

Pacchetto Latte

Le novità per i formaggi Dop e Igp

Le misure previste saranno presumibilmente in vigore fino al 2020

di *Cristina La Corte*

Avvocato, Studio legale Avv. Gaetano Forte

L'articolo 31 del regolamento (UE) 261/2012, meglio noto come "Pacchetto Latte", che modifica, a sua volta, il cosiddetto "Unico Ocm" (regolamento CE 1234/2007) per quanto riguarda i rapporti contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Nel complesso delle disposizioni che regolano il mercato di quello che è stato definito "l'oro bianco", è opportuno riprendere brevemente le ragioni che hanno portato all'adozione delle discusse quote latte e le nuove prospettive per il futuro, in vista dell'abbandono di tale sistema, previsto per il 2015.

Le quote latte

Il regime delle quote latte è stato introdotto negli anni '80 per far fronte a una eccessiva offerta, con conseguente crollo dei prezzi. Di fatto, si tratta di un'intromissione nel libero mercato da parte dello Stato, che esercita una forza regolatrice sulla produzione e sulla vendita di latte, nel tentativo di contenere le oscillazioni di prezzo. Tale meccanismo prevede, infatti, l'assegnazione a ogni produttore di una quota di latte (calcolata in chilogrammi per 12 mesi), il cui superamento è comunque consentito, ma fortemente disincentivato, poiché all'allevatore verrà applicato il cosiddetto "prelievo supplementare", un tributo elevato proporzionale al livello di superamento, direttamente trattenuto dall'acquirente, che funge da sostituto di imposta.

Questo tipo di sistema, applicabile fino al 31 marzo 2015, non appare più funzionale alle mutate esigenze di mercato, per cui si è reso necessario ridiscutere, sia a livello nazionale sia comunitario, nuovi accordi a medio e a lungo termine per il settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari.

A tal proposito, è stato istituito, in ambito europeo, un Gruppo di esperti di alto livello sul latte (Gal) che, dopo essersi confrontato con i maggiori gruppi europei di portatori di interesse della filiera lattiero-casearia (agricoltori, trasforma-

tori, commercianti e consumatori), ha presentato una propria relazione contenente l'analisi dello stato del settore e una serie di raccomandazioni riguardanti, tra l'altro, le relazioni contrattuali, il potere contrattuale dei produttori, le organizzazioni interprofessionali, il sistema di monitoraggio dei prezzi, nonché le norme di commercializzazione.

Cosa prevede il "Pacchetto Latte"

Alla luce anche di tali risultanze, il Parlamento europeo, dopo lunghi anni di discussione, ha approvato il Pacchetto Latte, che dovrebbe consentire quello che nel settore è stato più volte definito un "atterraggio morbido" al nuovo mercato, in vista dello spirare del sistema delle quote. Accanto alla misura più immediata, consistente nell'aumento graduale annuo delle quote latte e la corrispondente diminuzione del *quantum* relativo al prelievo supplementare, il Pacchetto Latte individua ulteriori disposizioni specifiche.

Si prevede, innanzitutto, una sensibilizzazione e responsabilizzazione degli operatori della filiera, che dovranno essere attenti ai segnali del mercato al fine di adeguare l'offerta alla domanda. Ciò è reso possibile attraverso un rafforzamento delle Organizzazioni di produttori (Op) e delle Organizzazioni interprofessionali (Oi), prescrivendo norme *ad hoc* per la loro costituzione e il loro funzionamento e concedendo alle Op la possibilità di negoziare le condizioni contrattuali (*in primis* il prezzo del latte). Gli Stati membri, inoltre, possono prevedere l'obbligo della conclusione di contratti scritti tra i produttori e i trasformatori, che devono contenere, oltre all'indicazione del prezzo pattuito (fisso o indicizzato), anche il volume di latte interessato, la durata e i termini di pagamento, nonché gli accordi per la raccolta e la consegna.

La produzione dei formaggi Dop e Igp

Uno dei punti salienti del provvedimento comunitario riguarda, inoltre, la possibilità di regolare la produzione di formaggi a Denominazione di origine protetta (Dop) o a Indicazione geografica

protetta (Igp). Si legge, infatti, nel preambolo del reg. UE 216/2012, che «Al fine di garantire il valore aggiunto e mantenere la qualità, in particolare, dei formaggi che beneficiano di Dop e Igp, e nel quadro dell'abolizione del sistema delle quote latte, gli Stati membri dovrebbero essere autorizzati ad applicare norme per regolare l'offerta di tale prodotto nella zona geografica delimitata».

Le organizzazioni di produttori o interprofessionali potranno, dunque, programmare il volume della produzione, evitando così quelle forti oscillazioni dei prezzi che potrebbero pregiudicare sia gli allevatori/produttori sia il consumatore finale. È necessario, tuttavia, che tale richiesta di programmazione provenga da Op che rappresentino un'ampia maggioranza (almeno due terzi) del volume di latte utilizzato per tale formaggio e, nel caso di Oi e associazioni, da un'ampia maggioranza di produttori di formaggio che rappresentino almeno i due terzi della produzione di detto formaggio.

Le organizzazioni di produttori o interprofessionali potranno programmare il volume della produzione dei formaggi Dop e Igp; in tal modo si eviteranno marcate oscillazioni dei prezzi che potrebbero danneggiare allevatori, produttori e consumatori finali

In ogni caso, tale programmazione non deve prevedere la fissazione dei prezzi, né può costituire barriere al libero mercato o comportare pregiudizio per i piccoli produttori.

Le clausole di salvaguardia

Sono previste, infine, clausole di salvaguardia per interrompere eventuali distorsioni del mercato: la Commissione potrà, infatti, intervenire per intimare allo Stato membro l'abrogazione di norme di programmazione non compatibili con il di-

Prodotti lattiero-caseari

ritto comunitario o che creano pregiudizio alla libera concorrenza.

Le revisioni future

Le misure contenute nel Pacchetto Latte saranno

presumibilmente in vigore sino al 2020, ma è prevista una loro revisione nel 2014 e nel 2018, al fine di garantire agli operatori della filiera una normativa adeguata alle esigenze e il tempo necessario per ristrutturare un mercato senza quote latte.

Drinktec 2013

Novità, sviluppi e opportunità per il settore lattiero-caseario

Caseifici e produttori di alimenti liquidi troveranno a Drinktec 2013, il salone internazionale delle tecnologie per le bevande e gli alimenti liquidi, che si terrà a Monaco di Baviera (Germania) dal 16 al 20 settembre 2013, una rassegna delle novità e degli sviluppi più recenti del settore.

Latte: una sfida per le tecnologie di processo

I consumatori chiedono latte fresco con una scadenza più lunga, a parità di gusto e di contenuto di vitamine e sostanze nutritive. La maggiore durata del prodotto porta benefici anche ai produttori e ai commercianti, creando una tipica situazione "win-win". Il settore offre ormai diverse alternative per la produzione di latte fresco a lunga conservazione: iniezione di vapore, riscaldamento indiretto con scambiatori di calore a fascio tubiero, pastorizzazione modificata, microfiltrazione, filtrazione a letto profondo e doppia sterilizzazione con separatori. Queste tecnologie sono già state presentate in parte a Drinktec 2009, ma a Drinktec 2013 saranno mostrate le evoluzioni più recenti.

Anche la regolazione del contenuto di grassi nel latte e nella panna occupa un posto di primo piano nelle lavorazioni casearie. Come avviene con la sterilizzazione, si ottiene un'utile miscela di proteine e altri componenti. Per il latte, i fornitori di tecnologie di lavorazione hanno sviluppato processi specificamente mirati alla produzione di proteine. A Drinktec 2013 verrà mostrato come funzionano questi processi, a cui si aggiungono trattamenti nel campo dell'omogeneizzazione.

Igiene, la parola chiave è *Easy to clean*

Un altro tema centrale per i caseifici è l'igiene. Secondo Knuth Lorenzen, presidente dell'*European hygienic engineering & design group* (Ehedg), i tempi della pulizia in loco possono essere notevolmente ridotti applicando i principi del "design igienico". La parola chiave è "easy to clean", perché tempi di pulizia più brevi si traducono in un netto incremento della disponibilità degli impianti. In tutti questi ambiti, Drinktec 2013 presenterà varie innovazioni tecnologiche per gli operatori dell'industria casearia. Il pubblico potrà aggiornarsi non solo sulle tecnologie più avanzate per la produzione, il riempimento e il confezionamento, ma anche su materie prime e soluzioni logistiche.

La giornata del latte

Nell'ambito di Drinktec, venerdì 20 settembre 2013 sarà la giornata interamente dedicata al latte. Un forum nel padiglione A2 affronterà diverse tematiche del settore, rivolgendosi a tecnici dei caseifici, produttori di bevande, uffici di ingegneria ed esperti di marketing, mentre il politecnico di Weihenstephan organizzerà visite guidate in fiera sul tema del latte per apprendisti e studenti.

Anche grandi associazioni di settore sfrutteranno la vetrina di Drinktec per riunire a Monaco di Baviera i loro associati. L'associazione tedesca dell'industria del latte (*Zentralverband deutscher milchwirtschaftler, Zdm*) ha organizzato un evento proprio nella giornata di venerdì, che si articolerà nella riunione del consiglio direttivo e nell'assemblea dei rappresentanti, mentre l'associazione europea *Association européenne des diplômés de l'industrie laitière* (Aedil) ha scelto Drinktec per la propria assemblea generale.