

# Latte, i produttori si uniscono e il settore si riorganizza

FRANCO STEFANI

La recente fusione per incorporazione dell'Apler nell'Aiple ha fatto nascere in Emilia-Romagna una associazione di produttori che controlla il 95% della produzione lattiera e la totalità di quella destinata al Parmigiano-Reggiano. Non solo: è nata la più grande organizzazione del settore in Italia che avrà tra i suoi compiti il coordinamento della commercializzazione del "re dei formaggi" e la stipulazione dei contratti con le grandi industrie del latte alimentare.

Per impulso del "tavolo verde" - l'organismo rappresentativo delle organizzazioni professionali agricole e delle centrali cooperative emiliano-romagnole - è giunta in porto una prima e fondamentale operazione del piano di riorganizzazione del comparto lattiero-caseario regionale, avviata due anni fa per meglio governare l'offerta di Parmigiano-Reggiano in funzione del mercato e contrastare le serie difficoltà che pochi mesi fa hanno causato forti ribassi nei prezzi e che ancora non sono risolte.

Tra "tavolo verde", Apler-Aiple e Consorzio di tutela del Parmigiano-Reggiano sono state concertate a questo fine molte altre iniziative. Anzitutto, la creazione nella nuova associazione dei produttori, di una apposita sezione che opererà attraverso un "ufficio studi e analisi di mercato" e un "ufficio di consulenza commerciale e collocamento del prodotto", in collaborazione con le strutture esistenti.

All'interno del primo ufficio verrà costituito il "Comitato di orientamento al mercato", per il monitoraggio delle transazioni e l'analisi dei costi di produ-

**La fusione  
per incorporazione  
dell'Apler nell'Aiple:  
primo passo  
per governare l'offerta  
di Parmigiano-Reggiano  
in funzione del mercato.**

(Foto Arch. Promodis)



zione per arrivare ad un prezzo minimo di vendita. Il secondo ufficio cercherà nuovi sbocchi commerciali, anche con accordi interprofessionali, facendo leva il più possibile sulla collocazione anticipata del prodotto marchiato e stagionato.

Si stanno studiando anche nuove forme di autoregolamentazione pro-

duttiva, in sintonia con l'art. 11 del decreto legislativo 173/98 che regola gli accordi del sistema agroalimentare tra produttori agricoli o tra questi ultimi e imprese, che beneficino di una stessa denominazione di origine protetta (Dop) com'è appunto quella del Parmigiano-Reggiano. Ciò per superare la vecchia autodisciplina del Consorzio di tutela, che in passato ha suscitato alcune sentenze contrarie dell'Antitrust, l'autorità garante della concorrenza sul mercato.

Un altro campo d'azione riguarda la garanzia di una maggiore qualità e il potenziamento della promozione del prodotto, con il coinvolgimento di tutti i soggetti della filiera. Sul piano qualitativo, la garanzia dovrà essere assicurata dal Consorzio di tutela, con il rispetto del disciplinare di produzione a Dop e le procedure di marchiatura, il controllo e la certificazione da parte del Dipartimento riconosciuto in base al Reg. Cee 2081/92. Una garanzia che dovrà estendersi anche per evitare frodi in commercio e per tutelare i consumatori di Parmigiano-Reggiano venduto in confezioni (porzioni o grattugiato). Le attività promozionali, curate dal Consorzio di tutela, dovranno essere potenziate con una puntuale informazione ai consumatori sulle caratteristiche e sul processo produttivo del formaggio, puntando inoltre su nuovi mercati per ridurre la pressione dell'of-

ferta interna e aumentare il potere contrattuale dei produttori. Il processo di riorganizzazione del settore lattiero-caseario regionale prevede anche la trasformazione del Consorzio Granlatte in associazione dei produttori, mentre è aperto il confronto con le associazioni Aiprolat di Bologna e Apl di Piacenza per eventuali nuove sinergie. □