del terremoto che ha sconvolto l'Emilia, le aziende del parmigiano reggiano e dell'aceto balsamico di Modena temono più il prolungarsi dei tempi della ripresa che non i pur ingenti danni subiti **Alfredo Faieta**

Più dei crolli delle abitazioni, dei campanili e di qualche palazzo storico che non ha retto. Più delle tende e degli accampamenti nelle palestre; più, forse, del dolore per le perdite umane che è stato molto composto. Le foto delle enormi scalere di parmigiano reggiano crollate a effetto domino una sull'altra hanno fatto il giro del mondo, tanto da diventare il simbolo di questa ennesima ferita che la terra ha inflitto all'Italia. A due mesi scarsi dalla prima scossa (20 maggio) cosa ne è di quelle produzioni che tanto contribuiscono al prestigio dell'Emilia Romagna nel mondo? Cosa è stato fatto?

“Le 630 mila forme circa di parmigiano reggiano cadute – spiega a *Food* Riccardo Deserti, condirettore del Consorzio del parmigiano reggiano – rappresentano una perdita attualmente stimata in 115 milioni di euro, comprensiva del calo di valore per la parte di formaggio che, per i danni subiti, potrà essere venduto solo fuso o grattugiato. I numeri precisi, però, non ci sono ancora: in questo momento (siamo ai primi di luglio, ndr) nei 34 magazzini che hanno avuto danni c'è ancora un terzo delle circa 630 mila forme di parmigiano reggiano cadute. Le autorizzazioni di agibilità per svuotare i depositi sono arrivate quasi del tutto e pian piano finiremo di recuperare tutte le forme.



Ci siamo comunque già attivati con il ministero delle Politiche agricole insieme con il Consorzio del grana padano, che ha patito perdite per 30 milioni di euro, per chiedere un risarcimento di 80 milioni di euro. Una cifra inferiore ai danni, quindi, ma dai primi resoconti le assicurazioni potrebbero coprire il 25% delle perdite monetarie”.

Il decreto governativo per la ricostruzione, com'è noto, prevede uno stanziamento complessivo per 2,5 miliardi di euro, con accese discussioni sulla copertura dei fondi che in parte dovrebbero venire anche da una, contestatissima in Parlamento, tranche dei rimborsi ai partiti.

Perduto un terzo dei posti di stoccaggio

In attesa di ottenere i soldi del Governo, per i quali i tempi potrebbero essere lunghi, i problemi da risolvere sono altri. “Abbiamo perso un mi-

lione di posti forma con le scalere cadute (su una produzione annua di 3 milioni di forme, ndr) – dice Deserti – che dobbiamo ripristinare il prima possibile per mantenere piena continuità di produzione. Il distretto rete fino ad ora ha funzionato bene, in quanto il latte destinato ai caseifici colpiti, e sono solo due quelli ancora totalmente inagibili, è stato dirottato su altri impianti. L'interruzione della produzione è durata solo qualche settimana, ma per tornare alla piena operatività abbiamo ovviamente bisogno di recuperare i magazzini inagibili. È stata già attivata una collaborazione con la facoltà di Ingegneria dell'Università di Parma con la quale svilupparne di nuovi, ma servono fondi subito e in attesa dei rimborsi abbiamo chiesto al ministro Catania di facilitarci le relazioni con il Mediocredito e con l'Ismea al fine di avere anticipi e aperture di credito. Abbiamo comunque ottenuto di po-

ter accedere ai fondi destinati ai Piani di sviluppo rurale, che una volta ci erano preclusi". La relazione con le istituzioni finanziarie costituisce un problema non di poco conto: le forme di formaggio spesso e volentieri rappresentano il pegno che assiste le aperture di credito e la loro perdita inasprisce il profilo di rischio finanziario. "Stiamo trattando anche con le banche - puntualizza Deserti - per mettere a punto un percorso condiviso di rientro verso una situazione di normalità. D'altronde la nostra non è un'industria in difficoltà per motivi di mercato, ma solo per ragioni esogene e contingenti, e vogliamo rassicurare i nostri clienti, interni e internazionali, che la continuità produttiva non è venuta meno". Una dichiarazione comprensibile, quest'ultima. Ma cosa sta succedendo sul mercato dopo il sisma? "C'è un po' di corsa ad accaparrare prodotto 'duro' (con una stagionatura dai 15 mesi in su, ndr) - afferma William Bizzarri, direttore generale di Mgt, gruppo Credito Emiliano - nella convinzione del mercato che l'anno prossimo ci sarà meno disponibilità, e questo sostiene i prezzi, anche quelli del 'fresco', che invece erano cedenti per gli incrementi di produzione registrati nell'ultimo anno. Per i prodotti duri abbiamo visto anche prezzi pari a 10,80 - 11 euro

al chilo nelle ultime trattative, per i freschi 8,40-8,50 euro". Mgt si occupa di stoccare e movimentare forme di parmigiano per i caseifici che, a fronte del deposito presso i suoi siti, ottengono aperture di credito del Credem. Con 400mila posti forma, non intaccati dal terremoto, può stoccare il 15% della produzione annua. "Questo periodo dell'anno di solito è meno vivace dal punto di vista della movimentazione della merce - continua Bizzarri - e invece ora si nota un certo risveglio. D'altronde negli ultimi due mesi la produzione è scesa e questo avrà un certo effetto sull'offerta a partire dalla fine del prossimo anno e chi è 'scarico' di prodotto si muove adesso". Qual è la situazione di riempimento dei vostri magazzini? "Siamo praticamente al completo - risponde Bizzarri -. Nel limite nelle nostre capacità abbiamo aiutato alcuni caseifici colpiti dal sisma, ma non abbiamo più disponibilità. Vorrei però sottolineare che per far crescere tutto il comparto produttivo bisognerebbe sfruttare quest'occasione per procedere a un rafforzamento non solo in ottica antisismica, ma anche a un miglioramento della logistica con scalere meccanizzate che facilitino e velocizzino le operazioni di stoccaggio, adesso inefficienti per il commercio moderno".

Aceto, le conseguenze sul sistema igr

Il parmigiano reggiano non è il solo prodotto agroalimentare ad aver patito danni. Anche l'aceto balsamico di Modena ha subito l'onta della distruzione, sia quello igr sia quello Tradizionale che ha la dop. "Il comparto ha perso 400mila litri di prodotto Igp - spiega Cesare Mazzetti, proprietario di Acetum e presidente del Consorzio dell'aceto balsamico di Modena - con una stima di danno, comprese le strutture, tra i 15 e i 20 milioni di euro. A differenza del parmigiano, noi non possiamo recuperare nulla del prodotto sversato, e per noi la perdita è secca, anche se in proporzione minore del formaggio, in quanto noi produciamo circa 93 milioni di litri l'anno di prodotto Igp, cui si aggiunge la piccola produzione della Dop nelle acetarie storiche, molte delle quali lesionate. Anche nel nostro caso il problema è la continuità, in quanto le tre maggiori aziende danneggiate - Acetum, Aimò (De Nigris) e Monari Federzoni -, sulle 21 toccate dal sisma, producono il 40-45% del totale. Ora si utilizzano le scorte, ma senza la certificazione di agibilità per tornare a produrre, in prospettiva sarà un problema coprire tutte le esigenze di mercato, che nel nostro caso per l'85% vuol dire export. Quel che chiediamo al ministero è la velocizzazione delle certificazioni di agibilità, al fine di tornare in attività quanto meno nei capannoni solo marginalmente lesionati". Un tema molto spinoso, in quanto le certificazioni sono rilasciate da enti privati che sono responsabili di ciò che stauscono e nella condizione attuale, caratterizzata da molti siti costruiti con tecniche assolutamente inadeguate alla sismicità del luogo, adottano un approccio di grande cautela. ■

Batte forte il cuore della solidarietà

Il parmigiano reggiano ha scoperto, suo malgrado, di essere un ottimo veicolo di solidarietà, al pari delle 'arance della salute' e altri prodotti che da anni finanziano attività benefiche, che siano di ricerca o di assistenza. Non che ci volesse un terremoto per averne la prova, ma la risposta è stata eccezionale. La prima a farsi avanti è stata la Coop, che ha messo in vendita per due settimane confezioni di parmigiano che devolvevano un euro al chilo per i caseifici colpiti. La promozione ha permesso di raccogliere 400mila euro e, a partire dall'11 luglio, viene bissata

con il grana padano. "Allo stesso tempo - fanno notare in Coop Italia - gli acquisti avverranno senza alcun ribasso sulle quotazioni correnti, puntando a stroncare speculazioni o fenomeni di sciacallaggio". Anche altre insegne, come Sigma o la Cooperativa Etruria (marchio Sma Auchan) hanno messo in campo simili iniziative. Interessante anche il capitolo di quegli enti o associazioni che hanno acquistato stock di forme di parmigiano reggiano. Le 6mila Pro Loco, ad esempio, o i diplomatici italiani e una quindicina di ambasciate estere.

DOPO TRE ANNATE SENZA PRELIEVO SUPPLEMENTARE

Quote latte: nel 2012 torna lo spauracchio delle multe

Nelle prime quattro mensilità il latte consegnato è stato superiore a quello dello stesso periodo del 2011 del 3,02%. Mercato vivace per gli affitti di quota in corso d'anno

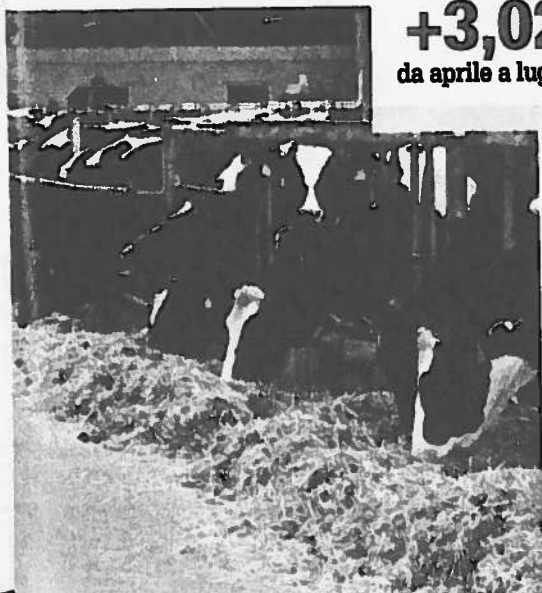
Negli ultimi giorni sono emersi alcuni interessanti dati in materia di gestione a livello nazionale del regime delle quote latte, sui quali è opportuna una attenta riflessione.

Il fatto nuovo è che l'Italia si sta incamminando inesorabilmente verso il superamento della propria quota nazionale e, quindi, dopo una pausa di tre annualità, nella campagna di commercializzazione 2012-2013 si inizia di nuovo a parlare di prelievo supplementare da versare alle voraci casse dell'Unione Europea.

L'aumento immediato della quota nazionale

produzione di latte

+3,02%
da aprile a luglio 2012



di oltre 7,5 milioni di quintali di diritti a produrre e un certo rallentamento del ritmo produttivo, dopo un periodo poco brillante per il settore del latte bovino, avevano consentito di rispettare la soglia quantitativa annuale fissata da Bruxelles e di non aumentare la già consistente somma pagata per gli eccessi individuali di produzione.

Oggi, alla luce degli ultimi dati diffusi da Agea tramite il Sian, l'incantesimo si è rotto e nelle prime 4 mensilità della campagna in corso sono state consegnate quasi 3,8 milioni di tonnellate di latte, ovvero il 3,02% in più rispetto a quanto registrato nello stesso periodo della campagna precedente. Gli allevatori italiani hanno ripreso fiducia, dopo due annate buone (2010 e 2011) e hanno spinto sull'acceleratore, incrementando i volumi di produzione.

Nei primi tre mesi la progressione è stata assai forte e, se non fosse intervenuta la frenata di luglio (-0,99% rispetto al 2011), dovuta alla calura estiva e alle scarse precipitazioni, il divario sarebbe stato superiore al 3,02% indicato.

I produttori di latte si sono già accorti che la tendenza è verso il superamento della quota nazionale e lo dimostra la vivacità del mercato degli affitti delle quote latte in corso d'annata e, strano a dirsi, anche quello della compravendita dei diritti a produrre, benché il prossimo 31-3-2015 ci sarà la definitiva uscita di scena del regime del prelievo supplementare e le quote latte non avranno alcun valore patrimoniale e di mercato.

Op in allarme

Anche le organizzazioni dei produttori di latte sono in allerta per la situazione che si sta determinando.

Ad esempio, l'Associazione regionale produttori latte Piemonte ha fatto sape-

LATTE SOTTOPAGATO

Parmalat-Lactalis, Passera attacca

«La vendita di Parmalat a un concorrente non italiano è stata un gran peccato». Lo ha detto il ministro dello sviluppo economico, Corrado Passera. «Certamente non è un buon risultato quello che è successo - ha aggiunto. Da lì hanno portato via tutto e lasciato solo quello che non si è potuto portare via».

Le dure parole del ministro sono state subito commentate dal presidente di Confagricoltura, Mario Guidi, che ha affermato di «condividere l'amarezza del ministro Passera sulla perdita di italianità del marchio Parmalat». «La proprietà - ha proseguito il presidente - non sembra volersi impegnare in operazioni di respiro industriale, ma in iniziative finanziarie tese a realizzare l'interesse della controllante francese».

Da parte dei produttori di latte c'è preoccupazione per le incertezze che aleggiano intorno ai reali obiettivi industriali dell'attuale gestione e per le evidenti negative ripercussioni che questa situazione provoca sul collocamento del latte italiano, soprattutto in una delicata fase riflessiva di mercato che non sta premiando il nostro prodotto e che sta mettendo in difficoltà gli allevatori.

Dal canto suo Coldiretti in un comunicato stampa ha rilevato che Parmalat sotto il controllo della francese Lactalis sta sottopagando il latte agli allevatori italiani rischiando di far chiudere centinaia di aziende agricole.

Il problema - sottolinea la Coldiretti - rischia di diventare da finanziario a produttivo con perdite economiche e occupazionali devastanti per il made in Italy. Il prezzo pagato agli allevatori per il latte alla stalla - conclude la Coldiretti - non copre più neanche i costi di produzione che tra mangime ed energia sono aumentati di quasi il 40%.



Corrado Passera
ministro dello sviluppo economico

News

SCOPERTA FALSA "MOZZARELLA DI BUFALA LOMBARDA"



Publicizzava la produzione e la vendita di una sedicente "mozzarella di bufala lombarda", usando però il logo della Dop Mozzarella di Bufala Campana. Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma (competente per il nord Italia) hanno scoperto l'inganno, in seguito a una verifica ispettiva congiunta effettuata in un caseificio-pizzeria in provincia di Milano.

Nel corso dei controlli sono stati rinvenuti involucri di confezionamento non regolamentari, in violazione del decreto legislativo 297/2004, contestando all'azienda la pubblicità ingannevole, dal momento che veniva reclamizzato un prodotto che non esiste e si evocava la denominazione di origine, traendo in inganno il consumatore. Nei confronti della società è stata elevata una multa di 6mila euro e sono stati sequestrati 160 kg di materiale pubblicitario e 400 kg di buste di confezionamento con il fantomatico logo "mozzarella di bufala lombarda". Il rapporto finale è stato inviato al Ministero delle Politiche Agricole per i conseguenti provvedimenti. Le indagini proseguono per verificare l'origine del latte e la regolarità delle fasi di lavorazione.

Soddisfazione per l'operazione è stata espressa dai vertici del Consorzio di Tutela. "Abbiamo dato un segnale chiaro a chi ha intenzione di proseguire sulla linea dell'inganno ai consumatori", commenta il direttore Antonio Lucisano, e aggiunge: "Non esiste nessuna mozzarella di bufala lombarda, ma solo un prodotto generico di latte di bufala come in altre zone d'Italia. L'unica mozzarella di bufala è quella campana a marchio Dop, realizzata esclusivamente con latte fresco di bufala di razza mediterranea italiana, allevate nella zona di origine. Un prodotto che è possibile, per legge, realizzare solo in questa determinata area geografica, quella della Dop, che, oltre alla Campania, comprende il basso Lazio e la provincia di Foggia".

Il direttore denuncia la diffusione di casi del genere: "Assistiamo alla crescita di un fenomeno inquietante: il tentativo, soprattutto in alcune aree del nord, di appropriarsi indebitamente e illegalmente di un marchio di qualità, che vuol dire tradizione, controlli, genuinità e unicità. Per il comparto questo rappresenta un pericolo ancor maggiore dei numerosi tentativi di imitazione del nostro prodotto all'estero: come avviene in Cina e in numerose realtà disseminate in tutti i continenti. Con cadenza quasi quotidiana, infatti, siamo costretti a leggere di presunte mozzarelle di bufala venete o siciliane,

articoli in cui si delineano scenari inverosimili di un futuro prodotto del nord in grado di competere con l'autentica mozzarella Dop che creano una preoccupante confusione tra i consumatori. Vogliamo ribadire che nel resto d'Italia si può realizzare un prodotto generico con latte di bufala, che nulla ha a che fare con la mozzarella di bufala campana Dop, unica per gusto, qualità della materia prima e per sicurezza, visto che è sottoposta a oltre 10mila controlli l'anno". La vigilanza del Consorzio sui territori è massima: "La nostra sezione ispettiva – conclude Lucisano – è sempre in giro per le verifiche, all'interno e all'esterno dell'area Dop, e c'è piena collaborazione con tutti i soggetti deputati ai controlli". Secondo le stime del Consorzio di Tutela il mercato parallelo della contraffazione vale ogni anno oltre 100 milioni di euro e produce circa 8 milioni di chilogrammi di mozzarella in Italia e all'estero. Si suddivide in: 1,8 milioni di chilogrammi di mozzarella non dop che riporta marchio dop, con un valore tra i 25 e i 30 milioni di euro, 6-8 milioni di chilogrammi di mozzarella con dicitura mozzarella di bufala ma che non potrebbe indicare questa etichetta, con un valore di 75-100 milioni di euro.

Nella foto il falso logo della sedicente "Mozzarella di Bufala Lombarda"

TEATRO NATURALE

LETTURE ~ VISIONI ~ APPROFONDIMENTI

pubblicato in **Tracce > Italia**
il **22 Settembre 2012** TN n. 38 Anno 10

Scoperta falsa “Mozzarella di bufala lombarda”

Ecco come l'Italia si riesce a farsi male da sola. Un caseificio utilizzava abusivamente il logo della Dop Mozzarella di Bufala Campana

di C. S.

Publicizzava la produzione e la vendita di una sedicente “mozzarella di bufala lombarda”, usando però il logo della Dop Mozzarella di Bufala Campana. Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma (competente per il nord Italia) hanno scoperto l'inganno, in seguito a una verifica ispettiva congiunta effettuata in un caseificio-pizzeria in provincia di Milano.

Nel corso dei controlli sono stati rinvenuti involucri di confezionamento non regolamentari, in violazione del decreto legislativo 297/2004, contestando all'azienda la pubblicità ingannevole, dal momento che veniva reclamizzato un prodotto che non esiste e si evocava la denominazione di origine, traendo in inganno il consumatore. Nei confronti della società è stata elevata una multa di 6mila euro e sono stati sequestrati 160 kg di materiale pubblicitario e 400 kg di buste di confezionamento con il fantomatico logo “mozzarella di bufala lombarda”. Il rapporto finale è stato inviato al Ministero delle Politiche Agricole per i conseguenti provvedimenti. Le indagini proseguono per verificare l'origine del latte e la regolarità delle fasi di lavorazione.

Soddisfazione per l'operazione è stata espressa dai vertici del Consorzio di Tutela. “Abbiamo dato un segnale chiaro a chi ha intenzione di proseguire sulla linea dell'inganno ai consumatori”, commenta il direttore Antonio Lucisano, e aggiunge: “Non esiste nessuna mozzarella di bufala lombarda, ma solo un prodotto generico di latte di bufala come in altre zone d'Italia. L'unica mozzarella di bufala è quella campana a marchio Dop, realizzata esclusivamente con latte fresco di bufala di razza mediterranea italiana, allevate nella zona di origine. Un prodotto che è possibile, per legge, realizzare solo in questa determinata area geografica, quella della Dop, che, oltre alla Campania, comprende il basso Lazio e la provincia di Foggia”.

Il direttore denuncia la diffusione di casi del genere: “Assistiamo alla crescita di un fenomeno inquietante: il tentativo, soprattutto in alcune aree del nord, di appropriarsi indebitamente e illegalmente di un marchio di qualità, che vuol dire tradizione, controlli, genuinità e unicità. Per il

comparto questo rappresenta un pericolo ancor maggiore dei numerosi tentativi di imitazione del nostro prodotto all'estero: come avviene in Cina e in numerose realtà disseminate in tutti i continenti. Con cadenza quasi quotidiana, infatti, siamo costretti a leggere di presunte mozzarelle di bufala venete o siciliane, articoli in cui si delineano scenari inverosimili di un futuro prodotto del nord in grado di competere con l'autentica mozzarella Dop che creano una preoccupante confusione tra i consumatori. Vogliamo ribadire che nel resto d'Italia si può realizzare un prodotto generico con latte di bufala, che nulla ha a che fare con la mozzarella di bufala campana Dop, unica per gusto, qualità della materia prima e per sicurezza, visto che è sottoposta a oltre 10mila controlli l'anno". La vigilanza del Consorzio sui territori è massima: "La nostra sezione ispettiva – conclude Lucisano – è sempre in giro per le verifiche, all'interno e all'esterno dell'area Dop, e c'è piena collaborazione con tutti i soggetti deputati ai controlli". Secondo le stime del Consorzio di Tutela il mercato parallelo della contraffazione vale ogni anno oltre 100 milioni di euro e produce circa 8 milioni di chilogrammi di mozzarella in Italia e all'estero. Si suddivide in: 1,8 milioni di chilogrammi di mozzarella non dop che riporta marchio dop, con un valore tra i 25 e i 30 milioni di euro, 6-8 milioni di chilogrammi di mozzarella con dicitura mozzarella di bufala ma che non potrebbe indicare questa etichetta, con un valore di 75-100 milioni di euro.

di C. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in **Tracce > Italia**
il **22 Settembre 2012** TN n. 38 Anno 10

DA

<http://www.buongiornoslovacia.sk/>

« T-Mobile e Orange avranno una proroga delle proprie licenze per la telefonia mobile

Per chi viaggia: la tutela consolare europea protegge anche dove il proprio Paese non ha rappresentanze »

1 1 1 1 1 1
0 1 2 3 4 5
1 1 1 2 2 2
7 8 9 0 1 2
2 2 2 2 2 2
4 5 6 7 8 9
3
1

Frodi alimentari: lo stracchino etichettato Made in Italy prodotto con latte di vacche slovacche

ARCHIVIO

da K.M., il 10 agosto 2011



Più letti oggi

- [Presentata l'edizione italiana di "Štefá..."](#) pubblicato sotto 26/07/2012
- [Questa settimana a Bratislava arte e cul...](#) pubblicato sotto 25/07/2012
- [Censimento, cala la percentuale di città...](#) pubblicato sotto 26/07/2012
- [La tedesca Webasto-Edscha investe a Velk...](#) pubblicato sotto 26/07/2012
- [Crazy Shops ancora sotto inchiesta, l'ex...](#) pubblicato sotto 26/07/2012
- [La Slovacchia insiste: Cipro rilasci inf...](#) pubblicato sotto 26/07/2012
- [I Croati presentano le loro invenzioni i...](#) pubblicato sotto 06/05/2011



Sono state sequestrate ieri a Treviso delle confezioni di stracchino con falsa etichettatura. Il latte utilizzato per la sua produzione non era italiano come dichiarato, ma slovacco. L'operazione è stata portata a termine dal Corpo Forestale dello Stato e dall'Ispettorato centrale tutela qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqrf) nel corso di un'ispezione presso una ditta dal nome pare noto (che non è però stato diffuso) nella provincia di Treviso. I latticini, pronti per la vendita e già impilati su bancali, erano confezionati con un'etichetta blu dove risultava evidente la dicitura "Prodotto con buon latte italiano", utilizzando inoltre il marchio CE dello stabilimento di produzione che





Traduzioni da e per:
italiano, slovacco,
ceco, croato, serbo



sarebbe stato revocato di recente.

Le immediate verifiche hanno fatto scoprire che il latte per la produzione del formaggio non era italiano, ma proveniva da una ditta di Bratislava, non potendo dunque fregiarsi del marchio “Made in Italy”. Ben il 98% dello stracchino, a quanto risulta dai rilievi, veniva acquistato dall'estero, ma rivenduto come prodotto italiano. Sono stati prelevati campioni di formaggi di vario tipo che saranno sottoposti ad analisi, mentre tutto il carico è stato requisito con l'accusa di frode nell'esercizio del commercio e vendita di prodotti industriali con segni mendaci.

Si è arrivati a questo risultato dopo «un'intensa attività investigativa, controlli e pedinamenti» svolta lo scorso mese dal Comando provinciale della Forestale, come fa sapere un suo comunicato. Nel corso delle attività di controllo, inoltre, è stato rinvenuto e bloccato un autoarticolato proveniente dalla Slovacchia che trasportava oltre 15 tonnellate di stracchino e una tonnellata di formaggio tipico veneto denominato “Bastardo”.

Immediata la reazione dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Veneto, Franco Manzato, che stamane fa pubblicare tramite l'ufficio stampa regionale la sua piccata replica ai fatti trevigiani: «La qualità del territorio è una ricchezza collettiva che va tutelata ad oltranza. Chi la compromette con l'inganno danneggia tutti e semina conseguenze negative durature. Nessuna tolleranza, dunque, e anzi chi ha dubbi sull'origine e la qualità dei prodotti infirma le forze dell'ordine, che ringrazio per la loro attività di controllo e repressione».

(Fonte Agi)



[UMBRIA] In agosto via libera della Giunta Un Piano zootecnico per fermare il calo degli allevamenti

È stato presentato in agosto, nella riunione del tavolo regionale per la zootecnia, il primo schema del Piano zootecnico dell'Umbria che, dopo la preadozione da parte della Giunta regionale, concluderà il suo iter in Consiglio. Il Piano, con valenza pluriennale, individua quattro principali obiettivi. Innanzitutto il mantenimento o incremento dell'attuale consistenza degli allevamenti, che negli ultimi anni ha subito una contrazione. Inoltre il miglioramento della qualità delle produzioni zootecniche, in termini igienico-sanitari e di prodotto. Il primo va ottenuto garantendo la tracciabilità lungo l'intera filiera, a partire dalla corretta e completa gestione delle anagrafi zootecniche e con una corretta applicazione delle normative sul benessere degli animali e sulla biosicurezza. Rispetto al secondo, si punta da

un lato sulla certificazione di qualità (Igp, Dop e volontaria), per valorizzare le produzioni con una forte connotazione territoriale, e dall'altro sullo sviluppo delle filiere corte, anche a tutela del consumatore finale.

Il miglioramento della sostenibilità ambientale degli allevamenti e la verifica dell'efficacia della normativa ambientale è un altro obiettivo prioritario, a cui si affianca quello dell'incremento della produzione di beni pubblici, a beneficio di tutta la collettività. Protezione dell'ambiente, conservazione di biodiversità, fertilità dei suoli, qualità delle acque e paesaggio, salubrità degli alimenti, salute degli animali e delle piante, vitalità delle aree rurali: sono beni che rischiano di esaurirsi e nella cui produzione e conservazione l'attività agricola e zootecnica in particolare hanno un ruolo fondamentale. ■ **Ilaria Casagrande**

[UMBRIA] Deliberati anche gli abbattimenti 2012 Cinghiali, fondi per i risarcimenti

La Giunta regionale dell'Umbria ha approvato due delibere riguardanti i risarcimenti dei danni alle colture agricole da cinghiali e il piano di abbattimenti per l'anno 2012. Le risorse per i risarcimenti superano i 750mila euro, da distribuire e trasferire a livello territoriale. Il piano straordinario di abbattimenti per l'anno in corso, finalizzato a mantenere l'equilibrio della specie rispetto ad ambiente e colture agricole, prevede l'abbattimento di 4.600 capi, a fronte di una popolazione di cinghiali che oscilla tra i 30 e i 35mila capi in ambito regionale. I capi abbattuti potranno essere venduti e gli introiti andranno utilizzati per la copertura delle spese di abbattimento e per le azioni di indennizzo e prevenzione dei danni dei cinghiali. ■ **I.C.**

[BASILICATA] Interessate al progetto 12 regioni Al via sistema di alta formazione

Parte anche in Basilicata il progetto interregionale "Verso un sistema integrato di alta formazione" a cui partecipano Basilicata, Campania, Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Puglia, Sardegna, Sicilia, Valle d'Aosta e Veneto.

Il progetto, sostenuto dal ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, intende stimolare l'accesso alla formazione continua in un'ottica di aggiornamento costante e specializzazione delle persone, per aumentarne l'occupabilità e l'adattabilità. In particolare, intende favorire l'accesso a percorsi formativi finalizzati all'inserimento, al reinserimento lavorativo e alla permanenza nel mercato del lavoro.

Con Delibera di Giunta Regionale n. 997/2012, la Basilicata ha bandito l'avviso pubblico riservato ai propri cittadini per la concessione di voucher per frequentare i corsi previsti nel "Catalogo Interregionale dell'Alta Formazione". I residenti in Basilicata potranno accedere ad un voucher che copre il 90% dei costi oltre ad un eventuale contributo per le spese di viaggio. Ampia l'offerta formativa a catalogo, con master universitari e Asfor, corsi di specializzazione per laureati (occupati e non occupati) e diplomati (occupati).

Diverse sono le proposte formative nei settori agricolo e agroindustriale; tra queste il Centro lucano di Diagnosi Vegetale "Bioagritest" propone due corsi di specializzazione: uno per "tecnico di laboratorio agroalimentare e fitopatologico", l'altro per "tecnico specializzato nella sperimentazione dei prodotti fitosanitari".

Le offerte formative e ulteriori informazioni sono consultabili in rete all'indirizzo www.altaformazioneinrete.it. ■ **Arturo Caponero**

[MOLISE] Nuova scadenza fissata al 15 ottobre Diversificazione, bando prorogato

È stato prorogato in Molise, al 15 ottobre prossimo, il termine ultimo per la presentazione delle domande relative al bando pubblico della misura 3.1.1 "Diversificazione verso attività non agricole", Azione 4, ovvero "Investimenti funzionali alla produzione e alla vendita di energia da fonti rinnovabili".

Intanto per il settore vitivinicolo la regione ha fissato il periodo vendemmiale, che in questa campagna va dal 1° agosto al 30 novembre 2012, con proroga al 31 dicembre per le uve passite.

Invece le fermentazioni e rifermentazioni vinarie saranno consentite tra il 1° agosto e il 31 dicembre dello stesso anno. ■ **I.C.**

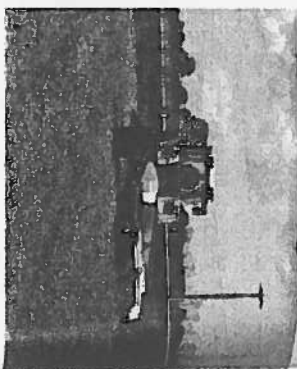
EFFETTI DELL'INTEGRAZIONE DELLA RAZIONE CON SILOMEDICA

Utilizzare foraggi aziendali per ridurre i costi del latte

di Giorgio Borreani, Ernesto Tebacco
Luciano Comino, Ernesto Tebacco

Il costo delle materie prime per l'alimentazione delle bovine da latte ha subito un progressivo aumento negli ultimi 10 anni, con una fluttuazione dei mercati di soia e mais particolarmente accentuata a partire dal 2008 (grafico 1). Da quell'anno la differenza di prezzo tra la soia e il mais è passata da un valore medio intorno a 100 euro/t a valori prossimi o superiori a 200 euro/t. Essendo il prezzo della farina di estrazione di soia il riferimento per la determinazione del costo della componente proteica delle razioni delle vacche da latte nel mondo, questo aumento ha portato a un apprezzamento del costo di produzione del latte.

Il mercato impone alla nostra zootecnia da latte una riduzione del costo litro latte. All'aumentare del costo proteico della razione si può rispondere producendo foraggio di qualità in azienda



La domanda che quindi ci si pone oggi è: «Quali tipologie di colture si devono programmare sulla superficie aziendale utilizzabile (esu) per ridurre il costo del litro di latte?». La situazione attuale di mercato impone un attento e profondo ragionamento su quali possano essere le strategie da implementare per ridurre i costi di produzione del latte nell'azienda zootecnica intensiva della Pianura Padana e quali le soluzioni colturali da adottare per diminuire la spesa legata alla razione degli animali in produzione.

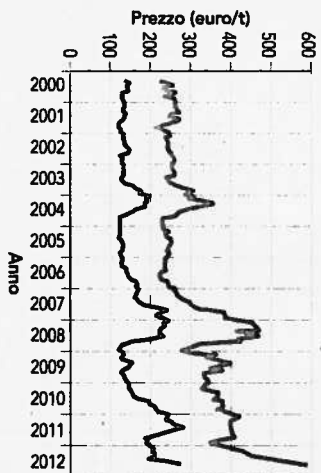
Ridurre i costi della razione

Il primo aspetto da tenere in considerazione è l'incidenza del costo dell'alimentazione sul totale dei costi di produzione. Già da un'indagine del 2007 in Lombardia è emerso che oltre il 50% dei costi del litro di latte è da attribuire all'alimentazione della mandria nel suo complesso (Amodeo, 2007). Nel grafico 2 sono riportati i dati di un'indagine aziendale dettagliata svolta nell'ambito di un progetto

finanziato dalla Regione Piemonte negli anni 2009-2011 sui costi litro-latte in alcune tipologie di aziende intensive della pianura piemontese. Anche questi dati confermano che l'alimentazione riveste un ruolo dominante nei costi di produzione del latte, con valori che si aggirano sempre attorno al 50% dei costi totali. Questo aspetto ci fa capire che tutte le strategie utili a ridurre il costo della razione possono avere delle ricadute im-

portanti sul costo litro-latte, soprattutto quando sono in grado di mantenere o aumentare l'elevato livello produttivo che caratterizza questi sistemi aziendali. Analizzando il costo della razione per vacca in lattazione in alcune aziende da latte del Piemonte e della Lombardia, in relazione alla capacità di autoprodurre proteina in azienda, si può osservare che il costo della razione cala all'aumentare dell'autosufficienza proteica dell'azienda (grafico 3). Tanto più un'azienda è in grado di soddisfare le esigenze in proteina della propria mandria tanto più sarà in grado di contenere i costi legati all'alimentazione.

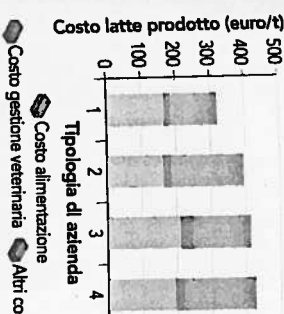
GRAFICO 1 - Costo della granaglia di mais e del seme di soia sul mercato italiano



Fonte: <http://borsa.granigliamano.org/>

A partire dal 2008 la differenza di prezzo tra soia e mais è passata da 100 euro/t a valori prossimi o superiori a 200 euro/t.

GRAFICO 2 - Incidenza delle voci di costo sul costo di produzione del latte



Aziende zootecniche intensive di pianura in cui la quota di foraggi aziendali decresce dalla tipologia 1 (massima quota foraggi in razione) alla tipologia 4 (minima quota foraggi in razione).

L'alimentazione incide pesantemente sui costi di produzione del latte, con valori che si aggirano sempre attorno al 50% dei costi totali.

● la produzione aziendale di foraggi e granella, che deve passare attraverso l'ottimizzazione del piano colturale della superficie aziendale.

Inoltre, molto interessante quale fonte di approvvigionamento di alimenti per la mandria potrebbe essere l'acquisto di colture in campo dalle aree limitrofe all'azienda, paragonabile all'acquisto di materie prime, ma che rispetto a questo offre la possibilità di risparmiare sui costi di trasporto e, per i cereali, sui costi di essiccazione, qualora si adotti l'insilamento sotto forma di pastoni (Borreani et al., 2009). La produzione aziendale di alimenti deve prevedere la scelta di colture che siano in grado di soddisfare le esigenze della mandria e allo stesso tempo di ridurre i costi litro-latte. Per quanto riguarda la scelta delle colture da inserire nel piano colturale, quando si tratta di foraggi è fondamentale prevedere il sistema di conservazione e la disponibilità di strutture adeguate per lo stoccaggio (sili), in quanto la qualità del foraggio conservato è in grado di influire anche sulla qualità microbiologica e tecnologica del latte.

Un secondo aspetto da considerare quando si vuole ottimizzare il costo della razione sono le fonti di approvvigionamento alimentare dell'azienda. Analizzando i costi e le possibilità di approvvigionamento degli alimenti della razione esistono due principali strategie (figura 1):
● l'acquisto diretto delle materie prime e dei sottoprodotti dal mercato, che richiede un'attenta pianificazione e una profonda conoscenza delle dinamiche economiche legate alla disponibilità delle commodity agricole;

le in esame. La produzione delle colture deve essere valutata non solo in termini di sostanza secca prodotta, ma anche in termini di proteina grezza e di energia netta per unità di superficie (grafico 4).

Inoltre nella programmazione delle colture è importante considerare le produzioni realmente ottenibili in azienda, evitando di eccedere utilizzando dati ottenuti da confronti varietali o sperimentali parcellari che rischierebbero di sovrastimare i potenziali produttivi con effetti negativi sulle scelte effettivamente prodotte e disponibili in azienda. La produttività potenziale delle colture foraggere deve tenere conto del sistema di conservazione e del regime di taglio utilizzato. Infatti, come più volte discusso su questa rivista, i prati di erba medica o di graminacee perennanti di raccogliere diverse quantità di foraggio in funzione di quando sono sfalciati (tagli anticipati o tagli tardivi per la fienagione) e di come viene conservato il foraggio (insilamento, fienagione ventilata o fienagione in pieno campo).

Foraggi ad alto contenuto proteico

Investire parte della superficie aziendale con foraggi ad alto contenuto proteico, quali l'erba medica, richiede una strategia di gestione molto attenta per poter ottenere una riduzione significativa dei costi dell'alimentazione. In particolare i foraggi possono contribuire a ridurre i costi solo quando si abbia un anticipo del taglio a un efficiente sistema di conservazione. A titolo di esempio

FIGURA 1 - Fonti di approvvigionamento dei componenti della razione

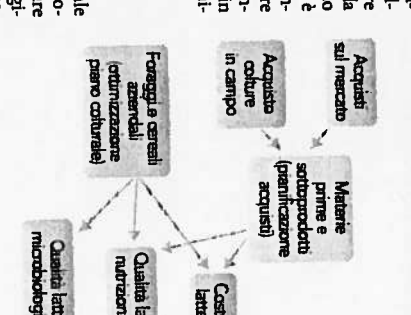
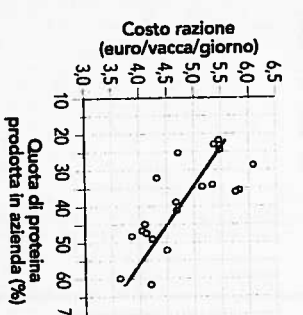


GRAFICO 3 - Costo della razione in relazione alla quantità di proteina autoprodotta in azienda



Il costo della razione cala all'aumentare dell'autosufficienza proteica dell'azienda.

in tabella 1 è riportata la qualità del foraggio raccolto in un'azienda zootecnica sita nel Comune di Carmagnola nella pianura piemontese: risulta evidente che, abbaindo l'anticipo dell'epoca di taglio (coltura di erba medica in stadio vegetativo avanzato-inizio bottoni fiorali) alla conservazione attraverso l'insilamento in trincea, è possibile raccogliere oltre 3/4ha di proteina, mentre con la fienagione tradizionale effettuata in epoca avanzata (stadio di fioritura) 1,8 t/ha.

Il concetto di anticipo è la chiave del sistema foraggio proposto, in quanto per i foraggi non è sufficiente considerare la quantità di proteina raccolta per ettaro e la sua concentrazione sulla sostanza secca, ma bisogna che questa sia abbinata a un'altissima qualità della fibra (in termini di digeribilità dell'NDF) e a un basso ingombro ruminale dell'alimento stesso (misurato in termini di NDF). Infatti, sempre nella tabella 1 si può osservare che il foraggio tagliato «giovane» e conservato attraverso l'insilamento presenta un contenuto medio di NDF intorno al 37% della sostanza secca con una degradabilità dell'NDF nelle 48 ore pari al 49%, mentre il fieno prodotto dagli stessi medici tagliato più tardi presenta valori di NDF prossimi al 50% con degradabilità dell'NDF ridotta al 35%.

A dimostrazione di quanto affermato, in tabella 2 vengono riportate le performance produttive e il ritorno economico della produzione di latte ottenuto nella medesima azienda quando la razione è stata formata utilizzando due insilati di erba medica a differente qualità nutrizionale. L'erba me-

TABELLA 1 - Produzione e qualità media del foraggio (*)

Metodo di conservazione	Insilamento con carrotrincia	Fienagione in campo
Epoca di sfalcio	vegetativo-inizio bottoni fiorali	inizio fioritura
Numero di tagli (n./anno)	7	5
Produzione in campo (t s.s./ha)	16,9	15,4
Produzione raccolta (t s.s./ha)	15,7	10,9
Produzione proteina (t/ha)	3,12	1,80
Contenuto in proteina del foraggio (%)	19,9	16,5
NDF (% s.s.)	36,7	48,3
NDF-D 48 ore (%)	48,4	35,3

(*) Foraggio raccolto dai medicaici di un'azienda zootecnica nel Carmagnolese.

Con l'anticipo dell'epoca di taglio e la conservazione attraverso insilamento in trincea è possibile raccogliere più proteina e ottenere un foraggio più digeribile.

dica «alta qualità» è stata ottenuta sfalcian- do il medicaico di primo taglio allo stadio vegetativo avanzato, mentre quella definita «bassa qualità» è stata raccolta in fioritura avanzata, circa 20 giorni dopo, seguendo l'usuale epoca di sfalcio adottata per la fienagione tradizionale. Emerge che non è la tecnica di conservazione che consente di abbassare il costo della razione per chilo- grammo di latte prodotto ma è, come det- to, l'abbinamento del taglio precoce, con foraggio di alta qualità in campo, a una tecnica di conservazione efficiente, che permette di mantenere quella qualità fino alla bocca dell'animale. L'erba medica «alta

qualità», inserita in razione in modo corret- to e competente, oltre a mantenere il livel- lo produttivo della mandria ha consentito di ridurre il costo della razione di oltre 1,5 euro/capo/giorno e il costo della razione per litro di latte prodotto a 0,13 euro rispetto a 0,18 euro/L della razione convenzional- mente adottata.

Produrre proteina in azienda

La pluriennale esperienza aziendale ha consentito di chiarire che la produzione aziendale di proteina contenuta in un fo-

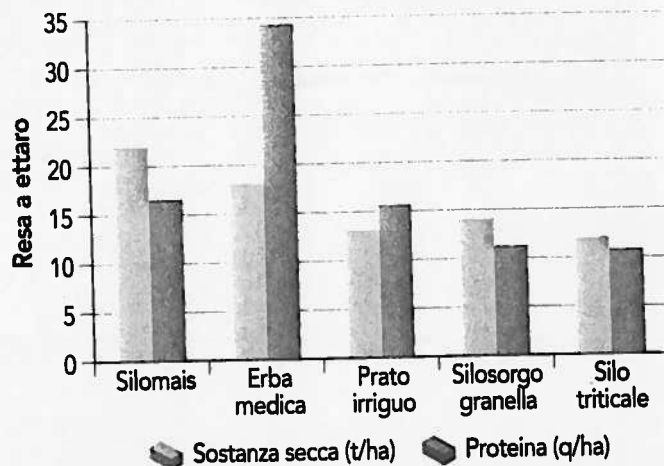
TABELLA 2 - Produzione di latte (1), costi e ricavi (2) di tre tipi di razione

	Tipo di razione		
	convenzio- nale (2)	bassa qualità	alta qualità
Alimenti della razione			
Insilato di erba medica (% s.s. ingerita)	-	16,6	37,7
Fieno di erba medica (% s.s. ingerita)	16,6	-	-
Fieno di loglio italico (% s.s. ingerita)	3,5	4,2	-
Silomais (% s.s. ingerita)	39,1	32,6	30,6
Farina di mais (% s.s. ingerita)	18,7	25,2	19,0
Nucleo (% s.s. ingerita)	20,4	-	-
Soia integrale + f.e. (% s.s. ingerita)	-	19,0	10,9
Sali e vitamine (% s.s. ingerita)	1,8	1,8	1,8
Produzione, costi e ricavi			
Produzione (1) (kg/capo/giorno)	31,3	26,6	31,3
Costo razione (euro/capo/giorno)	5,67	4,37	4,16
Costo razione (euro/kg latte)	0,18	0,16	0,13
lofc (2) (euro/capo/giorno)	5,60	5,21	7,11

(1) Corretto al 3,5% di grasso (FCM). (2) Al netto del costo razione (lofc). (3) Razione convenzionale in un'azienda zootecnica piemontese.

La sostituzione di insilato d'erba, fieno di loglio e nucleo con silomedica di alta qualità dà i migliori risultati economici.

GRAFICO 4 - Produzioni di sostanza secca e proteina grezza delle principali colture in terreni irrigui della Pianura Padana



La produzione delle colture deve essere valutata non solo in termini di sostanza secca prodotta, ma anche in termini di proteina grezza e di energia netta per unità di superficie.

raggio di alta qualità è una via percor- ribile per ridurre il costo di produzione del latte, consentendo un aumento del tornaconto aziendale e il mantenimento dei livelli produttivi della mandria.

L'autosufficienza aziendale in termini di proteina diventa inoltre uno dei punti chiave per garantire la tracciabilità della filiera produttiva, aumentare l'indi- pendenza dalle fluttuazioni del mercato delle materie prime, ridurre gli acquisti extraziendali di mangimi complementari o materie prime proteiche e accrescere la sostenibilità ambientale dell'azienda zootecnica nel suo complesso.

**Giorgio Borreani
Luciano Comino
Ernesto Tabacco**

Forage Team - Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari, Università di Torino

I risultati presentati nel lavoro sono stati parzialmente ottenuti nell'ambito del Progetto finanziato dalla Regione Piemonte: «Valorizzazione dei foraggi prativi aziendali di pianura: introduzione di foraggi verdi in razioni di vacche Frisone ad alta produzione, analisi delle problematiche agronomiche e zootecnico-veterinarie e valutazione dei costi».

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a: redazione@informatoreagrario.it

Per consultare gli approfondimenti e/o la bibliografia: www.informatoreagrario.it/rdLia/12ia42_6653_web

● SI INTENDE FAVORIRE LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ

Via agli aiuti per i danni del terremoto

Ripartite le risorse del Fondo per la ricostruzione delle aree colpite. L'Emilia-Romagna ha stanziato 250 milioni di euro a favore della Misura 126 del Psr per il ripristino del potenziale produttivo danneggiato

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 156 del 6-7-2012 è stato pubblicato il decreto del presidente del Consiglio dei ministri per gli interventi urgenti in favore delle popolazioni colpite dagli eventi sismici che hanno interessato il territorio delle province di Bologna, Modena, Ferrara, Mantova, Reggio Emilia e Rovigo il 20 e 29 maggio scorsi. Per il corrente anno le risorse del Fondo per la ricostruzione delle aree colpite sono ripartite al 95% in favore della Regione Emilia-Romagna; al 4% in favore della Lombardia e all'1% in favore del Veneto.

Ora ciascun presidente di Regione può riconoscere contributi a fondo perduto ai proprietari, ovvero agli usufruttuari o ai titolari di diritti reali di garanzia che si sostituiscono ai proprietari, degli immobili colpiti dal sisma in cui era presente un'abitazione principale, un contributo per la riparazione con miglioramento sismico o per la ricostruzione delle strutture e delle parti comuni dell'edificio.

L'aiuto copre fino all'80% del costo ammesso e riconosciuto. Il contributo è erogato nel periodo temporale di 4 anni dal suo riconoscimento. Seguiranno ora i provvedimenti dei presidenti delle Regioni interessate che disciplineranno le erogazioni dei contributi.

Modifica al Psr

Sempre in materia di sostegno alle persone e alle imprese colpite, si segnala che la Regione Emilia-Romagna sta lavorando per modificare il proprio Psr 2007-2013 ed emanare un bando specifico per favorire la ricostruzione e la messa in

efficienza delle imprese agricole e agroalimentari. Infatti, la politica di sviluppo rurale prevede tra le diverse operazioni che possono essere finanziate anche una relativa al «Ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali e introduzione di adeguate misure di prevenzione» (Misura 126).

Oltre a tale importante operazione che è fondamentale per le imprese danneggiate, c'è da segnalare come la Regione, al fine di garantire al massimo l'efficienza delle risorse disponibili, abbia ritenuto opportuno potenziare la dotazione complessiva degli aiuti di Stato e rivederne la distribuzione tra le misure. A favore della Misura 126 per il ripristino del potenziale produttivo danneggiato dalle calamità naturali sono stati stanziati 250 milioni di euro.

In base ai dati regionali il sisma che ha scosso l'Emilia-Romagna nel maggio scorso, in particolare nei giorni 20 e 29, ha colpito ben il 25% della popolazione emiliano-romagnola in 57 comuni e ha coinvolto in maniera profonda le attività economiche, in particolare nel settore primario.

Nelle quattro province interessate sono 17.539 le aziende agricole operanti su una superficie agricola utilizzabile di 229.139 ettari, con un totale di 41.747 unità di manodopera. Le aziende sono caratterizzate da una rilevante presenza di allevamenti bovini da latte destinato, in larghissima misura, alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano, da colture ortofrutticole e vitivinicole a elevata specializzazione e da numerosi impianti di lavorazione, trasformazione e stoccaggio dei prodotti agricoli.



Gli interventi mirano a ripristinare le strutture aziendali danneggiate o distrutte

La Misura 126 mira a favorire la ripresa dell'attività e a conservare i livelli occupazionali nel settore agricolo. Si interverrà per favorire il ripristino del potenziale produttivo nonché delle strutture e dotazioni aziendali distrutte o danneggiate.

In particolare si finanzia:

- il ripristino del potenziale produttivo agricolo e zootecnico danneggiato o distrutto;
- il rifacimento di strutture aziendali danneggiate o distrutte;
- l'acquisto di macchinari e attrezzature, in sostituzione di quelli danneggiati o distrutti, purché con altri aventi medesime caratteristiche.

Tutti gli investimenti saranno ammessi esclusivamente nei limiti del ripristino della capacità produttiva esistente prima del sisma.

I beneficiari sono le imprese agricole di cui all'art. 2135 del Codice civile e le imprese operanti nel settore della trasformazione e/o commercializzazione (vedi allegato I del Trattato).

Sono eleggibili le spese per il ripristino sostenute successivamente alla data del fenomeno calamitoso di riferimento. La spesa minima ammissibile è pari a 10.000 euro di danni accertati, nel caso di calamità naturali, mentre la spesa massima ammissibile è pari a 2 milioni di euro. L'aiuto consiste in un contributo in conto capitale calcolato su una spesa massima ammissibile sulla base del danno accertato.

L'intensità dell'aiuto, detratti eventuali indennizzi percepiti per la medesima finalità ai sensi delle norme vigenti regionali, nazionali e comunitarie, è fissata nel limite del danno accertato nel caso di calamità naturali. **C.Di.**



[SICUREZZA ALIMENTARE] Come intervenire in attesa di informazioni ufficiali sulla contaminazione

Aflatossine dal mais al latte?

[DI LUIGI BERTOCCHI¹
ALESSANDRA SCALVENZI¹
SUJEN SANTINI²
FRANCESCA FUSI²]

In caso
di emergenza,
sostituire nella
razione i prodotti
a base di mais
con orzo, frumento,
polpe o sorgo

Come nella torrida estate del 2003, quando l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna, di Brescia (Izslser), aveva parlato di "emergenza aflatossine", rilevando valori di aflatossina M1 nel latte di ottobre superiori ai limiti di legge (v. tab. 1), anche quest'anno, si ripropongono i medesimi rischi di allora.

La responsabilità principale, del rischio di contaminazione del latte, continua ad essere addebitata alla granella di mais, soprattutto se raccolta nelle aree della Pianura padana dove, alla totale mancanza di pre-

cipitazioni piovose, si è aggiunta una scarsa disponibilità di acqua per l'irrigazione. Secondo esperienze e risultati di ricerche sperimentali, il rischio cresce laddove la cariosside si è essiccata in campo ed è stata raccolta con umidità inferiore al 22%.

I Manuali di corretta prassi igienica, basati sui principi dell'analisi del rischio e dei punti critici di controllo (Haccp), che i centri di raccolta del mais devono applicare secondo il Regolamento CE 183/05, dovrebbero infatti prevedere la misurazione dell'umidità del mais in entrata e la gestione delle partite di prodotto con umidità inferio-

re al 22% come un punto critico (Ccp) e procedere al loro isolamento fino alla verifica del tasso di aflatossina.

Quest'anno una certa preoccupazione si rivolge anche agli insilati di mais (silomais e pastone), nonostante siano solitamente meno soggetti della granella a questo problema (grazie all'acidità della materia insilata che ostacola la moltiplicazione e diffusione del fungo). Dall'Emilia-Romagna, dalla Lombardia e dal Veneto, abbiamo ricevuto alcune segnalazioni di forte contaminazione anche delle piante, poiché l'eccessiva essiccazione in campo, compor-

[PREVENZIONE Ma le industrie controllano

La probabile presenza di aflatossine oltre i limiti ha reso necessario, fa sapere Assolatte, l'associazione delle industrie del settore lattiero caseario, rafforzare le attività del monitoraggio sia da parte degli operatori del settore alimentare che delle autorità di controllo. L'associazione ha fornito indicazioni dettagliate alle aziende sui criteri da adottare per il monitoraggio della materia prima dopo averle concordate con gli organi di controllo.

Gli operatori effettuano un campione di massa su tutte le raccolte in entrata nello stabilimento provenienti dai propri conferenti con metodica di screening o test rapidi. In caso di valori di aflatossina

M1 superiori a 0,040 µg/kg nel latte di cisterna, l'azienda di trasformazione provvede ad identificare il conferente o i conferenti a rischio compresi nel giro di raccolta. Questi allevamenti saranno segnalati all'Asl competente per territorio come del resto nel caso di analisi effettuate sui singoli produttori. In caso di valori di aflatossina M1 superiori ai 0,050 µg/kg deve essere sospeso il ritiro del latte.

Qualora le analisi effettuate dalle industrie del settore lattiero caseario con i metodi analitici rapidi forniscano valori superiori ai 0,050 µg/kg, nel latte di cisterna o dei singoli conferenti, scatta la segnalazione immediata della non conformità all'Asl competente per territorio. Le consegne in questo caso possono riprendere solo dopo l'esito di un campione ufficiale negativo. Dovranno essere

[VENETO Manzato: no a speculazioni

«Invito i commercianti di cereali a non fare leva sulle difficoltà dei produttori, dovute alla particolare stagione meteorologica, per speculare sul prezzo». L'assessore all'Agricoltura del Veneto **Franco Manzato** mette in guardia contro eventuali anomalie di mercato indotte dal particolare andamento climatico degli scorsi mesi.

«È unanime – continua – la constatazione di una produzione più ridotta, che però non deve tradursi in aumento automatico dei prezzi rispetto a una domanda stagnante: i mercati stessi ci stanno mettendo in guardia e i consumatori finali

vanno tutelati dall'intera filiera. Allo stesso modo mentre stiamo lavorando tramite il sistema regionale di controllo per verificare la sanità delle partite di mais, non vi possono essere fenomeni di prezzi bassi per un prodotto di cui si criticano le condizioni: o c'è pericolo per la salute umana, e allora non è questione di prezzo, oppure non c'è tale pericolo e allora non si può speculare».

«Le filiere sono tutte sulla stessa barca – conclude Manzato – e ci si salva tutti assieme con coerenza e impegno, e anche sacrifici. C'è già chi specula su tutto per conto proprio e la situazione economica è oggettivamente difficile senza bisogno di creare altre turbative per lucrare qualcosa». ■T.V.

ta lo sviluppo solo parziale della pannocchia, che presenta così cariossidi facilmente preda di attacchi parassitari e fungini, responsabili della produzione di aflatoossina. Alcuni allevatori che hanno alimentato le proprie bovine con mais trinciato verde (ma ormai essiccato in campo) hanno comunicato di aver trovato la tossina nel latte già dopo 48 ore.

In caso di contaminazione del latte si deve affrontare la problematica riformulando la razione semplicemente riducendo o sostituendo i prodotti a base di mais e derivati con orzo, frumento, polpe di bietola o sorgo. Nella quasi totalità dei casi si garantisce un rapido (2-3 giorni) ripristino della normalità, con livelli di contaminazione del latte ampiamente sotto i 50 ppt (limite di legge, Reg.Ce 1881/06).

TAB. 1 - I TENORI MASSIMI AMMESSI DI ALCUNI CONTAMINANTI NEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

PRODOTTO	B ₁	SOMMA DI B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	M ₁
Tutti i cereali e loro derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali	2	4	/
Granturco e riso (da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari)	5	10	/
Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato a prodotti a base di latte	/	/	0,05
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,1	/	/

Estratto da Reg. (CE) N. 1881/2006 del 19.12.2006 che definisce i tenori massimi (µg/kg) di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari destinati al consumo umano (modificato da Reg. (UE) 165/2010 del 26 febbraio 2010).

Che effetto possono avere gli alimenti contaminati sulla presenza di aflatoossina M1 nel latte? Va verificato quanto sono presenti nella razione giornaliera tipo delle bovine. Mais (fari-

na/fiocchi) e derivati sono sempre presenti nella razione giornaliera in dose da 3 a 9 kg/capo pari mediamente al 50% dei concentrati e al 12-25% della sostanza secca (con esclusione

della quota presente nel trinciato di mais). È quasi impossibile trovare una razione per bovine da latte che non utilizzi mais e derivati.

[LA SOLUZIONE

Se il problema della presenza di M1 nel latte è, salvo le eccezioni, collegato alla presenza di mais contaminato nella razione alimentare, la sua soluzione non può che passare attraverso una serie di interventi per ridurre la presenza di aflatoossina nel mais e impedirne il suo assorbimento, in modo da evitarne la trasformazione epatica.

Alcuni ricercatori sostengono che la formazione delle micotossine nelle colture attaccate dai miceti in condizioni di pre-raccolta è nettamente superiore rispetto alla fase di post-raccolta. Per questo risultano più efficaci le azioni pre-

sottoposte a controlli rigorosi anche le cisterne di latte d'importazione comunicando alla propria Asl e al fornitore l'eventuale superamento del valore di 0,040 µg/kg.

Anche le Regioni varano misure straordinarie a difesa della salute pubblica. In Veneto il decreto n. 105 del 20 settembre 2012 prevede per tre mesi misure aggiuntive di autocontrollo per gli stabilimenti che lavorano mais, gli allevamenti che riforniscono distributori di latte crudo, gli stabilimenti di trattamento e trasformazione del latte. Queste si aggiungono agli interventi straordinari di controllo che i servizi veterinari dovranno eseguire negli stabilimenti.

In Lombardia ogni acquirente, stabilimento di raccolta o trasformazione, nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale, segnala all'autorità

competente i valori di aflatoossina M1 superiori a 0,040 µg/kg nel latte campionato. In caso di riscontro nel latte di cisterna di valori superiori a 0,040 µg/kg, sono a carico dell'industria di trasformazione le verifiche sul latte dei singoli allevamenti e questo superamento del limite viene segnalato al dipartimento di prevenzione veterinario della Regione. Se il latte non è conforme ai limiti di legge la stessa industria deve provvedere al suo ritiro.

Anche in Emilia-Romagna è stato messo a punto un piano di emergenza trimestrale: i servizi veterinari delle Ausl intensificano il monitoraggio dell'aflatoossina M1 nel latte verificando i piani di autocontrollo delle aziende del settore. Sono a carico degli stabilimenti per il trattamento del latte ad uso alimentare i controlli di almeno due campioni su tutte le strutture della regione. ■F.B.

[IN STALLA Additivi alle bovine

Nell'alimentazione delle bovine da latte, un aiuto per ridurre il rischio potrebbe arrivare dall'uso di alcuni additivi, venduti per impedire l'assorbimento gastrointestinale delle aflatossine e quindi ridurre la loro presenza nel latte.

In natura esistono composti chimici capaci, per le loro strutture, di adsorbire le micotossine presenti nelle derrate alimentari. Inizialmente utilizzati per il loro potere antiagglomerante, questi prodotti sono stati successivamente impiegati a scopo detossificante per ridurre i rischi di intossicazione da micotossine limitando il fenomeno del carry over nel latte. I prodotti principalmente usati per tale scopo sono: alluminosilicati, zeoliti naturali e sintetiche, carboni attivi, bentonite e argille. Va sottolineato che l'effi-

cazia di molti dei prodotti citati rimane ancora dubbia in quanto, se esistono prove della loro validità in vitro, pochi sono i lavori che ne dimostrano la stessa in vivo.

Vale la pena infine ricordare i molti effetti negativi che le aflatossine hanno sulla salute e la condizione fisiologica delle bovine. Soprattutto sul livello di ingestione della sostanza secca, anche quantità basse di aflatossine (da 10 a 30 ppt) sono sufficienti a ridurre l'ingestione di sostanza secca del 10% dopo soli 5 giorni. Per l'allevatore accorto, se tale calo di ingestione fosse associato all'inizio di una nuova partita di concentrato a base di mais o di una nuova trincea di silomais, questo calo di ingestione potrebbe anche essere un segnale per sospettare la presenza di aflatossine nella razione giornaliera e iniziare subito le indagini per la soluzione del problema. ■L.B.

ventive attuabili in campo rispetto a quelle applicabili durante lo stoccaggio, anche se sono più difficilmente attuabili per l'interferenza delle condizioni climatiche.

La prevenzione della contaminazione è attuabile in tre fasi della filiera di produzione dell'alimento a base di mais: 1) pre-raccolta; 2) raccolta e post-raccolta; 3) alimentazione della vacca da latte.

[FASE DI PRE-RACCOLTA

- Utilizzo di varietà di cereali naturalmente resistenti alla colonizzazione di funghi tossigeni, creazione di nuovi ibridi.

- Controllo dell'infestazione da insetti per evitare il danno

alle cariossidi che facilita l'ingresso e la colonizzazione da parte dei funghi micotossigeni.

- Abbattimento della carica fungina vitale tramite idonee tecniche di preparazione dei terreni e utilizzo delle rotazioni colturali.

- Evitare il verificarsi di condizioni estreme di siccità o di eccessiva umidità; anche l'eccessiva fertilità dei terreni sembra contribuire alla contaminazione da aflatossine.

[RACCOLTA E POST-RACCOLTA

- La raccolta dev'essere effettuata prima che la granella raggiunga valori di sostanza secca superiori al 75%.

- L'essiccazione deve essere

effettuata il più rapidamente possibile dopo la raccolta.

- L'immagazzinamento dev'essere effettuato in locali puliti e asciutti considerando che temperature di 15-30 °C (ottimale 20-25 °C) con umidità del substrato tra il 20 e il 25%, $a_w > 0.7$ favoriscono la crescita fungina e la produzione delle tossine.

Sebbene sia la prevenzione la strategia principale, in alcuni casi occorre intervenire sulla granella già contaminata. Si possono usare sistemi di decontaminazione o di detossificazione che consistono nel togliere per quanto possibile dalla massa del prodotto le aflatossine.

I principali metodi di decontaminazione sono:

- *Pulitura e separazione meccanica* tramite vagliatura, molitura, flottazione, ventilazione delle cariossidi.

- *Lavatura delle granelle*: successiva alla vagliatura.

- *Macinazione ad umido*: soprattutto usata per il mais in associazione e prima della molitura ad umido.

I principali metodi di detossificazione sono:

- **Metodi fisici:**

- *Inattivazione termica*: cottura ad alta pressione;

- *Raggi gamma*: $>4kGy$;

- *Utilizzo di adsorbenti*: sono in grado di sequestrare le micotossine grazie alla loro struttura e alle loro proprietà chimico-fisiche. I principali adsorbenti sono: alluminosilicati, carboni attivi, bentonite, argille, zeoliti sintetiche.

- **Metodi chimici (ora non consentiti dalla Ue):**

Utilizzo di acidi, basi, agenti riducenti, agenti cloruranti, sali, formaldeide; la più efficace è risultata l'ammoniazione con ammoniaca liquida o gassosa a concentrazione $<7\%$, a temperatura e pressione ambiente (durata 14-42 giorni di trattamento) o a temperatura di 70-120 °C e pressione intorno a 35-50 psi per alcune ore. È un trattamento irreversibile che porta all'inattivazione totale delle aflatossine.

[BELLOTTI «Il governo batta un colpo»

«**S**e il Governo continua a nascondere la testa sotto la sabbia metà della produzione nazionale di mais è a rischio». È quanto denuncia l'esponente Pdl e membro della Commissione agricoltura Luca Bellotti, che sottolinea il rischio che quasi il 50% della produzione italiana venga buttato a causa della presenza di aflatossine.

Secondo Bellotti che il mais venga buttato a causa di queste tossine «è assurdo» perché «i limiti alla presenza di aflatossine imposti dall'Europa sono molto più bassi rispetto a quelli di altri Paesi, come gli Usa».

«Non decidere, come fa attualmente il ministero delle Politiche agricole, corrisponde a mettere in grave difficoltà i produttori, creare gravi ripercussioni sui prezzi, importare cereali dall'estero probabilmente meno sicuri di quelli nostrani. L'agricoltura - conclude Bellotti - non può attendere i tempi della burocrazia. L'urgenza della situazione richiede che il Governo smetta di nicchiare e presenti alla Commissione agricoltura delle soluzioni per non rischiare di uccidere il mais italiano».

■T.V.

[COSA SONO Dai funghi Aspergillus

Si riconosce un gruppo di micotossine altamente tossiche e mutagene denominate aflatoossine, prodotte da funghi del genere *Aspergillus* (*A. flavus*, *A. parasiticus*). Tra i contaminanti naturali dei prodotti alimentari, le aflatoossine rivestono un ruolo importante al punto da essere oggetto di una specifica legislazione (Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche) prodotta a tutela della salute umana.

I miceti producono le aflatoossine in particolari condizioni di difficile crescita della pianta (stress idrico, presenza di parassiti, ecc.) e in caso

di avversità meteo come nel clima caldo-umido ($T^{\circ}=25-30^{\circ}C$; $U=88-95\%$). La contaminazione inizia in campo e può interessare successivamente le fasi di raccolta, essiccazione, conservazione, trasformazione, manipolazione e trasporto.

Le aflatoossine più diffuse sono la B1, B2, G1, G2 e la loro nomenclatura si basa sulle proprietà di fluorescenza blu (B= blu) o verde (G= green) emanata quando tali sostanze vengono sottoposte a luce UV. Le aflatoossine M1 e M2 (M= milk) sono invece i metaboliti idrossilati delle aflatoossine B1 e B2 riscontrabili nel latte di animali alimentati con derrate contaminate.

La Ue con il Regolamento (CE) 1881/2006 (in talune parti modificato dal Reg. (UE) 165/2010 per le aflatoossine) ha fissato il tenore massimo ammissibile di taluni contaminanti nelle derrate alimentari, compresa l'aflatoossina M, nel latte (50 ppt).

■ L.B.

- Metodi biologici:

Utilizzo di specifici agenti biotici (batteri, muffe, lieviti, piante o loro derivati) capaci di degradare o trasformare enzimaticamente le micotossine.

Dei sistemi elencati quello di decontaminazione attraverso pulitura e separazione meccanica è il più facilmente applicabile. Questa operazione è eseguita sulle granelle di mais con attrezzature (setacci/vagliatori) che hanno lo scopo di rimuovere dalla partita di alimento le cariossidi più piccole e quelle rotte in quanto rappresentano la parte di prodotto più contaminata.

Nel contempo queste attrezzature sono munite di sistemi di ventilazione/aspirazione in grado di eliminare in parte le polveri. Tale operazione, semplice e poco costosa, può essere fatta nei mangimifici o presso i magazzinieri in cui si trovano stoccati migliaia di quintali di granella di mais.

Studi preliminari effettuati in collaborazione con il mangimificio Comazoo suggeriscono che con l'utilizzo di setacci aventi fori da 5 mm si ottiene la riduzione dei livelli di inquinamento mediamente del 50%. Maggiore è il livello di contaminazione della partita migliori saranno i risultati.

La percentuale di granella scartata (spezzato) è di circa il 3%. Il costo dell'operazione incide sul prezzo di circa 1,25 €/q, pari al 5% del valore del mais.

[ALIMENTAZIONE VACCA

In questa fase si possono attuare due operazioni: l'utilizzo di sostanze che riducano l'assorbimento enterico delle tossine (v. box) o la sostituzione dell'alimento contaminato. In condizioni di emergenza la soluzione è senz'altro quella di togliere dalle razioni le granelle di mais e i suoi derivati. Le fonti di amido da essa derivate possono essere sostituite con altri cereali quali orzo, frumento e sorgo.

La totale sostituzione è possibile solo per brevi periodi in quanto gli amidi degli alimenti citati hanno concentrazioni e caratteristiche di fermentescibilità e digeribilità diverse da quelle dell'amido di mais. Per fare un esempio, la soluzione più semplice e immediata è quella di sostituire i classici 4,5 kg di mais con 5 kg di orzo ottenendo così il medesimo apporto in amido ed energia totale metabolizzabile (l'orzo ha un valore energetico di circa il 10% inferiore rispetto al mais).

Pur tralasciando la differenza di costo e di digeribilità, utilizzando un'alimentazione ad

TAB. 2 - SOSTANZE INDESIDERABILI IN STALLA	
PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI	CONTENUTO MASSIMO DI AFLATOSSINA B ₁ IN MG/KG (PPM) DI MANGIME AL 12% DI UMIDITÀ
Tutte le materie prime per mangimi	0,02
Mangimi completi per bovini, ovini e caprini, a eccezione di:	0,02
- mangimi completi per animali da latte	0,005
- mangimi completi per vitelli ed agnelli	0,01
Mangimi completi per suini e pollame (salvo animali giovani)	0,002
Altri mangimi completi	0,01
Mangimi complementari per bovini, ovini e caprini (ad eccez. mangimi complementari per animali da latte, vitelli ed agnelli)	0,02
Mangimi complementari per suini e pollame (salvo animali giovani)	0,02
Altri mangimi complementari	0,005
Estratto Direttiva 2003/100/CE della Commissione del 31.10.2003 che modifica la direttiva 2002/32/CE del Parlamento Ue e del Consiglio.	

libitum con carro unifeed, il mezzo chilogrammo in più di orzo dovrà per forza prevedere la riduzione della medesima quantità di un altro alimento che di solito è rappresentato da un alimento fibroso con conseguente "concentrazione" della razione. Nei casi in cui si è applicata tale soluzione, le bovine hanno, nell'arco di poche settimane, ridotto la produzione e mostrato segni più o meno gravi (in relazione alla composizione della razione) di minore gestione della miscelata con al-

terazione della consistenza delle feci.

Con l'operazione di sostituzione, nella quasi totalità dei casi si giunge alla soluzione del problema portando il livello di contaminazione del latte ampiamente sotto i 50 ppt. I tempi di ripristino delle condizioni di normalità sono rapidi, 2-5 gg. ■

1 - Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (Brescia).

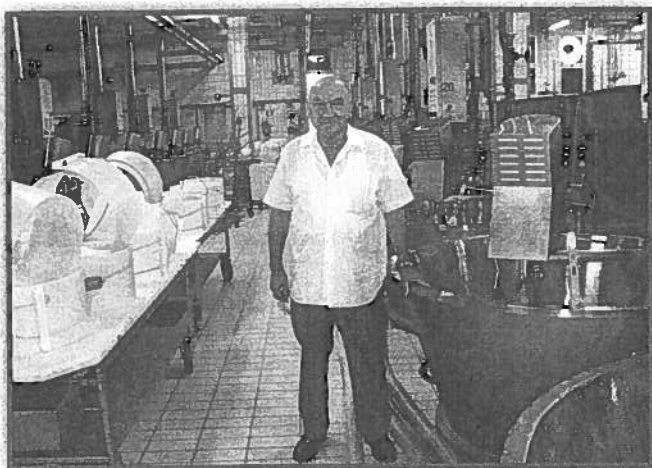
2 - Servizio tecnico Comazoo Montichiari (Bs).

[DOPO IL TERREMOTO] Il caseificio di Novi di Modena conta 80mila forme di parmigiano cadute

«Danni enormi, ma ripartiremo»

[DI GIORGIO SETTI]

Ricostruiremo le scalere con criteri antisismici, dice il presidente. E hanno ripreso a vendere il formaggio



[Germano Tosi, presidente del caseificio Razionale Novese, di Novi di Modena.

cine di migliaia di forme di parmigiano perse...

Morale: per il bilancio 2012, che chiuderà a fine marzo 2013, Tosi prevede «decine di milioni di euro di perdita, dovuti al calo della produzione vendibile, ai costi di smaltimento del prodotto danneggiato, alle spese per la ricostruzione o la messa in sicurezza antisismica delle strutture. Guardiamo per esempio al problema delle nuove scalere: le costruiranno in modo antisismico, ma questo vuol dire pagarle il doppio, non più 5 ma 10 euro per posto forma; e le forme che dovranno sostenere sono circa 90mila...».

Problemi di bilancio enormi, ma i dirigenti della cooperativa guardano avanti: «Lo scriva: abbiamo ripreso la vendita del formaggio, gli ordini possono essere effettuati contattando i nostri uffici». Il caseificio continua poi a vendere al dettaglio presso il proprio spaccio e a rifornire il consorzio Granterre, che colloca il parmigiano presso grossisti e

Perdite economiche superiori ai 220 milioni, 900mila forme di parmigiano e grana padano cadute a terra: le scosse di terremoto del 20 e 29 maggio hanno inferto danni pesantissimi ai caseifici della bassa emiliana e mantovana. Tra questi la cooperativa casearia Razionale Novese, di Novi di Modena. Un caseificio che nel 2011 aveva lavorato 228mila quintali di latte e prodotto 53.790 forme di parmigiano; e che ora si trova di fronte a un bilancio 2012 tutto da riscrivere.

I suoi magazzini hanno una

capacità di 90mila forme, il sistema ne ha fatte cadere 80mila. La struttura esterna dei capannoni è rimasta in piedi, anche se una delle colonne in prefabbricato ne è uscita incurvata, con convessità verso l'interno. Sul fronte delle strutture il problema maggiore risiede però nella situazione delle scalere, che sono collassate a terra con il loro prezioso quanto pesante carico di forme di parmigiano in via di stagionatura.

A fine luglio, quando gli addetti avevano recuperato il 50% del prodotto caduto a terra, il

presidente della cooperativa Germano Tosi ci ha detto che su 80mila forme cadute il 30% si è salvato. E che la perdita di prodotto fresco è stimata quasi nel 100%, «prodotto che non arriverà alla marchiatura, che non diventerà Parmigiano Reggiano; la parte del prodotto che potrà essere destinata alla fusione subirà un deprezzamento dell'80% circa». Un altro dato utile per quantificare il danno economico subito da questo caseificio è il valore medio di ogni singola forma, che può essere stimato in 350 - 400 euro; e parliamo di de-

[IL CONSORZIO Solidarietà per 9 milioni

del formaggio.

L'intervento di solidarietà è stato deciso il 24 luglio scorso dall'assemblea generale del consorzio. E consiste in un contributo straordinario a carico di tutti i caseifici pari a 2 euro per forma, per un totale di circa 6,4 milioni di euro; altri 3 milioni circa vengono corrisposti direttamente dal consorzio. L'aiuto permetterà ai caseifi-

Risorse private per aiutare i 39 caseifici del Parmigiano-Reggiano (con 600 allevatori conferenti) che hanno subito danni a causa del terremoto. Si tratta ben 9 milioni di euro e provengono direttamente dalle casse dei produttori e del consorzio di tutela

ci terremotati di compensare il declassamento del formaggio danneggiato, che non verrà grattugiato ma fuso o classificato come rifiuto.

Questa iniziativa, spiega il presidente del consorzio del Parmigiano-Reggiano Giuseppe Alai, «non esclude ulteriori interventi, che saranno valutati in funzione dell'andamento di mercato dei prossimi mesi». In novembre infatti la prossima assemblea potrebbe approvare un altro contributo per 3 milioni di euro «nel caso in cui i prezzi all'origine superassero i 9 euro/kg per le forme prodotte negli ultimi quattro mesi del 2011». E il consorzio non esclude un terzo contributo di solidarietà per altri 3 milioni, in base alle performance di mercato delle forme ottenute nel primo quadrimestre 2012. ■T.V.

A LUGLIO E AGOSTO PREZZI IN RECUPERO

Frena la produzione di Parmigiano

di Claudio Montanari

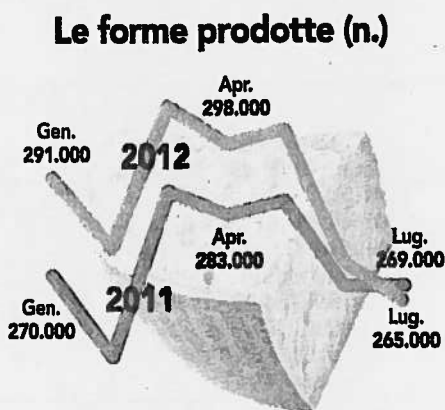
Il mercato del Parmigiano-Reggiano nel primo semestre di quest'anno è stato caratterizzato dal persistere della crescita della produzione e della tendenza al ribasso dei prezzi all'origine. Solo negli ultimi due mesi l'andamento delle due variabili ha mostrato segno diverso, con l'arresto dell'aumento produttivo e movimenti al rialzo delle quotazioni alla produzione.

Per quanto riguarda la produzione, la forte ripresa iniziata nel 2011 (+7,1%) è proseguita a livello dell'intero comprensorio fino a luglio scorso, quando ha segnato una diminuzione dell'1,4% su base mensile. In realtà, segnali di un rallentamento del numero di forme prodotte erano arrivati anche prima, soprattutto per la dinamica osservata nelle province colpite dagli eventi sismici del 20 e 29 maggio scorso. Nel mese successivo a quello del terremoto nelle province di Mantova e Bologna si è registrata una decisa frenata dell'incremento produttivo, mentre in provincia di Modena la produzione ha mostrato un'improvvisa inversione rispetto a una crescita tendenziale che fino ad allora si era mantenuta tra il 7 e il 9%. A luglio il calo si è esteso a tutte le province, complici diversi fattori, come il clima particolarmente caldo e siccitoso, il concomitante rincaro delle materie prime e considerata anche la forte accelerazione della produzione registrata proprio nello stesso mese dell'anno precedente.

È altamente probabile che, per le medesime ragioni, il calo sia proseguito pure in agosto, anche se al momento non si dispone del relativo dato mensile.

Il bilancio dei primi sette mesi del 2012 indica un aumento del numero di forme prodotte del 4,9% rispetto allo stesso periodo del 2011. A questo proposito, bisogna tuttavia considerare che il consuntivo non tiene conto delle forme che non potranno proseguire la stagionatura per le conseguenze del terremoto.

Un quadro dettagliato delle forme destinate alla fusione, alla vendita come



formaggio generico o alla distruzione non è ancora disponibile, anche perché le delicate operazioni di recupero sono terminate solo il mese scorso. È tuttavia accertato che le forme cadute nei magazzini colpiti sono oltre 600.000 e che di queste - richiamando le valutazioni finora divulgate dal Consorzio - più della metà, tra formaggio fresco e stagionato, ha subito comunque dei danni.

Stando solo a queste cifre, non appare improbabile che la calamità potrà avere un impatto rilevante sulla futura evoluzione del mercato, per l'inevitabile riduzione delle disponibilità che si erano accumulate nel corso dei mesi precedenti al sisma.

Prezzi all'origine

Ultimamente, anche dal mercato all'origine sono pervenuti alcuni segnali in controtendenza, quanto meno rispetto all'andamento che ha caratterizzato la prima metà dell'anno. Dalla quota ancora relativamente elevata e superiore ai 10 euro/kg di inizio 2012, il prezzo da caseificio a stagionatore del Parmigiano-Reggiano ha continuato a calare fino a stabilizzarsi tra fine maggio e tutto il mese di giugno intorno a 8,35 euro/kg (Camera di commercio di Parma). Questo prolungamento della fase di ribasso

Nei primi sette mesi del 2012 il numero di forme prodotte è cresciuto del 4,9% rispetto al 2011, ma il dato ancora non considera i danni del terremoto

era prevedibile, considerati il forte recupero della produzione e il calo dei consumi domestici che hanno alimentato la ricostituzione delle scorte nei magazzini. A luglio e agosto i listini hanno tuttavia mostrato lievi movimenti al rialzo recuperando fino a quota 8,70 euro/kg. La media nominale dei contratti pubblicati in agosto è stata di 8,94 euro/kg rispetto agli 8,55 di giugno, con una quota del venduto sul totale delle partite disponibili pari al 59%. È comunque ancora troppo presto per affermare che questi rialzi siano effettivamente dovuti a un mutamento nelle aspettative degli operatori.

Consumi

Sul fronte dei consumi domestici i formaggi duri dop di latte vaccino hanno continuato a scontare un fenomeno di redistribuzione degli acquisti a favore dei formaggi duri generici. Nei primi sei mesi dell'anno le vendite di Parmigiano-Reggiano nei canali della grande distribuzione e del dettaglio organizzato sono diminuite in volume del 2,1%, mentre il Grana Padano ha ceduto il 4,8% (Nielsen). Nello stesso periodo i grana privi di marchio d'origine hanno invece guadagnato il 18%.

Su tutto il 2011 le vendite negli iper e supermercati di Parmigiano-Reggiano e Grana Padano erano calate rispettivamente del 5,7 e del 4,8%, mentre i similgrana hanno ricalcato un risultato del tutto simile a quello della prima metà dell'anno in corso.

Dato il perdurare della difficile congiuntura internazionale, anche l'export ha perso quello slancio che aveva contribuito all'uscita dall'ultima crisi di mercato. Da gennaio a maggio le esportazioni di Parmigiano-Reggiano hanno registrato un aumento contenuto allo 0,7% (Istat) a causa della sensibile contrazione accusata negli Stati Uniti e in Canada e nonostante la crescita dei mercati asiatici e dei tradizionali mercati comunitari. ●



[LATTIERO-CASEARIO] Approvato il decreto applicativo. I requisiti per le organizzazioni dei produttori

Il Pacchetto latte diventa operativo

[DI ANGELO FRASCARELLI]

Contratti scritti
tra produttori
di latte e
trasformatori.
Negozianti dalle op
danno, sulla carta,
maggior potere
contrattuale.
Piani di regolazione
dell'offerta
per formaggi
Dop e Igp

A marzo 2012, il "pacchetto latte" era stato approvato in sede comunitaria, dopo ben tre anni di discussione, con il Reg. Ce 261/2012 del 14 marzo 2012. Ora il "pacchetto latte" diventa operativo in Italia, con il Decreto ministeriale di applicazione che ha acquisito il parere positivo della Conferenza Stato-Regioni del 26 settembre 2012 (tab. 1).

Le novità sono tante: requisiti per il riconoscimento delle organizzazioni dei produttori (OP) e delle organizzazioni interprofessionali (OI), negoziazione dei contratti, piani di regolazione dell'offerta dei formaggi Dop e Igp. Anche le attese sono tante, forse superiori a quelle che il "pacchetto latte" è in grado di offrire; comunque si tratta di un nuovo strumento che il settore lattiero-caseario potrà sfruttare per migliorare il funzionamento della filiera.

[LE OP]

Il "pacchetto latte" attribuisce un ruolo più forte alle OP allo

scopo di migliorare la concentrazione dell'offerta e di riequilibrare il potere contrattuale all'interno della filiera. A tal fine, il Reg. 261/2012 prevede di:

- incoraggiare la costituzione di OP;
- consentire agli agricoltori di negoziare collettivamente i contratti attraverso le OP.

Le misure a sostegno alla costituzione e al funzionamento amministrativo delle OP non sono contenute nel pacchetto latte, ma all'interno di una specifica misura dei nuovi Psr 2014-2020. Invece il "pacchetto latte" stabilisce che gli Stati membri devono adottare norme per il riconoscimento delle OP e delle AOP (associazioni di OP).

A tale scopo, il decreto applicativo stabilisce che le OP e le AOP sono riconosciute secondo le procedure del previgente decreto legislativo 27 maggio 2005 n. 102 e del D.M. n. 85 del 12 febbraio 2007 (vedi box). Secondo tale normativa, il riconoscimento delle OP spetta alle Regioni.

Le OP riconosciute prima del 2 aprile 2012 sono automaticamente riconosciute se soddisfanno i requisiti del regolamento. Attualmente in Italia sono riconosciute 32 OP del settore lattiero caseario, di cui circa 25 del settore del latte bovino.

[IL MANDATO DEI SOCI ALL'OP]

L'elemento più rilevante è la possibilità per le OP di negoziare, a nome degli agricoltori aderenti, i contratti per la consegna di latte crudo. In questo modo, i produttori di latte disporranno di un maggiore potere contrattuale collettivo.

A questo scopo, il decreto applicativo del "pacchetto latte" modifica e rafforza il ruolo delle OP.

Infatti, la normativa nazionale sulle OP prevede la possibilità di far vendere direttamente dall'OP almeno il 75% della produzione dei soci, con possibilità di commercializzare in nome e per conto dei soci almeno il 25% del prodotto.

Il decreto applicativo del

“pacchetto latte” stabilisce una variante. Le OP devono dimostrare di avere un mandato dai soci, dove è precisata la quantità di latte e il periodo di validità del mandato. La quantità di latte non è inferiore al 75% della media aritmetica delle quantità di latte consegnate negli ultimi due anni dal singolo produttore. Ciascun produttore può aderire a una sola OP.

In altre parole, si intende rafforzare il rapporto tra socio e OP, con uno specifico e univoco mandato a negoziare.

L'obbligo del mandato è stato espressamente inserito per evitare il rischio che il ruolo della contrattazione venga svolto dalle cosiddette 'OP di carta', ossia quelle che non detengono il prodotto.

LA NEGOZIAZIONE DEI CONTRATTI DA PARTE DELLE OP

Le OP riconosciute del settore del latte possono negoziare e sottoscrivere, a nome degli agricoltori aderenti, per la totalità o una parte della loro produzione congiunta, i contratti per la consegna di latte crudo da parte di un agricoltore ad un trasformatore di latte crudo o ad un raccogliatore.

Le trattative da parte delle OP possono avere luogo indipendentemente dal fatto che ci sia o meno un trasferimento di proprietà del latte crudo dagli agricoltori all'OP. In altre parole, le OP non devono necessariamente svolgere un'attività operativa, ma possono limitarsi alla sola contrattazione.

Le trattative delle OP non possono riguardare il latte interessato da un obbligo di consegna derivante dalla partecipazione degli agricoltori a una cooperativa conformemente alle condizioni stabilite dallo statuto della cooperativa; in altre parole il latte conferito in una cooperativa deve rispettare gli impegni

GLI STRUMENTI Quattro novità

Il pacchetto latte, dal punto di vista giuridico, è un regolamento (Reg. Ce 261/2012) che modifica il regolamento dell'OCM unica (Reg. Ce 1234/2007), in cui sono introdotte alcune misure specifiche per rafforzare la posizione dei produttori lattiero-caseari nella filiera.

Gli strumenti individuati sono quattro:

- relazioni contrattuali: **contratti scritti** tra produttori di latte e trasformatori;
- possibilità di negoziare collettivamente le condizioni contrattuali attraverso le **organizzazioni dei produttori (OP)**;
- norme specifiche per la costituzione e il funzionamento delle **organizzazioni interprofessionali (OI)**;
- programmazione dell'offerta delle **produzioni Dop e Igp**.

Le nuove misure, che saranno riesaminate nel 2014 e nel 2018, dovrebbero rimanere in vigore fino al 2020 per dare ai produttori lattieri il tempo necessario per prepararsi all'abolizione delle quote e migliorare la loro organizzazione secondo una logica più orientata al mercato. ■

TAB. 1 - LA NORMATIVA DEL PACCHETTO LATTE

Regolamento di base	Regolamento (Ue) n. 261/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda i rapporti contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari
Regolamento applicativo	Regolamento di esecuzione (UE) N. 511/2012 della Commissione del 15 giugno 2012 relativo alle comunicazioni concernenti le organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali nonché le trattative e le relazioni contrattuali
Decreto ministeriale	Decreto n. del (in corso di emanazione) recante norme di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le organizzazioni di produttori e loro associazioni, le organizzazioni interprofessionali, le relazioni contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari e i piani di regolazione dell'offerta dei formaggi a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta

statutari e non possono essere oggetto della trattativa di un'OP.

L'OBBLIGO DEI CONTRATTI

Il Reg. 261/2012 prevede la possibilità di stipulare, prima dell'inizio delle consegne, **contratti scritti facoltativi** tra produttori di latte e trasformatori. Quindi, l'Ue ritiene che la stabilità del mercato possa essere raggiunta con una maggiore integrazione tra produttori e acquirenti, attraverso lo strumento dei contratti di fornitura.

Un'importante novità del Reg. 261/2012 è la possibilità per gli Stati membri di rendere **obbligatorio** sul loro territorio il ricorso a tali contratti.

L'Italia ha fatto questa scelta con il decreto applicativo: tutte le consegne di latte crudo ai primi acquirenti di latte devono

formare oggetto di contratto scritto fra le parti, conformemente a quanto stabilito all'articolo 62 della legge 24 marzo 2012 n. 27 (contratti scritti obbligatori).

I contratti devono definire i prezzi, il calendario, il volume delle consegne, la durata del contratto, la modalità di raccolta del latte, i tempi e le procedure del pagamento.

Ai fini della definizione dei contratti, il primo acquirente presenta un'offerta scritta di contratto al fornitore, indicando la durata minima dello stesso contratto, che non può essere inferiore a 6 mesi. A seguito della presentazione dell'offerta di contratto, il fornitore può rifiutare la durata minima proposta formalizzando il proprio rifiuto per iscritto.

Nei casi di rifiuto della dura-

ta minima proposta le parti sono libere di negoziare tutti gli elementi del contratto.

Una deroga è prevista per le cooperative: per tenere conto della loro natura specifica e per non interferire inutilmente nelle strutture esistenti, le cooperative non sono tenute ad avere contratti, purché i loro statuti prevedano disposizioni aventi lo stesso obiettivo.

LE ORGANIZZAZIONI INTERPROFESSIONALI (OI)

Un altro strumento messo in campo dal Reg. 261/2012 sono le Organizzazioni interprofessionali (OI). Diversamente dalle OP, di cui fanno parte solo gli agricoltori, queste organizzazioni raccolgono i rappresentanti di tutta filiera lattiero-casearia: agricoltori, trasformatori, distributori e dettaglianti.

[REQUISITI OP Riconoscimento, i criteri

- Le organizzazioni di produttori devono assumere una delle seguenti **forme giuridiche societarie**:
 - a) società di capitali;
 - b) società cooperative agricole e loro consorzi;
 - c) società consortili, costituite da imprenditori agricoli o loro forme societarie.
- Gli **statuti** delle organizzazioni di produttori devono prevedere:
 - a) l'obbligo per i soci di:
 - 1) applicare in materia di produzione, commercializzazione, tutela ambientale le regole dettate dall'organizzazione;
 - 2) aderire, per quanto riguarda la produzione oggetto dell'attività della organizzazione, ad una sola di esse;
 - 3) far vendere almeno il 75% della propria produzione direttamente dall'organizzazione, con facoltà di commercializzare in nome e per conto dei soci fino al 25% del prodotto;

- 4) mantenere il vincolo associativo per almeno un triennio e, ai fini del recesso, osservare il preavviso di almeno sei mesi dall'inizio della campagna di commercializzazione;
- b) disposizioni concernenti:
- 1) regole atte a garantire ai soci il controllo democratico;
 - 2) le sanzioni in caso di inosservanza degli obblighi statutari;
 - 3) le regole contabili e di bilancio.
- Ai fini del riconoscimento, le organizzazioni di produttori devono avere un **numero minimo di produttori aderenti ed un volume minimo di produzione, conferita dagli associati, commercializzata.**

RICONOSCIMENTO DELLE OP

1. Le regioni riconoscono le organizzazioni di produttori sulla base dei requisiti.
2. Il riconoscimento delle organizzazioni dei produttori all'Albo nazionale delle organizzazioni dei produttori, istituito presso il Ministero delle politiche agricole e forestali è comunicato dalle regioni tramite il Sistema Informativo agricolo nazionale (Sian). ■

Le OI saranno riconosciute dal Ministero delle politiche agricole. Esse svolgono, nell'interesse degli attori della filiera e dei consumatori, le seguenti attività:

- migliorare la conoscenza della produzione e del mercato;
- contribuire a migliorare l'immissione sul mercato dei prodotti del settore del latte;
- promuovere il consumo ed esplorare potenziali mercati di esportazione;
- redigere contratti tipo;
- coordinare ricerca, innovazione e qualità dei prodotti.

In questo modo, l'intera catena lattiero-casearia (agricoltori, trasformatori, distributori e dettaglianti) potrà contare su una maggiore trasparenza e su conoscenze più puntuali sull'evoluzione del mercato.

Accordi e decisioni delle OI sono soggetti a un rigido controllo della Commissione per evitare situazioni di limitazione della concorrenza che possano nuocere ai consumatori.

[REGOLAZIONE DELL'OFFERTA DI FORMAGGIO DOP E IGP

Una novità assoluta del Reg. Ce 261/2012 è la possibilità di programmare l'offerta di formaggi

Dop e Igp, strumento importante anche in vista dell'imminente superamento delle quote latte.

Gli Stati membri possono stabilire, per un periodo di tempo limitato, norme vincolanti per la regolazione dell'offerta di un formaggio Dop o Igp, su richiesta di uno dei seguenti soggetti:

- OP riconosciute;
- OI riconosciute;
- gruppi di operatori ai sensi del Re. 510/2006, ovvero i Consorzi di tutela.

In questo modo è stata riconosciuta la possibilità ai Consorzi di tutela dei formaggi Dop e Igp di programmare l'offerta: tale richiesta era stata più volte sollevata dai Consorzi italiani e aveva sempre trovato la netta opposizione dell'Autorità antitrust. Il Reg. Ce 261/2012 risolve questo problema, autorizzando la programmazione dell'offerta alle OP, alle OI e ai Consorzi di tutela dei formaggi Dop e Igp.

I piani per la regolazione dell'offerta dei formaggi che beneficiano di una DOP o di un'IGP sono presentati ed approvati sulla base delle linee guida previste dal decreto ministeriale. Per evitare limitazioni

della concorrenza la programmazione è soggetta ad una serie di condizioni:

- a) la programmazione scatta solo dopo un **accordo preventivo**. Tale accordo è concluso tra almeno due terzi dei produttori di latte o dei loro rappresentanti e, se del caso, almeno due terzi dei produttori di tale formaggio che rappresentino almeno due terzi della produzione di tale formaggio nell'area geografica;
- b) la programmazione dell'offerta deve avere il solo scopo di adeguare l'offerta di un formaggio alla domanda, non deve riguardare la fissazione del prezzo e ha una durata di tre anni (rinnovabile sulla base di una nuova richiesta).

[LE ATTESE

Le aspettative sugli effetti del pacchetto latte sono molto elevate, ma cosa bisogna veramente attendersi?

In Italia, la maggior parte del latte è già fortemente integrato nella filiera lattiero-casearia tramite le cooperative. Le OP possono essere utili per quei produttori che non sono associati in cooperative.

L'obbligo dei contratti è uno strumento di trasparenza e ge-

nera una serie di vantaggi. La nuova normativa consentirà di dare maggiore forza giuridica ai contratti tra produttori e trasformatori, senza incorrere nei vincoli della normativa comunitaria sulla concorrenza.

Tuttavia non risolve automaticamente il problema del potere contrattuale dei produttori che dipende dalla struttura del mercato e dalla capacità delle OP di concentrare e detenere realmente l'offerta e costituire un cartello nei confronti degli acquirenti.

La programmazione dell'offerta delle DOP e IGP è invece uno strumento potentissimo per regolare il mercato, perché unisce la differenziazione del prodotto con il controllo dell'offerta e quindi potrà avere una reale influenza sul prezzo.

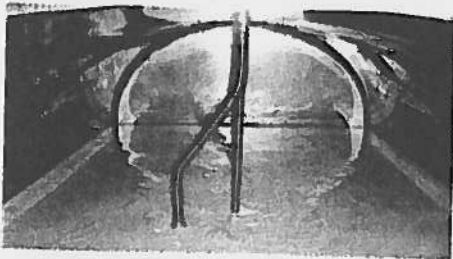
Con il pacchetto latte e l'obbligatorietà dei contratti, il potere contrattuale dei produttori è stato rafforzato. Ma le norme non sono sufficienti, senza il protagonismo dei produttori. L'efficacia dei nuovi strumenti dipenderà dalla capacità organizzativa degli agricoltori e da una sana competizione verticale tra gli operatori (agricoltori, trasformatori, distributori). ■

LOMBARDIA

Il prezzo del latte alla stalla deve crescere

Gli allevatori della Lombardia, dove si produce il 40% del latte italiano, chiedono che si cominci seriamente a trattare con l'industria per rivedere al rialzo il prezzo, troppo basso per dare redditività alle aziende

Da diverse settimane le organizzazioni agricole della Lombardia fanno pressioni sull'industria lattiero-casearia per rivedere al rialzo le quotazioni del latte pagato agli allevatori. Anche perché i costi di produzione sono aumentati rispetto allo scorso anno e i margini per le aziende agricole, che ricevono mediamente tra i 36-38 centesimi al litro di latte, sono diventati sempre più risicati.



Con i prezzi di mais e soia schizzati alle stelle, i 36-38 centesimi/L di latte corrisposti agli allevatori diventano sempre più risicati

«Da gennaio ad agosto - ha spiegato Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia - il mais è passato da 196 a 276 euro a tonnellata, mentre la farina di soia è balzata da 335 a 566 euro a tonnellata. Una situazione che rischia di peggiorare nei prossimi mesi, visto che la siccità straordinaria registrata porterà una riduzione dei raccolti. L'intesa sottoscritta a giugno con Lactalis, e in scadenza il prossimo 30 settembre, non è stata rispettata da tutti e spesso in modo ingiustificato proprio dalle aziende attive nel settore più redditizio, come quello del Grana. Tanto più che il latte spot supera i 40 centesimi al litro».

«Ribadiamo - ha evidenziato Prandini - che gli allevatori lavorano ormai in perdita e dunque c'è la necessità di riaprire al più presto un tavolo di trattativa e rivedere l'accordo al rialzo».

In Lombardia si producono ogni anno oltre 4,5 milioni di tonnellate di latte, in quasi 7.000 aziende, pari a oltre il 40% del totale nazionale.

«Considerate anche le quotazioni del latte spot - sottolinea Francesco Bettoni, presidente di Confagricoltura Lombardia - non c'è dubbio che anche l'importo da riconoscere per il latte destinato a Grana è supe-

riore ai 35-36 centesimi che certi acquirenti pretendono di pagare. Nell'immediato si impone un aggiornamento di quanto concordato con Lactalis. Ma vogliamo andare oltre, chiedendo al ministro Mario Catania un intervento su Assolatte perché riconosca le mutate condizioni di mercato, aggiornando il prezzo alla stalla per scongiurare una fase a dir poco di emergenza».

Da parte dell'industria di trasformazione sembrerebbe che la volontà sia quella di non prevedere una revisione al rialzo dei prezzi attuali pagati agli allevatori, ma eventualmente di confermare fino alla fine dell'anno l'attuale livello. Tuttavia il mercato del latte si sta muovendo in maniera significativa sia a livello mondiale sia europeo: la ripresa del mercato trova conferma anche a livello nazionale, dove le quotazioni dei due principali prodotti di riferimento (Grana Padano e Parmigiano-Reggiano) hanno interrotto la discesa riprendendo a salire. Il Grana di 10 mesi ha quotato 7,15-7,40 euro/kg, mentre il Parmigiano a Milano è stato quotato tra 8,8 e 9,05 euro/kg.

A questo punto si tratterebbe di rievocare le parti e aggiornare il prezzo del latte, magari tenendo conto di nuovi meccanismi di adeguamento al mercato collegati al pacchetto latte e all'articolo 62. Anche perché da ottobre il latte dovrà essere conferito ai produttori in accordo con un contratto di fornitura, con la specifica delle condizioni di cessione del prodotto regolarmente sottoscritte dalla parti. Una condizione questa che a oggi è ancora inesistente per tanti allevatori e può portare a una loro maggiore tutela economica.

Occorre tuttavia comprendere se è possibile un riavvio della trattativa, evitando le problematiche che stanno emergendo nel vicino Piemonte, di certo non propedeutiche a stabilire un nuovo prezzo di riferimento del latte alla stalla in Lombardia. **Ca.M.**

Almeno 200 milioni i danni per la siccità

I dati raccolti sono ancora parziali, ma le stime che le organizzazioni di categoria e l'Assessorato agricoltura della Regione stanno elaborando parlano di cifre più che

allarmanti: i danni provocati dalli di luglio e agosto potrebbero arrivare a 200 milioni di euro, sia per la perdita dei raccolti sia per l'aumento dei costi di produzione.

La situazione risulta grave in tutti i comprensori agricoli della Lombardia, le aree di pianura che in quelle zone montane. Ovunque si deve registrare un sensibile calo delle produzioni cereali e di foraggi, con perdite nelle zone irrigue anche del 70% del raccolto. Gravi sono anche i danni per le produzioni zootecniche, che hanno registrato sensibili riduzioni: per il latte si sta calando fino al 20% della normale produzione stagionale.

Il comparto frutticolo, oltre alla siccità, ha sofferto anche per le conseguenze delle violente grandinate che non comportano gravi perdite nei coltivi viticoli dell'Oltrepò Pavese e del Valsciana, ma soprattutto in Valtellina perdite superiori anche al 50% per le mele.

A questi danni vanno aggiunti i maggiori costi sostenuti per fare fronte alla siccità, con numerosi interventi irrigazione di soccorso e l'acquisto programmato di foraggi e altri prodotti zootecnici di produzione extraregionale per sopperire alla ridotta produzione aziendale.

Le organizzazioni hanno già richiesto l'intervento della Regione perché si proceda per l'ottenimento dello stato di calamità. L'Assessorato agricoltura ha già preso contatti con il Ministero per il riconoscimento e anche per sollecitare l'adozione di interventi normativi destinati a eliminare tutte le lungaggini procedurali che impediscono di avere rapide autorizzazioni per le opere infrastrutturali di accumulo dell'acqua, indispensabili per far fronte a una situazione di siccità che negli ultimi anni sta diventando cronica nelle campagne lombarde.

PIEMONTE

Accordo raggiunto anche per le uve Gavi

Dopo Brachetto e Moscato anche il Gavi ha raggiunto l'accordo per la vendemmia 2012. Il 5 settembre, con la mediazione dell'assessorato regionale all'agricoltura Claudio Sacchetto, produttori e industriali hanno sottoscritto l'intesa che fa segnare il mantenimento della resa a 90 quintali per ettaro, pari a 63 ettolitri di vino, contro i 60 previsti dal disciplinare.

L'eccedenza massima di 24 quintali di uva potrà essere destinata alla produzione di Gavi Bianco, di mosto parzialmente fermentato, di succhi d'uva, di mosto per concentrazione, di mosto bianchi di distillati. Mantenuti, anche quest'anno

[LOMBARDIA] "Bruciati" 200 milioni di euro
La crisi e la siccità mettono in ginocchio l'agricoltura regionale

È un anno difficile per l'agricoltura lombarda. Già messi in ginocchio dalla crisi, i coltivatori e gli allevatori hanno dovuto fare i conti con la siccità estiva che ha bruciato, secondo le prime stime fra danni diretti e maggiori costi, circa 200 milioni di euro senza risparmiare alcun comparto. Facciamo il quadro con il presidente regionale Coldiretti, **Ettore Prandini**.

Mais - La siccità ha fatto calare in media la produzione del 35%. Con l'aumento delle temperature sono state necessarie un maggior numero di irrigazioni con i coltivatori costretti a fare delle scelte. A salvarsi sono stati i campi che hanno avuto

acqua a sufficienza. Si è dimezzata la produzione nelle aree non irrigue della provincia di Pavia, raddoppiata invece la spesa per l'irrigazione fra Lodi, Milano e Monza. Nel Bergamasco sono state registrate perdite del 25% nelle aree irrigue e del 70% in quelle non irrigate.

Tartufi - Ha superato di poco i 12 quintali il recupero dei tartufi nella stagione estiva. A inficiare il recupero degli appassionati, anche in questo caso, è stata la siccità.

Mele - Il bilancio della raccolta della varietà Gala in Valtellina ha fatto registrare un calo del 30-40% mettendo in crisi l'economia della valle. Gelate primaverili e grandinate estive

sono all'origine del problema.

UVA - L'inverno freddo e il caldo torrido non hanno risparmiato i vigneti lombardi per i quali si attende un calo di resa per ettaro in media del 50% a fronte della tenuta della qualità. Nei 1.800 ettari del Mantovano, in particolare, si prevede un calo di produzione fra il 10 e il 20% rispetto alla media di 170 q/ha per il Lambrusco doc e di 130 q/ha per le uve delle colline moreniche verso il Garda.

Latte - Diversi i fattori che contribuiscono ai problemi delle stalle: c'è il calo della produzione dovuto alla siccità e l'aumento dei costi di gestione derivanti dalla mole degli adempimenti europei. «È necessario in questo caso - afferma Prandini - riuscire

a chiudere un accordo migliorativo rispetto ai 38,5 centesimi precedenti. Siamo convinti che la crescita possa esserci senza che incida sul consumatore».

Suinicoltura - A fronte di un buon prezzo di riferimento per la commercializzazione dei suini grassi ci sono le difficoltà delle aziende di trasformazione che ritardano il ritiro aggravando i costi degli allevatori e impedendo loro l'ottenimento del premio qualità sui suini che vanno fuori peso. Diversa la situazione per i suinetti che scontano un basso prezzo di riconoscimento e la concorrenza dell'import da Olanda, Spagna e Grecia.

■ **Mariella Caruso**

PRODUZIONE DEL MAIS IN CALO DEL 35%. DIMEZZATA LA RESA DEI VIGNETI

[LIGURIA] Scadenza domande il 30 novembre
Bando per le misure 1, 2, 3 del Psr

Il Gruppo d'azione locale 7 "Valli del Tigullio" ha deciso di aprire i bandi per la concessione di aiuti a favore delle misure relative all'asse 4 - Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale - con riferimento alle misure 1, 2, 3 del Psr. Le risorse finanziarie stanziolate ammontano a 2,542 milioni di € ed è possibile presentare le domande di aiuto fino al 30/11/2012. Gli interventi devono essere localizzati nel comprensorio dei Comuni di Borzonasca, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese, Fontanigorda, Mezzanego, Ne, Rovegno, San Colombano Certenoli, Santo Stefano d'Aveto, Rezzoaglio. Le domande devono essere presentate al Gal per il tramite della Regione Liguria - Settore Ispettorato Agrario Regionale.

■ **Isabella Puma**

[PIEMONTE] Nuova finestra: 15/1-28/2/2013
Sospese domande per consulenza

A causa di incertezze sulla disponibilità delle necessarie risorse finanziarie per permettere l'accoglimento di nuove domande di adesione alla Misura 114 del Psr, "Utilizzo di servizi di consulenza in agricoltura" la Regione Piemonte ha deciso di sospendere l'apertura della finestra per la presentazione delle domande di aiuto da parte degli agricoltori nel periodo che va dal 3 settembre al 3 ottobre prossimi.

La Regione ricorda che gli agricoltori potranno aderire alle consulenze della misura 114 il prossimo anno, attraverso la finestra che verrà aperta tra il 15 gennaio e il 28 febbraio 2013.

■ **Luca Zuccaro**

[EMILIA-ROMAGNA] Arrivano 600 milioni dall'Ue
Riqualficazione dei corsi d'acqua

La Commissione europea ha dato l'ok al progetto Rii per la riqualficazione integrata idraulico-ambientale dei corsi d'acqua della fascia pedemontana dell'Emilia-Romagna, nell'Appennino reggiano. Il progetto, sviluppato con il Consorzio di bonifica dell'Emilia centrale, ha ottenuto dall'Ue un cofinanziamento di 600mila euro che si vanno ad aggiungere agli altrettanti stanziati dalla Regione Emilia-Romagna.

Grazie al progetto verrà testata l'efficacia di strategie innovative di gestione del territorio, con interventi sperimentali per riportare i corsi d'acqua ad un assetto più sicuro e più vicino a quello naturale, con l'obiettivo di accrescerne la capacità autodepurativa e di migliorare la qualità delle acque.

■ **Alberto Bertini**

FIERA INTERNAZIONALE DEL BOVINO DA LATTE

La filiera del latte chiede un confronto, ma Catania non c'è

di Antonio Boschetti

Il ministro delle politiche agricole Mario Catania ha preteso una passeggiata all'interno di saloni massmediologicamente più appetibili (il Salone del Gusto di Torino *n.d.r.*), dove si coltivano sogni si accarezzano utopie alimentari e si predica in buona sostanza l'anticonomia, anziché sottostare a un confronto serrato, magari severo con una categoria di imprenditori che produce reddito».

Parole forti con cui Antonio Piva, presidente dell'ente CremonaFiere e vicepresidente nazionale di Confagricoltura, ha voluto sottolineare la delusione e il disappunto per la mancata partecipazione di Catania alla Fiera internazionale del bovino da latte e agli Stati generali del latte, annuale appuntamento dove allevatori e politica si confrontano sulle questioni calde della zootecnica italiana.

Il ministro ha di fatto perso un'occasione importante per dialogare non solo con gli allevatori (il cui numero è ormai attorno a 36.000), ma con l'intera filiera lattiero-casearia, che in Italia vale miliardi di euro.

Valore aggiunto basso, costi alti

Una filiera in crescita soprattutto nell'export, ma con evidenti squilibri nella distribuzione del valore aggiunto. Aggravati dal lievitare dei costi di produzione sotto la spinta rialzista, in particolare di cereali e prodotti energetici, mentre al contempo il prezzo del latte alla stalla è inferiore a quello dello scorso anno.

«Produrre latte in Francia costa circa 0,32 euro/litro, in Italia oltre 0,40», ha affermato Mario Galdi, presidente di Confagricoltura.

Il vantaggio dei francesi - come ha dichiarato Maurizio Gardani, presidente di Pedagri-Confcooperative - non è legato solo a condizioni climatiche e strutturali.

Il settore ha bisogno di una politica agricola nazionale che ne favorisca lo sviluppo attraverso interventi mirati a migliorarne la competitività

turali (aziende con una superficie media decisamente superiore a quella italiana), ma anche a un minore costo dell'energia, del credito, del fisco, ecc. In definitiva alla mancanza di una politica agricola in grado di sostenere e indirizzare lo sviluppo di questo comparto produttivo: «Dobbiamo decidere se vogliamo un modello legato a produttività e fatturato» - ha incalzato Gardani - o ispirato a una visione bucolica dell'agricoltura volta a piccole produzioni di alta qualità, opposte.

Nonostante la buona fede del Governo, anche l'articolo 62, nato per favorire gli agricoltori, rischia di rivelarsi un'arma a doppio taglio per gli allevatori.

L'art. 62 e il decreto di stabilità

Nonostante la buona fede del Governo, anche l'articolo 62, nato per favorire gli agricoltori, rischia di rivelarsi un'arma a doppio taglio per gli allevatori.

pure se esiste una terza via in grado di mediare tra le due posizioni». In tal senso secondo Galdi «abbiamo perso un anno». La speranza di avere finalmente una politica agricola nazionale, riposta nel Governo tecnico, è stata tradita: «Il Governo - ha continuato Galdi - non ha fatto nulla per l'agricoltura, Catania è in difficoltà a far capire ai suoi colleghi ministri il ruolo del nostro settore nel Paese».

Il problema del rimborso Iva

Durante questo anno non sono state risolte questioni importanti: «Abbiamo caselle cooperative» - ha affermato Giuseppe Ambrovi, presidente di Assolatte - in attesa del rimborso Iva da anni. «Alcune realtà - ha proseguito Ambrovi - si trovano a dover sostenere costi finanziari di 200.000-300.000 euro all'anno perché la loro liquidità è nelle tasche dello Stato sotto forma di Iva. E come se non bastasse altre decine di migliaia di euro ogni anno vengono spese per pagare le polizze di assicurazione, necessarie per ottenere il rimborso Iva. È una situazione grottesca, tipica di un Paese dove lo Stato non rispetta minimamente i diritti dei contribuenti».



I problemi del comparto sono stati analizzati al tradizionale appuntamento annuale degli Stati generali del latte

«È sicuramente una iniziativa positiva - ha confermato Galdi - tuttavia andava discusso più approfonditamente. Gli allevatori pagheranno i magnum prima che siano consumati dai bovini» aggravando la crisi di liquidità del settore. «Alla politica - ha accusato Galdi - spesso è mancata la comprensione delle dinamiche agricole».

Pure nel decreto di stabilità si ravvisano provvedimenti ostili all'agricoltura. Paolo De Castro, presidente della Commissione agricoltura del Parlamento europeo, ha parlato di accantonamento fiscale del settore primario. Prima l'imposizione dell'Irnu anche su immobili produttivi come le stalle e ora il tentativo di portare a un regime fiscale ordinario le società agricole di capitale. Un autogol, come ha dichiarato De Castro.

«Se vogliamo che gli agricoltori si aggregino - ha sostenuto l'ex ministro - anche creando società di capitali, dobbiamo garantir loro lo stesso trattamento fiscale, altrimenti perché dovrebbero aggregarsi?»

De Castro ha poi ribadito il ruolo del Parlamento europeo dal quale sono scaturite «le uniche norme positive per il settore» del Pacchetto latte al Pacchetto qualità, che obbliga i Paesi membri al ritiro dal mercato dei «falsi» prodotti made in Italy. L'ultimo caso è stato registrato al Sial di Parigi (21-25 ottobre) con il sequestro di un quantitativo importante di Parmesan.

Sul fronte pac - ha concluso il presidente della Commissione agricoltura del Parlamento europeo - la regionalizzazione potrebbe rivelarsi un'altra debole per il sistema allevatori.

«Stanno lavorando in perfetta sintonia con Catania - ha proseguito De Castro - per costruire in Europa le alleanze utili ad apportare robusti cambiamenti alla proposta del commissario Dacian Ciolos. L'obiettivo di avere un'applicazione più flessibile della regionalizzazione può essere raggiunto».

Ma al di là degli opportuni correttivi alla Pac ciò che emerge sempre più insistentemente anche dalla dichiarazione del ministro (vedi *L'Informatore Agrario* n. 40/2012, pag. 9) è la necessità di una politica agricola nazionale, come accade negli altri Paesi europei. Forse anche questo obiettivo è a portata di mano, sicuramente più ora che nel passato, quando la contrapposizione tra le organizzazioni professionali impediva di fatto un movimento corale del mondo agricolo.

Antonio Boschetti

MISURA PREVISTA DAL REGIME DI AUTO DELIART. 68

I chiarimenti Agrea sull'avvicendamento biennale

Una corretta applicazione del regime dei premi di cui all'articolo 68 provoca da tempo dubbi interpretativi e incertezze applicative. In particolare, la più ostica tra le tante misure previste è quella dell'avvicendamento biennale, oggetto di alcune modifiche in questi anni. Da ultimo è stato inserito l'obbligo di impiego della semine certificata di grano duro che si applica dalle semine 2012 e, quindi, dalle domande che saranno presentate per il 2013.

Peraltro, la misura dell'avvicendamento biennale, intervento di sostegno specifico che comporta benefici agronomici aggiuntivi rispetto a quelli obbligatoriamente previsti con la condizionalità, benché trovi applicazioni solo nelle regioni del Centro, Sud e Isole, è una delle più conosciute dagli agricoltori.

Nel primi due anni di applicazione ammissibili rispettivamente 876.000 e 1.076.000 ettari, con un aiuto di 100 euro/ha nella prima annualità e 92 nella seconda.

È quindi un regime assai gettonato, che però presenta delle complessità gestionali da non trascurare. Agrea, consapevole della necessità di fare chiarezza ed evitare problemi applicativi, ha di recente emanato una circolare (ACIU 2012.414 del 19 ottobre scorso) con la quale ha indicato precisazioni necessarie agli operatori.

Ricordiamo che possono accedere al pagamento del sostegno previsto per l'avvicendamento biennale gli agricoltori che seguono un ciclo di rotazione tale da prevedere la coltivazione alternata sulla medesima superficie di cereali autunno-vernini (frumento duro, frumento tenero, orzo, avena, segale, triticale, farro) con colture miglioratrici, ovvero pisello, fava, favino, faveola, lupino, cicorchia, lentichia, ceci, vecchi, sulla, foraggiere avvicendate ed erbai con presenza di essenze di leguminose, soia, colza, ravizzone,

Previsto l'obbligo di utilizzare seme certificato per la coltura del grano duro, con esclusione delle produzioni biologiche. La destinazione d'uso del prodotto non influenza l'esito dell'avvicendamento

grasole, barbabietola, maggese vestito. Per maggese vestito si intende una superficie a seminato mantenuta a riposo con presenza di una copertura vegetale durante tutto l'anno.

Il marchio rispetto dell'obbligo di rotazione delle colture comporta altresì l'inteligibilità all'aiuto per l'intero periodo biennale e il conseguente recupero dell'aiuto eventualmente già erogato nella campagna precedente.

Seme certificato per il grano duro

A decorrere dalla domanda 2013 per la coltivazione di frumento duro gli agricoltori hanno l'obbligo dell'utilizzo di seme certificato. Non sono soggetti a tale obbligo gli agricoltori che sulle superfici interessate coltivano frumento duro secondo la tecnica dell'agricoltura biologica.

I produttori richiedenti l'aiuto devono utilizzare seme certificata (pre-base, base, I e II riproduzione) di frumento duro e i quantitativi minimi da utilizzare devono essere corrispondenti all'ordinaria pratica agronomica e comunque compresi tra 160 e 200 kg/ha. Inoltre, il produttore deve fornire all'organismo pagatore competente, con le modalità

[FIERA DI CREMONA] Sotto esame i difficili trend di mercato e l'assenza di una politica nazionale

Latte, la redditività non riparte

[DI GIORGIO SETTI]

In Italia la campagna latte 2012/2013, iniziata in aprile, ha avuto un avvio dinamico, con importanti aumenti rispetto al 2011. Ma poi dopo soli tre mesi, come mostra la tabella, la produzione di latte ha rallentato vistosamente.

«La frenata è avvenuta sicuramente anche a causa dell'aumento dei costi di produzione», ha spiegato Mirella Ronga di Ismea agli Stati generali del latte, il convegno clou della Fiera di Cremona. Una situazione che non è solo contingente, ma che rispecchia una realtà purtroppo ormai consolidata: così come l'anno scorso anche oggi il prezzo del latte non riesce a remunerare i costi.

Questi ultimi anzi sono in aumento, come ha documentato Ronga (v. gli schemi di pag. 13). E i ricavi sono in flessione: «Dopo gli elevati livelli raggiunti lo scorso anno, nel 2012 il mercato lattiero-caseario nazionale è stato caratterizzato

da un trend flessivo: il prezzo medio alla produzione di latte e derivati ha segnato un -6,4% nei primi nove mesi. Trend trascinato al ribasso dai prezzi del burro (-25%) e dei formaggi duri (-6%)».

Il commento del presidente di Confagricoltura Mario Guidi è sconcolato: «Perché gli allevatori francesi o tedeschi riescono a produrre latte con ricavi di 32 centesimi al litro mentre a noi italiani non ne bastano 40? Perché da noi i costi di produzione sono appesantiti dal sistema paese. Come nel 2011 le aziende zootecniche sono in difficoltà, abbiamo perso un anno: nel 2011 avevamo chiesto al governo Berlusconi segnali di discontinuità ma non abbiamo ottenuto nulla; poi avevamo sperato che il governo tecnico togliesse le zavorre che frenano la nostra competitività: niente. L'attuale governo non ha fatto nulla per lo sviluppo dell'agricoltura, se ne è lavato le mani. Perché il

Il prezzo alla stalla, denunciano gli Stati generali, non riesce a diventare remunerativo. E il governo resta a guardare

governo, il ministro Passera, si occupa del caso Alcoa, del caso Windjet ma non del latte? Nel settore ci sono 40mila aziende, 25mila addetti, 100mila famiglie, un fatturato di 5 miliardi di euro, anzi fino a 15-25 miliardi per l'intero sistema, eppure gli allevatori non vengono ascoltati».

Il gap con i paesi dell'Europa centro-settentrionale, aggiunge il presidente di Confcooperative Maurizio Gardini, è aggravato dal fatto che dall'anno scorso a oggi gli allevatori italiani hanno visto crescere i costi di produzione dovuti a fisco, energia, denaro

L'OFFERTA IN ITALIA	
	VAR. % (x)
Aprile 2012	+3,0
Maggio 2012	+4,3
Giugno 2012	+2,1
Luglio 2012	-0,9
Agosto 2012	-2,9
Totale apr.-ago.	+1,3
Consegne di latte vaccino (non rettificato).	
(x) variazione rispetto allo stesso mese del 2011.	
Elaborazioni Ismea su dati Agea.	

(costo del credito, mancati rimborsi Iva...) mentre questo all'estero non è avvenuto: «I nostri colleghi francesi spendono molto meno per il fisco, anche il 50% in meno per l'energia, almeno il 2% in meno per il denaro, differenze che ci mettono fuori mercato».

Ma è aggravato anche, continua Gardini sempre dai microfoni di Cremona, «dal fatto che manca da troppo tempo in Italia una politica agricola nazionale, e non è così all'estero. E il fatto che il ministro Catania abbia preferito visitare il Salone del Gusto invece che la Fiera di Cremona è sintomati-

[ARTICOLO 62 «Non tiene conto dei cicli interni»

Anche un'interpretazione zootecnica delle novità aperte dall'articolo 62, e dunque del fatto che ora gli allevatori sono chiamati a pagare entro 60 giorni i mangimi e gli animali da crescere, è stata al centro dell'attenzione agli Stati generali del latte. Il presidente di Confagricoltura Mario Guidi: «L'articolo 62 è un provvedimento utile per gli agricoltori, Confagricoltura ne ha approvato i principi ispiratori. Ma andrà rivisto perché per quanto riguarda i termini di pagamento non tiene conto del ciclo produttivo agricolo e degli acquisti interni ai settori, creando problemi per esempio a florovivaiismo e zootec-

nia. Ora un allevatore che acquista dei mangimi e fa crescere l'animale si trova a dover pagare a 60 giorni ma poi a rivendere a distanza di mesi. Gli allevatori pagheranno il vitello o il suinetto prima che il ciclo produttivo si completi; pagheranno i mangimi prima di farli consumare dalle vacche». La norma dunque, è la conclusione di Guidi, «deve venire perfezionata, tutelando gli anelli più deboli della filiera».

Nessuna critica invece, almeno dal palco della Fiera di Cremona, da parte del presidente di Confcooperative Maurizio Gardini: «L'articolo 62 è una conquista per gli agricoltori. E noi di Confcooperative non ci siamo uniti a coloro che, in vista della scadenza del 24 ottobre, chiedevano una proroga». ■ G.S.

co: non sappiamo cosa vuole la politica per l'agricoltura, se vuole un modello bucolico o un modello produttivo».

[COINVOLGERE LA GDO

Assente il ministro, guest star dell'incontro è diventato il nuovo assessore all'agricoltura della regione Lombardia, Giuseppe Elias: «Sono un allevatore, sposo in pieno la denuncia di Piva (vedi box a fianco), in ogni caso mi reherò a Roma per un confronto: la politica agricola deve ricordarsi della produzione di base, di chi produce in azienda il latte, altrimenti poi anche tutto l'agroalimentare ne risente. Il mio incarico durerà solo quattro mesi, ma ho già contribuito a chiudere il bilancio della Regione e ho ridotto i costi della politica chiudendo uffici e riducendo del 50% lo staff. Ho già convocato un tavolo con le Province e con i sindacati agricoli per impostare il lavoro di chi verrà dopo di me. E in particolare per questo settore voglio che al tavolo latte si sieda anche la grande distribuzione, sarà difficile ma ci proveremo». Come Elias, anche Guidi non chiude completamente nei confronti di Roma: «Chiederemo al ministro Catania di ascoltare il mondo del latte; il fatto che lui conosca molto bene i meccanismi della Pac e gli obiettivi del-

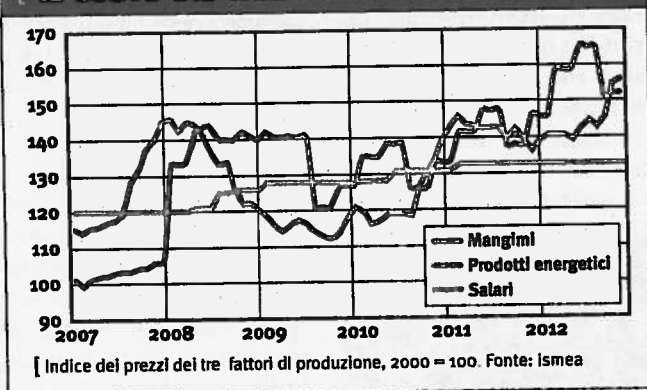
[LA LETTERA
«Ignorati
gli allevatori»

L'indifferenza del governo nei confronti degli allevatori, l'assenza di una politica agricola nazionale, sono stati dunque tra le principali denunce degli Stati generali del latte di Cremona. Lo ha sottolineato lo stesso presidente della fiera Antonio Piva, che ha reso pubblica una lettera inviata al premier Monti:

«Anche quest'anno a Cremona nei padiglioni e nelle sale convegno si sono incontrati migliaia di produttori. Al centro del confronto, ovviamente, i temi della gravissima e drammatica crisi in cui versa la zootecnia, dovuta certo alla più generale contingenza economica, ma anche a specifiche difficoltà del comparto. Gli allevatori in questa occasione si aspettavano un segnale di attenzione e l'apertura di un reale confronto con il massimo referente istituzionale, vista l'urgenza dei problemi e la gravità della situazione in cui versa il settore, ma è stata loro negata l'opportunità. Evidentemente non si ritengono meritevoli di attenzione i 40mila imprenditori che operano in un comparto fondamentale come il lattiero caseario, che rappresenta una quota rilevante di quel 32 miliardi di euro che l'agroalimentare italiano immette sui mercati mondiali, un terzo dell'export dell'intera Ue. E intanto l'industria di trasformazione, che è sempre meno italiana, umilia gli imprenditori zootecnici imponendo prezzi ben al di sotto dei costi di produzione».

■ G.S.

[IL COSTO DEI VARI MEZZI DI PRODUZIONE



la riforma è da considerarsi una risorsa. Così come è una risorsa la capacità del ministro Moavero di farsi sentire in modo deciso nelle stanze dei bottoni in sede Ue; l'Italia deve

poter anche minacciare di porre veti, se serve. Una terza situazione favorevole per l'agricoltura italiana è l'efficacia dell'azione del Parlamento europeo e della sua commissione

Agricoltura: hanno dimostrato di saper incidere».

Pur avendo un incarico europeo neppure il presidente di quest'ultima commissione, Paolo De Castro, si è fatto problemi a criticare la politica italiana: «Fisco e agricoltura? Anche dall'esterno - ha detto agli Stati generali del latte - non si può non notare un certo accanimento. L'Imu per esempio: è un'aberrazione perché non è una semplice imposta su proprietà inattive, ma è una tassa su dei mezzi di produzione, come sono le stalle e i fabbricati rurali. Altra decisione incomprensibile la nuova fiscalità a carico delle società agricole, per di più con effetto retroattivo: il Ddl Stabilità prevede che queste non possano più determinare il proprio reddito su base catastale, ma sul risultato netto di bilancio. Nel 2007 io e il viceministro dell'Economia Visco ci battemmo per creare strumenti che facilitassero l'aggregazione dei produttori e uno di questi fu individuato nelle società agricole, ne nacquero 35mila. E ora diciamo loro che torniamo indietro? Mi auguro che il Parlamento ponga rimedio».

[I COSTI E I PREZZI DELL'ALLEVAMENTO DA LATTE IN ITALIA

+2,5 %	(nei primi 9 mesi del 2012): aumento dei prezzi dei fattori produttivi.
+7,3 %	(da luglio a settembre 2012): aumento dei prezzi dei fattori produttivi.
+8,3 %	(da luglio a settembre 2012): aumento dei prezzi dei mangimi.
-6,4 %	(nei primi 9 mesi del 2012): variaz. prezzi alla produzione del lattiero caseario.
-25,0 %	(nei primi 9 mesi del 2012): variaz. prezzi alla produzione del burro.
-6,0 %	(nei primi 9 mesi del 2012): variaz. prezzi alla produzione dei formaggi duri.
Valori indice, anno 2000 = 100. Fonte: Ismea.	

L'EMERGENZA SICCTÀ | Lo Zooprofilattico di Brescia: contaminazioni del mais, anche del trinciato

Latte, timori per le aflatoxine

[DI GIORGIO SETTI]

Come nella torrida estate del 2003. Quando l'istituto zooprofilattico della Lombardia ed Emilia-Romagna di Brescia aveva parlato di "emergenza aflatoxine" arrivando a rilevare valori di aflatoxina M1 nel latte superiori ai limiti di legge nel mese di ottobre (vedi tabella 1). Anzi, forse peggio che nel 2003.

Perché se, allora, Luigi Ber-



tocchi, dirigente veterinario dell'Istituto, aveva potuto identificare l'importanza della presenza delle aflatoxine nella farina di mais ma in questa decisione interiore nel silomais, quest'anno («anche se è ancora presto per capire la situazione») si sospetta un interesse meno puro di questo secondo prodotto. «Dall'Emilia-Romagna, dalla Lombardia e dal Veneto abbiamo ricevuto alcune segnalazioni della forte contaminazione anche di piante in campo e quindi di possibili pro-

blemi negli insilati. E dire che il silomais è meno soggetto della granella a questo problema grazie all'acidità della materia insilata, che ostacola la moltiplicazione e la diffusione del fungo.

Purtroppo però le colture di mais situate in aree con scarsa o assente possibilità di irrigazione si sono essiccate in campo sviluppando solo parzialmente la pannocchia, così che le cariossidi sono state facilmente attaccate parassitari e fungini responsabili della produzione di aflatoxina. E alcuni

sa disponibilità di acqua per l'irrigazione.

Secondo lo specialista bresciano il rischio è presente là dove «la cariossida si è essicata in campo ed è stata raccolta con umidità inferiore al 22%, situazione che espone la granella alla diffusione delle aflatoxine. Invece, secondo quanto previsto dalla Regione Lombardia proprio in conseguenza dell'emergenza 2003, i mangimi-cio e gli essiccato dovrebbero controllare in ingresso l'umidità della granella del mais, verificando che sia superiore al 22%».

Una buona prevenzione nei confronti della presenza di aflatoxina nella granella del mais è quindi poi nel latte: aggiunge un altro capo di questa produzione, soprattutto per quella che verrà raccolta nelle aree della Pianura padana in cui alla totale mancanza di pioggia si è aggiunta una scar-

sa disponibilità di acqua per l'irrigazione. Secondo lo specialista bresciano il rischio è presente là dove «la cariossida si è essicata in campo ed è stata raccolta con umidità inferiore al 22%, situazione che espone la granella alla diffusione delle aflatoxine. Invece, secondo quanto previsto dalla Regione Lombardia proprio in conseguenza dell'emergenza 2003, i mangimi-cio e gli essiccato dovrebbero controllare in ingresso l'umidità della granella del mais, verificando che sia superiore al 22%».

Altre attenzioni utili per prevenire il problema, continua il docente milanese, riguardano le operazioni di conservazione e stoccaggio della granella: «l'umidità non deve essere superiore al 14%, che è il massimo previsto dalla legge; meglio comunque raggiungere il 12,15%». Inoltre, i locali in cui si effettua lo stoccaggio non devono essere esposti a intemperie o a escursioni termiche troppo forti tra giorno e notte: in molti silos sui quali di giorno batte il sole si è visto che successivamente il calo della temperatura delle ore notturne può portare a condensare l'umidità all'interno, cosa che non fa certo bene alla qualità della granella».

Una buona prevenzione nei confronti della presenza di aflatoxina nella granella del mais è quindi poi nel latte: aggiunge un altro capo di questa produzione, soprattutto per quella che verrà raccolta nelle aree della Pianura padana in cui alla totale mancanza di pioggia si è aggiunta una scar-

sa disponibilità di acqua per l'irrigazione. Secondo lo specialista bresciano il rischio è presente là dove «la cariossida si è essicata in campo ed è stata raccolta con umidità inferiore al 22%, situazione che espone la granella alla diffusione delle aflatoxine. Invece, secondo quanto previsto dalla Regione Lombardia proprio in conseguenza dell'emergenza 2003, i mangimi-cio e gli essiccato dovrebbero controllare in ingresso l'umidità della granella del mais, verificando che sia superiore al 22%».

Altre attenzioni utili per prevenire il problema, continua il docente milanese, riguardano le operazioni di conservazione e stoccaggio della granella: «l'umidità non deve essere superiore al 14%, che è il massimo previsto dalla legge; meglio comunque raggiungere il 12,15%». Inoltre, i locali in cui si effettua lo stoccaggio non devono essere esposti a intemperie o a escursioni termiche troppo forti tra giorno e notte: in molti silos sui quali di giorno batte il sole si è visto che successivamente il calo della temperatura delle ore notturne può portare a condensare l'umidità all'interno, cosa che non fa certo bene alla qualità della granella».

Altre attenzioni utili per prevenire il problema, continua il docente milanese, riguardano le operazioni di conservazione e stoccaggio della granella: «l'umidità non deve essere superiore al 14%, che è il massimo previsto dalla legge; meglio comunque raggiungere il 12,15%». Inoltre, i locali in cui si effettua lo stoccaggio non devono essere esposti a intemperie o a escursioni termiche troppo forti tra giorno e notte: in molti silos sui quali di giorno batte il sole si è visto che successivamente il calo della temperatura delle ore notturne può portare a condensare l'umidità all'interno, cosa che non fa certo bene alla qualità della granella».

NEL VENETO «Sotto controllo» «No ai ribassi»

Le micotossine e il mais? In Veneto, dice l'assessore regionale Franco Manzano durante un vertice di Filiera a Mezzano (Vg), «la situazione è sotto controllo. E definiremo un provvedimento per un monitoraggio puntuale mediante campionamenti».

Ma in occasione dello stesso incontro è emerso che analisi micologiche eseguite dal dipartimento Ises dell'Università di Padova su campioni di mais provenienti da diverse zone del Veneto hanno messo in luce una presenza molto superiore al normale delle specie di *Aspergillus* in grado di produrre aflatoxina. «Tutto ciò conferma il rischio che alla raccolta la granella risulti sensibilmente contaminata da questa tossina e ciò potrebbe successivamente compromettere la

comparata di problemi negli allevamenti, soprattutto in quelli da latte».

In tanto il presidente di Confagricoltura Veneto, Gianfranco Bonaldi, avverte: «Sono senza fondamento le pretese avanzate da alcuni commercianti di tener basso il prezzo del mais a causa della presunta presenza di micotossine». E consiglia gli agricoltori assottigliati «di non accettare questa strumentalizzazione variata da alcune frange del mondo del commercio. Se si registrarono reali contaminazioni allora gli organi competenti adotteranno tutte le misure necessarie, sino alla destinazione del mais ad usi non alimentari. Ma fino a questo momento siamo in una fase in cui si mira a prevenire un danno che è solo potenziale e di cui non vi è ancora alcuna conferma ufficiale, per cui qualunque pretesa di abbassare il prezzo della granella deve ritenersi ingiustificata e va respinta». ■ **6.5.**

L' AFLATOSSINA NEL LATTE. LA CRISI DEL 2003

ANNO	GER	FEV	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
2000	-	-	-	5,4	11,3	9,2	-	8,5	-	-	-	3,6
2001	-	-	39,8	12,9	-	-	11,6	14,0	9,3	19,4	31,5	-
2002	18,0	16,0	8,6	12,3	-	20,7	44,7	-	21,4	-	14,0	-
2003	6,7	-	8,7	8,5	-	22,0	5,0	-	39	78,2	-	-

Confronto medio di aflatoxina M1 (in ng/kg) nel latte di alcuni caseifici della provincia di Brescia. Il limite massimo per legge è di 50 ng/kg di latte.Fonte: Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, 2004.

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

IN NEGLI ALLEVAMENTI

La prevenzione della contaminazione del latte, avverte infine Bertocchi, può estendersi anche all'alimentazione delle vacche semplicemente riducendo nelle razioni la presenza di prodotti a base di mais e derivati o sostituendoli per esempio con orzo, frumento, polpe di bietcola o sorgo. Nella quasi totalità dei casi si garantisce un livello di contaminazione del latte ampiamente sotto i 50 ppt (0 ng/kg latte), che è il limite massimo di legge; e si ottiene il risultato rapidamente, anche entro 3 giorni».

Sgolo Rossi si sua volta sottolinea l'importanza della prevenzione del problema attraverso l'impiego, nell'alimentazione delle bovine, degli additivi che adsorbono l'aflatoxina rendendola non più attiva, come bentonite, zeolite, aluminosilicati, resine sintetiche, carboni attivi. E in ogni caso di impostare un'alimentazione che ottimizza i processi digestivi e la funzionalità pressocarnale, «dato che nei ruminanti è efficace la capacità detoxificante dei protozoi del rumine».

Molto efficace, per proteggere la salute della bovina dagli effetti delle tossine, «anche la somministrazione all'animale di spatorovettori, immunostimolanti, probiotici e prebiotici. Ed è indispensabile la massima accuratezza nella «fabbricazione» del carro unificato».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

Arriva il riso "estremo" a basso input di fosforo

Arriva il riso capace di crescere anche nei terreni più difficili e poveri di nutrienti, garantendo un buon raccolto anche in condizioni estreme.

È stato ottenuto modificando un solo gene, che aiuta le piante a tollerare le basse concentrazioni di fosforo, elemento essenziale per la crescita della pianta. Il risultato, pubblicato sulla rivista Nature, è stato ottenuto da un gruppo coordinato dall'istituto internazionale per la ricerca sul riso (Irr) di Manila, con il gruppo di Sigrid Heuer, e dal Centro internazionale per le ricerche agricole in Giappone, con Tsukuba, con Matthias Wisniewa. Alla ricerca ha collaborato anche l'Italia, con Paolo Pesaresi del Dipartimento di Bioscienze, università di Milano. Il gene, chiamato Pstoli, agisce anche favorendo lo sviluppo delle radici fin dai primissimi stadi dello sviluppo della pianta. Alitando le radici ad allungarsi per andare a cercare le sostanze nutritive in profondità nel terreno, aiuta la pianta a sviluppare anche nelle condizioni più difficili. Il gene è stato identificato in una varietà di riso tradizionale catteristica dell'India. ■ **TV.**



Miele, -65% nel 2012 E la Cina è più vicina

Crolla nel 2012 la produzione di miele italiano: -65% rispetto al 2011, soprattutto per colpa delle avverse condizioni meteorologiche di quest'anno, caratterizzato da una primavera piovosa e da un'estate torrida e siccitosa. A questo si aggiungono le malattie che stanno devastando due delle principali varietà floreali botaniche delle api in estate: il castagno e l'ericalupio. L'allarme è venuto dagli apicoltori italiani che paventano come conseguenza l'aumento dell'importazione di miele cinese, prodotto attraverso processi industriali e di scarsissima qualità, ma dal co-

sito nettamente inferiore. Un prodotto - sottolinea gli apicoltori - sul quale recentemente anche la Commissione Ue ha lanciato l'allarme, in quanto potrebbe contenere polveri di pesticidi che sono in Italia. Ecco perché l'appello degli addetti ai lavori nazionali è quello di acquistare e consumare miele made in Italy. «Ora più che mai si deve porre attenzione al momento dell'acquisto», spiega Hubert Ciacci, presidente della «Settimana del Miele» (7-9 settembre), - controllando bene l'etichetta, in cui per legge è obbligatorio indicare la provenienza del miele».

re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

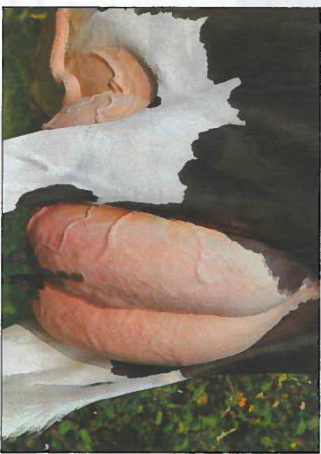
re la presenza di micotossine anche fino al 70%».

Mastite bovina, il problema arriva a coinvolgere la fertilità

I ZOOTECNICI I problemi non si fermano alla minore produzione di latte, dicono recenti studi Usa

DI SUJEN SANTINI

La malattia incide sulle performance riproduttive, alzando i costi di altri 156 euro per lattazione



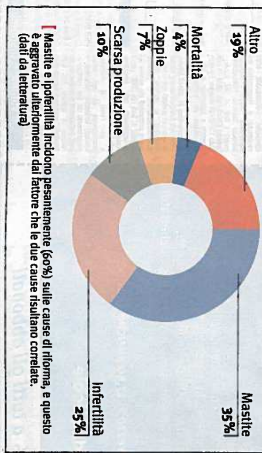
I A sinistra: una mammella evidentemente sana (foto Anafi)

to concepimento.

In particolare, numerosi studi confermano che le mastiti che maggiormente incidono sulle performance riproduttive sembrano essere quelle che si verificano tra la prima fecondazione e la diagnosi di gravidanza, sottolineando come, sia in termini riproduttivi che produttivi, le perdite maggiori si hanno quando le mastiti avvengono all'inizio lattazione.

Studi di diverse università statunitensi a confronto le mastiti cliniche e subcliniche e la perdita di gravidezze e il numero di interventi fecondativi necessari per ingravidare l'animale, evidenziando come le mastiti possono interferire anche sull'attaccamento embrionale e il suo successivo sviluppo. Le mastiti subcliniche sembrano impattare maggiormente perché essendo spesso non diagnosticate non ricevono alcun trattamento e dunque perdura più a lungo. Il loro effetto negativo sia sulla produzione sia sulla fertilità. Inoltre, tra le molteplici patologie che affliggono le bovine da latte, le mastiti sono tra quelle che più pesantemente incidono sulla fertilità, come riportato in una recente ricerca del 2005 dell'università dell'Ialaho

La mastite è ad oggi la principale causa di perdita economica e la prima causa di riforma involontaria, seguita dall'infertilità, come mostra la figura. Il costo della mastite viene generalmente calcolato sommando tra loro le perdite dovute a riduzione della produzione e della qualità del latte, latte di scarto, manodopera extra, trattamenti antibiotici, spese per il veterinario e per la riforma involontaria.



Mastite e infertilità incidono pesantemente (60%) sulle cause di riforma, e questo è dovuto principalmente al fatto che le due cause risultano correlate.

Fonte: Mastitis Council Italia.

I COMAZOO Un approccio tecnico

giore da contaminazioni avvenute durante le prime 4 le ultime fasi dell'asciutta, oppure che potrebbero derivare da mastiti della lattazione precedente non guarite durante l'asciutta.

Un valido aiuto viene offerto dall'analisi delle cellule somatiche della singola vacca per lattazione, in riferimento ai primi controlli post parto. Prendendo come riferimento un valore di 200.000 cellule somatiche

(Usa). In questo studio, ad esempio, la percentuale di vacche vuote 160 giorni dopo il parto è proporzionalmente maggiore nelle vacche affette da mastite, rispetto alle vacche affette da altre patologie riportate al gruppo delle vacche sane.

Inoltre, la differenza media dei giorni parto concepimento tra il gruppo delle vacche affette da mastite è risultato di 52 giorni, poiché è stimata una perdita di circa 3 euro/caprio per ogni giorno in più di parto concepimento, possiamo quantificare in 156 euro (3 x 52) l'incidenza economica della mastite sulla carriera riproduttiva della vacca (per lattazione).

Tornando alla stima iniziale del costo mastite di 153 euro, considerando anche gli effetti sulla fertilità l'incidenza economica è dunque già raddoppiata.

I GLI AGENTI PATOGENI

Le perdite produttive conseguenti a mastite possono dipendere da più fattori, tra questi l'agente mastitogeno (tabella 4) e lo stato di lattazione della bovina colpita.

Per quanto riguarda il primo aspetto, uno studio americano che ha coinvolto più di 10 mila bovine (Cornell Uni-

versity, 2010), ha evidenziato in primipare colpite da mastite da stafilococchi coagulanti negativi e streptococchi ambientali, perdite produttive pari a 2,5 e 3 kg al giorno per una settimana, mentre per lo *S. aureus*, la perdita è stata di 8 kg al giorno per due settimane, senza poi però tornare alla produzione pre-raddoppiata.

Sempre nelle primipare, le mastiti da *E. coli* hanno comportato le perdite produttive più importanti: 6,6 kg al giorno per la prima settimana e una perdita costante di 5 kg per le successive tre settimane.

Per quanto riguarda le pluripare, la presenza di una mastite da streptococchi ambientali ha comportato una

IL COSTO MEDIO, AL NETTO DELLA FERTILITÀ

Fonte di perdita	Costi dovuti alla mastite (€/caso)
Riduzione produzione	98
Latte di scarto	9
Costo riforma	34
Manodopera extra	3
Farmaci	6
Veterinario	3
TOTALE COSTO MASTITE	153

Fonte: Mastitis Council Italia.



I Operazione di mungitura in atto.

perdita di 5 kg al giorno per la prima settimana, seguito da un graduale miglioramento. Gli stafilococchi coagulanti negativi, al pari delle primipare, hanno causato una perdita di 2,5 kg al giorno per una settimana, mentre *S. aureus* ha causato perdite pari a 5,5 kg per la prima settimana post diagnosi e ulteriori perdite nelle settimane successive.

Anche per le pluripare, le perdite da *E. coli* sono tra le più gravi: 13 kg al giorno nella prima settimana e 7 kg nelle settimane seguenti. Inoltre, una bovina può essere colpita anche più volte da mastite durante una lattazione. In uno studio americano che ha analizzato i randamenti di più di 10 mila lattazioni

(l'indagine è stata realizzata nello stato di New York e pubblicata su "Hoard's Dairyman" nel 2009), il 12% delle primipare ha sofferto durante la lattazione di un caso di mastite, mentre il 2% e l'1% di un secondo e terzo caso durante la stessa lattazione.

Per quanto riguarda le pluripare l'andamento percentuale è stato rispettivamente di 24%, 8% e 3%. L'impatto sulla produzione latte è stato più pesante durante le prime settimane dall'episodio clinico, ma si è protratto per circa 2 mesi.

L'autore è del servizio tecnico della cooperativa Comazoo, di Montichiari (Bs). La bibliografia è disponibile presso l'autore.

chieri come indicatore di infezione e due controlli successivi sulla stessa bovina superiori a 200.000 cellule somatiche/rilevati come condizione dell'evento, si individuano gli animali problema. Tra questi bisogna poi distinguere le vacche che sono state asciugate con una mastite in essere, attraverso la verifica dei controlli della lattazione precedente, dalle bovine che sono state messe in asciutta con una mammella sana (ovvero con meno di 200.000 cellule somatiche/ml) e le primipare.

Nel primo caso andrà verificata la correttezza del trattamento antibiotico effettuato oppure l'eventuale cronicità della mastite, nel secondo caso, invece, è opportuno valutare le procedure di messa in asciutta e lo stato igienico del box di asciutta e transizione.

■ S.S.

TREND FAVOREVOLE DELLE QUOTAZIONI INTERNAZIONALI

Mercato del latte in deciso rialzo

Non ci sono più incertezze: il mercato del latte globale ha segnato l'inversione della tendenza negativa che lo caratterizzava dalla metà del 2011.

I fatti salienti sono i seguenti.

- La produzione di latte negli Stati Uniti e in altri grandi Paesi produttori afflitti dalla calura estiva è diminuita, anche per il contemporaneo, eccezionale aumento dei costi della razione alimentare. Tutti i più accreditati analisti parlano di una tendenza riduttiva che interesserà anche i prossimi mesi.
- La domanda a livello mondiale è sostenuta, in particolare nei Paesi asiatici, i quali continuano a essere molto attivi sul mercato internazionale sul fronte delle importazioni. L'Unione Europea e la Nuova Zelanda che sono i leader del mercato nel settore lattiero, in termini di volumi e di valore delle esportazioni, stanno incrementando le loro spedizioni e questo è un toccasana per la situazione del mercato interno. La cooperativa neozelandese Fonterra ha annunciato di recente che tra maggio e luglio è stato registrato un record nell'export, con un +36% rispetto all'analogo periodo dell'annata precedente.

I mesi estivi, con la siccità che ha ridotto le produzioni in molti Paesi, hanno visto consolidarsi la tendenza positiva dei prezzi del latte crudo e dei principali derivati

- Il problema dell'aumento dei costi negli allevamenti, per effetto del rincaro dei cereali e delle oleaginose, è un fatto che accomuna tutti. Gli allevatori stanno subendo duri contraccolpi e sono in difficoltà, ove non si verificasse un adeguato innalzamento sul fronte dei ricavi, con un ritocco ai prezzi del latte crudo alla stalla. In realtà ciò sta avvenendo in alcuni Paesi, ma in altri, come l'Italia, non c'è ancora traccia di aumenti dei compensi agli allevatori.

Le quotazioni internazionali di burro, latte in polvere e formaggi si sono mosse in maniera incisiva dalla fine di luglio alla terza settimana di settembre. Negli altri Paesi europei il buon andamento

si è manifestato pure a livello di prezzo del latte crudo alla stalla, con incrementi registrati per due mesi consecutivi, in giugno e in luglio, dopo il punto minimo toccato in maggio.

Prezzi in ascesa

Ma guardiamo con precisione ciò che si è verificato. Partiamo dal livello del prezzo del latte spot in Italia, che sul mercato di Lodi a metà settembre si è collocato su 0,40 euro/L, Iva esclusa: un importo che non si vedeva da parecchi mesi. A maggio il prezzo era di appena 0,32 euro/L, mentre ad agosto 2011 superava 0,42 euro.

In Olanda si è verificato un fenomeno ancora più clamoroso: a maggio 2012 il latte in cisterna quotava poco più di 0,23 euro/kg (Iva esclusa, con prodotto reso presso la banchina dell'utilizzatore), mentre a settembre è arrivato a 0,46 euro/kg, segno questo che si avverte una certa scarsità di offerta e gli industriali sono disposti a sostenere costi elevati pur di accaparrarsi la materia prima per far lavorare gli impianti.

A titolo di pura informazione, ad agosto 2011 il latte spot olandese veniva pagato non oltre 0,38 euro/kg.

Passiamo ora ai prodotti derivati, il cui andamento è certamente più rappresentativo dell'effettivo stato del mercato lattiero-caseario. In Germania il prezzo del burro è aumentato da maggio ad agosto del 22% e la quotazione del latte scremato in polvere, nello stesso intervallo di tempo, del 32%.

Una dinamica meno forte ha interessato il mercato dei formaggi, le cui quotazioni sono comunque cresciute in modo incoraggiante negli ultimi tempi.

Ad esempio, in Oceania, il prezzo del Cheddar è salito da maggio ad agosto del 3%, anche se si colloca ancora sotto il livello raggiunto nel 2012, ma di appena il 6%.

Prospettive

In definitiva, quindi il trend del mercato è tornato positivo e in linea con le previsioni di lungo periodo formulate dalle più accreditate agenzie internazionali, le quali, come noto, sono concordi nell'indicare un aumento strutturale dei consumi mondiali di latte, a un ritmo superiore a quello dell'offerta. Le prospettive del settore restano positive, anche se non si deve escludere la possibilità di momenti di difficoltà, dovuti all'incertezza dell'economia internazionale. **S.Tu.**

Il mercato del latte negli ultimi mesi

+20% prezzo del latte spot in Italia da maggio a settembre

+96% prezzo del latte spot in Olanda da maggio a settembre

+22% quotazione del burro in Germania da maggio ad agosto

+32% quotazione del latte scremato in polvere in Germania da maggio ad agosto

+3% quotazione del Cheddar in Oceania da maggio ad agosto



[LOMBARDIA] Sequestro di prodotto nel Milanese

Mozzarella di bufala controlli a tappeto per arginare le frodi

I vigilantes del Consorzio della Mozzarella di bufala campana Dop girano l'Italia per scoprire e denunciare ogni tentativo di illecito utilizzo del marchio comunitario attribuito alla mozzarella campana dop. Un caseificio-pizzeria di Milano evidentemente non era a conoscenza della funzione istituzionale svolta dal Consorzio di tutela con ispettori debitamente istruiti e autorizzati dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali per cui i responsabili della struttura devono essersi meravigliati per l'azione ispettiva che ha portato alla scoperta della frode.

Il colpo messo a segno dai carabinieri del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma su segnalazione degli ispettori del Consorzio per la tutela del marchio Dop conferma la professionalità degli investigatori che hanno scoperto e sequestrato nel Milanese materiale pubblicitario e confezioni di presunta "Mozzarella di bufala lombarda" riportanti il logo della Dop Mozzarella di Bufala Campana.

Nel corso dei controlli sono stati trovati involucri di confezionamento non regolamentari e contestato all'azienda la pubblicità ingannevole. Alla società è stata comminata una multa di 6mila euro e sono stati sequestrati 160 kg di materiale pubblicitario e 400 kg di buste di confezionamento con il fantomatico logo "mozzarella di bufala lombarda".

I frodati quindi hanno prima inventato la denominazione

di "Mozzarella di bufala lombarda", utilizzando poi anche il logo comunitario destinato a contraddistinguere i veri prodotti Dop.

Il rapporto finale sull'operazione è stato inviato al ministero delle Politiche agricole per i conseguenti provvedimenti mentre proseguono le indagini tese a verificare l'origine del latte e la regolarità delle fasi di lavorazione in quanto il produttore deve comunque dimostrare che il latte proveniva da allevamenti lombardi per evitare l'ulteriore denuncia penale per frode in commercio.

«Abbiamo dato un segnale chiaro a chi ha intenzione di proseguire sulla linea dell'inganno ai consumatori», ha commentato il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano, che aggiunge: «Non esiste nessuna mozzarella di bufala lombarda, ma solo un prodotto generico di latte di bufala come in altre zone d'Italia. L'unica mozzarella di bufala è quella campana a marchio Dop, realizzata esclusivamente con latte fresco di bufala di razza mediterranea italiana, allevata nella zona di origine. Un prodotto che è possibile, per legge, realizzare solo in questa determinata area geografica, quella della Dop, che, oltre alla Campania, comprende il basso Lazio e la provincia di Foggia».

Secondo le stime del Consorzio di Tutela, il mercato parallelo della contraffazione vale ogni anno oltre 100 milioni di euro e produce circa 8 milioni di kg di mozzarella in Italia e all'estero.

■ **Alessandro Coltelli**

[TOSCANA] Battesimo per la neonata associazione
"Zafferano Italiano" al debutto

A Firenze, in Palazzo Vecchio, è stata presentata l'Associazione "Zafferano Italiano", in particolare il marchio, il disciplinare di produzione e gli intenti dell'associazione. Erano presenti il vicesindaco di Firenze, Dario Nardella, l'assessore allo sviluppo economico del Comune di Città della Pieve, Andrea Galletti, e alcuni rappresentanti dei produttori di Città della Pieve e di Cascia. Soci fondatori della neonata associazione sono l'associazione Produttori Zafferano delle Colline Fiorentine, il Consorzio Il Croco di Città della Pieve, l'associazione Zafferano di Cascia, la Cooperativa Crocus Maremma e alcune città dello zafferano italiano, come Lastra a Signa (Fi) e Fucecchio (Fe).

La sede dell'associazione è a Lastra a Signa e il vicesindaco di Firenze, presentando l'associazione, ha dichiarato che è importante affermare l'italianità di un prodotto da riscoprire. L'associazione raccoglie circa 200 aziende agricole a conduzione familiare suddivise tra Sardegna, Abruzzo, Toscana, Umbria e Marche, la coltivazione appare come attività integrativa su terreni che vanno dai 200 ai 5.000 mq. In Italia sono coltivati a zafferano circa 55 ha, per un totale di 450 kg di zafferano. L'associazione si dedicherà alla promozione dello zafferano italiano e le aziende associate saranno tenute a rispettare il disciplinare di produzione. Lo zafferano era anticamente utilizzato in cucina, nella farmacopea e in pittura e nel medioevo era molto coltivato in provincia di Firenze e a San Gimignano (Si).

■ **Roberto Sorrentino**

[TOSCANA] L'importo massimo è di 500mila euro
Investimenti, garanzia regionale

La Regione Toscana ha pubblicato le direttive per gli interventi di garanzia per la liquidità e per gli investimenti delle imprese dell'agricoltura e della pesca. Possono accedere alla garanzia le piccole e medie imprese operanti nel settore dell'agricoltura e della pesca con sede legale in Toscana o che effettuano investimenti nel territorio della Toscana. Sono ammesse anche le operazioni di locazione finanziaria, tramite cambiale agraria e cambiale pesca. L'operazione finanziaria garantita non potrà avere durata inferiore a 6 mesi e superiore a 120 mesi. La garanzia rilasciata è diretta e a favore delle imprese. Inoltre, la garanzia oltre ad essere diretta è esplicita, incondizionata, irrevocabile, escutibile a prima richiesta ed è rilasciata ai soggetti finanziatori per un importo massimo garantito non superiore all'80% dell'importo di ciascun finanziamento, locazione finanziaria o cambiale agraria/pesca. L'importo massimo garantito è fissato in 500mila euro per singola impresa.

■ **R.S.**