



L'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA ITALIANA Assolatte alla Commissione Industria del Senato

Il lattiero caseario è il primo settore alimentare italiano e rappresenta - da solo - più del 12% del fatturato complessivo del food nazionale. Il valore della produzione supera i 14,5 miliardi di euro. Nel settore trovano impiego circa 25.000 lavoratori, per un indotto che coinvolge più di 100.000 famiglie.

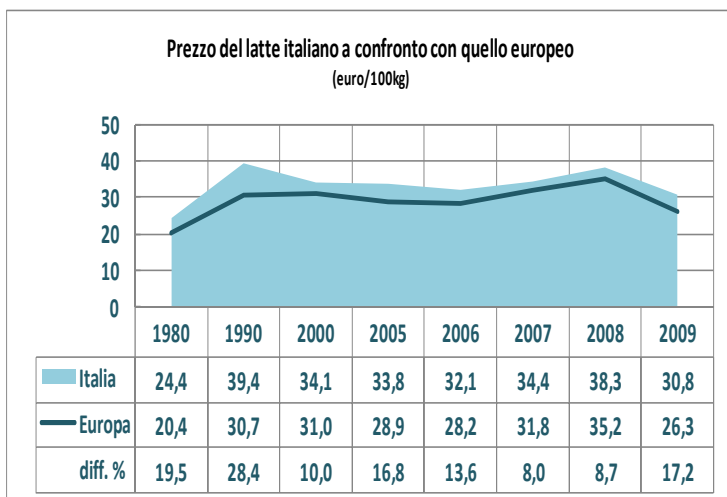
Ogni anno, le imprese italiane producono un milione di tonnellate di formaggi - di cui 460.000 di prodotti DOP - tre milioni di tonnellate di latte alimentare, un miliardo e ottocentomila vasetti di yogurt e 160.000 tonnellate di burro.

Si tratta di prodotti di qualità, frutto di una nobile tradizione, di una sapienza tramandata di generazione in generazione e di una forte capacità innovativa.

Prodotti nobili, che utilizzano una materia prima delicata, che richiede trattamenti specifici e una professionalità che solo l'industria può garantire.

Ed è proprio grazie all'attività di questa industria che essi sono diventati beni di larghissimo consumo, accessibili a tutti, grazie alla consegna quotidiana nei 50.000 punti vendita della piccola e grande distribuzione degli 8.000 comuni Italiani.

La raccolta del latte e il fabbisogno interno



La produzione italiana di latte ammonta a circa 11 milioni di tonnellate all'anno e le imprese di trasformazione garantiscono il ritiro quotidiano di tutto il latte prodotto nelle stalle del paese, ad un prezzo superiore a quello medio europeo.

Questo latte, però, non basta a coprire la domanda interna e l'export del Paese, che nel loro complesso

richiedono una disponibilità di 20 milioni di tonnellate.

Latte e formaggi che mancano all'appello devono quindi essere importati.

Non ci sono alternative possibili all'attuale sistema produttivo: per ragioni strutturali ed ambientali la disponibilità di latte italiano non solo non aumenterà, ma tenderà a diminuire, come è già successo negli ultimi due anni (-3%). Il calo sarà ancora più marcato al Sud.



L'import

Dato che la produzione nazionale non garantisce il fabbisogno interno, per il sistema lattiero caseario italiano le importazioni sono "male necessario" e risorsa indispensabile.

Le importazioni non riguardano solo prodotti pronti per il consumo, ma anche materie prime destinate ad alimentare un'attività industriale importante, che porta valore aggiunto a questi ingredienti.

Che si tratti di prodotti pronti o di materie prime, l'80% del latte e derivati che arrivano in Italia proviene da Germania, Francia e Austria, paesi di grande tradizione lattiera. Il restante 20% arriva invece dagli altri paesi dell'Unione europea.

Si tratta quindi di prodotti sottoposti alle medesime regole produttive e a standard di qualità analoghi se non superiori a quelli italiani.

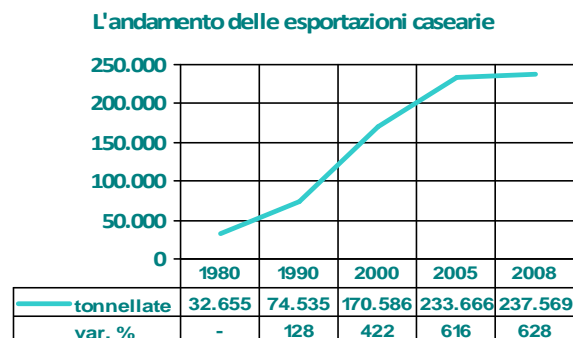
Salvo rare eccezioni, le quantità di prodotti e di materie prime importati sono costanti da tempo.

Portare avanti iniziative che danneggiano l'immagine delle materie prime estere va quindi a danno della produzione nazionale, perché porta a diffidare anche di quello che esce dagli stabilimenti italiani.

	latte sfuso	latte confezionato	formaggi	latti fermentati
2000	1.787	363	343	89
2006	1.770	468	440	187
2007	1.597	447	442	193
2008	1.592	381	413	189

Export

Uno dei punti di forza del settore è la sua capacità esportativa, una forza che poggia sulla qualità di prodotti ottenuti secondo standard industriali di altissimo livello e su processi che sempre più coniugano tradizione e modernità.



Questi punti di forza, uniti all'impegno e all'ingegno degli imprenditori italiani hanno portato, nei trent'anni ad un'inarrestabile crescita delle esportazioni.

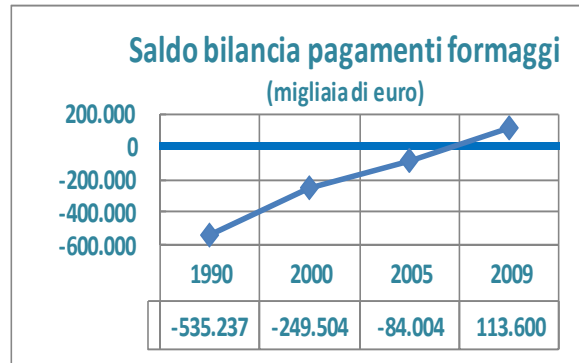
Tra il 1980 e il 2008, a parità di latte prodotto in Italia, le esportazioni sono infatti aumentate del 628% in volume e del 2.200% in valore, incrementi esponenziali che testimoniano la capacità industriale

di creare valore aggiunto e che trovano ben pochi riscontri negli altri settori produttivi del paese.



Oggi l'industria lattiero casearia italiana esporta circa 238.000 tonnellate di formaggi (il 24% della produzione nazionale), per un valore di 1,4 miliardi di euro.

Anche nel 2009, anno difficilissimo per le economie di tutto il mondo, il settore lattiero caseario chiuderà con un aumento dei volumi esportati. E per la prima volta nella sua storia, il settore dei formaggi chiuderà con un saldo positivo della bilancia dei pagamenti.



Se si vuole dar modo ai formaggi italiani di affermarsi sempre di più sui mercati internazionali, continuando ad essere motore di redditi elevati lungo tutta la filiera, bisogna quindi favorire l'attività di quelle imprese vocate all'export.

* * * *

Latte e derivati danno pertanto vita ad un'importante attività industriale, che dà lustro al Paese, crea ricchezza lungo la filiera e gode di un'immagine di qualità all'estero.

Non è tutto oro però quel che luccica. Alcuni gravi problemi - antichi e recenti - minano alla base il sistema, ne bloccano la crescita e mettono a rischio la sopravvivenza di molte imprese. Si tratta di problemi che possono essere ricondotti a tre grandi categorie: **competitività, liquidità, immagine.**

La competitività

Gli ostacoli che limitano la competitività delle imprese italiane sono numerosi ed aumentano di anno in anno. Alcuni di essi sono riconducibili a problemi strutturali mai risolti, come l'eccessiva polverizzazione produttiva. Rispetto alla media comunitaria ed ancor di più rispetto alle grandi realtà mitteleuropee con cui devono competere, le imprese nazionali sono troppo piccole.

Ciò comporta costi produttivi più elevati, limitata capacità competitiva e modesto potere contrattuale con la distribuzione organizzata.

Questo ultimo aspetto, in particolare, riveste notevole importanza, per gli squilibri che si sono venuti a creare nei rapporti. A tal proposito, in seno a Federalimentare e con Centromarca, Assolatte sta lavorando per la costituzione di una Camera di conciliazione, cui spetterebbe il compito di dirimere le controversie tra le parti e impedire pratiche commerciali scorrette. Si ha la sensazione, però, che non ci sia un vero interesse da parte della GDO a trovare soluzioni a questi problemi.

Un altro forte ostacolo per le imprese italiane è la normativa in vigore nel Paese. Molto spesso, infatti, l'industria deve sottostare a norme anacronistiche che non permettono l'impiego di moderne tecnologie con le quali si potrebbero ottenere produzioni di qualità analoga o superiore a costi ridotti.



Un caso valga tra tutti: solo in Italia è vietato impiegare latte concentrato, proteine del latte o altri ingredienti naturali derivati dal latte, prodotti che permetterebbero di ridurre in modo significativo i costi di trasporto delle materie prime, con forti risparmi ed un'ottimizzazione della qualità dei prodotti.

L'abrogazione di questi divieti porterebbe immediati benefici, soprattutto alle imprese del Mezzogiorno del Paese, area nella quale la produzione di latte è scarsa e le imprese sono costrette a costi di trasporto molto elevati.

Analogo discorso però può essere fatto con le tante norme che privilegiano il protezionismo e che nel medio periodo si rivelano dannose per il sistema delle imprese agricole ed industriali.

A questi limiti specifici del settore, si aggiungono poi tutti i noti problemi legati al **ritardo strutturale del paese**: la mancanza di infrastrutture moderne, una rete viaria inadeguata, costi energetici e del lavoro superiori a quelli medi europei.

Bisogna intervenire quindi per eliminare in fretta ogni ostacolo inutile, adeguando le regole italiane a quelle europee e favorendo ogni possibile processo di ristrutturazione del settore. Senza interventi tempestivi e risolutivi c'è il concreto rischio della delocalizzazione e di una drammatica riduzione dei posti di lavoro.

La liquidità

La crisi economica mondiale ha colpito duramente il sistema delle imprese del settore, mettendone a dura prova la capacità di sopravvivenza.

Non va dimenticato che **il lattiero caseario è un settore strutturalmente indebitato**. Ciò dipende, in primo luogo dalla differenza tra i tempi di pagamento garantiti ai fornitori (60 giorni) e quelli riconosciuti dalla distribuzione, arrivati oggi a circa 270 giorni. Una situazione ancor più grave nel caso dei grandi formaggi stagionati, per i quali il ricavo arriva tre anni dopo l'investimento iniziale.

La liquidità è inoltre ridotta dal cronico ritardo dei rimborsi IVA. A causa del regime IVA agevolato (che permette agli allevatori di incamerare buona parte dell'IVA dovuta allo Stato) **le imprese di trasformazione sono cronicamente creditrici dell'erario** per le differenze tra l'aliquota IVA delle materie e dei mezzi tecnici (tra il 10 e il 20%) e quella dei prodotti finiti (generalmente il 4%). Un credito che viene restituito con grande ritardo da parte dell'amministrazione.

Altro aspetto connesso in modo indiretto alla liquidità e alla disponibilità di risorse economiche è quello **dell'indeducibilità degli interessi passivi**.

Sulla base della normativa fiscale vigente, infatti, le imprese possono dedurre solo parte degli interessi passivi. Nelle aziende casearie, però, tali interessi sono una voce importante, e lo sono ancor di più nel caso delle aziende che producono formaggi a denominazione di origine a lunga stagionatura, per i quali gli interessi passivi sono la seconda voce di costo dopo le materie prime.

A causa dei tre fattori sopra brevemente descritti, le imprese di trasformazione si trovano a dover ricorrere in modo sistematico al credito, i cui interessi gravano sui



costi produttivi aggravando ulteriormente il gap di competitività.

L'immagine

Latte e derivati sono alimenti fondamentali per la dieta degli italiani e grazie all'industria sono oggi beni di largo consumo. La loro immagine deve essere quindi tutelata.

Ben vengano, quindi, i controlli da parte delle autorità incaricate, purché lavorino in modo coordinato per garantire efficacia ed efficienza nell'interesse dei consumatori e delle imprese che operano correttamente.

A proposito di immagine, vale la pena di evidenziare che **negli ultimi anni, i procedimenti industriali vengono continuamente messi in discussione per propagandare modelli di consumo alternativi che invitano al ritorno al passato, con tutti i rischi che ne conseguono.**

Discorso a parte meritano poi i formaggi, prodotti noti in tutto il mondo per la loro qualità, che sono particolarmente sensibili al fenomeno dell'agropirateria.

L'industria è da sempre in prima linea nel combattere le imitazioni, è stata promotrice del sistema di tutela europeo delle DOP, chiede che si trovino soluzioni alla tutela internazionale delle denominazioni di origine e sostiene tutte le battaglie a tutela del made in Italy, perché la capacità industriale italiana deve essere tutelata nel mondo.

Va riconosciuto che le nostre istituzioni sono oggi più che mai impegnate per la valorizzazione e la tutela dei prodotti alimentari italiani sui mercati internazionali.

Non bisogna però confondere "made in Italy" con sicurezza alimentare o con origine degli ingredienti.

L'indicazione di origine degli ingredienti impiegati non garantisce infatti né sicurezza né qualità, valori entrambi garantiti dalle imprese di trasformazione, che selezionano le migliori materie prime disponibili e le controllano accuratamente prima di impiegarle.

Il "made in Italy" – inteso come produzione che esce dagli stabilimenti italiani – va quindi tutelato e meglio promosso nel mondo.

Con il contributo industriale, è pertanto fondamentale creare una Cabina di regia nazionale, che lavori ad un **programma quadro di valorizzazione del made in Italy alimentare**, che eviti la dispersione delle risorse tra centinaia di progetti ed iniziative dedicati a prodotti che non hanno alcun mercato e tra enti di vario tipo e natura che troppo spesso hanno un solo interesse: promuovere e mantenere se stessi.

Allo stesso modo, **bisogna mettere ordine al sistema fieristico**. Il settore alimentare deve avere una sola grande fiera di riferimento, verso la quale far convergere il meglio della produzione nazionale.