

Parmigiano-Reggiano: costa



**EUGENIO CORRADINI
e KEES DE ROEST**
CRPA, Reggio-Emilia

Per stabilire i costi di stagionatura del Parmigiano-Reggiano nel 1998, il Centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia ha utilizzato un campione formato da magazzini di stagionatura annessi o no a caseifici che presentano le seguenti caratteristiche:

- a) l'attività svolta nel magazzino si limita alla semplice stagionatura del prodotto;
- b) i costi di gestione del magazzino devono risultare da attendibile contabilità analitica.

Tenendo conto di questi vincoli, la formazione del campione è risultata particolarmente difficoltosa, perché, normalmente, la stagionatura è strettamente collegata all'attività più specifica del caseificio (trasformazione del latte in formaggio) oppure abbinata ad operazioni più strettamente commerciali (sezionatura e confezionamento del prodotto) con la conseguenza di avere costi congiunti e connessi.

Gli unici stabilimenti che svolgono con certezza una semplice attività di stoccaggio e stagionatura del formaggio sono i magazzini degli istituti di credito; ma, anche in questo caso, non sempre i costi sono direttamente imputabili alla sola ed esclusiva attività di stagionatura.

Nonostante le difficoltà incontrate, alla fine della selezione il campione è risultato formato da magazzini tutti ubicati nella provincia di Reggio Emilia, con una capacità di stoccaggio variabile da un minimo di 2 mila ad un massimo di 230 mila forme, con una capacità di stoccaggio complessiva di circa 400 mila forme.

Analisi del costo

Il costo di stagionatura del formaggio Parmigiano-Reggiano può essere suddiviso in tre parti:



Gli oneri indiretti sono alti, e i grandi magazzini non producono economie di scala. I risultati di uno studio del Centro ricerche produzioni animali.

- ① la prima parte è costituita dal costo inerente alle operazioni di magazzinaggio delle forme ed alla loro movimentazione e cura per una corretta stagionatura;
- ② la seconda parte è costituita dal costo indiretto dovuto alla perdita di peso del formaggio ed alla contemporanea perdita di interessi sull'immobilizzazione del capitale;
- ③ la terza parte (parte attiva) è costituita dai contributi che gli stagionatori ricevono dalla Comunità europea.

Nell'analisi del Crpa le tre parti so-

no state suddivise, in modo da facilitare la lettura del costo totale della stagionatura.

Per il calcolo del costo di stagionatura del Parmigiano-Reggiano sono state utilizzate le seguenti informazioni:

- ① i bilanci analitici dei caseifici per gli anni 1994, 1995 e 1996;
- ② informazioni raccolte presso studi tecnici di progettazione di magazzini di stagionatura in grado di quantificare il costo dell'investimento;
- ③ informazioni raccolte presso il Consorzio di tutela relativamente agli aiuti

molto stagionarlo

(Foto Diateca "Agricoltura")



Tab. 1 – Parmigiano-Reggiano: riclassificazione delle voci di costo per la stagionatura.

VOCI DI COSTO	CRITERIO DI ATTRIBUZIONE ALLA STAGIONATURA
1 - Lavoro	Interamente
2 - Energia elettrica	Interamente
3 - Manutenzioni	Interamente
4 - Assicurazioni	Interamente
5 - Amministrazione + spese generali	Interamente
COSTI ESPLICITI	
6 - Interessi capitale anticipazione	Stima diretta
7 - Interessi capitale investito	Stima diretta
8 - Ammortamenti	Stima diretta
INTERESSI E AMMORTAMENTI	
COSTO TOTALE MAGAZZINAGGIO	

tivamente sostenuti dal caseificio per la stagionatura del formaggio e solo per poche voci si è ricorso a delle stime. In termini più dettagliati: tutte le voci di costo legate alla diretta gestione del magazzino (lavoro, spese energetiche, manutenzioni, assicurazioni) e alle spe-

se generali derivano integralmente dai dati contabili.

Passando ad esaminare le voci di costo stimate, si è rilevato che nella realtà ciascun magazzino utilizza un proprio piano di ammortamenti che può variare di anno in anno in funzione dell'epoca di costruzione, dell'andamento del mercato e delle strategie gestionali degli amministratori. In secondo

luogo, tutti i magazzini hanno una situazione debitoria diversa come risultato delle diverse modalità di finanziamento degli investimenti. Utilizzando gli interessi passivi e gli ammortamenti rilevabili direttamente dai bilanci si noterebbero, pertanto, notevoli differenze nei costi di magazzino non sempre oggettivamente giustificabili.

Tenuto conto di questi elementi e che la finalità del calcolo del costo del magazzino è conoscere l'entità delle risorse economiche necessarie per stagionare formaggio indipendentemente dalle diverse politiche finanziarie (interessi) e di reintegrazione del capitale (ammortamenti), si è ritenuto opportuno ricorrere ad una stima di queste voci con criteri omogenei per tutti i magazzini.

Il calcolo degli interessi sull'anticipazione delle spese rispetto agli incassi è avvenuto considerando un capitale anticipato uguale alla somma dei costi

sostenuti (costi espliciti), un tasso d'interesse del 4% ed un periodo medio di 12 mesi.

Il calcolo degli interessi e degli ammortamenti sugli immobili è stato fatto sul costo di costruzione del magazzino (comprensivo delle attrezzature necessarie) al 1998 ed applicando sul 50% del valore un tasso d'interesse del 2% per un periodo di 12 mesi ed un tasso d'ammortamento del 3%.

I costi indiretti: perdita di peso ed interessi sul prodotto. I costi indiretti sul prodotto derivano dalla perdita di peso che subisce il formaggio durante la stagionatura e dalla perdita di interessi per l'immobilizzazione del capitale.

Per calcolare questi oneri, il formaggio è stato valutato ad un prezzo medio di 18.085 lire per chilogrammo, prendendo a riferimento i prezzi di mercato riscontrati nei primi mesi del 1998.

La perdita di peso (4,84%) nei 12 mesi di stagionatura è stata rilevata direttamente dai dati del campione, mentre per il calcolo degli interessi è stato utilizzato il saggio del 4%.

Contributi alla stagionatura. In questa terza parte si è preso in esame il contributo che viene elargito per la stagionatura dal quindicesimo al diciottesimo mese di età del formaggio. Essendo questa una voce attiva, di fatto provoca una riduzione del costo effettivo della stagionatura. Evidentemente il contributo è stato ridotto in relazione agli oneri che si debbono sostenere per l'istruzione della pratica da inoltrare alla Comunità europea.

Il valore totale del contributo ottenuto sui tre mesi è stato successivamente suddiviso su tutti i 12 mesi di stagionatura, per ottenere il costo medio mensile di stagionatura al netto del contributo comunitario.

Il costo nel 1998

Il costo di stagionatura nel 1998, per il prodotto 1997 con età media di sei mesi e che venga stagionato sino al raggiungimento del diciottesimo mese, è risultato pari a 162,5 lire al chilo/mese, pari a 6.176 lire per forma/mese. Tenendo conto del contributo alla stagionatura pari a 25,6 lire al chilo/mese, il costo netto scende a 136,9 lire al chilo/mese, che corrisponde a 5.203 li-

comunitari.

Il costo del magazzino. Per il calcolo del costo del magazzino del formaggio sono stati utilizzati i bilanci analitici riservati ai soci o le informazioni riportate nelle relazioni dei consigli di amministrazione allegate ai bilanci stessi.

Il primo passo nelle elaborazioni dei dati dei bilanci è stata la riclassificazione delle voci di costo in 8 categorie omogenee, riportate in tabella 1.

La metodologia si basa sull'individuazione e la rilevazione dei costi effet-

re per forma/mese (tab. 2).

Le voci che maggiormente influenzano il costo di stagionatura sono gli interessi sul capitale "formaggio" (37,1%), la perdita di peso (44,8%) ed il lavoro (9,2%), che complessivamente corrispondono a 133,2 lire al chilo/mese.

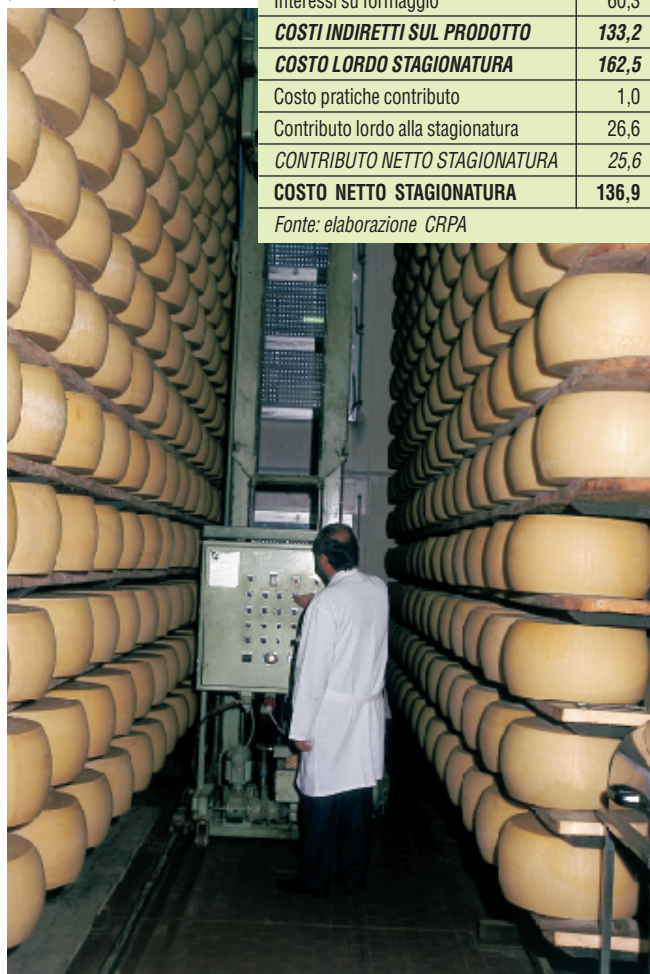
Limitando l'analisi al solo costo del magazzinaggio, le voci che maggiormente si evidenziano sono il lavoro con 15 lire al chilo/mese, il costo dei capitali investiti (interessi ed ammortamenti) pari a 5,5 lire al chilo/mese e le spese energetiche che da sole presentano un costo pari a 3 lire per chilo/mese.

Per verificare l'influenza della dimensione dei magazzini in relazione alle forme stagionate, l'analisi è proseguita dopo avere diviso il campione in due gruppi: magazzini annessi ai caseifici con una capacità di stagionatura che non supera le 30 mila forme all'anno e grandi magazzini con capacità di stagionatura nettamente superiori alle 30 mila forme all'anno.

(Foto Govoni)

In base a questa suddivisione, il costo di stagionatura sale a 163 lire al chilo/mese nei piccoli magazzini dei caseifici e scende a 160,9 lire al chilo/mese nei grandi magazzini di servizio. Le modeste economie di scala evidenziate trovano spiegazione nel fatto che queste influenzano solamente i costi diretti, mentre quelli indiretti (interessi e calo del peso) sono indifferenti rispetto alla dimensione del magazzino.

I grandi magazzini presentano co-



sti minori per tutte le voci, tranne che per quella relativa all'amministrazione, per la quale fanno registrare un costo di circa una lira per chilo/mese superiore a quello dei piccoli caseifici. Ciò è provocato dal fatto che i grandi magazzini,

Tab. 2 - Parmigiano-Reggiano: costo di stagionatura del formaggio nel 1998.

TIPOLOGIA DEI MAGAZZINI	INTERO CAMPIONE		MAGAZZINI PRESSO CASEIFICI		MAGAZZINI GRANDI DI SERVIZIO	
NUMERO MEDIO FORME STAGIONATE	38.924		9.409		142.224	
COSTI	Lire/kg mese	%	Lire/kg mese	%	Lire/kg mese	%
Lavoro	15,0	9,2	15,3	9,4	14,0	8,7
Energia elettrica	3,0	1,9	3,2	2,0	2,3	1,4
Manutenzioni	2,5	1,5	2,6	1,5	2,3	1,4
Assicurazioni	1,6	1,0	1,6	1,0	1,7	1,0
Amministrazione + spese generali	1,7	1,1	1,5	0,9	2,5	1,6
COSTI ESPLICITI	23,8	14,7	24,2	14,8	22,8	14,1
Interessi anticipazioni	1,0	0,6	1,0	0,6	0,9	0,6
Interessi capitali investiti	1,8	1,1	1,8	1,1	1,6	1,0
Ammortamenti	2,7	1,7	2,8	1,7	2,4	1,5
INTERESSI E AMMORTAMENTI	5,5	3,4	5,6	3,5	4,9	3,1
COSTO MAGAZZINAGGIO	29,3	18,1	29,8	18,3	27,7	17,2
Perdita peso formaggio	72,9	44,8	72,9	44,7	72,9	45,3
Interessi su formaggio	60,3	37,1	60,3	37,0	60,3	37,5
COSTI INDIRETTI SUL PRODOTTO	133,2	81,9	133,2	81,7	133,2	82,8
COSTO LORDO STAGIONATURA	162,5	100,0	163,0	100,0	160,9	100,0
Costo pratiche contribuito	1,0	0,6	1,0	0,6	1,0	0,6
Contributo lordo alla stagionatura	26,6	16,3	26,6	16,3	26,6	16,5
CONTRIBUTO NETTO STAGIONATURA	25,6	15,7	25,6	15,7	25,6	15,9
COSTO NETTO STAGIONATURA	136,9	84,3	137,4	84,3	135,3	84,1

Fonte: elaborazione CRPA

stagionando prodotti per conto terzi, debbono disporre di un servizio amministrativo molto accurato.

Gli oneri indiretti sono elevati

Lo studio del Crpa ha messo in evidenza sia l'alto costo della stagionatura del Parmigiano-Reggiano, dovuto agli elevati oneri indiretti che lo stagionatore deve sostenere sul prodotto, sia che il contributo alla stagionatura copre quasi integralmente i costi espliciti del magazzinaggio.

Per quanto riguarda la dimensione del magazzino, la ricerca ha messo in luce le limitate economie di scala che si ottengono con le grandi strutture.

Un'ultima osservazione doverosa riguarda i rischi che lo stagionatore corre per eventuali anomalie del prodotto. Lo studio non ha affrontato questa tematica, partendo dall'ipotesi che il formaggio avviato alla stagionatura fosse di buona qualità e privo di difetti. □