

1
Corsera - 07 Febbraio 2014

False coop, frode da 178 milioni sulle quote latte

Aggirato con finte compravendite il sistema di controllo nazionale. Almeno quattro indagati

La cifra è finalmente svelata: ammonta a 178 milioni di euro, secondo la Guardia di Finanza, la frode sulle quote latte da parte di un folto gruppo di allevatori bergamaschi ai danni dell'Unione Europea ma anche dello Stato. L'inchiesta è ancora in corso, coordinata dal pubblico ministero Franco Bettini, con il supporto della Guardia di Finanza della Compagnia di Treviglio e del nucleo di polizia tributaria del Comando di Bergamo. Il lavoro degli investigatori avrebbe permesso di svelare un sistema molto simile a quello già applicato da alcune cooperative nel milanese, in particolare la Lombarda di Alessio Crippa, poi finita in bancarotta dopo la condanna del titolare. Il «monte premi», 178 milioni, è piuttosto alto ed è stato ricostruito con un'indagine lunga e complicata. Ma non riguarderebbe, in realtà, contributi o finanziamenti ricevuti dagli allevatori per le loro imprese. Si tratta, invece, del risultato di un metodo raffinato per aggirare il pagamento delle multe per chi sfora le quote di produzione, e quindi di vendita, del latte. Un inganno per non pagare quanto previsto dal governo. Dopo anni di polemiche sulle sanzioni il metodo di controllo si è affinato: esiste un sistema informatico, al quale anche le istituzioni e le forze dell'ordine possono avere accesso, che obbliga ogni produttore di latte a rendere pubblici i quantitativi venduti. A quei dati hanno accesso anche gli acquirenti, in particolare i caseifici, per un semplice motivo: la legge attuale prevede che chi acquista il latte - se il venditore ha sfiorato le sue quote - non paghi il prezzo intero al litro ma ne versi una percentuale all'Agea, l'Agenzia governativa per le Erogazioni in agricoltura. Un meccanismo definito di «prelievo supplementare»: è lo Stato che punisce ulteriormente chi sfora le quote, alleandosi di fatto con gli acquirenti del latte, per i quali non cambia nulla. Ma il meccanismo di raggio è dietro l'angolo, anzi sarebbe già in azione. Nella Bassa Bergamasca sarebbero entrate in scena alcune cooperative fondate dagli stessi allevatori, o comunque promosse da loro secondo gli inquirenti, ad un solo e unico scopo: coprire, o meglio simulare, il ruolo di acquirente diretto per poi rivendere, in seconda battuta, ai veri acquirenti. Una compravendita in casa propria, per evitare la segnalazione all'Agea e aggirare, quindi, il «prelievo supplementare». Una cessione di latte che in realtà non servirebbe ma è molto utile per eludere le norme. Dall'inchiesta non trapelano altri dettagli: gli indagati sarebbero almeno quattro, sicuramente i rappresentanti legali di altrettante cooperative, alle quali avrebbero fatto riferimento più allevatori, ed ecco il perché di un ammontare così alto per l'intera frode. Una cifra sottratta all'agricoltura sana, visto che l'Agea è nata sia per erogare sul territorio italiano una serie di contributi dell'Unione Europea sia per redistribuire le sanzioni pagate da chi ha sgarrato. Ma tutto è ancora da dimostrare, l'indagine iniziata nel 2009 non è ancora chiusa.

Formaggi italiani taroccati i grandi falsari sono in Usa

Coldiretti denuncia: truffa da 200 miliardi di chili per un danno di 5 miliardi di euro l'anno. Intanto, l'export made in Italy cresce: +4,2 per cento a valore e +7,4 per cento a volume. In otto casi su dieci i consumatori a stelle e strisce acquistano prodotti con il marchio tricolore "illegale"

Per chi produce formaggi e latticini made in Italy, i primi concorrenti da battere sono i "falsari". Un fenomeno dilagante che, nonostante le numerose azioni di contrasto messe in campo per combatterle, continua a proliferare in molti Paesi del mondo mettendo a rischio il lavoro di un centinaio di imprese italiane che lo scorso anno hanno generato complessivamente un giro di affari che sfiora i 15 miliardi di euro l'anno, di cui 2 miliardi realizzati con le esportazioni.

L'ultima notizia allarmante arriva dagli States dove sono stati prodotti nel 2013 oltre 200 miliardi di chili di formaggi di tipo "italiano": dal parmesan all'asiago, dal provolone alla mozzarella, fino al gorgonzola che nulla hanno a che fare con il tessuto produttivo Made in Italy. Che, nonostante queste costanti e continue azioni di "disturbo", continua a conquistare quote di mercato all'estero. Infatti, stando ai dati di Cial-su fonte Istat, la corsa delle vendite oltre confine di formaggi e latticini italiani è proseguita anche lo scorso anno a gonfie vele: +7,4 a volume e +4,2% a valore nel 2013.

Ma la quota potrebbe essere addirittura superiore se non fosse per la concorrenza scorretta da parte dei cosiddetti "falsari" che pullulano in ogni angolo del mondo. Da qui la denuncia della Coldiretti che sollecita un intervento di Bruxelles per trovare un accordo al fine di tutelare le denominazioni di origine riconosciute dall'Unione europea negli Stati Uniti, dopo che è in fase avanzata quello con il Canada.

In Usa il mercato dei formaggi italiani "taroccati" ottenuti soprattutto in Wisconsin, California e nello Stato di New York vale - stima la Coldiretti - vale 5 miliardi di euro e rappresenta oltre l'80% delle vendite di formaggi "italiani": in altre parole in 8 casi su 10 i consumatori statunitensi acquistano prodotti "italiani" fatti però interamente in Usa.

Si tratta di un grave inganno perché, fa notare la Coldiretti, i prodotti originali Made in Italy sono profondamente diversi dalle imitazioni che non devono rispettare i rigidi disciplinari di produzione dell'Unione europea che determinano l'area di allevamento delle mucche, di trasformazione del latte, di stagionatura dei formaggi, ma anche l'alimentazione del bestiame e tutti gli aspetti rilevanti per garantire uno standard qualitativo unico che viene sottoposto a rigidi controlli.

"La presunzione di continuare a chiamare con lo stesso nome alimenti del tutto diversi è inaccettabile - dichiara il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo -. L'Unione europea ha il dovere di difendere prodotti che sono l'espressione di una identità territoriale non riproducibile altrove. E' come se si pretendesse di chiamare Coca Cola qualsiasi bevanda di colore scuro con le bollicine con l'aggravante che in questo caso non si difendono i diritti di una impresa ma quelli della storia di una intera comunità".

La Repubblica - 21 Marzo 2014

Cina e Canada, intesa sui falsi ma gli Usa dicono no

Secondo la Coldiretti, il mercato agro-alimentare del "tarocco" vale 60 miliardi di euro, il doppio dell'export made in Italy. Nella black list stilata la denominazione Parmigiano Reggiano resta la più copiata nel mondo

Con la Cina un primo accordo è stato raggiunto sul "mutuo riconoscimento" della denominazione di 10 prodotti, fra cui il Grana Padano. Ora, si tratta di passare alla fase successiva. Con il Canada è stata trovata un'intesa di massima sull'identità dei marchi, sebbene il risultato ottenuto sia obiettivamente poco convincente. Con gli Usa, invece, si sta tentando di aprire un negoziato per risolvere il problema dei formaggi italiani "taroccati", prodotti soprattutto in Wisconsin, California e nello Stato di New York. Anche se il braccio di ferro si annuncia durissimo. Con i paesi del Sud America, infine, si naviga a vista.

E' una battaglia senza esclusione di colpi quella che l'Italia sta portando avanti da tempo per debellare il fenomeno dirompente della contraffazione dei nostri prodotti agro-alimentari. Una battaglia, per certi versi, resa ancora più ardua a causa dei ritardi accumulati in questi anni a livello europeo in materia di etichettatura e di tracciabilità dei prodotti. "Stiamo parlando di norme che potrebbero essere applicate subito. Ma che, purtroppo, vengono ostacolate dalla lobby dei paesi nordici, prima fra tutti l'Olanda, che fanno affari sulla mancanza di trasparenza al consumatore", denuncia Lorenzo Bazzana, responsabile economico di Coldiretti.

In questa giungla del tarocco, gli affari li fanno gli altri ma non l'Italia che, secondo le stime della principale organizzazione nazionale ed europea degli imprenditori agricoli, perde ogni anno 60 miliardi di euro. "E' una cifra monstre che, fatti due conti - puntualizza Bazzana - rappresenta praticamente il doppio rispetto alle esportazioni di prodotti made in Italy in giro per il mondo (33,4 miliardi di euro nel 2013)".

Dal Pandoro argentino al Salame veneto Made in Canada, dall'Asiago statunitense al Kressecco della Germania, dal kit per falsificare il Parmigiano Reggiano a quello per taroccare il Valpolicella. Questi sono solo alcuni esempi, i più eclatanti e curiosi, di contraffazione e falsificazione di prodotti alimentari italiani. "Ad essere i più colpiti - sottolinea Bazzana - sono quelli più rappresentativi della nostra industria agro-alimentare con danni economici e di immagine non più sostenibili per l'agricoltura nazionale".

Nella black list stilata dalla Coldiretti, la denominazione Parmigiano Reggiano resta la più copiata nel mondo con il Parmesan diffuso in tutti i continenti, dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone. Ma in vendita c'è anche il Parmesao in Brasile, il Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesao in tutto il Sud America, ma anche Parmesello in Belgio.

Ora, fa notare Bazzana, c'è addirittura la possibilità di acquistare (in Gran Bretagna, negli Usa o in Australia) un kit per fare il pregiato formaggio italiano, ovviamente senza dare alcuna importanza al latte utilizzato. Una vera e propria truffa che colpisce anche i vini italiani più prestigiosi come il Valpolicella che può essere taroccato con un miracoloso kit che promette di ottenerlo in pochi giorni con miscugli di polveri e mosto.

La gamma dei prodotti alimentari falsificati si è ulteriormente allargata sul mercato, colpendo formaggi come il Pecorino friulano, il Romanello e il Crotonese prodotti in Canada o la Gorgonzola sauce realizzata in

Germania. Anche i falsi salumi Made in Italy tirano a livello internazionale: dalla Mortadella siciliana rumena, al Salame tipo Milano fatto in Brasile, dal Cacciatore salami e la Soppressata salami prodotti in Canada, al Prosciutto cotto Villa Gusto diffuso in Germania.

"E' evidente che l'imitazione e la contraffazione dei nostri prodotti agroalimentari rappresenta un'opportunità e un vantaggio competitivo per chi all'estero associa indebitamente ai propri prodotti l'immagine del Made in Italy. Lo fa senza vere alcun legame con il sistema produttivo italiano e facendo concorrenza sleale nei confronti dei produttori nazionali impegnati a garantire standard elevati di qualità", osserva Bazzana.

Per combattere i falsi, le strade sono tre: cercare un accordo internazionale nel Wto, anche se questo percorso fino ad oggi non ha portato alcun risultato. Più praticabile è invece l'ipotesi di stringere accordi bilaterali tra il Paese sotto osservazione e la Ue, o direttamente tra il Paese e l'Italia.

"E' questo il percorso che si sta seguendo per arginare il fenomeno della contraffazione - conclude Bazzana -. Ma è anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari come previsto dalla legge approvata all'unanimità dal Parlamento italiano all'inizio della legislatura e rimasta fino ad ora inapplicata".

4

La Repubblica - 28 Marzo 2014

La guerra del Grana Padano contro la crisi e i falsificatori

Il consorzio di tutela continua la battaglia contro gli abusivi del "made in Italy" che provocano danni per un miliardo di euro. Intanto i consumi in Italia nel 2014 sembrano ripartire grazie alla qualità e al contenimento dei prezzi

"Il Grana Padano è uno di quei prodotti che ha risentito in via marginale della crisi". Stefano Berni, direttore generale del consorzio che tutela uno dei formaggi tricolore più rinomati al mondo, spiega che se nel 2013 in Italia si sono vendute 30mila forme in meno rispetto all'anno prima, l'estero ha continuato a dare grandi soddisfazioni. E i produttori non si lamentano. Rispetto ad altri settori è andata comunque bene anche sul mercato interno. E anche il 2014 è iniziato nel migliore dei modi: con una ripresa dei consumi, grazie a un contenimento dei prezzi voluto dalla grande distribuzione. Gli italiani amano mangiar bene e badano alla qualità. "Lo dimostra il fatto che oggi il mercato italiano sia per un 50 per cento in mano ai produttori di Grana, per un 34 per cento a quelli del Parmigiano Reggiano e per appena un 16 ai produttori di imitazioni che con nomi simili cercano di confondere il cliente" sostiene Berni. In Italia gli stessi produttori fanno informazione, controllano e denunciano gli abusi. All'estero è invece più difficile, e il fenomeno è molto più accentuato, tanto che secondo il Consorzio di Tutela del Grana, un consumatore ogni due crede di comprare il formaggio made in Italy ma è in errore.

"Spetterebbe all'Unione Europea intervenire, introducendo norme più stringenti sull'etichettatura e la stessa gdo dovrebbe provvedere a separare sugli scaffali i prodotti Dop dagli altri - evidenzia il direttore - Allora forse avremmo meno danni di quelli che siamo costretti a contare oggi, pari a circa un miliardo di euro". Il problema dei falsi Grana in circolazione, riguarda soprattutto il mercato estero, dove il consumatore è indotto a credere all'italianità di un prodotto che nel nostro Paese spesso viene solo confezionato.

Quello dell'etichettatura è un problema serio. "Basterebbe rendere obbligatoria l'indicazione della provenienza degli ingredienti e il luogo nel quale il formaggio è realizzato - prosegue il manager - ma purtroppo la questione è di difficile risoluzione perché ci sono forti interessi in gioco". Berni ricorda che il latte che finisce dentro il Grana arriva dalle 5400 stalle sparse tra il lombardo veneto, Piacenza e il Piemonte. "Ed è lavorato in Italia, non nei paesi dell'Est Europa, come spesso avviene con i prodotti che ricordano nel nome il nostro, il che è una garanzia di maggiore qualità e di sicurezza per via di norme stringenti", afferma. Un fatto riconosciuto all'estero, dove l'agroalimentare italiano è apprezzato. Non a caso le vendite di Grana oltre confine hanno continuato a crescere senza sosta.

"L'anno scorso abbiamo venduto 92mila forme in più - ricorda Berni - e così è stata compensata la contrazione del mercato interno e nel complesso abbiamo chiuso l'esercizio con una crescita dell'1,4 per cento in volume". L'estero vale il 42 per cento circa del giro d'affari, calcolato sui prezzi al consumo, che ruota attorno al Grana e che è pari a oltre 2 miliardi e 300 milioni di euro. Il mercato italiano resta però strategico per il comparto. Dopo il terremoto che si è abbattuto sull'Emilia Romagna, tra l'altro si è messa in moto una grande macchina della solidarietà che ha consentito ai produttori di andare avanti. "E nonostante si siano dovute distruggere circa 130 mila forme - ammette Berni - grazie agli indennizzi pubblici erogati, i

danni sono stati limitati". Ora il 2014 inizia di nuovo sotto i migliori auspici, se i ricavi sono leggermente in calo, le quantità di prodotto venduto sono in aumento. "Questo - conclude il direttore del Consorzio - per via del contenimento dei prezzi nella grande distribuzione, che vale il 65 per cento del nostro giro d'affari".

Agronotizie - 14 Marzo 2014

Lo Strachitunt è Dop

Il formaggio erborinato a latte intero crudo di vacca nel registro europeo delle Dop e Igp. Salgono a 261 le denominazioni italiane di qualità

Publicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il Regolamento di esecuzione (Ue) per l'iscrizione della Denominazione di origine protetta (Dop) "Strachitunt" nel **registro europeo delle Dop e Igp**.

Lo **Strachitunt** è un formaggio erborinato a latte intero crudo di vacca, prodotto con l'antica tecnica delle due paste e sottoposto ad una stagionatura medio-lunga di almeno 75 giorni. La zona di produzione comprende i comuni di **Taleggio, Veduggio, Gerosa e Bello** situati in provincia di **Bergamo** a un'altitudine minima di 700 m. i cui territori, in parte o totalmente, formano la **Valtaleggio**.

Salgono così a **261** le **denominazioni italiane di qualità** riconosciute in ambito comunitario a conferma del primato che il nostro Paese detiene da anni in Europa e della continua attenzione che i produttori italiani hanno nei confronti dei prodotti di qualità.

Agronotizie - 10 Dicembre 2013

Nubi sul latte

Modesto aumento della produzione nella Ue, ma alcuni Paesi, e fra questi la Germania, stanno spingendo molto sull'acceleratore. E i prezzi rallentano la crescita

Fare previsioni è un mestiere difficile, le possibilità di essere smentiti dai fatti è sempre elevata, specie quando si parla di economia e di evoluzione delle produzioni. Così è anche per il latte, ma almeno per il momento le previsioni avanzate dagli "esperti" sembrano essere confermate. In settembre Bruxelles aveva convocato i "guru" del latte per tratteggiare i possibili scenari del dopo quote, a partire da aprile 2015 quando il regime delle quote andrà in soffitta. Ne ha parlato diffusamente anche Agronotizie. Stando a quelle anticipazioni la produzione di latte nei 27 Paesi europei dovrebbe crescere moderatamente di qui al 2022, quando si raggiungerà il picco massimo di 147 milioni di tonnellate. Ora arrivano i dati sui primi sei mesi della campagna lattiera in corso, da aprile a settembre 2013. Un aumento, pur modesto, appena l'1%, c'è. Rispetto allo stesso periodo della campagna precedente la produzione è aumentata di circa 700mila tonnellate, collocandosi a quota 72,3 milioni di tonnellate. Un anno fa ci si era fermati a 71,6 milioni di tonnellate. Di qui ai prossimi nove anni (le previsioni, come detto, si spingono al 2022) il quadro potrebbe cambiare radicalmente, ma al momento nessun segnale lo lascia supporre.

C'è chi cresce

A ben guardare cosa sta accadendo fra i 27 Paesi della Ue qualche elemento di preoccupazione per l'Italia c'è. Mentre le produzioni di paesi come Spagna e Francia si mantengono praticamente immutate o persino in flessione come Austria o Repubblica Ceca, altri Paesi stanno spingendo, e forte, sull'acceleratore. E' il caso della Germania (15,4 milioni di tonnellate, +2,3%), dell'Olanda (6,2 milioni di tonn. +6%), della Danimarca (2,6 milioni di tonn. + 3,8%), paesi la cui produzione è superiore alla domanda interna. I maggiori ritmi di crescita si sono registrati negli ultimi mesi, a confermare una tendenza che difficilmente cambierà segno. In Italia, al contrario, la produzione è in flessione (si veda in proposito Agronotizie del 3 dicembre) e si allarga sempre più il divario fra produzione interna e consumi, fra offerta e domanda. Inutile dire che dobbiamo aspettarci un aumento delle importazioni proprio da questi Paesi, già nostri abituali fornitori, in particolare la Germania.

Stiamo attenti

Al momento il prezzo del latte di importazione si mantiene su livelli alti. In Germania, si evince dai grafici pubblicati da Clal, il latte spot tedesco (pastorizzato, intero) si avvicina ai 55 centesimi al litro, persino più di quello italiano. Per il latte francese la situazione è analoga. Ma le curve di crescita del prezzo iniziano ad accennare ad una flessione. E non serve la sfera di cristallo per prevedere che questa flessione è destinata ad accentuarsi se Germania, Olanda e Danimarca continueranno a spingere sulla produzione. Le ripercussioni sul prezzo del latte in Italia non tarderanno a farsi sentire. Uno scenario che può destare qualche preoccupazione per il rinnovo degli accordi sul prezzo che si andrà a ridiscutere a gennaio del prossimo anno. Meglio tenersi pronti.

Agronotizie - 21 Gennaio 2014

C'è meno latte - Continua a ridursi la produzione di latte in Italia

Molti, noi fra questi, erano pronti a una lunga trattativa per il rinnovo del prezzo del latte in Lombardia. Mai come questa volta, al contrario, il rinnovo è invece arrivato ancor prima della scadenza naturale del precedente accordo che cessava il 31 gennaio. Per di più con un significativo aumento del prezzo, che da 42 centesimi è passato a 44,5 centesimi di euro al litro, come anticipato alcuni giorni fa anche da Agronotizie. Certo, in alcune regioni come ad esempio nelle Marche, le trattative per il rinnovo del prezzo del latte sono ancora in alto mare, ma è significativo ciò che è accaduto in Lombardia. Tanto più che il prezzo del latte spot è in fase di flessione. Come mai, è lecito chiedersi, tanta disponibilità da parte delle industrie di trasformazione nell'accettare le richieste degli allevatori? Una possibile risposta la possiamo trovare nell'andamento della produzione di latte in Italia e nel resto del mondo.

In Italia...

Iniziamo da casa nostra dove le produzioni hanno registrato a ottobre un'ulteriore flessione dell'1,9% rispetto allo scorso anno. I cali maggiori si sono registrati nelle regioni a maggior vocazione zootecnica come Lombardia e Veneto, ma riduzioni significative si sono avute anche in Lazio e in Puglia. I dati resi noti da Agea in questi giorni dicono infatti che le consegne di latte si sono fermate a ottobre 2013 a 6,14 milioni di tonnellate contro i 6,25 milioni di tonnellate dell'anno precedente. Si conferma così la tendenza alla flessione che già si era registrata nei mesi precedenti. Una situazione che ci mette al riparo da possibili multe per lo sfioramento delle quote latte, ma che al contempo crea qualche possibile tensione sul mercato del latte, in particolare per le produzioni tipiche e di qualità.

...e nel mondo

Un aiuto a chiudere in fretta la trattativa sul prezzo del latte lo si è avuto poi dalle ultime notizie sull'andamento della produzione di latte nel mondo. Le stime sulla produzione australiana parlano di una riduzione o al massimo di una situazione stabile, mentre i possibili aumenti in altre aree a forte produzione potrebbero essere facilmente assorbiti da una domanda in fermento. Questi gli ingredienti che hanno portato a chiudere la trattativa sul prezzo del latte così velocemente e con soddisfazione da parte delle rappresentanze degli allevatori. Una situazione che si spera possa ripetersi il 30 giugno quando l'attuale accordo andrà in scadenza e si apriranno di nuovo le trattative per la definizione del prezzo.

Agronotizie - 29 Gennaio 2014

Quote latte, tempo di saldi

Continua a ridursi la produzione di latte in Italia e l'Alleanza delle cooperative chiede uno "sconto" del 10% per le multe

In Italia la produzione di latte è in continua flessione. Lo confermano i dati del Sian (sistema informativo agricolo nazionale) che nel novembre 2013 hanno registrato una produzione di 6,981 milioni di tonnellate, 120 mila tonnellate in meno rispetto ai 12 mesi precedenti. Se da un lato questo andamento della produzione ci mette al riparo dal rischio di nuove multe, dall'altro conferma l'affanno di un settore da tempo in difficoltà. Ora, almeno in Lombardia, il prezzo del latte è stato fissato (si veda Agronotizie di alcune settimane fa) a 44,5 centesimi al litro. In altre Regioni, come nelle Marche, in Lazio e in Sicilia, si preme per ottenere un analogo risultato. La trattativa non sarà facile, ma aumenti rispetto al passato sono prevedibili. I margini di guadagno per gli allevamenti restano bassi, ma fanno tirare un respiro di sollievo, tanto che si potrebbe persino pensare ad un aumento della produzione. Che però non è consentito al singolo allevatore, stretto nel confine della propria quota produttiva di riferimento. Con l'incubo, in caso di esubero, di dover comunque pagare una multa, che potrebbe essere restituita solo in fase di compensazione, a chiusura della campagna produttiva e dopo che i "conti" sono stati chiusi.

La proposta

Ecco allora la proposta che l'Alleanza delle cooperative agroalimentari ha avanzato al ministero delle Politiche agricole. Visto che la quota nazionale di produzione di latte non sarà superata nemmeno quest'anno, si potrebbe ridurre del 10% l'ammontare del prelievo supplementare per la campagna in corso. In questo modo gli allevatori potrebbero agevolmente aumentare la produzione al fine di contenere i costi.

La proposta ha incontrato il favore dell'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava, che a questo proposito ha ricordato come una stessa soluzione fosse stata suggerita in passato dallo stesso Fava insieme ai colleghi assessori di Piemonte e Veneto. "È sconcertante - ha detto Fava - che Agea rifiuti la richiesta avanzata a suo tempo da Lombardia, Piemonte e Veneto e oggi dall'Alleanza delle cooperative per l'Italia. Siamo alle prese con la solita rigidità della burocrazia, tanto più grave quando oggi appare evidente che anche quest'anno l'Italia non supera la quota nazionale fissata dall'Unione Europea."

bis". Quali debbano essere le strategie da adottare in questo nuovo "pacchetto" è però cosa ancora tutta da discutere e sarebbe opportuno che gli allevatori italiani facessero sentire la loro voce e le loro proposte.

Sempre meno il latte italiano

Si contrae la produzione interna, ma non quella europea che al contrario aumenta. E mentre si allontana il rischio multe, preoccupa sempre più la volatilità del mercato

Con la fine di marzo si concluderà la campagna lattiero casearia 2013-2014, la penultima prima dello stop definitivo alle quote latte. E ancora una volta l'Italia risponderà i tetti produttivi imposti dalla Ue. Queste almeno le previsioni che si possono trarre dagli ultimi dati produttivi, relativi a dicembre dello scorso anno. I dati del Sian (il Sistema informativo agricolo nazionale che fa capo ad Agea) sulle consegne mensili rettificate dicono che la produzione di latte si è fermata a 7,9 milioni di tonnellate, circa 100.000 tonnellate in meno rispetto allo stesso periodo della campagna precedente. A meno di un'improbabile exploit produttivo nei primi tre mesi del 2014, non ci saranno multe da pagare.

Ma la Ue aumenta

Niente multe, ma il calo produttivo si porta dietro un aumento delle importazioni per far fronte ai consumi interni. Il mercato italiano diviene così sempre più appetibile per gli altri paesi europei, che al contrario stanno aumentando la loro produzione. I dati rilevati a dicembre dello scorso anno evidenziano un aumento di oltre 2 milioni di tonnellate rispetto allo stesso periodo del 2012, con una crescita del 2%. Sensibile l'aumento registrato nel solo mese di dicembre 2013, con aumenti di oltre il 4%, segno che molti paesi si stanno già preparando al "dopo quote". Fra tutti primeggia l'Olanda che ha aumentato la sua produzione del 6,2%. Sensibile pure l'incremento della Danimarca con +3,8% e poi la Germania (+2,8%) e la Francia (+1,5%). Tutti paesi, inutile ricordarlo, che guardano all'Italia per lo smaltimento delle loro eccedenze lattiero casearie.

Prezzi in tensione

Per il momento non ci sono forti preoccupazioni. Le quote latte continueranno ancora per un anno a tenere a freno l'incremento delle produzioni europee, mentre la buona tenuta dei consumi a livello mondiale continuerà a favorire prezzi alti. Significativa a questo proposito è la crescita delle domanda cinese di prodotti lattiero caseari che nel solo mese di gennaio di quest'anno ha visto incrementare le importazioni di latte in polvere del 62%. I riflessi sul mercato non si sono fatti attendere. La conferma arriva dagli Stati Uniti dove in febbraio il prezzo ha raggiunto nuovi livelli record, piazzandosi a 38 euro al quintale. Situazione analoga in Europa, dove il prezzo medio nel corso del 2013 ha superato i 40 euro al quintale.

Attenti alla volatilità

L'abbandono del regime delle quote latte potrebbe cambiare questo scenario, sul quale pesano peraltro molte altre incognite. Cambiamenti climatici capaci di indurre un aumento o una riduzione della produzione di latte in qualunque parte del mondo possono comportare pesanti ripercussioni sul mercato. Così come mutamenti del consumo. Il quadro che si pone di fronte ai produttori di latte è quello di un mercato caratterizzato da una forte volatilità. Come difendersi nelle fasi di crollo dei prezzi è un problema tuttora aperto. A Bruxelles si va discutendo della opportunità di predisporre a questo proposito un "pacchetto latte

La Repubblica - 11 Marzo 2014

Latte, agli italiani piace Uht; calano i consumi del fresco

Nuovo trend negli ultimi 2 anni per 1,5 mln di famiglie italiane. Tre i fattori decisivi: intolleranza alimentare, lotta agli sprechi e prezzo Volano le vendite per quello di soia che nel 2013 sono cresciute del 13,8%.

C'è chi li acquista perché li ritiene più in linea con il proprio stile di vita. Chi li sceglie per un problema di intolleranza al lattosio. Chi ne apprezza il gusto. Chi pensa siano più ricchi di principi nutritivi e più digeribili. E chi infine vuole semplicemente risparmiare. Sta di fatto che, da qualche anno a questa parte, c'è stato in Italia un progressivo aumento da parte delle famiglie dei consumi di latte di soia e di bevande di latte Uht a lunga conservazione, in primis di quelli vitaminizzati-salutistici, a detrimento del latte fresco di vaccino.

E', quindi, in atto da tempo un nuovo trend che si sta via via consolidando. Sono i numeri di Nielsen a certificarlo che ha comparato le vendite a valore e a volume nell'ultimo biennio del latte fresco con le altre tipologie di bevande. Dall'analisi si evince innanzitutto che il giro di affari complessivo del latte è rimasto inalterato: oltre 2 miliardi di euro. Non solo: il 73% della famiglie italiane assicura che non rinuncierebbe mai ad una confezione di latte sulla propria tavola, anche se le condizioni economiche dovessero ulteriormente peggiorare.

A cambiare è stata invece la loro propensione di acquisto, testimoniata lo scorso anno da un calo delle vendite allo scaffale del latte fresco a valore (-4,2%) e a volume (-4,7%). Contrazione che risulta ancora più accentuata se si considerano i dati relativi al 2011, i quali mettono in risalto una perdita complessiva di quasi 1,5 milioni di acquirenti nell'ultimo biennio.

Sono nuclei familiari che hanno deciso di scegliere altre tipologie di bevande: il 60% ha optato per il latte di sola le cui vendite, nel 2013, sono cresciute del 13,8% in valore e del 15,3% in volume. Mentre il 40% ha scelto il latte Uht che è cresciuto in valore del 2,1% ma non in volume registrando un lievissimo calo del 0,2%.

Analizzando meglio questo fenomeno, si scopre poi che sull'inversione di tendenza pesano principalmente tre componenti: intolleranza alimentare (e al lattosio), problema cresciuto in modo esponenziale negli ultimi anni; lotta agli sprechi, quindi maggiore attenzione alle quantità di latte acquistate che penalizza più il fresco dell'Uht per un discorso di date di scadenza; infine, la variabile del prezzo che gioca sempre a sfavore del fresco.

Nel primo caso, ci vengono in soccorso i dati dell'ultima ricerca di Nielsen che parla di: 3,5 milioni di individui con intolleranze alimentari, 2 milioni di individui con allergie alimentari e 6,3 milioni di individui con problemi di digestione. Nel secondo caso, entra in campo un risvolto sociale: la crisi economica ha di fatto cambiato le abitudini di consumo delle famiglie che oggi, per effetto della crisi, sono diventate più virtuose al momento dell'acquisto. Nel terzo caso, infine, è necessario analizzare l'evoluzione dei prezzi al consumo del latte fresco che, nel tempo, ha inciso negativamente sulle vendite al dettaglio.

Se si esaminano i dati forniti da Cia, dal 1976 ad oggi, si può notare una progressiva divaricazione anno su anno tra il prezzo del latte fresco al consumo rispetto a quello del latte alla stalla che nel 2013 raggiunge

una quota del 25%. Per contro in Germania, nello stesso periodo, i due rispettivi livelli si sono mantenuti tutto sommato costanti. Con il risultato che il consumo di latte fresco non è stato penalizzato. Tutt'altro: sono aumentate le vendite in litri, +1,9% nel 2012 e +0,9% nel 2013 raggiungendo lo scorso anno un giro di affari di quasi un miliardo di euro. In parallelo, sebbene meno, sono cresciute anche le vendite in litri del latte Uht: +0,1 nel 2012 e +0,9 nel 2013 totalizzando lo scorso anno un fatturato di un miliardo e 600mila euro.

PROSPETTIVE EUROPEE

Anche per l'Italia la fine dei tetti produttivi può dare una spinta al sistema lattiero-caseario

Latte, le opportunità del dopo-quote

Calzolari (Granarolo): puntare su aggregazioni e qualità – De Castro: rilancio anche con la Pac

Il pensionamento delle quote latte, previsto per l'1 aprile 2015, alla conclusione di oltre 30 anni dalla loro entrata in vigore (1984) può rappresentare un'opportunità anche per il settore lattiero-caseario italiano, che fattura quasi 15 miliardi di euro, l'11,5 del volume d'affari del comparto agro-alimentare.

Secondo Brigitte Misonne, responsabile dell'ufficio Politiche e analisi di mercato della Commissione europea, intervenuta a un convegno organizzato a Bologna dall'Alleanza delle cooperative italiane, l'entrata in vigore del nuovo provvedimento europeo potrebbe generare l'effetto di un sensibile incremento della produzione di latte della Ue (il maggior produttore mondiale) e del collegato settore dei formaggi (al quale sarà destinata la maggior parte del

IL SETTORE LATTIERO-CASEARIO ITALIANO IN CIFRE	
Aziende lattiere in Italia (n.)	35.544
Produzione 2012-2013 (mln di tonn.)	10.876
Valore dell'import (mld di euro)	3,5
Valore dell'export (mld di euro)	2,2

la materia prima), per quanto l'espansione produttiva rimarrà forse limitata a causa dei vincoli ambientali della nuova Pac.

Le previsioni elaborate da Bruxelles indicano tuttavia un progressivo aumento delle consegne di latte, che nel 2023 raggiungeranno forse 150 milioni di tonnellate, con 10,7 milioni di tonnellate di formaggi di cui 1 milione destinate all'export. Nella nuova normativa comunitaria figurano anche le regole relative al «Pacchetto latte», con

rafforzamento del potere di negoziazione dei produttori lattieri, la possibilità per gli Stati membri di rendere obbligatori contratti scritti tra produttori e acquirenti di materia prima, la realizzazione dell'interprofessione, la regolazione dell'offerta. Nella nuova Politica agricola comune, inoltre, si prevede la possibilità di incentivi per alcuni segmenti (ammasso privato di burro, latte scremato in polvere e formaggi Dop e Igp, e acquisti pubblici di queste due categorie merceologiche) e misure

anti-crisi e di stabilizzazione del settore adottate da Op, Aop e organismi interprofessionali.

Di fronte a questi buoni propositi aleggiano tuttavia anche alcune incognite. In primis quella dei prezzi, che, come ha messo in luce Tommaso Mario Abrate, presidente del settore lattiero-caseario di Fedagri-Confindustria, «sono caratterizzati da un elevato grado di volatilità sul mercato mondiale, che per oltre il 90 per cento è rappresentato dal latte in polvere, e sul quale il

maggior produttore, l'Europa, deve affrontare la concorrenza di paesi emergenti, come Cina, Russia, India, Brasile e Paesi nord-africani». L'Italia non è sufficientemente attrezzata a fare il grande salto e, anche dal punto di vista delle aggregazioni, appare in posizione arretrata rispetto soprattutto a Germania, Olanda e Danimarca.

B Gianpiero Calzolari, presidente di Granarolo, uno dei principali player del settore, ha sottolineato che la strategia nazionale deve puntare

sulla valorizzazione dell'export e della sicurezza alimentare «su cui è stato costruito il nostro sistema di lavoro». È ha aggiunto: «Dobbiamo lavorare sulla certificazione della materia prima e sull'aggregazione dei volumi per competere sui grandi mercati».

Per il presidente della commissione Agricoltura del Parlamento europeo, Paolo De Castro, nella nuova Politica agricola comunitaria ci sono spazi per sostenere la zootecnia,

Ma tutto dipende dalle scelte nazionali: «Una gestione efficace della quota di sostegno accoppiato, per il nostro paese vale circa 600 milioni, può rappresentare una straordinaria opportunità».

ROBERTO FABEN

© FOTODUCCA/REUTERS

BILANCIO 2013

In ripresa il prezzo del Parmigiano: alleggerite la produzione e le scorte

Dopo i momenti bui del crollo del prezzo e il tremendo colpo di scure del terremoto del maggio 2012, il Parmigiano reggiano torna a incassare risultati incoraggianti, a pianificare investimenti e a investire sul futuro. I fondi nazionali per risarcire i caseifici colpiti al cuore dal sisma vanno a rilento (sono infatti stati assegnati acconti soltanto di 3,62 milioni su un ammontare complessivo di 100 milioni) ma anche grazie alla proroga delle domande per la presentazione delle perizie tecniche ci si attende, spiega

Giuseppe Alai, il presidente del Consorzio della Dop emiliana che vanta 850 anni di storia, «che per maggio 2014 la maggior parte delle risorse giungano a destinazione». Per i danni subiti dai caseifici lombardi (nella provincia di Mantova, che è compresa nel comprensorio di produzione del Parmigiano) invece, le risorse stanziare finora dalla Regione sono inferiori del 80% rispetto a quelle previste dal provvedimento nazionale in materia, e le incognite circa il reperimento dei fondi aggiuntivi sono parecchie.

Nel 2013 la produzione è

scesa dello 0,85% (dato positivo, se si considera il suo effetto corroborante sui prezzi) e anche le giacenze (-4,3%), i consumi nazionali hanno tenuto, mentre l'export è salito del +5%, e si attesta attualmente sul 34% della produzione, una quota raddoppiata negli ultimi cinque anni. Come mette in luce Riccardo Deserti, il direttore del Consorzio di tutela, «l'obiettivo per il 2020 è quello di raggiungere il 50% di quantità prodotta esportata». Oggi i principali mercati esteri dove il Parmigiano è venduto sono Francia, Regno Unito, Germania

e Stati Uniti: questi quattro paesi rappresentano il 69,5 per cento di tutte le piazze straniere dove il formaggio emiliano è esportato. Per l'allargamento dello spettro di azione nel mondo si guarda soprattutto all'Indonesia, dove dal 2012 al 2013 la domanda è salita del 137%, al Brasile (+130%), all'Arabia Saudita (+93%), al Kuwait (+31%), ma anche all'India, alla Russia e alla Corea.

I prezzi all'origine del Parmigiano, dopo un andamento al ribasso nel primo semestre del 2013 (8,62 euro al chilogrammo) sono risaliti nel se-



condo semestre (mediamente 8,88 euro al chilo) e la quotazione registrata il 17 gennaio 2014 è stata ancor più elevata: 9 euro netti al chilo. Il prezzo del latte conferito dagli allevatori, tuttavia, continua a essere insoddisfacente e non riesce a coprire i costi di produzione. Le vendite nel 2013 hanno registrato un calo del -1% nella Gdo, ma sono state compensate da un notevole aumento delle vendite dirette nei caseifici, «effetto-cattena» del dopo-terremoto.

Nel piano strategico del consorzio per il 2014 figurano gli sforzi per l'incontro tra il numero di forme prodotte e quelle richieste dal mercato, la penetrazione nei mercati esteri, e la moltiplicazione delle cosiddette iniziative di «testing store», sempre nei paesi stranieri, per valutare l'attenzione del consumatore al gusto della nota Dop emiliana.

R.FAB.

© FOTODUCCA/REUTERS

VINO

Si aggrava la crisi per l'Enoteca italiana di Siena

L'Enoteca italiana di Siena sta attraversando il suo momento più duro. L'ente di promozione dei vini italiani nato nel lontano 1933 ha vissuto nei giorni scorsi un'importante appuntamento con la propria assemblea dei soci. Assemblea nel corso della quale è stata esaminata la relazione messa a punto dal commissario dell'Ente, Stefano Romagnoli, nominato appena lo scorso settem-

bre. La relazione ha messo in evidenza le difficoltà di bilancio dell'Enoteca «più dilatati dei pagamenti da parte delle istituzioni ministeriali affidatarie di importanti progetti sia nella contrazione dei ricavi dovuta allo stallo nell'approvazione di nuovi progetti». Il tutto in un quadro di contributi pubblici alla promozione che negli ultimi anni si sono complessivamente ridimensionati.

L'assemblea pur confer-

mando la volontà di sostenere il lavoro dell'ente nei prossimi anni ha tuttavia provveduto a risolvere, consensualmente, il rapporto di lavoro con l'attuale segretario generale, Fabio Carlesi. Inoltre nella prospettiva di una revisione dello statuto non ha ritenuto necessario nominare un nuovo segretario generale né tantomeno una figura equivalente. Contemporaneamente sono state avviate le procedure per attivare gli ammortizzatori

sociali nei confronti dei circa 20 dipendenti dell'Enoteca italiana. Tutti propositi che sembrano quantomeno in contraddizione con lo sbandierato proposito di rilanciare l'attività dell'Ente. «Il problema – spiega il commissario straordinario, Stefano Romagnoli – è che ci troviamo di fronte a difficoltà congiunturali legate ai lunghissimi tempi di pagamento del settore pubblico. E questo ci mette di fronte alla necessità di intervenire

nel breve termine con azioni di contenimento dei costi. Si tratta però di una situazione che riteniamo transitoria mentre nel lungo termine siamo convinti che possa ripartire l'attività dell'Ente legata ai progetti promozionali».

Secondo alcuni le difficoltà dell'Enoteca non sono almeno in parte esserle slegate da quelle attraversate dal Monte dei Paschi di Siena che oltre ad aver sempre fornito un pro-

prio contributo all'attività dell'Ente ne ha spesso garantito il funzionamento anticipando i contributi pubblici. Ipotesi però smentita dal Commissario. «Il ruolo svolto dal Monte dei Paschi non è mai venuto meno» ha detto Romagnoli.

Una nuova assemblea è ora in programma all'inizio di marzo.

GIORGIO DELL'OREFICE

© FOTODUCCA/REUTERS

DOVE STA ANDANDO IL MERCATO LATTERO-CASEARIO MONDIALE

Per il latte, in prospettiva i prezzi restano sostenuti

La domanda mondiale in crescita sia per l'andamento demografico sia per l'aumento dei redditi pro capite manterrà sostenuto il prezzo del latte pure in Europa, ormai allineata con il resto del mondo anche se ci sarà uno spostamento del valore verso la componente proteica

di Daniele Rama

A un primo approccio al mercato internazionale del latte e derivati già emergono alcune semplici considerazioni: la produzione di latte sta aumentando in modo graduale ma continuo; da almeno un decennio la domanda aumenta più della produzione; i prezzi tendono a rimanere elevati e decisamente superiori rispetto a quelli degli anni 80 e 90.

La prima affermazione è facilmente verificabile: nel 1993 si sono prodotte al mondo circa 518 milioni di tonnellate di latte, nel 2003 erano circa 594 milioni e nel 2013 si è arrivati, se-

condo le stime della Fao, a 780 milioni. La crescita è quindi stata del 14,7% nel primo decennio, ma ben del 31,3% nel secondo.

In media, tra il 1993 e il 2003 la produzione è aumentata dell'1,38% all'anno e tra il 2003 e il 2013 del 2,76% all'anno.

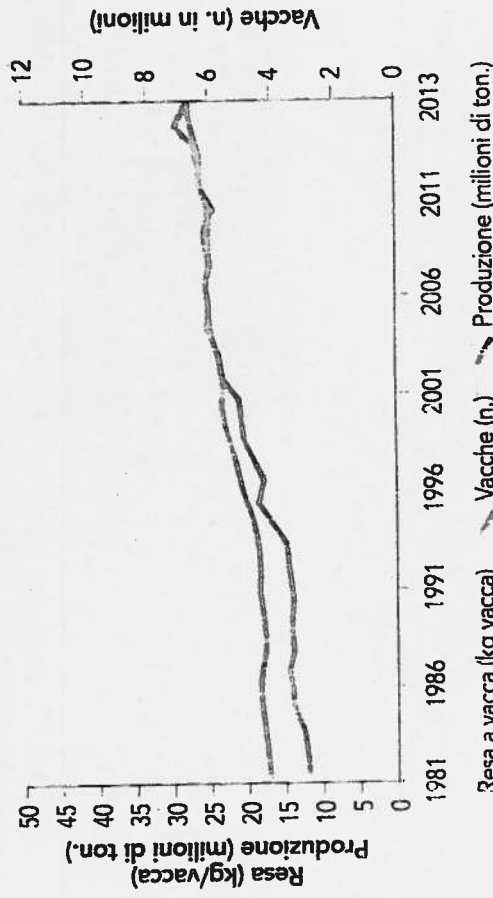
L'aumento della domanda è un fenomeno più complesso, essendo il risultato di tante tendenze a livello di singolo Paese, ma si può comunque osservare che negli anni 80 esistevano scorte di burro e di latte scremato in polvere per circa 2-3 milioni di tonnellate, dove si immobilizzavano i quantitativi che il mercato non riusciva ad assorbire, mentre oggi questi

stock sono praticamente scomparsi. La migliore dimostrazione della dinamica della domanda si ha comunque attraverso la crescita dei prezzi: l'indice della Fao che sintetizza i prezzi mondiali dei principali prodotti derivati del latte, fatto pari a 100 nella media 1998-2000, era pari a 105 nel 2003, 139 nel 2006, 160 nel 2009, 208 nel 2012 e nella seconda metà del 2013 si è assestato addirittura a circa 250.

La crescita dell'offerta mondiale

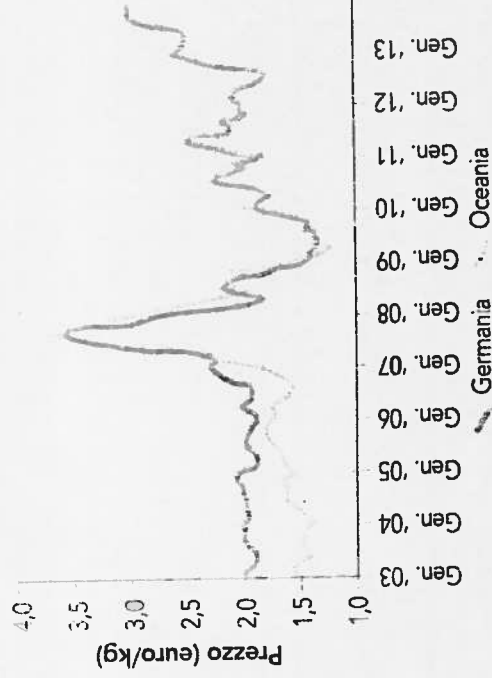
L'aumento spettacolare della produzione di latte, che nel 2013 è stata pari al 50% in più rispetto a 20 anni prima, è avvenuto soprattutto attraverso lo sviluppo in Paesi non tradizionali produttori: mentre la quota dei Paesi in via di sviluppo era del 44% nel 2004, nel 2013 è arrivata al 52%. Più in particolare, se prendiamo la produzione dei cinque principali esportatori mondiali di latte e derivati, ossia Nuova Zelanda, Unione Europea, Stati Uniti, Australia e Argentina, tra il 2005 e il 2013 essa è passata dal 41,2% al 36,9%: la produ-

GRAFICO 1 - Produzione di latte, numero di vacche e resa a vacca in Australia e Nuova Zelanda (1981-2013)



La produzione di latte in Australia e Nuova Zelanda è aumentata del 3,3% all'anno (1981-2013) per effetto dell'incremento del numero di capi e delle rese a capo.

GRAFICO 2 - Prezzo del latte scremato in polvere in Germania e in Oceania (gennaio 2003-settembre 2013)



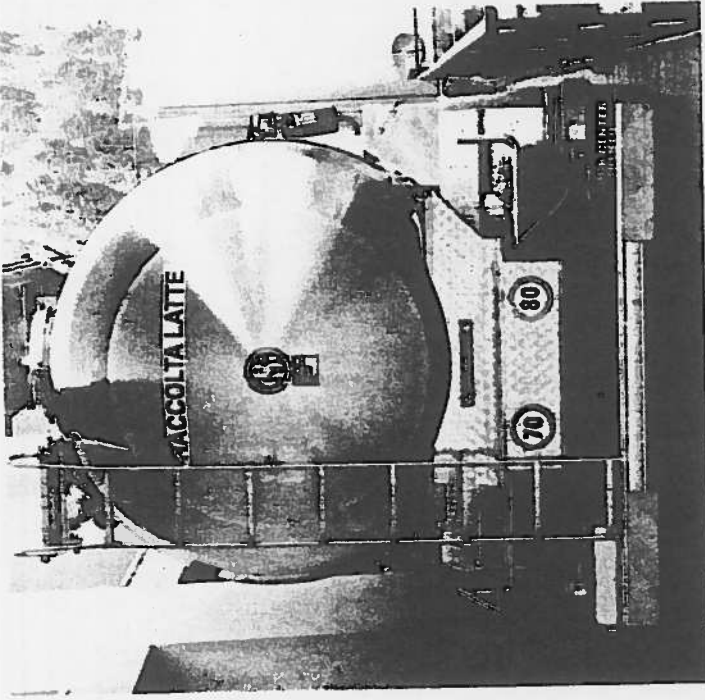
Dopo la crisi del 2009 i prezzi, europeo e dell'Oceania, si sono avvicinati e talvolta il latte europeo è stato più competitivo.

zione sta aumentando soprattutto nei Paesi tipicamente consumatori.

È interessante osservare quanto avviene in Australia e Nuova Zelanda, due Paesi che nel 2013 concorrono alla produzione mondiale per meno del 4% ma forniscono il 37% delle esportazioni complessive: tra il 1981 e il 2000 la loro produzione è aumentata in media del 3,3% all'anno, per effetto sia dell'aumento della produzione a capo sia dell'aumento del numero di capi (rispettivamente +1,8% e +1,5% all'anno) (grafico 1).

Tra il 2000 e il 2013, invece, la produzione è aumentata solo dell'1,4% all'anno, interamente per effetto dell'aumento del numero di capi, dato che le rese sono rimaste ferme. Cosa è successo? In sostanza, la forte domanda internazionale ha spinto sia ad aumentare il numero di vacche, sia a rendere più intensiva la produzione, occupando tutti i pascoli disponibili (spesso a scapito della produzione ovina) e passando in parte da una produzione solo al pascolo a una basata sull'alimentazione con concentrati. In questo modo, però, sono aumentati i costi di produzione, si sono occupati terreni meno vocati e più esposti: al ricorrente rischio di siccità, e oltre alle incertezze legate a quest'ultima i produttori si trovano anche esposti alla volatilità dei prezzi mondiali delle materie prime per l'alimentazione. Non c'è da aspettarsi quindi che, per il futuro, la produzione in questo angolo di mondo saprà aumentare come in passato.

12



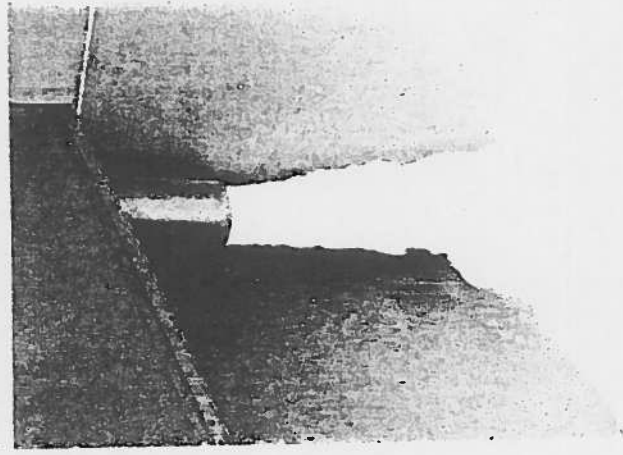
La dinamica dei prezzi

Prima della crisi del 2007-2009 (con listini che prima si sono infiammati e poi sono crollati) il prezzo europeo del latte scremato in polvere era stazionario e superiore di un 20-25% rispetto a quello dell'Oceania, che invece aumentava con il crescere della domanda; oggi i due prezzi sono allineati, anzi spesso il prodotto europeo è un po' più competitivo rispetto a quello dell'Oceania (grafico 2). Questo ha comportato, per il settore europeo, la rinuncia ai meccanismi di sostegno del prezzo e protezione del mercato che operava fino al 2007, e che ora restano solo come «rete di sicurezza», ma ha anche consentito di rientrare negli scambi

internazionali e approfittare della crescita degli sbocchi commerciali e dei prezzi internazionali. In particolare, a fronte di un mercato stagnante nei Paesi tradizionali produttori, la vivacità della domanda mondiale è alla base della forte crescita di prezzo degli ultimi quattro anni.

Meno competitivo è il prezzo europeo del burro, legato a un mercato interno che paga molto di più del mercato mondiale, e di conseguenza anche quello del latte intero in polvere, oggi il prodotto più richiesto dai grandi Paesi importatori. Con una domanda mondiale che cresce soprattutto nei Paesi che per primi sono usciti dalla crisi economica generale, e dove la dinamica demografica si somma al crescere del reddito pro capite, le prospettive vedono prezzi ancora crescenti, sia pure con una notevole instabilità (perché gli stock regolatori non esistono più). I produttori europei sono ormai in linea con il mercato mondiale, quindi in grado di seguirne la dinamica positiva, anche se per il futuro ci si deve aspettare un ulteriore spostamento di valore dalla componente butirrica alla componente proteica.

Daniele Rama



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

FILIERS&MERCATI

Coldiretti, Cia e Confagri Lombardia hanno firmato con Italtatte (Lactalis) a 44,50 euro il quintale

Prezzo del latte, un accordo di 5 mesi

L'intesa con il gruppo francese (marchi Parmalat, Galbani) vale dall'1 febbraio al 30 giugno

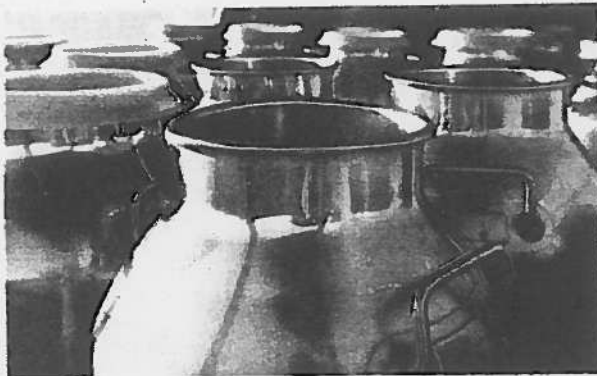
Fumata bianca al primo incontro ufficiale tra le parti sul rinnovo del prezzo del latte alla stalla in Lombardia. Dall'1 febbraio al 30 giugno 2014 un litro di latte verrà pagato 44,50 centesimi di euro, più Iva, il 6% in più rispetto all'accordo precedente che aveva stabilito una quotazione di 42 centesimi al litro dal 1° agosto 2013 al 31 gennaio 2014.

Anche in questo caso si tratta di un accordo aziendale tra Italtatte, società che fa capo al gruppo agroindustriale francese Lactalis, con i marchi Parmalat, Galbani, Invernizzi e Cademartori (e che è anche il maggiore acquirente di latte italiano), e le organizzazioni agricole regionali di Coldiretti, Confagricoltura e Cia in rappresentanza dei produttori.

Il negoziato del 16 gennaio scorso è servito anche a ricucire i rapporti tra la multinazionale e Coldiretti Lombardia che nel luglio 2013 si era rifiutata di firmare il vecchio contratto, polemizzando con le scelte delle altre organizzazioni agricole.

Due le ipotesi di prezzo in discussione al tavolo delle trattative, un valore della materia prima più alto per un periodo più breve, di 3-4 mesi, oppure, questa è stata la scelta, un valore leggermente più basso in cambio di un accordo più lungo, della durata di cinque mesi.

L'accordo è stato siglato da Jean Marc Bernier e Alberto Dall'Asta per Italtatte da una parte, e da Ettore Prandini, Antonio Boselli, e Mario Lanzi, rispettivamente presidenti di Coldiretti, Confagricoltura, e Cia, dal-



l'altra, assieme ad Antonio Piva, vicepresidente nazionale di Confagricoltura, e Luigi Barbieri, responsabile di settore della stessa organizzazione.

«Il prezzo siglato - si legge in un comunicato congiunto tra organizzazioni agricole e Italtatte - segna un significativo aumento rispetto al prezzo attualmente in vigore di 42 centesimi al litro, ed è frutto del grande senso di responsabilità dimostrato da tutti nel corso

della trattativa, alla luce dell'attuale andamento del mercato del latte e del difficile contesto economico generale». Contrariamente a quanto avvenuto negli ultimi anni, l'intesa è stata raggiunta prima della scadenza del contratto attualmente in vigore.

Un accordo «soddisfacente» per Prandini, presidente regionale di Coldiretti «perché garantisce un giusto prezzo alle imprese e la possibilità di programmare la

Regione/Stato	Prezzo	Var. % annua
Lombardia	42	+6,33
Austria	38,51*	+24,22
Rhône Alpes-Francia	33,87**	+14,19
Baviera-Germania	40,80**	+22,74
Polonia	36,54**	+22,83
Repubblica Ceca	33,43**	+13,83

*Ottobre, **Novembre; (Fonte: Clal)

produzione. Tutto quello che abbiamo chiesto ci è stato riconosciuto e quindi si tratta di un passo avanti rispetto all'ultimo accordo». Sulla stessa linea anche Boselli, il suo omologo in Confagricoltura: «L'accordo - commenta - tutela i produttori soprattutto nei mesi di aprile, maggio e giugno, i più difficili per il prodotto italiano, perché deve competere con grandi quantitativi di materia prima in arrivo dall'estero».

Per il presidente della Cia, Lanzi «il nuovo prezzo aiuta a recuperare i costi di produzione e si allinea ai segnali tutti positivi del mercato internazionale che è sostenuto da una forte domanda di latte e derivati. L'accordo consente di recuperare ulteriori margini anche a chi trasforma in produzioni Dop».

Positivo anche il commento di Piva, vicepresidente di Confagricoltura: «Italtatte è specializzato nelle

mozzarelle e nei prodotti freschi e abbiamo portato il valore del latte impiegato per lavorazioni non Dop agli stessi livelli di quello dei contratti del Grana padano. Ora è necessario che anche il latte per le Dop faccia un altro passo avanti». Resta invece ancora fuori dall'accordo Copagri che ha fatto sapere di ritenere il prezzo «un tardivo adeguamento al mercato».

«Era evidente - ha detto sul nuovo accordo l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava - la necessità di riposizionare il prezzo di mercato su cifre più eque per il mondo allevatorio, prima della fine di gennaio. La durata al 30 giugno consente ai produttori e all'industria di trasformare le strategie aziendali per un congruo lasso di tempo».

FRANCESCA BACCINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL QUADRO

Meno prodotto e listini in rialzo in tutta Europa

Le consegne di latte sono in calo e i prezzi sono aumentati un po' in tutta Europa. Oltre la soglia dei 40 euro il quintale, addirittura, in Baviera, a partire dal novembre scorso. Ma a favorire l'aumento del prezzo del latte alla stalla in Lombardia, fissato nei giorni scorsi tra organizzazione agricole e Italtatte (Gruppo Lactalis) a 44,50 euro il quintale, hanno sicuramente concorso anche le migliori quotazioni di produzioni Dop, come Parmigiano reggiano e Grana padano, da sempre «termometri» del

mercato in Italia. Sulla piazza di Mantova il Grana padano a 10 mesi di stagionatura è stato quotato 7,50 euro il chilo (+7,13% rispetto allo stesso periodo del 2013); il Parmigiano reggiano di 12 mesi ha aperto il 2014 alla Borsa merci di Parma a 9,20 euro il chilo, segnando un aumen-

to di oltre il 4,5% su base tendenziale.

A questo punto, però, un altro elemento che consente di prevedere un 2014 in crescita sul piano delle quotazioni del latte è legato alle produzioni mondiali. L'Australia, nel periodo gennaio-novembre 2013 ha prodotto quasi il 5,6% in meno su base annua; così il burro (-7,2%), i formaggi (-9,6%) e le polveri (rispettivamente -12,6% per la polvere di latte intero e -12,1% per quella scremata). Mentre gli Stati Uniti hanno prodotto appena lo 0,5% in più di latte,

l'Europa lo 0,2% in più. Ma gli stock restano contenuti.

E questo, per analisti e operatori del settore, è un altro fattore che fa ipotizzare un aumento delle mercuriali. Il mercato, insomma, sta attraversando una fase indubbiamente frizzante che potrebbe avere ripercussioni favorevoli anche sul prezzo del latte in Italia. Senza contare che i dati riportati dal Clal, il portale on line di riferimento per il settore lattiero-caseario, evidenziano un ulteriore aspetto positivo, legato alle quotazioni delle polveri di latte.

La polvere di latte scremato a uso alimentare, attualmente, sul mercato olandese vale intorno a 3.300 euro a tonnellata; nello stesso periodo del 2013 il listino era di poco superiore ai 2.650 euro. Performance analoghe anche in Germania (3.275 euro contro i 2.681 dell'anno scorso). Ancora più elevata la quotazione della polvere di latte intero, che in Germania ha toccato i 3.790 euro: una corsa senza freni partita dai 3.060 euro del gennaio 2013.

te per l'infanzia. Un dinamismo che, secondo gli analisti, in prospettiva dovrebbe mantenere elevati i prezzi del latte in tutto il mondo, Italia compresa. Del resto, la Cina rappresenta una grande opportunità anche per le imprese di trasformazione italiane. Lo dimostra l'interesse verso quel paese già messo in campo da aziende leader, come Granarolo e Sterilgarda.

Di segno «più» anche i cosiddetti «derivati», dalla polvere di siero (+16,1%, per 402mila tonnellate) al lattosio e caseinati (+10,6%, per 88mila tonnellate). Un'effervescenza di flussi verso la Cina che sono partiti dalla Nuova Zelanda, con polvere di latte intero e formaggi, dagli Stati Uniti con polveri di latte scremato, siero e formaggi, ma anche dalla Germania, con latte confezionato, e dall'Olanda, con lat-

M. Ag.

SCENARI GLOBALI

Scambi in fermento grazie a Cina e polvere di latte

Fattore C» e polvere di latte. Sono queste le parole chiave che possono spiegare, in questa fase, il ritrovato dinamismo del mercato lattiero-caseario mondiale.

A indicare questi elementi è il Clal, piattaforma italiana on line che monitora a livello internazionale il settore. E che proprio in questi giorni ha acceso i riflettori sul ruolo determinante rivestito dalla «C», come Cina, negli scambi di latte e prodotti derivati. Un paese che da alcuni anni, ormai, conti-

nua a registrare una crescita esponenziale anche nel settore lattiero-caseario, fino a diventare il primo importatore mondiale.

Nel 2012 Pechino ha acquistato oltre 1,2 milioni di tonnellate di prodotti, l'11% dei volumi mondiali. In particolare polvere di latte intero, di cui ha importato oltre 405mila tonnellate, pari al 18% degli scambi globali. E questi ritmi di crescita a due cifre sono proseguiti anche nei primi 11 mesi del 2013. Con le importazioni di latte cresciute del



71%, fino a 110mila tonnellate di latte sfuso e confezionato e 140mila di latte per l'infanzia. Mentre i prodotti trasformati, nel periodo gen-

naio-novembre 2013, hanno registrato un incremento del 37,3%, per complessive 821mila tonnellate, tra polveri di latte intero, polvere

di latte scremato, burro e formaggi.

Di segno «più» anche i cosiddetti «derivati», dalla polvere di siero (+16,1%, per 402mila tonnellate) al lattosio e caseinati (+10,6%, per 88mila tonnellate). Un'effervescenza di flussi verso la Cina che sono partiti dalla Nuova Zelanda, con polvere di latte intero e formaggi, dagli Stati Uniti con polveri di latte scremato, siero e formaggi, ma anche dalla Germania, con latte confezionato, e dall'Olanda, con lat-

te per l'infanzia. Un dinamismo che, secondo gli analisti, in prospettiva dovrebbe mantenere elevati i prezzi del latte in tutto il mondo, Italia compresa.

Del resto, la Cina rappresenta una grande opportunità anche per le imprese di trasformazione italiane. Lo dimostra l'interesse verso quel paese già messo in campo da aziende leader, come Granarolo e Sterilgarda.

MASSIMO AGOSTINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

14

Agronotizie - 16 Gennaio 2014

Latte, accordo con Galbani a 44,5 centesimi

Intesa valida fino al 30 giugno. L'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava: "Questo dimostra che era necessario un adeguamento verso l'alto"

Siglato oggi accordo sul prezzo del latte fra i produttori e Galbani 44,5 centesimi al litro fino al 30 giugno.

"È la dimostrazione che era necessario un adeguamento verso l'alto, come confermava da mesi il trend rialzista del mercato". È il commento dell'assessore all'Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava, relativamente al contratto firmato da Coldiretti, Cia e Confagricoltura con Galbani, società della galassia Lactalis.

"Era evidente - prosegue Fava - la necessità di riposizionare il prezzo di mercato su cifre più eque per il mondo allevatoriale, prima della fine di gennaio. La durata al 30 giugno consente ai produttori e all'industria di trasformazione di pianificare le strategie aziendali per un congruo lasso di tempo". La Lombardia, con oltre 4 milioni di tonnellate prodotte, rappresenta il 42% della produzione lattiera nazionale.

BUONA LA DOMANDA DALL'ESTERO NEL 2013

Pecorino Romano: mercato estero ok, ma export in calo

di **Gustavo Credazzi**

La campagna di commercializzazione 2013 del Pecorino Romano è terminata in crescendo. La recente ripresa del mercato, che tra il 2009 e il 2011 aveva attraversato un periodo di crisi, è iniziata a febbraio 2012 e non si è più arrestata. Nel 2013 il prezzo all'origine si è consolidato fin dai primi mesi e poi ancora in giugno e soprattutto in dicembre.

Nel corso dell'intero anno le vendite si sono svolte con facilità a prezzi in rialzo, grazie soprattutto alla buona domanda estera che, com'è noto, assorbe oltre i due terzi della produzione nazionale (il 70,6% nel 2012).

Il prezzo medio annuo è stato superiore a quello del 2012 del 10,6%. Per trovare un analogo risultato si deve risalire al 2008, prima della crisi, quando l'aumento fu dell'11,3%.

Ma il «crescendo» dei listini mensili del Pecorino Romano nella scorsa campagna appare in tutta evidenza dal confronto con il 2012.

In febbraio il maggior valore rispetto allo stesso mese dell'anno precedente era del 4,6%; in giugno è passato a

il prezzo del prodotto esportato è aumentato del 10,6% rispetto al 2012, mentre il volume del venduto è diminuito nei primi 9 mesi dello scorso anno dell'1,4%

Nel 2013 il prezzo sui mercati all'origine dei pecorini locali è rimasto sostanzialmente stazionario

+7% e da agosto a ottobre si è attestato attorno a +15%, nel mese di dicembre, infine, la differenza rispetto sul 2012 è salita a +21%.

Tre motivi per la buona stagione

Alla base dell'ottimo decorso mercantile troviamo almeno tre ragioni. Oltre la citata espansione della doman-

Prodotto	2009		2010		2011		2012		2013	
	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	Var. su anno prec. (%)	
Pecorino Romano	6,10	+1,6	5,49	-10,0	5,26	-4,1	5,50	+4,6	6,08	+10,6
Pecorino locale	9,86	-0,7	9,87	+0,1	9,70	-1,8	9,88	+1,1	9,88	+0,8
Caciotte	6,72	+1,9	6,67	-0,7	6,55	-1,9	6,63	+1,4	6,73	+1,6
Ricotta	3,89	-6,2	3,90	+0,3	3,72	-4,5	3,71	+0,5	3,71	-

(*) Prezzi in euro/kg, franco azienda o mercato alla produzione. Fonte: elaborazioni su dati Ismea.

Con la diminuzione delle esportazioni, è aumentata la quota di Pecorino Romano commercializzata sul mercato interno.

vrebbe esserci stato un nuovo, seppur leggero calo della produzione nazionale di Pecorino e degli altri derivati del latte di pecora e capra (-0,6%).

Mercato interno

I risultati della campagna di commercializzazione del Pecorino Romano - che rappresenta circa un terzo della produzione nazionale di formaggi ovcaprini - hanno beneficamente influenzato, ma solo in parte, il mercato degli altri prodotti del comparto che, com'è noto, si caratterizza per condizioni economiche territoriali del tutto diverse.

Per prima cosa i pecorini «locali», le caciotte, i caprini e le ricotte hanno un ambito mercantile prevalentemente provinciale, regionale o al più, nazionale, ma molto raramente europeo o addirittura extra Ue. E in Italia la crisi dell'economia e dei consumi è ancora piuttosto evidente. Si è poi avvertita, più che per il Pecorino Romano, la concorrenza esercitata dai derivati del latte di vacca nazionali e ancor più d'importazione poiché i caprini e i pecorini per gli alti costi di

produzione sostenuti tendono a collocarsi nella fascia medio-alta della borsa alimentare, mentre in tempi di crisi gli acquisti si orientano verso prodotti disponibili a prezzi competitivi.

C'è poi da considerare che con il calo dell'export, è cresciuta anche la quota di Pecorino Romano destinata al mercato interno con il relativo appesantimento.

Nel 2013, nonostante l'ottima performance del principale formaggio ovino sui mercati esteri, il prezzo del prodotto esportato è aumentato dell'11,6%; sui mercati all'origine le vendite degli altri prodotti ovcaprini sono avvenute con lentezza a prezzi sostanzialmente stazionari. In particolare, il valore dei formaggi si è stabilizzato sui livelli del 2012 (+0,8/+1,6%), mentre quello della ricotta non ha subito variazioni.

Bilanci

Anche sotto il profilo economico generale, con particolare riferimento agli aspetti produttivi, si può dare un giudizio sostanzialmente positivo della

campagna 2013. La produzione nazionale di latte e formaggi ovcaprini potrebbe infatti essersi lievemente ridotta rispetto al 2012 (-0,6%) mantenendosi tuttavia in equilibrio con la richiesta, estera e interna.

Quest'ultima, pur registrando un leggero incremento sull'anno precedente, infatti è rimasta inferiore a quella del 2011 (-2% circa) e soprattutto del 2010 (-5,7%).

Come è dimostrato anche dal calo delle importazioni che, dopo anni di continua crescita (tra il 2009 e il 2012 erano aumentate di oltre il 50%), nei primi nove mesi del 2013 si sono ridotte dell'11,6%.

Nonostante il calo produttivo le disponibilità di prodotto per il mercato interno sono lievemente aumentate (+0,5% circa) per il calo dell'export (-2,200 tonnellate) che ha ampiamente compensato quello dell'import (-0,6%).

Per il 2014, tenendo presenti le recenti tendenze dei flussi commerciali, si può prevedere un'attenuazione del calo dell'import/export e il graduale consolidamento del mercato.

Gustavo Credazzi

SEMINATRICE A DISCHI ED A FALCIONI
Disponibile nella versione 4-8-8-12 file
Possibilità di equipaggiare con microgranulatore e fertilizzatore

Semina S.p.A. PRECISA XL

Nuova gamma interamata rinnovata
Più affidabile, più conveniente
Più PRECISA

26011 Casalbuttano (Cremona) - ITALIA

www.ma-ag.com - info@ma-ag.com

Via Bergamo, 7/b

Tel. +39 0374 362650 - Fax +39 0374 308280

ma/ag
DIVISIONE SEMINATRICI

16
Corsera - 19 Dicembre 2013

Nasce Granarolo Uk, formaggi italiani nel Regno Unito

L'azienda di Cadriano esporta in Gran Bretagna

BOLOGNA - Formaggi italiani in Regno Unito e Irlanda. Un passo in più verso lo sviluppo del Made in Italy agroalimentare all'estero. È nata Granarolo UK, la società controllata da Granarolo International, per l'esportazione di formaggi italiani oltre i confini del Belpaese. L'operazione, con il controllo del 51% di Granarolo, è stata realizzata in partnership con F.Li Bosco Ltd., uno dei primari operatori nel mercato inglese che da oltre 40 anni distribuisce in Inghilterra prodotti alimentari italiani di qualità.

Così la presenza del gruppo cooperativo bolognese nel settore dei formaggi italiani d'importazione che in Inghilterra vale quasi 117 milioni di euro si consoliderà ulteriormente. In particolare, quello inglese è il secondo mercato a livello europeo per i formaggi a pasta molle ed il terzo mercato per quelli a pasta dura come il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano. Si prevede che, a regime, le attività che fanno capo Granarolo Uk possano generare un fatturato annuo per Granarolo di oltre 20 milioni.

Il Gruppo Granarolo è il maggiore operatore agro industriale del Paese a capitale italiano, rappresenta la più importante filiera italiana del latte direttamente partecipata da produttori associati in forma cooperativa. Riunisce infatti circa 1.000 allevatori produttori di latte, un'organizzazione di raccolta della materia prima alla stalla. I prodotti Granarolo sono acquistati da 11 milioni di famiglie italiane.

Corsera - 08 Gennaio 2014

Colpo della Granarolo: presi Latterie Friulane e formaggio Montasio

La fusione porta in dote un prodotto per l'Inghilterra

BOLOGNA - Granarolo va, finalmente, alla conquista del Friuli e mette le mani sul formaggio Montasio. Il consiglio di amministrazione di Latterie Friulane ha dato mandato al presidente Roberto Rossi, confermato ai vertici della cooperativa, di portare a termine l'operazione di fusione con il colosso bolognese guidato dal presidente di Legacoop, Gianpiero Calzolari. Così, dopo la quota di minoranza della romana Amaltea, Granarolo continua la sua espansione. Questa volta in direzione Nord Est.

Anche se per la verità l'acquisizione dell'azienda friuliana — 188 dipendenti, oltre 70.000.000 di litri di latte lavorati ogni anno, 150 aziende conferenti del Consorzio, un fatturato complessivo nel 2012 da 62.735.056 euro — è stata molto più difficile del previsto. Tanto che nelle scorse settimane i lavoratori degli stabilimenti di Campoformido e Spilimbergo avevano addirittura scioperato contro l'ipotesi di fusione con Granarolo, ancora di salvezza per un'azienda in enorme sofferenza. Contro la strada che portava sotto le Due Torri si erano espressi non solo i sindacati ma anche esponenti di peso della giunta regionale guidata da Deborah Serracchiani.

Ma le resistenze hanno potuto poco di fronte alle condizioni di estrema difficoltà della cooperativa friulana che hanno portato, lo scorso 28 dicembre, un dipendente a togliersi la vita. L'operazione di fusione, tra l'altro, cambia e parecchio i rapporti tra le cooperative emiliane e quelle udinesi. In questo caso la crisi e le difficoltà dell'impresa hanno fatto mandato in soffitta la storica diffidenza frutto di una cultura industriale molto distante. Ora, dopo il voto del board che ha scelto Bologna invece che il Consorzio agrario del Fvg, la strada è stata tracciata. Il presidente di Latterie Friulane dovrà ora convocare l'assemblea dei soci che, come prevede lo statuto, per avallare l'operazione di fusione dovrà esprimersi a maggioranza assoluta, con almeno la metà più uno degli aventi diritto di voto.

Nei piani della società ci sarebbe una riduzione del personale di 100 unità sulle 180 impiegate, per la dismissione delle produzioni di yogurt, mozzarella e ricotta, con il mantenimento solo di quelle del latte e del Montasio, un formaggio a denominazione di origine protetta che, a quanto dicono gli esperti del settore, ha grandi margini di sviluppo in particolare sui mercati stranieri. Il tipico formaggio, a questo punto, entrerà nella galassia Granarolo insieme agli ottanta addetti friulani. In questo modo la cooperativa bolognese aggungerà un ulteriore prodotto al carrello di mozzarella, Grana Padano e Parmigiano Reggiano da vendere in giro per il mondo.

Gazzettadiparma - 31Marzo

Parmalat fa spesa in Australia

Acquistata l'australiana Harvey Fresh per 79 milioni

Shopping in Australia di Parmalat. Il gruppo di Collecchio ha acquistato Harvey Fresh, società specializzata nel settore del latte e dei derivati e presente anche in quello delle bevande a base frutta. L'enterprise value, si legge in una nota, è di circa 79 milioni di euro. Nell'ultimo esercizio, il fatturato di Harvey Fresh, che impiega circa 250 persone, è stato di circa 113 milioni. L'acquisizione è stata fatta con la propria cassa. Parmalat: acquista australiana Harvey Fresh per 79 mln.

L'acquisizione è stata fatta attraverso la propria controllata Parmalat Australia. «Con questa operazione, il Gruppo Parmalat rafforza la propria posizione nel mercato australiano espandendosi geograficamente nel Paese e diventa a pieno titolo un player nazionale. Questa acquisizione migliora la capacità di esportazione del Gruppo sui mercati asiatici» si legge nella nota.

Harvey Fresh, che possiede due siti produttivi, opera nella regione dell'Australia Occidentale, dove è il secondo produttore nel settore del dairy e dove Parmalat ha una presenza marginale.

19
Corsera - 03 Febbraio 2014

GRUPPO LACTALIS

Chiude l'ex Invernizzi; Coinvolti 218 lavoratori

Il gruppo Lactalis Italia ha annunciato l'intenzione di chiudere due stabilimenti Galbani in Lombardia; lavoratori e volumi produttivi dovrebbero essere riallocati negli altri impianti del gruppo. La notizia è stata diffusa dai sindacati dell'agroalimentare (Fai, Flai e Uila) dopo l'incontro tenuto oggi in Assolombarda con la proprietà. I sindacati hanno reagito dichiarando lo stato di agitazione con il blocco di tutti gli straordinari. Lactalis, afferma una nota «ha comunicato l'esigenza di un nuovo piano industriale che, partendo dalla necessità di ridurre i costi industriali, prevede la chiusura dello stabilimento di Caravaggio (Bergamo) che occupa 218 dipendenti e il reparto Gorgonzola di Introbio (Lecco) che occupa 8 dipendenti».

L'azienda ha dichiarato di voler riallocare i lavoratori negli stabilimenti di Casale Cremasco, Certosa e Corteolona che acquisiscono le produzioni. Il coordinamento unitario dei sindacati ha espresso un giudizio «estremamente negativo», in quanto «tale decisione modifica sostanzialmente la strategia del gruppo francese, decidendo di intervenire in modo drastico sulla struttura Lactalis/Galbani in Italia». Oltre allo stato di agitazione e al blocco degli straordinari, i sindacati avvieranno una campagna di informazione negli stabilimenti coinvolti, e chiederanno un incontro urgente sia con l'azienda che con gli enti locali. Lactalis ha acquisito Galbani nel 2006. Il gruppo Lactalis Italia comprende anche marchi come Invernizzi, Cademartori, Locatelli, mentre Parmalat è controllata separatamente dalla casa madre francese. Nello stabilimento di Caravaggio si lavorano 250mila tonnellate di latte e si producono 40mila tonnellate di formaggi tra taleggio, quartirolo e gorgonzola, mentre a Introbio si trovano le celle di affinatura per il gorgonzola.

20

La Repubblica 05 febbraio 2014

Lactalis, compra e chiude: il capolavoro di Bondi

Sono da oltre quindici anni presenti in Italia, da quando nel 1998 hanno iniziato la loro campagna acquisti con il marchio Locatelli. Poi Invernizzi (2003), Galbani e infine Parmalat (2011) e grazie anche ai brand Cademartori e Vallelata sono diventati leader nel settore caseario italiano. In pratica tra latte e formaggi i francesi di Lactalis, storici rivali del settore, fanno il bello e il cattivo tempo in Italia. Un ruolo che sarebbe potuto spettare alla Parmalat risanata se il commissario Enrico Bondi fosse stato capace di rilanciare il gruppo attraverso una politica di aggregazione. E se la politica avesse avuto a cuore l'industria del Paese. Ora, di fronte alle chiusure di stabilimenti storici, non si può piangere sul latte versato. Chiusi i siti produttivi della Parmalat di Genova, Villaguardia (Como) e Cilavegna (Pavia), avviata l'esternalizzazione dei marchi Latte Sole e Carnini (Catania, Pavia e Como), la scure francese si è abbattuta sull'impianto Galbani (ex Invernizzi) di Caravaggio (Bergamo) e quello Cademartori di Introbio (Lecco), specializzato nella produzione di Gorgonzola e Taleggio.

Mozzarella di bufala sotto attacco dal Nord

UNO spettro si aggira per l'Europa. Lo spettro del contagio. La Terra dei fuochi brucia la fiamma della delazione e il settore primario regionale va a picco. Le primizie della fu Campania Felix, accusate di essere agenti di propagazione della peste della monnezza, non si vendono più, e mozzarelle e San Marzano sono i nuovi untori. Certo, la Terra dei fuochi non è un'invenzione scandalistica. Eppure, la messa all'indice della Campania è pretestuosa e l'attacco alla nostra agricoltura proditoria è interessato. L'ossigeno che alimenta la fiamma della Terra dei fuochi sono gli interessi miopi di chi, per far la guerra al Mezzogiorno, non si fa scrupolo di danneggiare alla fine tutto il Paese. L'agroalimentare italiano, infatti, pesa per il 14 per cento sul nostro Pil, un valore importante. Eppure l'Italia è stata superata negli export da Germania e Francia, il cui comparto primario si attesta al 30 e 20 per cento. Un fallimento, dunque, da ascrivere al centrodestra che gestisce ininterrottamente il ministero dell'Agricoltura dai tempi di Zaia e Galan.

Nonostante il declino negli export, il valore aggiunto della nostra agricoltura è ancora il più elevato: perché la Germania produce ed esporta prodotti alimentari-industriali, i cui ricavi sono più bassi, mentre il nostro Dop continua a essere lo standard dell'eccellenza, come dimostra il successo planetario di Eataly e di Farinetti. Per quanto riguarda la Campania, nonostante la Terra dei fuochi, continuiamo a esibire una fortissima vocazione agroalimentare.

La Campania è la regione d'Italia con la più ampia superficie ricoperta da aree protette; Napoli vanta la presenza sia di un'area marina protetta nazionale, quella della Gaiola, sia del Parco metropolitano delle colline, ed è il capoluogo di regione che produce più ettolitri di vini Doc d'Italia. Eppure, ci raccontano solo per la monnezza. Stranamente, non ci raccontano che il più grosso sversamento di rifiuti tossici al mondo ha riguardato l'olandese Trafigura; che il tonno che arriva sulle nostre tavole proviene dalla Somalia, meta degli sversamenti illeciti europei e che i pirati somali non sono altro che il movimento di liberazione del Puntland, che lotta per proteggere le proprie coste; che nella Pianura padana ci sono sette Sin (aree contaminate e pericolose, come il litorale domizio) e un livello di inquinamento prodotto dagli allevamenti intensivi di polli assolutamente allarmante; e che la prima regione produttrice ed esportatrice di carne in Europa è la Bassa Sassonia, Land dove il governo di Berlino ha pensato bene di stoccare le scorie nucleari sue e della Francia.

In questa cornice di interessi opachi e ipocriti, una certa industria agroalimentare del Nord ha dichiarato guerra al Mezzogiorno. Già Gramsci, d'altronde, contrapponeva la coalizione "ferro e segale", cioè il grande capitale monopolistico e l'agricoltura estensiva della Pianura padana, all'agricoltura di qualità della Campania e della Conca d'Oro. Il campo di battaglia di questo scontro, oggi, è la mozzarella. L'obiettivo è deterritorializzare il formaggio e proporlo non come espressione della cultura meridionale, ma come semplice prodotto industriale. Guarda caso, i più grossi produttori di latte bufalino in Italia sono localizzati in Pianura padana. In questi anni, l'industria casearia è riuscita a spuntare la certificazione "mozzarella Stg", utilizzata subito come testa d'ariete contro i piccoli caseari del Mezzogiorno. Oggi, la Regione Veneto finanzia la promozione della mozzarella Stg veneta mentre non mi risulta che la Regione Campania faccia altrettanto con il Consorzio di tutela della mozzarella Dop campana. Mi chiedo, allora, se mai sarebbe potuto accadere in Francia che il governo consentisse la produzione di champagne nella Linguadoca o che, anche in Italia, si certificasse un gorgonzola lucano. Ma contro i terroni si può questo e anche di più.

L'appetito vien mangiando e la mozzarella Stg non basta più.

È dal 2008 che il Consorzio lotta contro un decreto che prevede che i produttori della Dop campana nei loro stabilimenti non possano lavorare prodotti non-Dop. Come se in uno stabilimento Fiat non fosse possibile

24
produrre anche utilitarie ma solo berline. L'obiettivo era ed è sbaragliare il comparto campano. Troppo oneroso, per noi, smettere di produrre, sulle stesse linee, fior di latte vaccini o altri formaggi; troppo piccoli i consorziati per mettere su stabilimenti ad hoc per la mozzarella Dop. Se il decreto passasse, il Consorzio morirebbe e sulle tavole al nord del Garigliano arriverebbero solo i colossi industriali della mozzarella Stg. A oggi, il Consorzio ha spuntato sempre proroghe e ha vinto tutti i ricorsi al Tar: la sentenza definitiva è attesa in Consiglio di Stato il 16 gennaio. Ma il tempo è finito perché il decreto entrerà in vigore il 31 dicembre. Gli unici parlamentari che hanno cercato di opporsi a questo scippo ai danni del Sud sono Angelica Saggese e Luca Sani, del Pd. Ci saranno altri parlamentari disponibili a firmare una proroga mentre il messaggio che passa è che siamo degli untori? Infine, la ministra Nunzia De Girolamo è appena andata al Brennero a bloccare con Coldiretti le importazioni di prodotti alimentari provenienti dalla Ue a difesa del Made in Italy. Mi chiedo, allora, come potremmo mai opporci alla mozzarella di bufala dei bavaresi, capaci di costi di produzione ancora più bassi della mozzarella Stg padana, ora che abbiamo noi stessi distrutto l'unicità della mozzarella campana. La magia del prodotto di qualità non è solo negli ingredienti, ma in quel legame antropologico con il territorio che il governo dovrebbe proteggere. Invece, per fare un piacere ai leghisti, ci stiamo consegnando alla Germania.

CAMPANIA

Non c'è pace per la mozzarella

Il Consorzio di tutela della Bufala campana replica alle accuse e alle richieste di commissariamento e attacca sul «doppio caseificio»

Mozzarella di Bufala Campana nella tempesta dopo le dichiarazioni di Ernesto Buondonno, presidente della Federazione nazionale di prodotto latte bufalino di Confagricoltura, che ha accusato i trasformatori di disdettare i vecchi contratti per l'acquisto di latte certificato per la dop non appena avuta notizia della proroga di un anno all'obbligo del doppio stabilimento per chi voglia produrre anche mozzarella non dop, accordata dal Governo con il decreto Milleproroghe.

A questa accusa verso i trasformatori, ritenuti responsabili anche della stipula di nuovi contratti di fornitura del latte a prezzi più bassi del 30%, segue la richiesta di commissariamento del Consorzio di tutela da parte del deputato di Forza Italia al Parlamento europeo Aldo Patriciello, che scrive parole di fuoco in una sua interrogazione alla Commissione. Durissima la reazione del Consorzio di tutela, mentre al Senato la Comagri riduce la proroga per il doppio stabilimento a sei mesi.

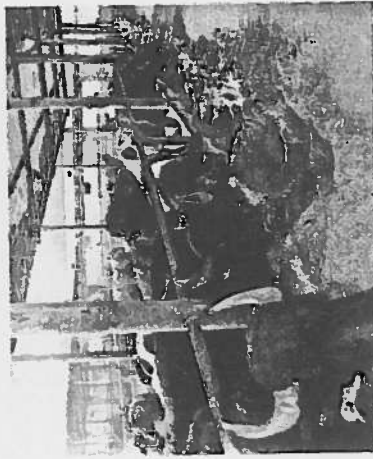
Più controlli incrociati fra la produzione di latte di bufala italiano e la trasformazione in mozzarella dop campana, ma anche «un organismo terzo di commissariamento dedicato all'emergenza del settore bufalino che possa evitare di perpetrare reati come la frode in commercio e la turbativa di mercato». Lo chiede Patriciello in un'interrogazione scritta alla Commissione europea, che riguarda soprattutto il Casertano, «dove ha sede il 60% dell'allevamento bufalino italiano». Patriciello evidenzia che le notizie di reato pervengono direttamente dall'Arma dei Carabinieri.

replica il Consorzio di tutela che le richieste, come quelle dell'eurodeputato «sembrano voler fare l'interesse delle multinazionali del latte piuttosto che

quello dei consumatori e di un comparto che crea lavoro per oltre 15.000 addetti».

«La norma che prevede il doppio stabilimento per i produttori della Mozzarella di bufala dop rischia di distruggere l'intero comparto e di avvantaggiare le multinazionali che producono formaggi freschi di qualità inferiore e le industrie della grande distribuzione» spiega il direttore del Consorzio Antonio Lucisano, che è contro la decisione del Governo di non abrogare, ma di prorogare al 1° gennaio 2015 l'entrata in vigore della norma della legge 205/2008 che obbliga i produttori della mozzarella dop a dotarsi di un ulteriore stabilimento dedicato alla produzione dell'oro bianco. «Se dovesse passare definitivamente questa legge, voluta dall'ex ministro leghista Luca Zaia - continua Lucisano - molti produttori sceglieranno di non produrre dop ma altri tipi di mozzarella. E soprattutto - aggiunge Lucisano - per gli allevatori di bufale campane sarà un dramma».

Da oltre un anno il Consorzio di tutela propone di introdurre una norma:



Secondo il presidente del Consorzio le accuse farebbero «il gioco delle multinazionali e non dei consumatori»

«Semplicissima - spiega Lucisano - che obblighi i produttori ad acquistare solo latte di bufala dop, in tal modo i consumatori sarebbero tutelati e sarebbe inutile creare un altro stabilimento». Altra proposta avanzata da Lucisano riguarda il disciplinare di produzione, fermo da due anni. «È necessario eliminare il vincolo delle 60 ore per la trasformazione del latte di bufala in formaggio - afferma Lucisano - perché molti produttori sono costretti a buttarlo senza poter ricavarne altri prodotti».

«È importante che la Commissione agricoltura del Senato abbia corretto il tiro riducendo a soli 6 mesi la proroga per l'obbligo di doppio stabilimento per la produzione di mozzarella dop, funzionale alla messa definitiva a regime del sistema della tracciabilità». Così Michele Pannullo, presidente di Confagricoltura Campania. «Non condivido - conclude Pannullo - l'analisi del Consorzio che paventa rischi per il prodotto e presunti vantaggi per le multinazionali perché la tracciabilità del latte e la separazione degli opifici garantisce esattamente il contrario, e cioè qualità del prodotto finale e tipicità».

Mimmo Palagalli

VALLE D'AOSTA

Contributi per la partecipazione a fiere e mostre

Scade il 31 gennaio 2014 il termine per presentare le domande per la concessione dei contributi relativi alla Misura n. 133 del Programma di sviluppo rurale. Sono previsti aiuti a sostegno delle associazioni di produttori per azioni promozionali - quali la partecipazione a fiere, mostre ed eventi pubblici e la realizzazione di azioni di informazione, pubblicità e promozione attraverso i canali di comunicazione o nei punti vendita - riguardanti i prodotti tutelati dai sistemi di qualità riconosciuti con denominazione registrata dall'Unione Europea (dop, doc e prodotti da agricoltura biologica).

Le domande si possono presentare agli uffici dell'Assessorato, in località Grande Charrière 66 a Saint-Christophe, il martedì e il giovedì dalle 9 alle 14, o su appuntamento chiamando i numeri 0165.275202 oppure 0165.275214.

Corsera - 15 Gennaio 2014

Doppio stabilimento per la mozzarella di bufala, fermo «no» del Consorzio

Lucisano: «Rischia di distruggere l'intero comparto e di avvantaggiare le multinazionali che producono formaggi freschi di qualità inferiore. Sarà un vero dramma»

CASERTA- «La norma che prevede il doppio stabilimento per i produttori della «Mozzarella di Bufala Dop» rischia di distruggere l'intero comparto e di avvantaggiare le multinazionali che producono formaggi freschi di qualità inferiore e le industrie della grande distribuzione». È durissimo il direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop Antonio Lucisano contro la decisione del Governo di non abrogare ma di prorogare al 31 dicembre 2014 l'entrata in vigore la norma che obbliga i produttori della mozzarella di bufala campana Dop a dotarsi di un ulteriore e specifico stabilimento dedicato esclusivamente alla produzione dell'«oro bianco» Dop. La proroga è stata inserita dal Governo nel recente «Decreto Milleproroghe».

Secondo il Consorzio, le posizioni espresse da alcuni politici, anche meridionali, e le richieste, come quelle dell'eurodeputato Aldo Patriciello (Fi) alla Commissione Europea, di commissariare il Consorzio, «sembrano voler fare l'interesse di queste grandi società piuttosto che quello dei consumatori e di un comparto che crea lavoro per oltre 15.000 addetti». «La mozzarella di bufala campana Dop - dice Lucisano - è il prodotto fresco più tutelato in Europa ma se dovesse passare definitivamente questa legge, voluta dall'ex ministro leghista Luca Zaia, molti produttori sceglieranno di non produrre Dop ma altri tipi di mozzarella. E soprattutto - aggiunge Lucisano - per gli allevatori di bufale campane sarà un dramma».

Da oltre un anno il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala Dop propone di introdurre una norma «semplicissima che superi la legge 205, obbligando - spiega Lucisano - i produttori ad acquistare solo latte di bufala dop, così come avviene per il Parmigiano Reggiano dove i produttori possono usare solo latte certificato per la produzione. In tal modo i consumatori sarebbero tutelati e sarebbe inutile creare un altro stabilimento». Altra proposta avanzata da Lucisano riguarda il disciplinare di produzione fermo da due anni alla Regione Campania. «È necessario eliminare il vincolo delle 60 ore per la trasformazione del latte di bufala in formaggio - afferma Lucisano - perchè molti produttori sono costretti a buttarlo senza poter ricavare altri prodotti. Serve un maggiore buon senso e soprattutto - conclude Lucisano - la volontà politica che, invece, sembra mancare».

Il Parmigiano punta sull'estero

di **Anna Mossini**
 media è stata di 8,60 euro/kg, da agosto a dicembre di 9,05 euro/kg, generando una media annuale di 8,74 euro/kg.

Prezzi in ascesa

«Nelle prime settimane di quest'anno - ha sottolineato il presidente del Consorzio, Giuseppe Alai - abbiamo raggiunto punte anche di 9,40 euro/kg e comunque non siamo mai scesi sotto i 9 euro/kg».

Un indicatore positivo, che lascia intravedere un futuro più soddisfacente per i produttori, costretti a fare i conti con costi di produzione sempre troppo elevati.

«In un anno di grandi difficoltà per

Nel 2013 il contenimento della produzione e l'aumento dell'export, nonostante la crisi, hanno permesso di ottenere buoni risultati commerciali

le vendite alimentari al dettaglio - ha continuato il presidente del Consorzio - le vendite di Parmigiano-Reggiano nella gdo sono diminuite solo dell'1% e sono state ben compensate dall'incremento di quelle effettuate direttamente dai caseifici e da altri canali, tanto che il nostro risultato è positivo nonostante un calo delle vendite di formaggi duri pari al 2,3%».

Alai ha voluto porre l'accento su quello che ritiene il primo obiettivo del Consorzio: garantire stabilità ai redditi degli allevatori «e da questo punto di vista riteniamo che proprio il 2013 - ha spiegato - sia stato un anno di svolta per il Parmigiano-Reggiano».

Una svolta che ha trovato il suo sn-

do centrale nell'attuazione del Piano di regolazione dell'offerta «destinato a quella programmazione produttiva in grado di sanare un maggiore legame con il territorio e il mercato - ha insistito Alai - obiettivo impossibile da raggiungere senza un'ordinata crescita capace di porre fine alle oscillazioni che si sono verificate anche negli anni recenti».

E i numeri, ancora una volta, confermano questa volontà. Nel 2013 le forme prodotte sono state 3.279.156, a fronte delle 3.307.221 dell'anno precedente: -0,85%. Una produzione comunque che nel corso del triennio 2009-2012 ha lavorato 1.690.000 quintali di latte, ha visto aumentare di 359.072 unità il numero di forme prodotte, del 7,5% il peso medio di ognuna e del 19,7% il prodotto immesso sul mercato.

Boom dell'export

Ma, come dicevamo in precedenza, è sull'export che si sta concentrando buona parte dell'attività del Consorzio di tutela. «Nel 2013 sono state collocate sui mercati esteri 45.800 tonnellate di Parmigiano-Reggiano - ha spiegato Riccardo Deserti, direttore del Consor-

Controlli e vigilanza

«Il nostro obiettivo primario - ha concluso il presidente Alai - è quello di far percepire meglio le caratteristiche e l'unicità del nostro prodotto grazie ad azioni informative e formative molto articolate che valorizzano al meglio il Parmigiano-Reggiano, e questo sia dove esistano margini di crescita legati ai suoi tratti distintivi, sia dove si renda necessario sottrarlo a una dinamica di consumi globali in recessione».

Infine, alcuni numeri sui controlli eseguiti nel 2013. «Sono state 3.500.000 le forme che singolarmente sono state controllate nei caseifici, a essi si sono aggiunti i controlli effettuati all'interno degli esercizi commerciali - ha spiegato Riccardo Deserti - che in tutto hanno coinvolto 1.748 punti vendita. Si tratta di un meccanismo oneroso, ma allo stesso tempo necessario per assicurare ai consumatori e ai produttori una tutela che non si può semplicemente rivendicare o delegare ad altri: un sistema così importante dell'agroalimentare italiano richiede un ruolo attivo, capace di tutelare migliaia di imprese e decine di migliaia di operatori».

Anna Mossini

14-15-16 FEBBRAIO 2014 • CENTRO FIERA DI MONTICHIARI - BS

86ª Fiera Agricola Zootecnica Italiana
Tradizione & Innovazione

WWW.FIERAAGRICOLA.IT

ORGANIZZAZIONE
 Centro Fiera del Garda
 Montichiari (Bs)

WINTER SHOW
 Mostra bovini da latte della razza Frisona Italiana

MOSTRA CAVALLO HAFLINGER

MOSTRA CAVALLO MAREMMANO

MOSTRE CUNICOLA ED AVICOLA

Mostra ed Eventi Zootecnici

14-15-16 FEBBRAIO 2014 • CENTRO FIERA DI MONTICHIARI - BS • Tel. 030.961118 • Fax 030.9961956 • www.fieraagricola.it • info@centrofiera.it

SEMINARI GRATUITI

GIOVANI IMPRENDITORI IN AGRICOLTURA:
 Il panorama delle opportunità

PROGRAMMA

9.30 Registrazione dei partecipanti
 Welcome coffee

10.00 Apertura dei lavori

10.15 MIPAAF
 REGIONI
 ISMEA
 SGFA

Altri interventi programmati

13.00 Dibattito e conclusioni

13.30 Chiusura dei lavori

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
 Promozione dell'Imprenditoria Giovane in Agricoltura

ISMEA

LA SPEZIA
 12 FEBBRAIO
 NH HOTEL
 Via XX Settembre, 2

ANCONA
 28 FEBBRAIO
 NH HOTEL
 Rigi di Via XX Settembre, 14

BOLOGNA
 19 MARZO
 84 HOTEL
 Viale Lenin, 43

MATERA
 16 MARZO
 HILTON GARDEN INN
 Via Germana, Borgo Venezia

CAMPORASSO
 28 MARZO
 CENTRUM PALACE HOTEL
 Via Sarmatiana Vec, 2/A

L'ACQUILA
 9 APRILE
 ALLA MAGNA
 DELL'UNIVERSITÀ
 (Dipartimento di Scienza Umana)
 Viale Mazzini, 14

MAINTOVA
 30 APRILE
 HOTEL LA FAVORITA
 Via S. Cagnoni De Marchis, 1

LAMEZIA TERME
 7 MAGGIO
 THOTEL
 Locanda Giustiniana SS 280

VITERBO
 14 MAGGIO
 HOTEL BALLETTI
 San Martino al Cimino

Registrazione e Info:
 www.olgarnipa.it
 800 943242
 info@olga.it

ASSEMBLEA

Il bilancio del 2013 ha registrato una tenuta del mercato interno e un balzo del 4% delle spedizioni

Grana padano, cresce l'export

Il presidente Baldrighi: per il 2014 fissato un piano produttivo a 4 milioni e 550mila forme

Un piano di governo della produzione più «soft» e una riserva di forme a disposizione per i nuovi caseifici di produzione del Grana padano. Con queste due nuove misure approvate dall'assemblea di fine anno il Consorzio del Grana padano ha messo le basi per una nuova strategia di sviluppo futuro facendo anche il punto sui risultati raggiunti nel 2013.

La prima novità riguarda un aumento delle forme che un caseificio potrà produrre in più rispetto al proprio tetto di riferimento pagando sempre lo stesso importo di contribuzione differenziata (la quota associativa maggiorata) per l'uso del marchio Dop. Una seconda misura introduce un allargamento delle maglie del piano produttivo nel caso di

impatto negativo su altre produzioni Dop come l'Asiago o il Provolone quando i quantitativi di latte in precedenza destinati al Grana padano vengono dirottati su queste ultime produzioni. Una terza modifica stabilisce la creazione di una riserva agevolata di forme che saranno a disposizione dei nuovi caseifici di produzione del Grana padano.

«Grazie al nostro piano produttivo e alle capacità dei nostri operatori - ha sottolineato Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio di tutela - siamo riusciti a non subire in maniera eccessiva, come purtroppo altre realtà, gli effetti della crisi generale che ha interessato l'Italia e l'intera Europa. Dal 2006 siamo cresciuti del 13%. I nostri produttori capiscono che in alcuni casi è meglio frenare



eccessivi desideri espansionistici e mantenere valore sul prodotto e sul sistema. Ecco perché oggi la proposta delle integrazioni al nuovo piano produttivo è stata accolta praticamente all'unanimità dall'assemblea. È un segnale molto forte che getta basi solide per i prossimi sei anni, un'ottima premessa per il futuro del sistema Grana padano».

I dati dimostrano, come ha spiegato anche il direttore

generale del Consorzio di tutela, Stefano Berni, che il piano produttivo non ha frenato la produzione ma ne ha coordinato in modo equilibrato la crescita salvaguardandone il valore. «Per il 2014 - ha detto - il punto di equilibrio tra domanda e offerta è stato fissato a 4 milioni e 550mila forme circa e in base al nuovo piano produttivo i caseifici che contribuiranno a superare questa soglia pagheranno

una quota associativa maggiorata».

È stato intanto stimata la produzione complessiva del 2013, pari a circa 4 milioni e 571mila forme prodotte da 130 caseifici e oltre 300 imprese di produzione e confezionamento associate utilizzando il 23% di tutto il latte italiano munto in quasi 6mila stalle.

Nel 2013 i consumi di Grana padano hanno fatto registrare una sostanziale tenuta in Italia con un fatturato che ha raggiunto 1,7 miliardi di euro alla produzione e 3 miliardi di euro circa al consumo. In particolare nel 2013 è continuata la crescita dell'export, complessivamente pari a un 1 milione e 450 forme, il 4% in più rispetto all'anno precedente.

Nonostante i risultati positivi il sistema del Grana padano è penalizzato dalla

produzione di falsi e similari in grado di generare un danno economico di 1 miliardo di euro di cui 700 milioni all'estero e il restante in Italia.

«Al presidente di Regione Lombardia, Roberto Maroni - ha spiegato Berni - abbiamo chiesto che Regione Lombardia solleciti le istituzioni nazionali ed europee per garantire una maggiore tutela del consumatore. La nostra è una battaglia storica».

Dal canto suo il presidente della Lombardia Roberto Maroni, presente ai lavori insieme all'assessore Gianni Fava, ha assicurato il proprio impegno nella lotta alla contraffazione alimentare «per la tutela e la salvaguardia del settore agroalimentare lombardo».

FRANCESCA BACCINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BIOTECH

Dagli Usa arriva la mela Ogm che non annerisce

È in attesa di autorizzazione da parte del Dipartimento per l'Agricoltura degli Stati Uniti. Poi la mela Ogm creata dai ricercatori della Okanagan Specialty Fruits, una piccola società del Canada, è pronta alla commercializzazione. La sua caratteristica è che non possiede più gli enzimi responsabili dell'ossidazione del frutto una volta tagliato, processo chimico per cui la polpa della mela diviene più

Coldiretti preoccupata per i danni causati ai frutti Dop e Igp italiani

scura. Arctic Golden e Arctic Granny sono le due varietà di mela che la Okanagan ha presentato per avere approvazione ufficiale dalle autorità statunitensi. Critici i produttori americani preoccupati non tan-

to della sicurezza del prodotto (negli Usa le biotecnologie sono coltivate da decenni) quanto sui possibili investimenti che dovranno sostenere qualora il frutto dovesse ricevere il consenso dei consumatori.

E le polemiche, ovviamente, non sono mancate anche in Italia dove è la Coldiretti a dare voce ai frutticoltori preoccupati «che l'arrivo di questo frutto innaturalmente a prova di macchie possa alterare

la percezione di semplicità e salute che da sempre accompagna le mele».

Una preoccupazione che riguarda soprattutto l'Italia che, ricorda Coldiretti, è il primo produttore europeo di mele con circa 70mila ettari coltivati e oltre 2 milioni di tonnellate di mele raccolte con gran parte della produzione che ha avuto il riconoscimento comunitario come la mela della Val di Non (Dop), mela della Val-

tina (Igp), la mela dell'Alto Adige (Igp) la melamurca campana (Igp) e la mela di Cuneo (Igp).

«Nonostante il rincorrersi di notizie miracolistiche sugli effetti benefici delle nuove modificazioni genetiche effettuate su animali e vegetali in laboratorio (dal supersalmone ad accrescimento rapido al riso ipervitaminico, dalle patate fritte superresistenti ai parassiti fino al latte materno da mucche transgeni-

che) - conclude Coldiretti - rimane alto il livello di scetticismo dei cittadini. La realtà, infatti, è che le biotecnologie attualmente in commercio riguardano pochissimi prodotti (soprattutto mais, soia e cotone) e sono diffusi nell'interesse di poche multinazionali senza benefici riscontrabili dai cittadini».

ER.DI.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RICERCA

Fragole, il Cra vende in Germania le royalties della varietà «Garda»

Negli ultimi anni la frangicoltura nazionale ha perso terreno. Da leader incontrastata qual era, infatti, nella graduatoria europea l'Italia è stata superata da Spagna e Polonia, «giocandosi» a fatica il terzo posto con la Francia, con una superficie di circa 3mila ettari e una produzione variabile tra 120 e 150mila tonnellate l'anno. Ma nei giorni scorsi il Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (Cra) ha messo a segno un bel colpo. Vendendo le royal-

Firmato un contratto valido fino al 2034 con due aziende leader

ties della varietà Garda a due aziende tedesche, leader del settore, che potranno così commercializzarla in Germania e Austria.

L'operazione è stata sancita da parte di Walther Faedi, direttore dell'Unità di ricerca per la Frutticoltura di Forlì (Cra-Frf), che ha fir-

mato un contratto di cessione dei diritti di moltiplicazione e commercializzazione di questa cultivar, frutto della ricerca italiana sulla fragola, con la Kraege (www.kraege.de) e la MaLe Samenhandel (www.erl-beerhof-leicht.de.).

«Garda» è una varietà precoce particolarmente apprezzata sul mercato tedesco, sia dai produttori, che dai consumatori, grazie anche alla perfetta regolarità della forma, facilità di distacco dei frutti, consistenza e buon sapore.

Diffusa commercialmente nel 2012, «Garda» è già diventata un'importante realtà produttiva in Veneto, in particolare nel Veronese, dove si stima che quest'anno arriverà a rappresentare circa il 20% dei fragoletti.

Kraege Beerenpflanzen è da oltre 40 anni una rilevante impresa vivaistica del nord-ovest della Germania, che moltiplica su circa 100 ettari più di 20 varietà di fragola e di lampone. MaLe Samenhandel, costituita nel 1996, ha sede nella Valle del Reno, vicino a Karl-

sruhe, ed è leader nella coltivazione della fragola. Queste due aziende hanno acquisito i diritti, non esclusivi, per la produzione e vendita di piante di «Garda» per 20 campagne vivaistiche. La scadenza del contratto, infatti, è fissata al 31 dicembre 2034.

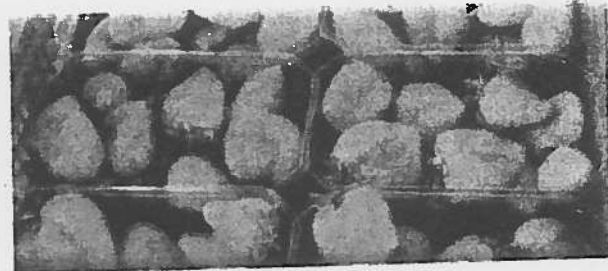
Kraege e MaLe si uniscono al gruppo dei tre concessionari italiani: Aposcaligera di Verona, Coviro di Ravenna e Vivai F.lli Zanzi di Ferrara, ai quali il Cra-Frf ha affidato la diffusione di questa cultivar nella Ue.

«Per la Garda - ha spiegato Faedi - registriamo un impressionante trend di crescita: quest'anno dovrebbero essere coltivate due milioni di piante, e per il 2015 è previsto un raddoppio».

Grande soddisfazione da parte del presidente del Cra, Giuseppe Alonzo: «Così dimostriamo con i fatti che la ricerca è sviluppo e crescita economica a beneficio del paese».

M.A.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FORMAGGI DOP

Il via libera con la firma del decreto dell'ex premier e ministro delle Politiche agricole ad interim, Letta

Asiago, arrivano i tetti produttivi

Chi supera il «punto d'equilibrio» paga una quota per la promozione – Uno sconto per l'export

Dopo Grana padano e Parmigiano reggiano anche l'Asiago Dop punta alla conquista dei mercati esteri e taglia il traguardo del piano di autoregolazione dell'offerta. Il via libera è arrivato con la firma del decreto di approvazione dell'ex presidente del Consiglio e ministro dell'Agricoltura ad interim, Enrico Letta. L'obiettivo è quello di adeguare la produzione alla domanda e favorire così un equilibrio di mercato valorizzando contemporaneamente anche la qualità del prodotto, come previsto nel cosiddetto pacchetto latte (regolamento comunitario del 2012).

Il meccanismo definito dal Consorzio di tutela dell'Asiago, che conta su 1.595 allevamenti e 46 caseifici per un fatturato alla produzione di circa 120 milioni di euro, è simile a quello delle Dop che lo hanno preceduto: viene individuato un «punto di equilibrio» della produzione e il caseificio che lo supera paga una maggiorazione sulla quota associativa stabilita dal Consorzio e destinata alla promozione dell'export. Se però il caseificio dimostra di aver venduto oltreconfine i quantitativi prodotti in più, e questa è una novità solo dell'Asiago, può ottenere la restituzione di una parte della contribuzione aggiuntiva versata.

«Per la prima volta – ha

commentato Roberto Gasparini, presidente del Consorzio di tutela – ci troviamo nella condizione di poter determinare, con le nostre scelte, un maggiore equilibrio tra produzione e mercato in un'ottica di crescita equilibrata, compatibile con la capacità del mercato stesso di assorbire il prodotto e, dunque, di garantire ai produttori un'adeguata remunerazione e al consumatore un'elevata e costante qualità».

Quest'anno, primo anno di applicazione del piano triennale, la produzione «ideale» è fissata a circa 1 milione e 402mila di forme



di Asiago fresco e circa 268mila di Asiago stagionato. I punti di equilibrio vengono monitorati su base mensile ma i singoli caseifici hanno comunque la possibilità di compensare due volte le produzioni in eccesso con quelle in difetto: innanzitutto all'interno del

singolo caseificio nell'arco di due mesi per il prodotto fresco e di tre mesi per quello stagionato. Poi sempre negli stessi periodi si può compensare ancora fra le maggiori e le minori produzioni complessivamente realizzate da tutti i caseifici.

«Il piano – fa notare sem-

pre il presidente – è dinamico perché non limita, ma programma in modo ottimale la crescita dei volumi». I punti di equilibrio saranno rivisti di anno in anno sulla base dell'andamento dei consumi domestici e delle esportazioni.

Entrando nel dettaglio sono state definite undici fasce di eccedenze produttive, con incrementi percentuali dell'1% tra una fascia e l'altra. Si parte da una maggiore di 1,50 euro a forma per l'Asiago fresco e di 1,30 euro per lo stagionato per eccedenze fino all'1% e si arriva ai 12,60 euro per il fresco e 11 euro a forma per lo stagionato per esuberanti superiori al 10 per cento.

L'export al momento rappresenta solo il 7-8% delle vendite, ma il Consorzio sta lavorando in questa direzione e a questo scopo potrebbero essere impiegate le risorse aggiuntive che verranno eventualmente raccolte da questa contribuzione differenziata. Si parte da Germania, Francia e Stati Uniti, dove già l'Asiago è già presente, e si guarda verso nuovi orizzonti, l'Asia e l'America latina.

Nel 2013 sono state prodotte un milione e 700mila forme complessive. ◊

FRANCESCA BACCINO

© FOTODIPIRE RISERVATA

AMBIENTE

Nitrati, più «leggere» le responsabilità agricole

L'origine dei nitrati nelle acque superficiali e di falda dovrebbe provenire solo in parte dagli allevamenti zootecnici. Lo confermano i primi risultati di uno studio commissionato da Regione Lombardia all'Università degli Studi di Milano con l'obiettivo di ridurre le aree vulnerabili e il conseguente divieto per gli allevatori di distribuire nei campi reflui zootecnici contenenti più dei 170 chili di azoto per ettaro l'anno stabilito dalla direttiva nitrati. «I nuovi risultati – precisa la regione – potrebbero por-

tare a un alleggerimento delle zone vulnerabili ai nitrati anche del 30-40 per cento». A beneficiarne, secondo Marco Masetti dell'Università di Milano, «sarebbero, in modo particolare, la provincia di Mantova, parte del Cremonese e del Bresciano».

«Non possiamo – ha sottolineato l'assessore lombardo all'Agricoltura, Gianni Fava – applicare una norma europea che risale a oltre 20 anni fa, senza aggiornarla e senza individuare i soggetti responsabili dell'inquinamento da azoto».

Lo studio sulle acque

sotterranee, realizzato con parametri statistici, avrebbe dimostrato anche la responsabilità degli scarichi civili individuando una marcata vulnerabilità nelle aree più densamente popolate. A risultati meno confortanti sarebbe arrivata invece un'indagine dell'Arpa che ha analizzato lo stato delle acque superficiali focalizzandosi sull'eutrofizzazione. Impiega metodologie di valutazione ancora diverse, l'analisi degli isotopi, uno studio in corso presso l'Ispra che dovrebbe arrivare allo stesso obiettivo.

La nuova mappa delle aree vulnerabili dovrà comunque essere negoziata con la Ue che ha già aperto due volte una procedura d'infrazione contro l'Italia per la mancata applicazione della direttiva e che nel 2006 aveva costretto la Lombardia e le altre Regioni padane ad ampliare le aree vulnerabili.

«Il prossimo obiettivo – ha detto il presidente di Coldiretti Lombardia, Ettore Prandini – deve essere quello di arrivare a una ridefinizione dei parametri di spandimento per gli allevamenti». Più caute le posi-

zioni delle altre due organizzazioni agricole. Secondo Confagricoltura la revisione delle aree vulnerabili pone in primo piano la questione dell'origine plurima dell'azoto, ma occorre anche ridefinire l'apparato normativo e ottimizzare la distribuzione degli effluenti negli allevamenti. Per la Cia Lombardia i dati presentati sono incoraggianti ma devono ancora essere allineati e uniformati, e soprattutto condivisi con le altre Regioni. ◊

F.B.

© FOTODIPIRE RISERVATA

ZOOTECNIA

Azove: nei regolamenti della Pac promuovere le integrazioni e le Op

La zootecnia guarda con preoccupazione all'applicazione della nuova Pac. E in attesa dei regolamenti attuativi è Azove (150 soci, 50mila vitelloni allevati per un fatturato consolidato che supera i 130 milioni) a scendere in campo per fissare i paletti. Agli allevatori che perdono l'aiuto diretto questa riforma non piace. «È necessario – spiega il presidente, Fabio Scomparin – trovare il coraggio per indirizzare gli aiuti verso comparti strategici e utilizzare strumenti in grado di produrre effetti positivi anche nel futuro evitando distribuzioni a pioggia. A tal proposito un indi-

rizzo strategico dell'attuale riforma richiamato più volte nella Ocm risiede proprio nell'attribuzione di un ruolo centrale alle Organizzazioni di produttori (Op) e nella in-

Scomparin: per le aziende in crisi serve il premio accoppiato

centivazione dell'aggregazione». Una strada già intrapresa con successo da Azove i cui soci, secondo le rilevazioni Ismea, negli ultimi due anni sono riusciti a spuntare

un prezzo più alto di 4/5 centesimi per kg di peso vivo venduto rispetto alla media. «Questo significa – aggiunge Scomparin – circa 30 euro/capo a cui devono aggiungersi le economie conseguite sul fronte dei costi».

Rafforzare le Op, secondo Azove, significa dare ai produttori maggiore potere contrattuale ma anche maggiore capacità di programmare la produzione e conseguire economie sui costi di produzione. L'applicazione della riforma deve quindi essere definita in stretta sinergia tra pagamenti diretti e Piani di sviluppo rurale.

«Il 40% della produzione

nazionale – aggiunge il direttore, Giuseppe Borin – viene dal Veneto e per questo chiediamo di valorizzare il ruolo del settore della zootecnia bovina da carne in Italia, soprattutto considerando l'ampio margine che i paesi membri hanno nelle misure di applicazione della nuova Pac e l'approssimarsi della scadenza per scegliere come destinare gli aiuti comunitari». Il momento per la zootecnia non è dei più facili. «Abbiamo iniziato a parlare della riforma 3 anni fa – spiega Borin – e nel frattempo in Veneto hanno chiuso 674 allevamenti, dei quali 153 con una dimensione che supera-

ZOOTECNIA IN CRISI

674

Gli allevamenti da carne chiusi a partire dal 2011 nel Veneto, di cui 153 con dimensioni superiori a 50 capi. Anche i capi da ristallo importati sono scesi di 60mila unità negli ultimi due anni (esclusi i vitelli).

-4%

Il calo delle macellazioni nel 2013, equivalente al calo dei consumi di carni bovine. I costi di produzione risultano in aumento dell'1,7% nonostante ci sia stata una lieve contrazione del costo alimentare.

va i 50 capi. Si sono ridotte del 10% le importazioni di bovini da ingrasso, è continuata la diminuzione delle macellazioni e dei consumi, cui si sono contrapposti gli aumenti di quasi il 2% dei costi di produzione».

Appare evidente, dunque, la necessità di un sostegno che richiede scelte strategiche nella distribuzione degli aiuti comunitari. Per questo Azove ha presentato un decalogo che va dalla salvaguardia degli allevatori che hanno poco terreno, al riconoscimento del premio accoppia-

to, dalla priorità agli allevatori che conferiscono il prodotto alle Organizzazioni produttori fino a considerare un aumento del premio a capo per non rischiare che il settore sia messo in ginocchio a causa di una perdita del 60% del premio storico.

Senza queste misure rischia di aggravarsi il gap tra produzione e domanda che vede l'Italia importare il 50% del fabbisogno nazionale di carne bovina». ◊

ERNESTO DIFFIDENTI

© FOTODIPIRE RISERVATA

Corsera - 11 Febbraio 2014

Asiago, Letta firma il decreto ; Nuove regole per la produzione

Così tutelata anche la parte più debole della filiera. Zaia: «Ora anche gli altri prodotti»

VENEZIA - Il Presidente del Consiglio e Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali ad interim, Enrico Letta, ha firmato il decreto ministeriale riguardante la regolazione dell'offerta del formaggio Asiago Dop. Il piano - si legge in una nota del ministero - rientra tra gli strumenti introdotti dal cosiddetto «Pacchetto Latte» dell'Unione europea, è valido dalla data di pubblicazione fino al 31 dicembre 2016 ed è vincolante per tutti i produttori del formaggio Asiago inseriti nel sistema di controllo della Dop Asiago.

Il piano razionalizza l'evoluzione dell'offerta in relazione alla domanda, riducendo il rischio legato alla volatilità dei mercati e ai fenomeni speculativi. Un provvedimento importante, anche perché coinvolge tanti operatori a più livelli nel territorio di produzione, con l'obiettivo di remunerare in maniera adeguata anche la parte più debole della filiera produttiva. Annualmente il Consorzio per la tutela del Formaggio Asiago presenta una relazione sullo stato di attuazione del piano di regolazione dell'offerta del formaggio Asiago Dop, con indicazione delle misure già adottate e da adottare, insieme ai risultati ottenuti.

«È un eccellente esempio di autoregolamentazione del sistema produttivo, finalizzato ad assicurare reddito alle imprese che producono Formaggio Asiago Dop, a incentivare l'export e la qualità, a regolare l'offerta in relazione alla domanda» ha commentato il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia. «Mi auguro - ha aggiunto - che possa essere seguito anche da altre produzioni che fanno grande il 'made in Italy' nel mondo». «Su questa iniziativa e altre analoghe in diversi settori dell'agroalimentare - ha concluso Zaia - ho operato ancora da ministro delle politiche agricole nella consapevolezza che le nostre produzioni di qualità potrebbero essere sottoposte a forti tensioni che nuocerebbero a tutti».

Agronotizie - 26 Febbraio 2014

Latte di capra: Amalattea e Cra insieme per sviluppare la filiera alta qualità

Maurizio Sperati, amministratore delegato dell'azienda: "Questo risultato consentirà di mettere a punto strategie di ricerca comuni per imprenditori e allevatori"

Sviluppo della filiera caprina nazionale, ampliamento della gamma di prodotti funzionali a base di latte di capra garantiti al consumatore "100% da latte italiano", di "alta qualità" e validazione delle proprietà medico nutrizionali del latte di capra, attraverso il contributo scientifico degli esperti del Cra. Questi gli obiettivi del primo, e finora unico nel suo genere, protocollo di collaborazione definito tra la Amalattea Spa, primo player nazionale nel settore della trasformazione e commercializzazione di latte di capra e derivati con una quota di mercato del 68% e un fatturato annuo in costante crescita, e il Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura, Cra, l'ente italiano che fa ricerca dal seme alla stalla alla tavola, con sedi su tutto il territorio nazionale. A un consumatore che guarda con sempre più interesse al latte di capra quale valida alternativa al latte vaccino, mondo produttivo e ricerca rispondono insieme, garantendo qualità, sicurezza e sostenibilità lungo tutta la filiera.

Grande soddisfazione è stata espressa da Maurizio Sperati amministratore delegato di Amalattea che, con Giuseppe Alonzo, presidente del Cra, e Gianpiero Calzolari, presidente del Gruppo Granarolo (che ha intrapreso una partnership industriale e societaria con Amalattea), ha dialogato alla tavola rotonda del meeting "latte di capra: un patto per lo sviluppo" nella sede Cra a Roma. "Questo risultato - dichiara Sperati - consentirà di mettere a punto strategie di ricerca comuni per imprenditori-allevatori e, facendo rete, potranno essere attori di filiera e raggiungere ambiziosi traguardi in termini di produttività, redditività e alta qualità". Ne escono quindi rafforzati i legami tra allevamento e trasformazione e tra trasformazione e consumatore che sono alla base del successo dei prodotti sul mercato. "E' un segnale di sfida per gli altri Paesi Europei, Francia e Olanda in particolare, nei confronti dei quali l'Italia deve colmare un gap enorme causato da una storica arretratezza culturale e normativa - sottolinea ancora Sperati -. Secondo le stime Assolatte in Italia si producono circa 115 mln litri di latte di capra, contro i 657 della Francia, i 540 della Spagna, i 402 della Grecia e i 190 dell'Olanda. Dobbiamo tornare a produrre materia prima e recenti osservazioni economiche rilanciano l'allevamento caprino come un'attività redditizia".

Il presidente Cra, il professor Giuseppe Alonzo ha commentato: "E' la dimostrazione che insieme si possono vincere tante partite decisive: dalla crisi economica alla competitività sui mercati nazionali ed esteri al rilancio di territori marginali per cui la filiera del latte di capra può rappresentare il volano decisivo per uno sviluppo sostenibile". Entra nel merito il direttore del dipartimento di Biologia e produzioni animali Cra, Riccardo Aleandri: "Il progetto si basa sulla creazione, nella struttura del Cra-Zoe a Foggia, di un allevamento nucleo di oltre 1000 capre, dove verrà reso operativo un nuovo progetto genetico ideato e supervisionato dal Cra-Pcm che costituirà il volano per il rafforzamento e l'ammodernamento della produzione nazionale del latte di capra; si ritiene possa andare a regime in un quinquennio con un appropriato investimento iniziale".

L'intesa prevede la definizione di un documento tecnico nel quale verranno specificate le azioni necessarie, i tempi operativi, le persone coinvolte e i costi relativi per la realizzazione di ciascun allevamento pilota nelle sedi Cra individuate. Si definiranno così le linee comuni d'azione sui dossier di maggiore interesse,

come la ricerca di base sugli aspetti qualitativi, funzionali e innovativi del latte di capra; la divulgazione delle proprietà medico nutrizionali del latte di capra e suoi derivati; la selezione genetica di razze di capra idonee alle esigenze industriali di Amalattea; il miglioramento delle tecniche di allevamento intensivo; la generazione di animali da rimonta certificati da utilizzare come start up di nuovi allevamenti in ogni regione italiana; la garanzia per l'allevatore e per il mercato di un rapporto qualità-prezzo del latte di capra ben definito e remunerativo; la messa a punto di strategie concordate per l'acquisizione dei necessari mezzi finanziari di natura agevolata a supporto degli investimenti programmati. Grazie al protocollo siglato, Amalattea e Cra daranno subito vita a tavoli di lavoro regionali, nazionali e comunitari.

Corsera - corriere del mezzogiorno 27 Febbraio 2014

FILIERA 100% ITALIANA - Latte di capra, Granarolo studia a Foggia

Così il presidente Gianpiero Calzolari a margine dell'incontro promosso dal Consiglio per la Ricerca

«Dobbiamo sviluppare una filiera 100% italiana del latte di capra di alta qualità». Se ne è detto convinto il presidente del gruppo Granarolo Gianpiero Calzolari a margine dell'incontro promosso a Roma dal Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (Cra) con Ismea e Amaltea. Produttori e ricercatori lavoreranno insieme per lo sviluppo della filiera italiana del latte di capra, di qualità superiore, con studi da avviare nei centri di ricerca a Foggia.

30
Il sole 24 ore - 15 Febbraio 2014

Allarme del Ministero della Salute: batteri E. Coli nel formaggio Roquefort Carrefour. Prodotto ritirato dal mercato

Dopo la maxi-operazione antiagropirateria di ieri in tutta Europa, con decine di arresti e sequestri di migliaia di tonnellate di cibi adulterati, un altro allarme riguarda i prodotti alimentari. Il ministero della Salute ha fatto sapere che la Commissione europea, attraverso il punto di contatto Rasff, ha segnalato il riscontro di un elevato contenuto di batteri Escherichia Coli, ceppo Stec altamente patogeno, nel formaggio Roquefort Carrefour in confezioni da 100 grammi, con data di scadenza 19/04/2014.

La ditta di produzione è Prolaidis, stabilimento n fr 59 343 030 Ce.

Le autorità francesi hanno comunicato che la ditta ha ritirato dal mercato anche i seguenti lotti, prodotti dalla medesima materia prima del lotto oggetto della notifica di allerta:

dm 0592 da consumare entro il 15/04/2014

dn 0592 da consumare entro il : 16/04/2014

dr 0591 da consumare entro il:19/04/2014

ds 0591 da consumare entro il : 20/04/2014

dv 0591 da consumare entro il : 20/04/2014

dx 0591 da consumare entro il : 30/04/2014.

Sono state informate le autorità regionali ed il Comando dei Nas dei Carabinieri per le operazioni di ritiro del prodotto dalla commercializzazione. La catena di grande distribuzione Carrefour ha dichiarato di aver adottato tutte le misure per ritirare i prodotti ed informare i consumatori. «Si avvisano, a scopo precauzionale, i consumatori che avessero acquistato il prodotto - ha fatto sapere il ministero della Salute - a non consumarlo e contattare i Carabinieri Nas o la Asl competente per territorio».

31
Agronotizie - 17 febbraio 2014

Allarme E. Coli nel formaggio Roquefort Carrefour

Segnalazione del ministero della Salute

Presenza di E. coli altamente patogeno nel formaggio Roquefort Carrefour. Lo segnala il ministero della Salute, informando che la Commissione europea, attraverso il punto di contatto Rasff, ha rilevato un elevato contenuto di Escherichia coli ceppo STEC altamente patogeno in formaggio Roquefort Carrefour, in confezioni da 100 gr con data di scadenza 19/04/2014.

La ditta di produzione è Prolaidis stabilimento n FR 59 343 030 CE.

Le autorità francesi hanno comunicato che la ditta ha ritirato dal mercato anche questi lotti:

DM 0592 da consumare entro il 15/04/2014

DN 0592 da consumare entro il : 16/04/2014

DR 0591 da consumare entro il:19/04/2014

DS 0591 da consumare entro il : 20/04/2014

DV 0591 da consumare entro il : 20/04/2014

DX 0591 da consumare entro il : 30/04/2014.

Sono state informate le autorità regionali e i Carabinieri dei Nas per le operazioni di ritiro del prodotto dalla commercializzazione. Carefour ha dichiarato di aver adottato tutte le misure per ritirare i prodotti ed informare i consumatori.

Si avvisano, a scopo precauzionale, i consumatori che avessero acquistato il prodotto a non consumarlo e contattare i Carabinieri NAS o la ASL competente per territorio.

In Italia - fa sapere la Coldiretti - sono stati importati dalla Francia nel 2013 circa 60mila chili di formaggio Roquefort che, anche se ha una discreta diffusione, non risulta tra i formaggi preferiti dagli italiani che hanno la fortuna di poter contare sulla ampia gamma di grande qualità della produzione casearia nazionale.

Il Roquefort - riferisce la Coldiretti - è un formaggio erborinato prodotto esclusivamente in Francia con latte di pecora con la caratteristica presenza di venature blu-verdi dovute all'azione di un agente (il Penicillium roqueforti o Penicillium glaucum) che favorisce lo sviluppo di muffe.

Il formaggio viene fatto maturare in un sistema di grotte in cui temperatura e umidità rimangono costanti nel tempo ed ha secondo del tempo di maturazione cambia consistenza e gusto.