

10. LE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE

Nel complesso la zootecnia emiliano-romagnola mette in archivio un 2003 fatto di moderate soddisfazioni: i prezzi sono stati positivi per quasi tutti i comparti, anche se con alcune eccezioni – la più importante delle quali è costituita dal Prosciutto di Parma, che si è invece indebolito – e alcune disparità – in particolare si segnala lo sviluppo particolarmente rilevanti per il Parmigiano Reggiano ed alcuni prodotti avicoli. Va però osservato un progredire nel ridimensionamento sia della filiera bovina da carne, dove l'allevamento regionale risente da lungo tempo di una crisi di competitività, che in quello suino, dove invece giocano soprattutto i vincoli ambientali che spingono la produzione verso altre regioni.

Considerando la bilancia degli scambi regionali con l'estero, si osserva che in un anno in cui il deficit agro-alimentare si è aggravato di ben il 19%, per il contemporaneo aumento delle importazioni (+2,1%) e decremento delle esportazioni (-2,0%), il risultato netto dell'import-export di prodotti zootecnici e derivati è invece migliorato in tutti i comparti (tab. 10.1). Le importazioni infatti risultano in calo, molto forte per i capi vivi, più contenuto per i prodotti lattiero-caseari e le carni e derivati, mentre dal lato delle esportazioni sono in progresso quelle – peraltro esigue – di animali vivi e quelle di derivati del latte; il leggero calo dell'export di derivati delle carni è comunque più contenuto di quello dell'import. Va osservato che l'Emilia-Romagna copre oltre il 40% delle esportazioni nazionali di derivati delle carni e tale quota è risultata in progresso di oltre due punti; in aumento è pure il peso sulle esportazioni di animali vivi, passato dal 23% a quasi il 28%, e di lattiero-caseari, dove si passa da poco più del 18% al 19%. In quest'ultimo caso si coglie una chiara tendenza che mostra come la posizione emiliano-romagnola tra le regioni esportatrici sia in fase di consolidamento; per i capi vivi e le carni, dove i dati sono più fluttuanti, si può piuttosto parlare di recupero rispetto a contrazioni avvenute negli anni recenti.

Tab. 10.1 - Scambi di prodotti zootecnici in valore dell'Emilia-Romagna e il loro peso sugli scambi complessivi dell'Italia (milioni di euro)

	Importazioni					Esportazioni				
	2000	2001	2002	2003	Var. % 03/02	2000	2001	2002	2003	Var. % 03/02
EMILIA-ROMAGNA										
Animali vivi e prodotti di origine animale	155	131	125	114,2	-8,8	14	17	18	25	37,6
Carne e prodotti a base di carne	898	1.013	899	894,6	-0,5	555	560	569	568	-0,1
Prodotti lattiero-caseari e gelati	326	346	322	315,9	-1,8	174	200	226	260	15,0
Totale agro-alimentare	3.273	3.549	3.581	3.654,6	2,1	2.679	2.821	2.904	2.847	-2,0
Bilancia Commerciale	17.357	17.901	19.256	18.972,5	-1,5	29.923	31.416	31.898	31.223	-2,1
QUOTA EMILIA-ROMAGNA/ITALIA %										
Animali vivi e prodotti di origine animale	6,4	6,4	6,1	5,9		17,7	25,5	23,1	27,7	
Carne e prodotti a base di carne	18,5	20,8	19,4	21,2		41,4	39,4	38,5	40,6	
Prodotti lattiero-caseari e gelati	12,1	12,2	12,3	11,8		16,1	16,3	18,3	19,0	
Totale agro-alimentare	13,1	13,7	13,7	14,1		15,9	15,5	15,2	15,2	
Bilancia Commerciale	6,7	6,8	7,4	7,4		11,5	11,5	11,9	12,1	

Fonte: Nostre elaborazioni su dati Istat.

10.1. I bovini e la carne bovina

Se il 2003 ha significato per il comparto bovino nazionale la definitiva archiviazione della crisi dovuta alla Bse, tuttavia gli strascichi di quella vicenda non sono mancati: a parte il ritorno della “mucca pazza” nella cronaca quando, a fine anno, si è manifestato il primo caso negli USA, con notevoli conseguenze sulle esportazioni di quel paese, l’anno è stato dominato da iniziative, sia istituzionali che private, tese a dare maggiore trasparenza al mercato e ricostruire così la fiducia dei consumatori.

10.1.1. Irrealizzabile la certificazione senza l’anagrafe

Dopo poco più di un anno dal varo del sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina, nell’aprile 2003 il Mipaf ha emanato una circolare che fornisce una serie di chiarimenti circa l’applicazione della normativa comunitaria. Infatti l’esame della situazione dell’etichettatura, effettuato dalla commissione ministeriale istituita nell’agosto 2000, aveva messo in luce la necessità di puntualizzare una serie di aspetti da seguire per una corretta predisposizione dei disciplinari e, particolarmente, delle procedure di auto-controllo da parte degli operatori e di controllo da parte degli organismi indipendenti a ciò designati. D’altra parte, anche da Bruxelles si è a più riprese segnalato che, sebbene quasi nessun paese sia riuscito ad implementare in modo perfetto il sistema dell’etichettatura obbligatoria dal 1° gennaio 2002, l’Italia si segnala nettamente per la sua inadempienza al riguardo.

Dopo aver esplicitato cosa si intende per rintracciabilità, definita come “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime o di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”, la circolare ministeriale affronta quindi i problemi legati alla rintracciabilità nella lavorazione e commercializzazione delle carni macinate e di quelle al taglio, oltre a elencare le carenze riscontrate in diversi segmenti della filiera, particolarmente nei macelli, negli stabilimenti di sezionamento e produzione di carne macinata e nei punti vendita al dettaglio. Tra queste si segnalano l’assenza di etichetta – che solo per le carni al taglio in vendita nei negozi specializzati può essere sostituita da un’informazione scritta visibile al consumatore –, la presenza in etichetta di informazioni non previste, o di semplice rimando ad un documento di accompagnamento, o ancora di informazioni non verificabili o presentate in modo non conforme. Circa le indicazioni facoltative, si sono riscontrate talora informazioni generiche e fuor-

vianti, nonché informazioni presentate in modo difforme rispetto a quanto previsto dal disciplinare.

Un deciso progresso nelle procedure di rintracciabilità e nella loro funzionalità potrà venire da un progetto a cui nell'Unione Europea si sta lavorando già da una decina d'anni e che sta per essere trasformato in regolamento, ossia la marchiatura elettronica degli animali. Infatti, facendo seguito a sperimentazioni che a partire dal 1994 si sono svolte in Italia, Francia, Germania, Olanda, Spagna e Portogallo, il Commissario europeo preposto alla tutela della salute e del consumatore, David Byrne, ha predisposto una bozza di regolamento che è stato sottoposto al Parlamento europeo, per rendere obbligatoria la marchiatura elettronica, tramite appositi transponder e lettori fissi o portatili a seconda della tipologia di animale – allo stadio attuale il progetto si applicherebbe agli ovicapri, per passare poi a bovini e bufalini. Si andrebbe così a costituire un database informatizzato contenente le informazioni attualmente affidate al sistema di marchiatura manuale e registrazione cartacea per tutti i capi nati in allevamento dopo il 1° luglio 2003, che dovrebbe arrivare ad una generale applicazione in luglio 2006.

Purtroppo per realizzare un vero sistema di etichettatura e rintracciabilità che unisca le finalità ad esso assegnate dalla filosofia dei regolamenti comunitari, ossia di prevenzione e controllo di epidemie e di chiarezza di informazione e rassicurazione del consumatore, nel nostro Paese ci si scontra ancora con il cronico problema delle carenze del sistema di anagrafe zootecnica, istituito nel lontano 1992 ed in fase di applicazione in Italia dal 1996. Nel 2003, per evitare che la gran parte degli allevatori perdesse il diritto ai premi comunitari, un provvedimento del governo ha adottato una procedura straordinaria, che applicando una logica opposta a quella del testo comunitario consentiva ai detentori di autodichiarare la consistenza delle mandrie, con una specie di “anagrafe fai da te”, salvo poi verificare e realizzare l'allineamento tra questa autodichiarazione e i dati contenuti nel sistema, che ha il suo fulcro nella banca dati presso l'Istituto zooprofilattico di Teramo. A tal fine è stato nominato un commissario governativo che avrebbe dovuto concludere la sua attività entro il 2003, ma alla fine dell'anno si è dovuto procedere all'ennesima proroga in quanto risultava che fossero certificati solo un terzo dei capi totali, ossia circa 2,6 milioni di capi bovini relativi a circa 95 mila registri di stalla. L'ipotesi che sta alla base di questo sforzo è che, una volta realizzato l'allineamento, disponendo di una base di partenza sicura, il funzionamento del sistema diventi automatico, ma se per alcune regioni questa aspettativa appare ragionevole – in Piemonte ad esempio si è riusciti a chiudere la fase di certificazione entro il gennaio 2004 – il resto dei casi ci sono seri dubbi che il sistema organizzativo attuale possa funzionare.

Gli effetti nefasti di questa situazione di disorganizzazione si stanno facendo già sentire con la realizzazione della riforma di medio termine, che per in nostro Paese ha significato un taglio drastico delle risorse che Agenda 2000 aveva messo a disposizione del comparto bovino da carne. Infatti, mentre con il negoziato del 1999 si era giunti fino ad assicurare agli allevatori italiani un budget potenziale di 650 milioni di euro, la riforma varata a metà 2003 ne riconosce appena 400 milioni, con una perdita secca di 250 milioni di euro. Poiché il sistema di attribuzione è basato sulla cristallizzazione dei diritti storicamente acquisiti, la responsabilità del divario è da attribuire, in parti circa uguali, alla mancata presentazione delle domande nel periodo 2000-2002 ed alla incapacità da parte di Agea di istruire le pratiche e liquidare i premi. Per la prima componente, è assai probabile che abbia giocato parzialmente una sopravvalutazione del massimale attribuibile al nostro Paese: in una certa quota, in sostanza, i premi non sarebbero stati richiesti ed erogati per mancanza dei presupposti di base, ma la maggior quota rimane a carico dell'inefficienza dell'anagrafe, che sta alla base anche di molti dei problemi di Agea. E' evidente che, in queste condizioni, il disaccoppiamento anche parziale rappresenta per i nostri allevatori uno spauracchio, in quanto significa perdere per sempre il diritto ai premi che Agenda 2000 aveva fatto loro balenare.

10.1.2. La situazione del mercato

Il comparto bovino emiliano-romagnolo nel 2003 mette a segno, per il terzo anno consecutivo, una contrazione della quantità di carne prodotta che ha segnato un nuovo minimo storico con 92,8 mila tonnellate, l'1,5% inferiore alla quantità del 2002 (tab. 10.2). L'evoluzione regionale è in linea con il quadro fortemente negativo che si registra a livello nazionale dove si segnala un calo di circa il 5% della produzione di carne.

Il ridimensionamento del comparto emiliano-romagnolo è in corso ormai da diversi anni, solo alla fine degli anni ottanta la quantità prodotta superava ampiamente le 200 mila tonnellate, tuttavia, la flessione recentemente presenta tassi in frenata, con un lieve recupero nel 2000, ad indicare l'approssimarsi del livello minimo sul quale si sta stabilizzando la produzione regionale.

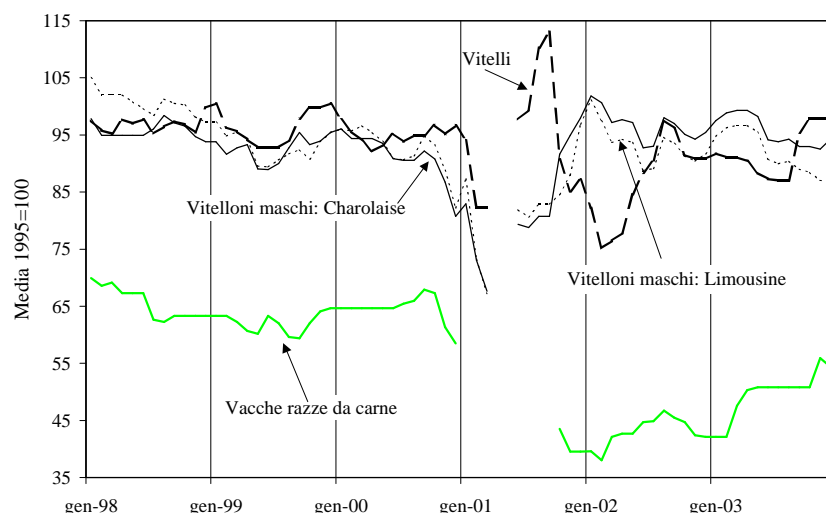
In un quadro mercantile complessivamente soddisfacente per i bovini i listini medi sulla piazza di Modena nel corso dell'anno sono variati in modo non uniforme: crescono quelli dei vitelli da macello e delle carni derivate e quelli delle vacche mentre segnano una lieve flessione i vitelloni e le relative mezzene. Tra gli animali da macello le performance migliori le hanno i

Tab. 10.2 - Il comparto bovino da carne in Emilia-Romagna

	2000	2001	2002	2003	Var. % 03/02	Var. % 02/01	Var. % 01/00			
QUANTITA' VENDIBILE (.000 t)										
Carni bovine	98,0	96,0	94,2	92,8	-1,5	-1,9	-2,0			
								Var.% media 1993-2003	Prezzi mensili 2003 Minimi	Massimi
PREZZI DEI BOVINI DA MACELLO E DELLE CARNI BOVINE €/kg										
Vitelli	3,52	3,49	3,21	3,40	5,8	-7,8	-0,8	0,8	3,22 (lug.-ago.)	3,62 (nov.-dic.)
Vitelloni maschi - Limousine	2,16	1,96	2,29	2,26	-1,0	16,8	-9,3	0,5	2,19 (nov.)	2,35 (mar.-apr.)
Vitelloni maschi - Charolaise e incroci 1° qualità	1,99	1,79	2,08	2,07	-0,6	16,0	-9,8	0,0	1,95 (dic.)	2,17 (mar.-apr.)
Vacche razze da carne	1,26	0,80	0,84	0,97	15,7	5,2	-36,6	-6,5	0,83 (gen.-feb.)	1,10 (nov.)
Selle di vitello 1° qualità	7,63	7,53	6,50	6,93	6,7	-13,7	-1,3	0,6	6,57 (mar.-apr.)	7,48 (set.)
Quarti post. Vitellone 1° qualità	4,79	4,67	5,14	5,23	1,9	10,0	-2,5	0,4	4,84 (dic.)	5,56 (ago.)
Mezzene di Vitellone 1° qualità	3,71	3,35	3,62	3,56	-1,8	8,2	-9,6	-0,6	3,35 (dic.)	3,69 (mar.-apr.)

Fonte: Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e C.C.I.A.A. di Modena.

Fig. 10.1 - Prezzi medi mensili all'ingrosso dei bovini da macello: gennaio 1998-dicembre 2003

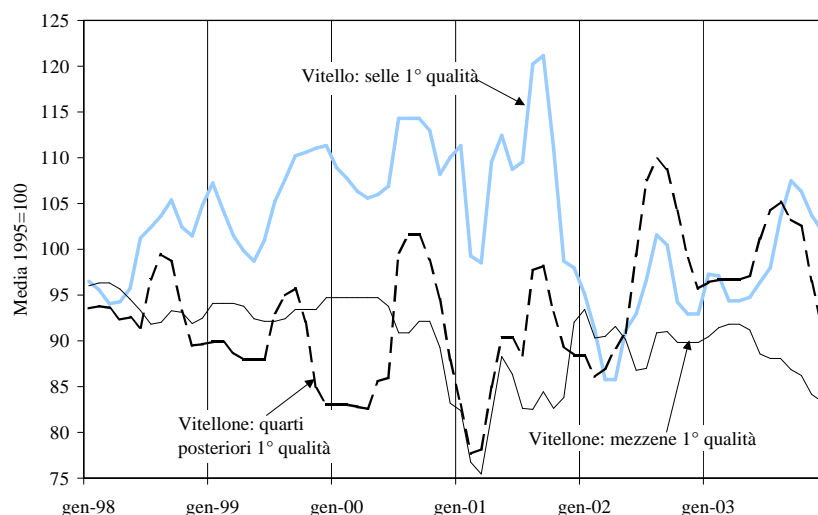


Fonte: Nostre elaborazioni su dati della C.C.I.A.A. di Modena.

prezzi delle vacche da carne che recuperano in media circa il 16% nel corso dell'anno tornando vicini all'euro. Le quotazioni di questi animali erano scese drammaticamente per effetto della crisi da BSE e nell'immediato hanno faticato a recuperare mentre sono ripartite a due anni di distanza; nell'anno appena trascorso hanno registrato i valori minimi, prossimi ai livelli del 2001 e del 2002, ad inizio anno per poi intraprendere la fase ascendente che le ha riportate sopra quota un euro a fine anno con il valore massimo di novembre a 1,10 euro/kg.

Le quotazioni medie dei vitelli da macello tornano ad avere segno positivo, recuperando circa 20 centesimi sul valore medio del 2002 e posizionandosi sui 3,40 euro/kg, dopo che una discesa di quattro anni aveva portato il prezzo medio da 3,58 a 3,21 euro/kg. Il 2003 sembra inoltre porre fine alle forti oscillazioni che avevano caratterizzato le quotazioni dei due anni precedenti mantenendole tra il 5% e il 6% intorno alla media (fig. 10.1). I prezzi minimi si riscontrano in piena estate dopo una fase decrescente che ha interessato tutta la prima parte dell'anno, in questo periodo si è assistito ad una faticosa tenuta delle quotazioni per la pressione esercitata sui nostri mercati dai capi importati soprattutto di provenienza olandese. Il periodo successivo si è invece distinto per la scarsa disponibilità di capi negli allevamenti na-

Fig. 10.2 - Prezzi medi mensili all'ingrosso di alcune categorie merceologiche di carne bovina: gennaio 1998-dicembre 2003



Fonte: Nostre elaborazioni su dati della C.C.I.A.A. di Modena.

zionali e la buona richiesta da parte dei macellatori che ha fatto salire le quotazioni sino ai valori massimi di fine anno.

I tagli derivati, quali le selle, pur seguendo l'andamento degli animali da macello con un incremento del 6,7% a livello medio dei prezzi, non riescono a recuperare le forti perdite messe a segno nel 2002 e rimangono ancorate sotto la soglia dei 7 euro/kg, mentre nel 2000 segnavano 63 centesimi sopra. Nel corso dell'anno raggiungono i livelli minimi in marzo/aprile dopo una breve fase discendente, mentre al cambio di stagione presentano un certo recupero stimolato dalla tradizionale ripresa della domanda di questo periodo (fig. 10.2); il valore massimo raggiunto in settembre tuttavia rimane contenuto a 7,48 euro/kg e si contrae successivamente di qualche centesimo fino ad arrivare a fine anno.

Leggermente in flessione i listini medi dei vitelloni da macello che sulla principale piazza emiliana registrano riduzioni inferiori all'1%; tale arretramento rappresenta un assestamento sul livello raggiunto l'anno precedente che risultava ampiamente superiore a quello pre-crisi da Bse. Nel 2003 i listini partono in salita trainati da una buona domanda industriale ma dopo aver raggiunto i livelli massimi dell'anno in marzo-aprile intraprendono la fase decrescente che caratterizzerà i mesi successivi. In un primo tempo la

spinta verso il basso viene data dal difficile collocamento dei tagli anteriori, la cui tendenza stagionale mostra una domanda fiacca nell'approssimarsi dell'estate, mentre in seguito la pressione dell'offerta francese non lascia spazio ad una inversione di tendenza. Le quotazioni delle mezzene di vitellone seguono l'andamento dei relativi animali da macello con una fase decrescente innescatasi dopo i primi mesi dell'anno, che a livello medio porta le quotazioni del 2003 sotto quelle del 2002 dell'1,8%. Le quotazioni delle mezzene di vitellone raggiungono a fine anno i 3,35 euro/kg, un valore molto più vicino ai livelli critici del 2001 che ai livelli precedenti alla crisi da Bse. L'andamento dei prezzi delle mezzene sul nostro mercato si mostra molto più vicino all'andamento registrato a livello continentale, mentre per quanto riguarda gli animali da macello sussiste un maggior isolamento del nostro mercato – viene data una preferenza maggiore all'origine nazionale rispetto al prodotto importato –.

Il prezzo dei quarti posteriori mostra un andamento opposto rispetto alle mezzene: la quotazione media sale ulteriormente dell'1,9% rispetto all'anno precedente segnando a livello medio il valore massimo dal 1995. I listini godono di una fase positiva andando verso la stagione calda, perché favoriti dai consumi in aumento, mentre dopo il valore massimo di 5,56 euro/kg raggiunto in agosto, innescano una fase decrescente in corrispondenza delle mutate condizioni dal lato della domanda che in autunno torna ad apprezzare anche i quarti anteriori, ignorati nella precedente fase stagionale. Dicembre registra il valore minimo con 4,84 euro al chilogrammo, che tuttavia si colloca sopra i livelli minimi dell'anno precedente.

10.2. I suini e la carne suina

Un dato certo emblematico per riassumere le contraddizioni di una filiera pur forte come quella dei salumi emiliano-romagnoli è quello che mostra, nel 2003, un notevole apprezzamento delle cosce per salumi tipici ed al tempo stesso un arretramento dei corsi dei prosciutti stagionati. Da un lato ciò dimostra come sia necessario lavorare ulteriormente sulla differenziazione del prodotto nazionale marchiato con la Dop, limitando il rischio che un forte afflusso di prosciutti esteri, o comunque prodotti con cosce importate, rovinino il mercato di uno dei nostri prodotti più nobili; dall'altro questo fatto ripropone il problema di un eccessivo peso del prosciutto nella valorizzazione della carcassa di suino pesante.

10.2.1. La filiera alla ricerca di una valorizzazione più equilibrata

In un anno in cui la performance di mercato del prosciutto crudo, di gran lunga il pezzo più pregiato della suinicoltura emiliano-romagnola e italiana in generale, non ha certamente brillato, si sono moltiplicate le iniziative tese ad una più equilibrata valorizzazione delle carcasse, puntando sugli strumenti di differenziazione degli altri tagli e prodotti derivati. Il problema non è certo nuovo: il fatto che circa il 50% del valore dell'intera carcassa di un suino pesante sia attribuibile alle sole cosce è da sempre fonte di preoccupazioni, in quanto da un lato non consente un'adeguata valorizzazione di tutti gli altri tagli e dall'altro espone eccessivamente la redditività del settore agli sbalzi di mercato di un unico prodotto.

Già all'inizio del 2003 la collaborazione tra Istituto Parma Qualità (IPQ) e Istituto Nord Est Qualità (INEQ) ha quindi dato vita ad un progetto teso a trasferire l'immagine di qualità derivante dalla Dop all'intera carcassa. La sostanza del progetto prevede infatti la realizzazione di un sistema di rintracciabilità ed etichettatura, che consenta di identificare tutti i tagli derivanti da carcasse di suini che rispondono agli standard stabiliti dai disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma e del Prosciutto di San Daniele. I passi compiuti sono stati la predisposizione di un disciplinare che prevede, oltre alla zona di origine dei suini, il rispetto di standard relativi all'idoneità dell'animale dal punto di vista genetico, la conformità rispetto ad una griglia di pesi e misure ed una serie di altre prescrizioni; il disciplinare, varato dai due istituti – che sono tra l'altro gli enti certificatori per i due principali prosciutti Dop italiani – è stato successivamente approvato dal tavolo interprofessionale che governa la filiera suinicola e quindi sottoposto al Mipaf per la definitiva approvazione.

In attesa che questa iniziativa potesse prendere il via, i principali attori della filiera hanno dato il via ad un processo se si vuole ancora più ambizioso. Infatti nel dicembre 2003 l'Anas (Associazione nazionale allevatori suini, struttura di settore associata all'Aia), l'Assica (associazione che riunisce le imprese di trasformazione della carne) e l'Unapros (unione delle associazioni di produttori) hanno costituito una "Associazione temporanea d'impresa" che si è fatta carico di realizzare e sottoporre all'approvazione ministeriale un progetto di disciplinare per ottenere una Denominazione di origine protetta del "Suino italiano tradizionale". Si tratta di un progetto fortemente innovativo, dato che sino ad ora le uniche esperienze di denominazione applicata ai prodotti diretti dell'agricoltura o degli allevamenti consistevano in Igp. Gli obiettivi sono quelli di ottenere un più alto valore aggiunto per tutta la filiera, che deve fare i conti con i vincoli legati alle Dop dei

prosciutti e, sempre più, con restrizioni legate alla protezione ambientale ed al benessere animale, oltre che di avere un miglior equilibrio nella valorizzazione delle diverse parti dell'animale.

Tra le altre iniziative che comunque mirano ad avere un migliore apprezzamento dei diversi tagli, va anche annoverata quella del Consorzio allevatori carni suine tradizionali, nato a Brescia ad opera di sei soci fondatori che possono contare sulla produzione di circa 100 mila capi. Per perseguire la finalità di rifornire con tagli di carne suina fresca certificata le macellerie locali, si è scelta la strada dell'etichettatura che integra le indicazioni obbligatorie con gli elementi della certificazione volontaria. Anche in questo caso il disciplinare va a toccare i diversi aspetti dell'allevamento – genetica adeguata, caratteristiche strutturali e ambientali degli allevamenti, alimentazione controllata – ma anche della macellazione, lavorazione e commercializzazione delle carni. La rintracciabilità completa, a partire dall'analisi del DNA di ciascun animale, è garantita dall'Istituto Zooprofilattico di Brescia per le fasi in allevamento e dalla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano per le fasi successive.

Tornando all'Emilia-Romagna, un obiettivo più ambizioso è quello che si pone [Tr@ce.pig](#), un progetto di filiera promosso dalla Regione e coordinato dall'organizzazione regionale dei produttori suinicoli (Asser). Anche in questo caso è stato utilizzato lo strumento dell'associazione temporanea d'impresa, riunendo una decina di allevamenti, Progeo per i mangimi, Italcarni per la macellazione, Unibon per la lavorazione e Coop per la distribuzione. Il sistema, che per il momento funziona sperimentalmente, consentirà di tracciare l'intera filiera, potendo risalire a partire dal codice riportato sulla confezione di un salume o di un taglio di carne fresca fino al singolo lotto, ossia al carico di suini usciti dall'allevamento; è in corso presso il Crpa uno studio teso a valutare la possibilità di estendere la tracciabilità sino al singolo capo, mediante l'applicazione di un microchip ad ogni singolo suino.

Al di là delle molteplici iniziative tese a migliorare i flussi d'informazione lungo la catena dell'offerta, e in questo modo fornire sicurezza a consumatori ed operatori e valorizzare la qualità, dal 1° gennaio 2004 la filiera suinicola si è trovata di fronte il non semplice problema di applicare, con quasi venti anni di ritardo, il sistema comunitario di classificazione delle carcasse, per il quale l'Italia aveva finora ottenuto delle proroghe in nome della specificità del suo allevamento. In effetti non vi è dubbio che un sistema concepito per paesi in cui la destinazione prioritaria dei suini è la macelleria si adatta male ad una realtà produttiva in cui, al contrario, l'utilizzo per salumeria è di gran lunga predominante. Tuttavia, il nuovo sistema ha senz'altro diversi pregi, primo fra tutti quello di sostituire la vecchia quota-

zione tradizionale da noi basata sul peso vivo, con la valutazione della carcassa, certamente più obiettiva. Inoltre, l'adozione di opportune "equazioni di valutazione" ha consentito di adattare questa griglia anche al suino pesante, che altrimenti sarebbe stato penalizzato dalla griglia "Europ".

Quello della valutazione oggettiva dei suini, e della conseguente trasparenza del mercato, è un problema particolarmente sentito in un settore nel quale ormai quasi tutti gli scambi vengono effettuati nell'ambito di contratti di integrazione, tanto che la piazza di Mantova, tradizionale mercato di riferimento, è stata teatro di una contrapposizione frontale tra la Commissione prezzi della Camera di Commercio ed un gruppo di allevatori, che contestano i criteri di rilevazione dei prezzi, soprattutto l'esclusione dalle rilevazioni di una componente essenziale quale il premio concordato tra le parti in aggiunta al prezzo di listino.

Un problema concreto che si traduce in aggravio dei costi è rappresentato dalle normative sul rispetto dell'ambiente, che in una regione particolarmente severa nella concessione di autorizzazioni per nuove aperture di allevamenti si traduce in una progressiva migrazione verso le province limitrofe di questo tipo di allevamento. A trarne vantaggio è soprattutto la Lombardia, tanto che Brescia, con una capacità di allevamento di 900 mila capi, è ormai diventata la prima provincia suinicola italiana. Per contro, non fanno differenze tra allevatori le nuove norme relative al benessere animale, contenute nelle direttive 2001/88/CE e 2001/93/CE, che impongono vincoli soprattutto relativamente alla superficie minima per animale, alle limitazioni all'uso del fessurato, alla durata dell'allattamento e del mantenimento in gruppo dei suinetti.

Anche per sfuggire alla morsa dell'aggravio dei costi, particolarmente penalizzante nelle situazioni in cui l'allevamento si tiene in condizioni ambientali difficili, si registrano concrete iniziative per il rilancio della tradizionale suinicoltura delle aree appenniniche ed una sua opportuna valorizzazione. Va annoverato in questo senso il progetto partito dalla montagna parmense e "sponsorizzato" dal Consorzio del Culatello Dop di Zibello, per la reintroduzione del maiale nero di Parma: con l'assistenza dell'associazione provinciale allevatori e il coinvolgimento di 20 aziende, tra cui due allevamenti-vetrina con finalità dimostrative e promozionali, si sono recuperate tecniche di allevamento che riservavano a ciascun capo 20 metri quadri, utilizzando alimenti tradizionali prodotti localmente, registrando sin dall'inizio risultati lusinghieri in termini sia di domanda dei capi allevati da parte degli utilizzatori – largamente superiore alle disponibilità – sia di richieste da parte di nuovi allevatori interessati ad aderire all'iniziativa. Anche nel reggiano si sta lavorando per sviluppare l'allevamento estensivo in aree montane, per-

correndo in particolare la strada della suinicoltura biologica; l'assessorato provinciale ha pubblicato nell'autunno i primi bandi, offrendo ai produttori interessati premi compresi tra 380 e 450 euro per ettaro.

10.2.2. La situazione del mercato

Nel 2003 la quantità vendibile di carne suina prodotta in Emilia-Romagna torna a mostrare segni negativi indietreggiando al livello del 2001 (tab. 10.3). Il dato regionale è in contraddizione con la tendenza nazionale che invece conferma il risultato positivo del 2002, migliorando ulteriormente del 2,2% il quantitativo prodotto. Per l'espansione e l'installazione di nuovi impianti, l'allevamento suinicolo italiano sembra preferire, come già detto, altre regioni quali la Lombardia dove gli effetti delle normative ambientali risultano meno vincolanti.

L'andamento del mercato nel corso dell'anno ha comunque presentato momenti di vero sconforto soprattutto per i prodotti che maggiormente soffrono la concorrenza dell'offerta estera, come i tagli per il consumo fresco che hanno raggiunto i livelli minimi degli ultimi quattro anni. Tuttavia ha dare respiro alla suinicoltura regionale ci hanno pensato le cosce per produzioni tipiche le cui quotazioni a livello medio nel 2003 sono salite dell'11,5%.

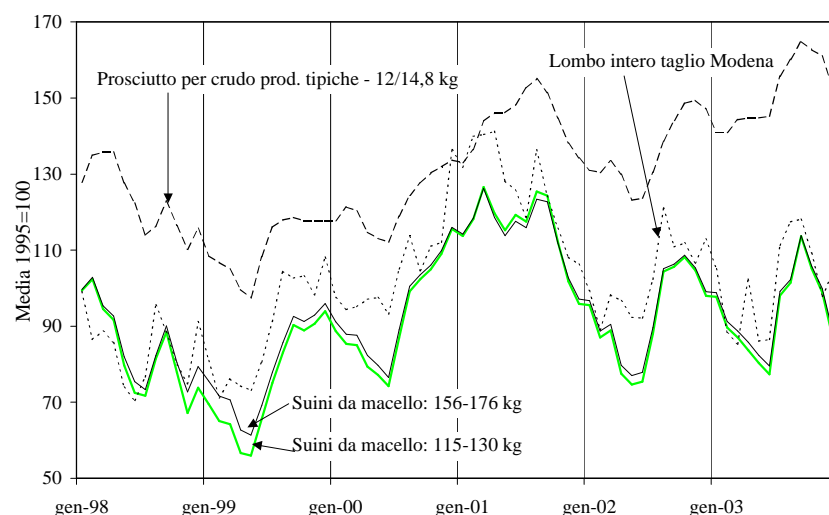
I prezzi dei suini da macello, sia leggeri che pesanti, sulla principale piazza emiliana sono rimasti prossimi a quelli dell'anno precedente segnando tra l'altro un recupero medio intorno all'1% e registrando una media annuale rispettivamente di 1,17 e 1,26 euro/kg. La dinamica delle quotazioni nel corso del 2003 tuttavia mostra momenti di forte depressione alternati a fasi di improvvisa ripresa (fig. 10.3). La prima metà dell'anno si è caratterizzata per il forte eccesso di offerta che ha spinto verso il basso le quotazioni fino al raggiungimento del valore minimo dell'anno in giugno, meno di un euro al kg per gli animali tra i 115 e i 130 kg e 1,06 euro/kg per gli animali più pesanti. La decisione di Mosca di applicare una serie di dazi all'importazione di carne proveniente dalla UE – in Russia approda un quarto delle esportazioni totali di carne suina europea – e il rafforzamento dell'euro hanno ridotto la competitività delle produzioni europee sui mercati terzi e ostacolato le esportazioni. La riduzione delle opportunità per le esportazioni UE ha ingolfato i mercati interni per cui in Italia l'offerta nazionale di suini si è confrontata con le produzioni a basso prezzo provenienti dal Nord Europa subendone le conseguenze: la domanda da parte dell'industria di macellazione non è stata in grado di assorbire la più ampia offerta di capi se non a prezzi sempre più bassi.

Tab. 10.3 - Il comparto suinicolo dell'Emilia-Romagna

	2000	2001	2002	2003	Var. % 03/02	Var. % 02/01	Var. % 01/00			
QUANTITA' VENDIBILE (peso vivo in .000 t)										
Carni suine	244,0	246,8	249,3	247,0	-0,9	1,0	1,1			
								Var.% media 1993-2003	Prezzi mensili 2003 Minimi	Massimi
PREZZI DEI SUINI DA MACELLO E DELLE CARNI SUINE €/kg										
Suini grassi - da oltre 115 a 130 kg.	1,16	1,46	1,16	1,17	1,1	-20,3	25,4	1,3	0,97 (giu.)	1,43 (set.)
Suini grassi - da oltre 156 a 176 kg.	1,25	1,53	1,25	1,26	1,0	-18,6	22,3	1,4	1,06 (giu.)	1,52 (set.)
Lombo intero taglio Modena	3,44	4,33	3,38	3,32	-1,8	-22,1	25,9	4,0	2,80 (mar.)	3,88 (set.)
Cosce per produzioni tipiche (12-14,8 kg)	3,67	4,15	4,08	4,55	11,5	-1,7	13,1	2,0	4,24 (gen.)	4,96 (set.)
Prosciutto stagionato: "Modena" da kg 7-8,5	7,75	8,60	8,78	7,50	-14,5	2,0	11,0	0,0	8,60 (gen.-dic.)	
Prosciutto stagionato: "Parma" da kg 9-10,5	9,87	10,92	11,16	9,00	-19,3	2,2	10,7	-0,2	9,00 (gen.-dic.)	
Prosciutto cotto senza polifosfati	11,05	12,11	12,35	10,10	-18,2	2,0	9,5	1,4	10,10 (gen.-dic.)	

Fonte: Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e C.C.I.A.A. di Modena.

Fig. 10.3 - Prezzi medi mensili all'ingrosso dei suini da macello e di alcuni tagli freschi: gennaio 1998-dicembre 2003



Fonte: Nostre elaborazioni su dati della C.C.I.A.A. di Modena.

La critica situazione di mercato nella prima parte dell'anno ha motivato la richiesta da parte di Francia e Spagna di ripristino delle restituzioni per il fresco soprattutto per le esportazioni verso i Peco, in modo da alleggerire la pressione sull'offerta interna, ma tale richiesta non ha avuto seguito per problemi di bilancio, conseguentemente la Francia ha dato avvio a una Cassa di solidarietà suina, un fondo bancario per aiutare gli allevatori quando il prezzo della carne suina scende sotto un certo livello.

I prezzi sui mercati continentali sono risultati inferiori a quelli italiani dove le produzioni tipiche, che coprono quote consistenti della produzione, creano un certo fenomeno di isolamento dei mercati. La ripresa delle quotazioni degli animali da macello sulla piazza emiliana è innescata a fine giugno ed è continuata per tutta l'estate grazie ad un quadro mercantile più dinamico ed una ripresa della domanda finale, peraltro tale inversione non trova riscontro sulle principali piazze europee dove persiste un clima pesante. I listini emiliani raggiungono i livelli massimi in settembre, superando i corrispondenti livelli dell'anno precedente, e successivamente iniziano subito una rapida discesa. A fine anno tornano su livelli bassi mentre sui mercati continentali la situazione si fa sempre più critica a causa dei forti contrasti tra domanda e offerta tanto da spingere la Commissione Europea a dare il via libera all'ammasso privato. Ad aggravare la già difficile situazione sono in-

tervenuti i forti rincari degli alimenti zootecnici che pesano per circa il 50% sui costi degli allevatori.

Tuttavia nel 2003 sui nostri mercati si sono distinte in modo particolare le quotazioni delle cosce destinate alle produzioni tipiche, che da gennaio a settembre sono cresciute di oltre 70 centesimi/kg avvicinandosi alla soglia dei 5 euro/kg e raggiungendo un nuovo massimo storico. I prezzi elevati delle cosce fresche rischiano di mettere in difficoltà i prosciuttifici che potrebbero non riuscire a scaricare sul consumatore finale i maggiori costi data la forza contrattuale della grande distribuzione. Del resto i prezzi all'ingrosso del prosciutto stagionato nel 2003 hanno sofferto una drastica battuta di arresto, scendendo tra i 15 e i 20 punti percentuali e subendo ad un anno di distanza il crollo delle quotazioni suinicole del 2002. L'andamento delle quotazioni dei prosciutti stagionati si presenta stazionario negli ultimi dieci anni con un tasso medio di variazione nullo mentre quello delle cosce fresche mostra una crescita media annua del 2%, tale divario conferma l'eccessiva crescita del prodotto fresco non trasformato in relazione all'andamento dei prezzi del prodotto finito, che fa pensare ad un'influenza negativa sul mercato al consumo dei prodotti non Dop derivanti da cosce importate.

10.3. Gli avicoli e le uova

Il comparto avicolo ha mostrato, nel 2003, uno tra i risultati più interessanti dell'intera zootecnia regionale. I consumi non hanno risentito se non in misura minima della crisi dell'influenza aviaria, dimostrando così una certa razionalità dei consumatori, visto che il nostro Paese non importa praticamente nulla dalle zone in cui si sono sviluppati questi focolai; i prezzi sono stati in generale positivi e le quantità prodotte, pur mostrando un certo regresso rispetto all'anno precedente, che era ancora decisamente influenzato dalle vicende della Bse, sono comunque rimaste al di sopra della media degli ultimi anni.

10.3.1. L'avicoltura nuovamente alle prese con l'influenza aviaria

Mentre nel 1999 e 2000 l'influenza aviaria aveva pesantemente interessato il nostro Paese, tanto che si erano dovuti abbattere 13 milioni di capi, la nuova epidemia che dall'inizio del 2003 sta interessando vari paesi sia in Europa che in Asia non ha sostanzialmente toccato le nostre regioni. In effetti sono stati individuati nei primi mesi del 2003 281 focolai di infezione, soprattutto in Veneto e, secondariamente, Lombardia, mentre erano toccati so-

lo marginalmente Emilia-Romagna (quattro focolai) e Piemonte; ma si tratta di ceppi a patogenicità molto bassa, che non provocano nemmeno la morte degli animali infetti: si tratta quindi di un elemento da seguire con la massima attenzione ma che non desta vere preoccupazioni. Ad esempio nel caso di un focolaio scoperto a Cavriago, nelle immediate vicinanze di Reggio Emilia, la questione è stata affrontata e risolta delimitando una “Zona di protezione da influenza aviaria” di tre chilometri di raggio, entro cui si sono effettuate visite su persone e mezzi a contatto con i volatili, ed una “Zona di sorveglianza da influenza aviaria”, più ampia, dove ci si è limitati a misure di controllo come l’individuazione delle aziende che detengono polli in allevamento.

Ben più seria è stata la questione in Olanda, dove il virus è apparso nel febbraio 2003 nella sua forma più virulenta, il ceppo H7N7, colpendo oltre 230 allevamenti e provocando la soppressione di 18 milioni di polli, nonché nella vicina regione belga del Limburgo, dove si sono eliminati un altro milione di volatili. Ovviamente la vicenda ha assunto toni drammatici nel momento in cui è morto un veterinario olandese, nei cui polmoni si è riscontrata la presenza dello stesso virus responsabile della morte dei polli, anche se pare che il decesso sia stato provocato dall’ignoranza delle semplici regole di sicurezza da rispettare per i lavori a rischio, in primo luogo la profilassi anti-influenza aviare. La Commissione europea ha provveduto immediatamente a bloccare le esportazioni di pollame vivo e uova da cova in provenienza dall’Olanda e dal Belgio, dirette sia agli altri paesi dell’Unione che a paesi terzi.

Successivamente, alla fine del 2003, il manifestarsi dell’epidemia in Thailandia – dove sono stati eliminati 10 milioni di polli e nei primi giorni del 2004 vi è stata la prima vittima umana al di fuori del Vietnam – ha indotto le autorità europee a bloccare le importazioni da quel paese. Non si tratta dell’unico caso di epidemia nel Sud Est asiatico, anzi la situazione più drammatica è proprio quella vietnamita, sia per estensione della patogenesi che per conseguenze in termini di vite umane, ma l’Europa non ha correntemente flussi di importazione da quel Paese. Altri focolai di infezione ad alta virulenza si sono osservati in Corea del Sud, Giappone, Taiwan, Cambogia e, dopo essere stati a lungo taciuti dalle autorità, in Cina.

Da ultimo, nel febbraio 2004, l’influenza aviaria è stata scoperta anche in un allevamento del Delaware (USA), il che ha indotto le autorità sudcoreane, già impegnate nella lotta contro il virus nel proprio Paese, a bloccare le importazioni dagli Stati Uniti.

L’influenza aviare non rappresenta peraltro la sola causa di importazioni a rischio di pollame e derivati: già a metà 2003 Legambiente sollecitava l’attenzione delle nostre autorità sulle importazioni di petti di pollo congelati

provenienti da Brasile e Argentina, dove si applicano standard di sicurezza nell'allevamento assai lontane da quelle europee, in particolare ricorrendo a trattamenti con sostanze vietate in Europa già dal 1996. La circostanza aggravante è che questi tagli venivano importati a dazi preferenziali, previsti per le carni salate, il che li poneva sul nostro mercato a prezzi stracciati; questi flussi di importazione, tradizionalmente assai contenuti, erano esplosi quando, a causa della Bse, il consumatore europeo si era decisamente spostato sulle carni bianche provocando un'impennata della domanda di pollame. La questione è stata almeno in parte risolta rivedendo il regime d'importazione, per il momento per i petti e in futuro, si spera, per tutte le carni di pollame salate e congelate.

Sempre in tema di concorrenza da parte dei prodotti importati da paesi terzi, esiste nel mondo degli allevatori avicoli italiani un forte timore circa la futura applicazione delle norme per il benessere animale, che in realtà hanno iniziato ad entrare in vigore dal 1° gennaio 2002 ma per le quali l'Italia, come altri paesi, è in situazione di infrazione. In particolare il bando dell'allevamento in gabbia per le ovaiole, che scatterà dal 2012, potrebbe mettere fuori mercato metà della produzione italiana – attualmente il 90% delle uova italiane sono prodotte con questo sistema di allevamento –. Infatti il timore è che la nostra produzione sarebbe sottoposta alla concorrenza insostenibile proveniente da quei paesi terzi che non attuano i rigidi sistemi di allevamento europei, senza che vi sia da parte del consumatore una reale consapevolezza della differenza. Un passo in questo senso, ma ancora assai stentato, può essere rappresentato dal sistema di rintracciabilità che dal 1° gennaio 2004 impone di riportare su ciascun uovo un codice indicante, oltre alla data di confezionamento, il paese di origine, il codice di provincia, comune e allevamento di appartenenza e il sistema di allevamento, distinto in allevamento biologico, convenzionale all'aperto, a terra o in batteria. Se si vuole che questo costituisca la base per una reale differenziazione sul mercato, sarà necessario investire molto nell'informazione del consumatore e nella promozione dei prodotti di qualità. Maggiori aspettative vengono poste nel sistema volontario di etichettatura del pollame, messo a punto dal Mipaf e proposto non solo agli allevatori italiani ma anche a quelli dei paesi esportatori che siano interessati ad adottarlo; lo schema prevede l'indicazione del Paese di nascita del pulcino, di ingrasso e di macellazione, il tipo di allevamento e di alimentazione, la data di macellazione.

10.3.2. La situazione del mercato

La contrazione della quantità vendibile di carni avicunicole emiliano-

romagnole, che molti paventavano per il 2002 dopo la fiammata del 2001 e che invece non si era osservata quell'anno, è arrivata inevitabile nel 2003: il comparto ha perso 4 mila tonnellate, pari all'1,6%, riportandosi esattamente a metà strada tra il 2000 ed il 2001 (tab. 10.4). Non si tratta di un dato in sé negativo: l'output del settore è infatti saldamente al di sopra dei livelli degli anni '90, mentre la moderata contrazione quantitativa è uno degli elementi che ha contribuito ad assicurare dei prezzi in generale assai tonici – si va infatti da un +18% in media annuale rispetto al 2002 per i conigli ad un +35% per i tacchini – segno evidente che nelle riduzioni di prezzo del 2002 era presente un effetto di rimbalzo rispetto ai livelli record precedenti, che è poi spontaneamente rientrato.

La sola eccezione è rappresentata dalle galline in batteria, che perdono in media ancora un 14%, scendendo come media annuale fino al livello, invero modestissimo, di 24 centesimi per kg. In effetti, tale quotazione dà un'idea piuttosto falsata della reale situazione del mercato, in quanto le fluttuazioni stagionali, di per sé notevolmente ampie per il prezzo delle galline, hanno assunto nel 2003 una dimensione eccezionale: il prezzo di questa categoria, partendo da quasi trenta centesimi nel dicembre 2002, era infatti sceso sino a soli otto centesimi in luglio, per poi tornare a salire e portarsi abbastanza rapidamente a cinquanta centesimi in novembre, livello massimo mantenuto anche a dicembre (fig. 10.4). Polli a terra e tacchini mostravano un andamento molto simile nel corso del 2003: l'anno iniziava come di consueto con prezzi in riduzione, ma la fase negativa si arrestava già a febbraio per i primi e a marzo per i secondi, iniziando quindi una fase di ascesa ininterrotta fino a settembre-ottobre, quando tornava qualche segno di contenuto cedimento (fig. 10.5). Più tipica è invece stata l'evoluzione infrannuale del prezzo dei conigli, che segnava un minimo a giugno-luglio, arrivando a 1,10 euro rispetto agli 1,73 di gennaio, mentre da quel punto aveva inizio la risalita fino ai 2,31 euro di novembre.

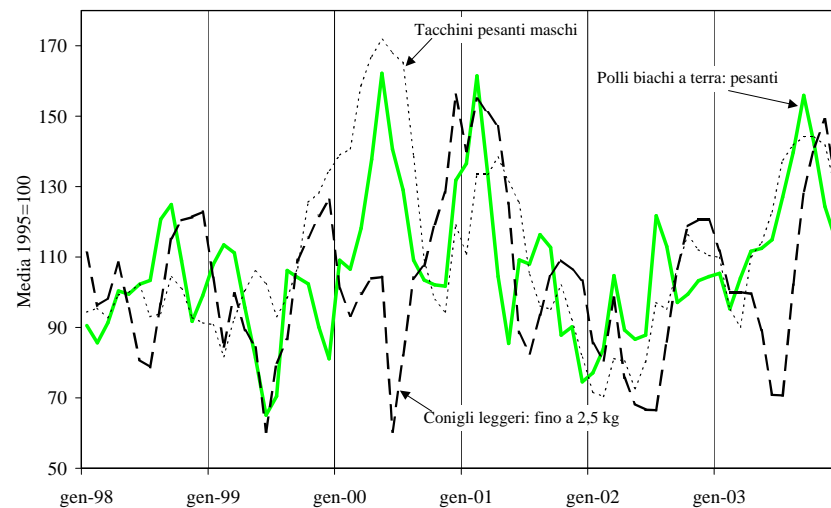
Già negli anni scorsi le uova ci avevano abituato ad un comportamento diverso dal resto dei prodotti avicunicoli, categoria cui appartengono per affinità produttiva ma da cui si discostano per funzioni d'uso – in particolare non condividono la relazione di sostituibilità con le carni bovine, che tanto ha condizionato l'evoluzione recente della carne di pollame – e quindi per comportamento di mercato. Infatti, in un mercato tendenzialmente in crescita l'osservazione riguarda semplicemente l'accentuarsi del tasso di sviluppo: da un incremento produttivo del 2% nel 2002 si è infatti passati ad un +2,4% nel 2003. Il prezzo ha mostrato anche in questo caso un andamento medio fortemente positivo, con un progresso del 18% sul 2002, percorrendo una curva stagionale un po' falsata dalla generale tendenza alla crescita: tra di-

Tab. 10.4 - Il comparto avicolo dell'Emilia-Romagna

	2000	2001	2002	2003	Var. % 03/02	Var. % 02/01	Var. % 01/00			
QUANTITA' VENDIBILE (peso vivo .000 t)										
Pollame e conigli	245	254	254	250	-1,6	0,0	3,7			
Uova (mio pezzi)	2.370	2.415	2.463	2.561	4,0	2,0	1,9			
								Var.% media 1993-2003	Prezzi mensili 2003 Minimi Massimi	
PREZZI DEI PRODOTTI AVICOLI €/kg										
Polli bianchi allevati a terra, pesati	1,02	0,92	0,82	1,02	23,9	-10,8	-9,7	0,7	0,80 (feb.)	1,31 (set.)
Galline allevate in batteria, medie	0,37	0,30	0,28	0,24	-13,6	-6,6	-18,4	-4,7	0,08 (lug.)	0,50 (nov.-dic.)
Conigli fino a kg 2,5	1,63	1,82	1,41	1,67	18,4	-22,4	11,8	-	1,10 (giu.-lug.)	2,31 (nov.)
Tacchini pesanti, maschi	1,42	1,14	0,93	1,26	35,3	-18,5	-19,6	1,7	0,92 (mar.)	1,47 (set.-ott.)
Uova fresche, gr. 53-63 cat. M	0,93	0,77	0,79	0,93	18,1	2,3	-17,0	1,1	0,74 (mag.-giu.)	1,27 (nov.)

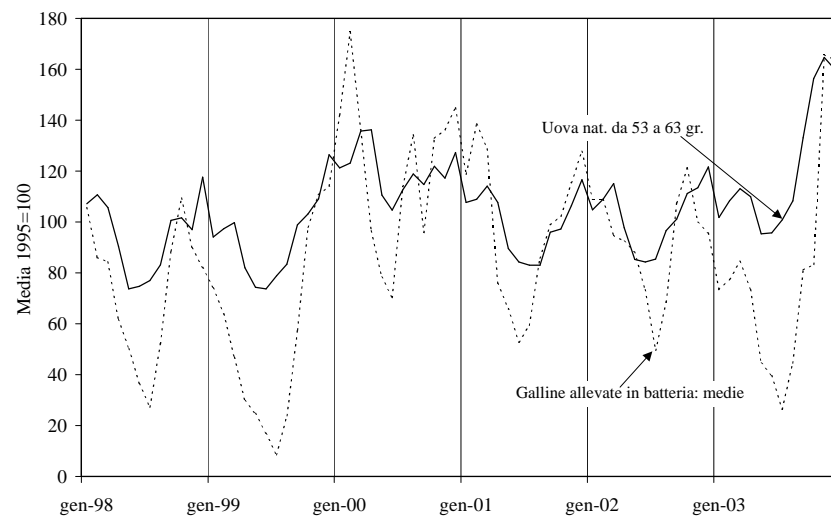
Fonte: Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e della C.C.I.A.A. di Forlì.

Fig. 10.4 - Prezzi medi mensili all'ingrosso di alcuni avicoli: gennaio 1998-dicembre 2003



Fonte: Nostre elaborazioni su dati della C.C.I.A.A. Forlì.

Fig. 10.5 - Prezzi medi mensili all'ingrosso di galline e uova: gennaio 1998-dicembre 2003



Fonte: Nostre elaborazioni su dati della C.C.I.A.A. di Forlì.

cembre 2002 e giugno 2003 si osservava infatti un regresso di 20 centesimi per kg, inferiore alla media degli ultimi anni, mentre questo scarto era già recuperato con settembre e a fine anno si osservava un differenziale positivo, nei dodici mesi, di quasi trenta centesimi.

10.4. La zootecnia da latte e i suoi derivati

Il comparto lattiero-caseario emiliano-romagnolo è stato caratterizzato, nell'anno trascorso, da una situazione positiva attribuibile soprattutto alla buona salute del Parmigiano Reggiano, il suo prodotto più rappresentativo, tornato ad offrire ai produttori le soddisfazioni che avevano conosciuto otto anni prima. Da parte sua il Consorzio di tutela di questo prodotto ha approfittato del buon momento per proseguire nello sforzo di differenziazione qualitativa tesa a preservare le caratteristiche che assicurano un eccellente posizionamento sul mercato. Ovviamente un punto nero in questo contesto è rappresentato dalla vicenda della Parmalat, di cui si tratta in altra parte di questo rapporto; va comunque detto che, date le specificità del sistema di approvvigionamento di questa impresa, la sua crisi non ha avuto effetti diretti di particolare entità sulla zootecnia da latte regionale.

10.4.1. Quote latte, avviata la chiusura di un contenzioso pluriennale

La legge 1219 del 30 maggio 2003, che convertiva il decreto legge n. 49 del 28 marzo, è intervenuta in modo forse decisivo nel lungo e travagliato contenzioso riguardante le penalità per il superamento delle quote latte, offrendo alla gran parte dei produttori eccedentari una via di soluzione accettabile e al tempo stesso dettando regole che per il futuro non dovrebbero consentire le scappatoie osservate nel passato. Va ricordato che circa 27 mila produttori di latte, ossia oltre il 40% di quelli in attività, hanno delle pendenze aperte per il pagamento del prelievo supplementare in campagne a partire dal 1995/96, una situazione chiaramente non sostenibile. In primo luogo, infatti, la legge ha proposto una rateizzazione degli importi dovuti per le campagne dal 1995/96 ed il 2001/02, da pagare in quattordici anni senza interessi, a condizione di sanare la propria situazione per le campagne 2002/03 e 2003/04. Si tratta di una via praticabile da parte della grande maggioranza dei produttori, quelli che hanno un debito relativamente contenuto. In Emilia-Romagna, dei circa 4 mila produttori eccedentari (il 15% del totale nazionale) oltre la metà ha una posizione scoperta per meno di 10 mila euro, mentre sono solamente l'8,5% che superano i 100 mila euro. Il periodo entro

il quale era possibile aderire alla rateizzazione è scaduto il 15 febbraio 2004, e si stima che gran parte delle situazioni che non comportavano multe esorbitanti siano state sanate. D'altro lato la nuova normativa fa chiarezza su molti punti – sono 22 i provvedimenti legislativi che essa abroga – a partire dalla determinazione della quota individuale, che corrisponde al consolidamento del quantitativo disponibile, a qualsiasi titolo, il 31 marzo 2003. Viene così eliminata la distinzione tra quota A e B introdotta dalla legge 469/92. Tra le novità principali vi è la trattenuta mese per mese del prelievo supplementare in caso di superamento della quota (non sono più ammesse le fidejussioni) con restituzione a fine anno, oltre alla mobilità della quota che ora è ammessa anche mediante compravendita tra regioni diverse (ma solo per il 70% della quota individuale del venditore), sempre rispettando i vincoli per fascia altimetrica. Già nel primo anno di applicazione si è osservato un forte ricorso alla vendita interregionale, oltretutto dell'affitto in corso di campagna che ha assunto la funzione di compensazione individuale ex ante.

I conti della campagna 2002/03 confermavano poi come una sistemazione dell'intera materia sia assolutamente necessaria ed urgente: con una multa complessiva di 232 milioni di euro, imputato a quasi 12 mila produttori, si è infatti superato l'importo record del 1996/97. In Emilia-Romagna sono andati quasi 14 milioni di euro, comminati a circa 1.800 produttori.

Un passaggio decisivo per la credibilità dell'intero sistema si è avuto con la sentenza della Corte di giustizia europea, che interessata della questione dal Tar del Lazio ha giudicato legittimo il ricalcolo delle quote, quindi delle penalità da applicare, effettuato dall'Agea nel 1999 per le campagne 1995/96 e 1996/97, chiudendo di fatto il passo a numerosi contenziosi in atto.

Va detto che già sulla bolletta del 2002/03 si prevedono diversi “sconti”, a partire dalla riduzione del 20% delle multe che il governo si è impegnato a praticare per gli allevamenti pesantemente colpiti dalla vicenda della *blue tongue*, che ha imposto la vaccinazione obbligatoria e il blocco della movimentazione dei bovini. Oltre a ciò, nei palazzi della politica già si sono levate voci per alleviare dal prelievo supplementare le aziende del Nord colpite da eventi calamitosi, così come gli allevamenti della fascia ionica danneggiati dall'alluvione.

10.4.2. Diverse novità dal Parmigiano Reggiano

Nei primi mesi del 2003 sono arrivate le prime forme di Parmigiano Reggiano “di prima stagionatura”, sfruttando la decisione presa dal Consorzio nel 2001, diventata poi operativa per i caseifici con l'inizio del 2002 (e

quindi tradottasi in presenza sul mercato appunto nel 2003) di consentire la commercializzazione di forme di Parmigiano Reggiano con dodici mesi di stagionatura, destinato quindi perlopiù al consumo tal quale, a condizione di contrassegnarle con una serie di solchi paralleli che percorrono tutto lo scalzo sovrapponendosi al tradizionale marchio a fuoco. Va specificato che non si tratta di prodotto declassato, come è ad esempio per il “retinato” (dove il marchio a fuoco viene sostanzialmente “cancellato” dalla retinatura) ma di forme che hanno passato la valutazione di qualità e che, per caratteristiche legate alla struttura della pasta, non si presentano adatte alla lunga stagionatura di 24 mesi ed oltre prevista per il formaggio “classico”. Una rilevazione effettuata dal Crpa su un campione di punti vendita sia tradizionali che moderni ha messo in luce come l’innovazione nella marchiatura ha ottenuto un giudizio complessivamente favorevole, in quanto aumenta la trasparenza sul mercato e codifica con chiarezza una situazione che, di fatto, già esisteva.

Al tempo stesso, il Consorzio sta potenziando la sua attività sia in termini di comunicazione che nel campo dei controlli; per questo l’assemblea di fine 2002 ha decretato l’aumento delle quote sociali da 5,16 a 6 euro per forma. Per contro, nell’assemblea del 19 dicembre 2003 si sono decise alcune modifiche del regolamento, tese a garantire al meglio la qualità del prodotto. In primo luogo, si è codificata l’usanza, tradizionale ma mai scritta, delle due forme ottenute per caldaia: l’obiettivo, illustrato dal direttore Leo Bertozzi, è quella di prevenire “eventuali innovazioni tecnologiche nel metodo di produzione in grado di alterare la qualità e le caratteristiche del prodotto”. In secondo luogo, sfruttando l’opportunità offerta dalla recente modifica dei regolamenti comunitari concernenti le denominazioni di origine, si è imposto che il taglio ed il confezionamento del prodotto avvenga all’interno dell’area tipica di produzione, come già dal 1992 avveniva per la grattugiatura. Una novità importante è stata infine introdotta anche sul piano dell’alimentazione, estendendo il divieto di utilizzo di insilati e altri alimenti fermentati, sino ad ora riguardante le vacche e le manze oltre i sei mesi di gravidanza, a tutto il bestiame allevato nelle 5.600 stalle che producono latte per il Parmigiano Reggiano.

Sul fronte della tutela esterna si registra la procedura d’infrazione che la Commissione europea ha aperto nei confronti del governo tedesco per la mancata applicazione di una sentenza della Corte di giustizia del 25 giugno del 2002. Con quella sentenza la corte stabiliva l’illegittimità dell’uso, da parte di alcuni produttori tedeschi, del termine “Parmesan” ad indicare un formaggio pastorizzato, essiccato e quindi ridotto in polvere che non ha nulla a che vedere con il formaggio emiliano; nell’occasione la posizione tedesca, non condivisa peraltro dalla Commissione e smentita appunto dalla Cor-

te di Giustizia, era che “Parmesan” fosse ormai diventato un nome generico al pari della pizza.

Se la tutela della qualità e tipicità è al centro delle attenzioni del Consorzio del Parmigiano Reggiano, la crescita della quantità prodotta e la difficoltà a collocarla sul mercato senza una penalizzazione in termini di prezzo pare la prima preoccupazione dei colleghi del Grana Padano. Secondo i vertici del Consorzio, stante l’attuale situazione dei consumi il mercato di questo formaggio può essere considerato in equilibrio con una produzione annua di 3,5 milioni di forme, mentre se si debbono collocare efficacemente sul mercato quattro milioni di forme è necessario aumentare da due a quattro volte lo sforzo in comunicazione. Per questo è stato deciso, già nel novembre 2002, di procedere con l’applicazione di un sistema di “contribuzione differenziata”, che penalizza chi eccede rispetto alla sua produzione storica. Non fa meraviglia che la questione sia finita all’attenzione dell’Antitrust, che già nel 1996 aveva sanzionato i due consorzi dei grana (assieme al prosciutto di Parma e di San Daniele) per aver realizzato sistemi di autoregolamentazione delle quantità prodotte dai singoli associati che, secondo l’Autorità, configuravano una restrizione artificiosa alla concorrenza a danno del consumatore.

10.4.3. La situazione del mercato

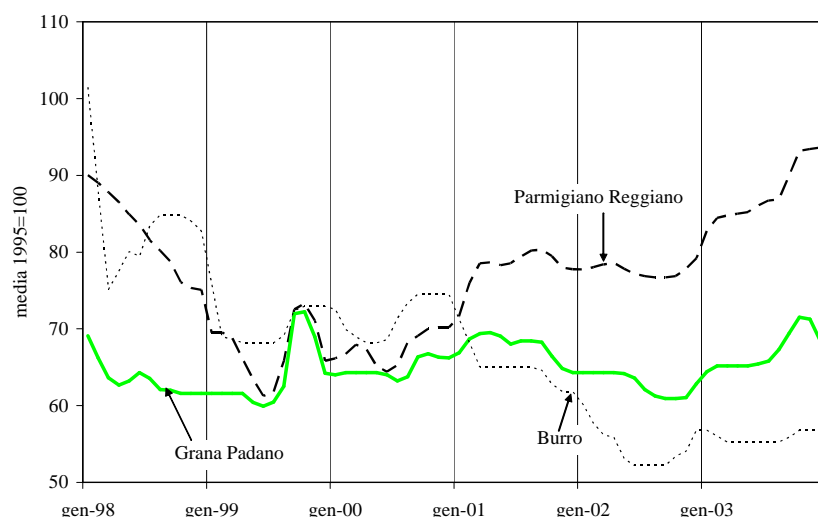
La tendenza espansiva, che moderatamente si era manifestata nella produzione emiliano-romagnola di latte nel 2002, si è sensibilmente rafforzata nel 2003, che segna un progresso del 2,3% rispetto all’anno precedente, arrivando alla produzione vendibile di 1,84 milioni di tonnellate (tab. 10.5). La quota di questo latte destinata al consumo diretto scende dall’11% al 10,3%, con un calo in quantità superiore al 4%, mostrando che il recupero della quantità di latte destinata all’alimentazione che si era osservata nel 2002, dopo il tracollo del 2001, non costituiva un’inversione di tendenza ma piuttosto un temporaneo aggiustamento nell’ambito di un trend comunque negativo. Per parte sua, la quota che viene destinata alla trasformazione industriale risulta in ascesa del 3%; questo dato non trova una conferma puntuale, ma comunque è abbastanza in concordanza, con le risultanze delle dinamiche produttive del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, di gran lunga i due prodotti più rappresentativi: il primo è infatti in crescita del 2,2%, mentre il formaggio grana ottenuto nel Piacentino mostra in questa provincia un progresso produttivo dell’1,6%. In particolare quest’ultimo appare in forte rallentamento rispetto agli anni passati, fenomeno questo che in effetti riguarda l’intero comparto produttivo del Grana Padano, suggerendo che la scelta della contribuzione differenziata come strumento per frenare una crescita squi-

Tab. 10.5 - La zootecnia da latte dell'Emilia-Romagna

	2000	2001	2002	2003	Var. % 03/02	Var. % 02/01	Var. % 01/00			
Produzione di latte vaccino	1.791,7	1.787,0	1.800,0	1.840,5	2,3	0,7	-0,3			
Destinazione:										
Consumo alimentare	221,1	196,6	198,0	189,6	-4,3	0,7	-11,1			
Trasformazione industriale	1.570,6	1.590,4	1.602,0	1.650,9	3,1	0,7	1,3			
PRODUZIONE DEI PRINCIPALI FORMAGGI (.000 t)										
Parmigiano Reggiano	96,2	96,7	99,7	101,8	2,2	3,1	0,5			
Grana Padano	14,4	16,2	17,5	17,8	1,6	7,8	12,9			
								Var.% media 1993-2003	Prezzi mensili 2003 Minimi	Massimi
PREZZI DEI PRINCIPALI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI €/kg										
Parmigiano Reggiano	7,83	9,05	9,00	10,16	12,9	-0,5	15,6	3,9	9,59 (gen.)	10,85 (dic.)
Grana Padano	6,12	6,39	5,93	6,33	6,7	-7,2	4,4	0,4	6,08 (gen.)	6,75 (ott.)
Burro	2,33	2,12	1,78	1,82	2,2	-15,9	-9,2	-3,1	1,80(mar.-ago.)	1,85 (gen.;ott.-dic.)

Fonte: Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e delle C.C.I.A.A. di Reggio Emilia e di Cremona.

Fig. 10.6 - *Prezzi medi mensili all'ingrosso dei principali prodotti lattiero-caseari: gennaio 1998-dicembre 2003*



Fonte: Nostre elaborazioni su dati della C.C.I.A.A. di Reggio Emilia e Cremona.

librata potrebbe dimostrarsi una mossa di successo.

La nota positiva rispetto al 2002 si avverte soprattutto dal lato della dinamica dei prezzi: se l'anno passato era stato contraddistinto da una perdita delle quotazioni dei due grana, modesta per il Parmigiano Reggiano ma molto accentuata per il Grana Padano, al contrario il 2003 vede un progresso per entrambi, anche se ancora una volta il tipico formaggio emiliano si comporta meglio del "cugino", mettendo a segno un incremento medio annuo di ben 13 punti percentuali, tanto da riportarsi ai livelli del 1995, che parevano ormai dimenticati. Al contrario, dato il diverso posizionamento che in questi anni i due formaggi hanno assunto sul mercato, il Grana Padano si assesta con questo recupero ad un livello assai prossimo a quello dell'inizio del 1998, circa 30 punti percentuali sotto il 1995 (fig. 10.6).

Il momento favorevole del formaggio emiliano risulta evidente se si osserva l'evoluzione nel corso del 2003, che appare positiva in tutti i mesi, tanto da portare, nell'arco dell'anno, ad un progresso di quasi 1,7 euro per kg, ossia del 18%. La stagionalità si è in questo caso manifestata solo sotto forma di uno smorzarsi della dinamica positiva: mentre in gennaio, e poi ancora in settembre ed in ottobre, si osservano aumenti mese su mese fra 26 e 41 centesimi, nel periodo tra marzo e maggio gli incrementi non eccedono i 2-3

centesimi.

Per la verità, anche il Grana Padano ha mostrato un'evoluzione positiva dei corsi per quasi tutto l'anno 2003, in particolare non risentendo della tradizionale flessione primaverile, che si è tradotta solamente in una stasi delle quotazioni. Il prezzo ha così continuato a salire dai 5,93 euro di dicembre 2002 fino ai 6,75 di ottobre 2003, per poi perdere leggermente in novembre e presentare una flessione più accentuata in dicembre, tanto da tornare ai livelli di agosto-settembre.

Il burro ci aveva abituati negli ultimi anni a performance catastrofiche, per cui il dato di un progresso, in media annuale, del 2,2% tra 2002 e 2003 va considerato certamente in termini positivi, anche se costituisce il recupero solamente di una piccola frazione di quanto era stato perso l'anno precedente e comunque limita il prezzo ad un livello lontanissimo (-21%) da quello di quattro anni prima. Per una volta, questa quotazione ha mostrato un regolare andamento stagionale: partendo da un prezzo di dicembre 2002 di 1,85 euro per kg, tale prezzo scendeva a 1,80 a marzo e restava su questo livello fino ad agosto, riportandosi poi tra settembre ed ottobre al livello di inizio anno e rimanendovi fino alla fine.