



IL PARMIGIANO REGGIANO

02
SETTEMBRE
OTTOBRE
2011

Periodico del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano - anno 41 - Registrazione Tribunale di Reggio Emilia n. 306 del 08/10/1971

Il futuro tra regole e nuovi strumenti

di Giuseppe Alai

Le linee guida dei Piani produttivi e gli interventi di mercato, unitamente al bilancio preventivo 2012, rappresentano i cardini del dibattito previsto nell'ambito dell'Assemblea generale dei consorziati in programma l'8 novembre.

L'ordine del giorno, ovviamente, rispetta fedelmente i temi cruciali sui quali oggi tutto il sistema Parmigiano-Reggiano è chiamato a riflettere e, ancor più, ad agire.

Al di là degli aspetti più squisitamente tecnici e regolamentari legati alla materia, l'attenzione si concentra ancora una volta sui piani produttivi, ovvero su quella gestione ordinata della crescita sulla quale i consorziati si sono pronunciati convintamente a più riprese. È indubbio - e anche le linee adottate dalla Commissione agricoltura del Parlamento europeo vanno in questa direzione - che la programmazio-

ne della produzione è un obiettivo fondamentale ai fini della difesa dei redditi dei produttori. Non arresta affatto la crescita: al contrario, consente condizioni di maggiore stabilità delle quotazioni, che è fattore essenziale non solo per assicurare ai produttori una remunerazione corrispondente al loro lavoro, ai rischi, agli impegni quotidiani, ma anche per poter pianificare investimenti senza esporsi ad andamenti di mercato instabili e ingovernabili e, conseguentemente, a situazioni di crisi che possono mettere davvero alla corda la tenuta delle imprese agricole e dei caseifici, come è avvenuto anche nel recentissimo passato. C'è però un fattore in più sul quale occorre spingere le valutazioni, e sono le conseguenze che l'instabilità di quotazioni e prezzi

continua a pag 16

IN QUESTO NUMERO

**Il disciplinare
è in vigore**
pag 2

Il Piano produttivo
pag 6

**I4S, grande risorsa
sul mercato**
pag 8

**Due pacchetti
per la nuova PAC**
pag 12

**Intervista
a Paolo De Castro**
pag 14



DAL 29 AGOSTO IL NUOVO DISCIPLINARE È UNA REALTÀ

Il nuovo disciplinare di produzione del Parmigiano-Reggiano è realtà.

Dopo l'approvazione in sede UE e la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, dal 29 agosto è infatti in vigore questo nuovo punto di riferimento per tutta la filiera, con tutta la sua portata di novità, di garanzie ulteriori per i consumatori, di impegni ma anche di opportunità e di salvaguardia per i produttori.

La decisione finale era già stata presa nel dicembre dello scorso anno, quando il Comitato permanente per le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine protette, composto da rappresentanti di tutti gli Stati Membri dell'Unione Europea e presieduto dal rappresentante della Commissione, aveva approvato le modifiche del disciplinare del Parmigiano Reggiano, respingendo l'opposizione belga sul condizionamento in zona.

in vigore del regolamento (CE) 510/06 che regge la materia.

Le modifiche al disciplinare vennero approvate dall'Assemblea del Consorzio con un chiaro obiettivo: ancorare maggiormente il prodotto al territorio, tutelando ancor più efficacemente tutto il sistema che va dai produttori ai consumatori e differenziando ulteriormente il Parmigiano-Reggiano dai concorrenti. Non a caso le più importanti novità del nuovo disciplinare riguardano proprio questa unicità di relazione con l'ambiente e l'accentuazione di meccanismi di salvaguardia della qualità e della naturalità del prodotto.

Avendo già ampiamente anticipato i contenuti del nuovo disciplinare, in questa sede ci limitiamo a ricordare le modifiche principali.

Tutto il latte conferito al caseificio deve essere conforme ai regolamenti di produzione.

È evidente che il Consorzio non può impedire che in caseificio si producano anche altri formaggi, ma la puntualizzazione serve ad evitare che venga introdotto (e usato per il Parmigiano-Reggiano) latte con additivi o proveniente da animali alimentati in modo non conforme al disciplinare, ad esempio con insilato o foraggi fermentati.

Il condizionamento (confezionamento) del Parmigiano-Reggiano deve avvenire all'interno della zona d'origine.

L'introduzione di questa norma porta quindi non solo le operazioni di grattugia, ma tutte le fasi di confezionamento del Parmigiano-Reggiano all'interno della zona di produzione, come è già in vigore. Al di fuori del comprensorio, è consentito, dunque, il confezionamento solo presso il punto vendita. Unica deroga prevista nel Regolamento CE per l'applicazione delle nuove norme del disciplinare riguarda le aziende confezionatrici che operavano prima del 16 aprile 2004, le quali hanno un anno di proroga per la loro attività.



UN PERCORSO
LUNGO
ED IMPEGNATIVO
ALLE SPALLE
DI QUESTO RISULTATO.
UN RICHIAMO
ALLE PRINCIPALI
MODIFICHE
INTRODOTTE.

Questo epilogo suggella una storia particolarmente lunga e impegnativa che sta alle spalle del nuovo disciplinare: basti pensare che la presentazione della prima domanda di modifica da parte del Consorzio risale all'Assemblea Generale del dicembre 2003, poi inoltrata alla Commissione Europea dal Mipaaf nel 2005 e reiterata nel 2007 dopo l'entrata

Solo in questo caso, dunque, gli effetti completi della norma si avranno dal 29 agosto 2012, contrariamente a tutte le altre modifiche già scattate.

Almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi deve essere prodotta dall'azienda agricola.

Considerando che il 75% dei foraggi deve provenire dal comprensorio, questa modifica lega ancor più strettamente il prodotto al territorio poiché eleva

la quota di foraggio aziendale, in precedenza fissata al 35%.

Le bovine da latte provenienti da filiere produttive diverse dal Parmigiano-Reggiano possono essere introdotte negli ambienti delle vacche da latte ed in asciutta dopo non meno di quattro mesi dall'introduzione in azienda, durante i quali saranno alimentate conformemente alle norme del Regolamento di alimentazione delle bovine.



LE ALTRE NOVITÀ DEL DISCIPLINARE

- 1) Possibile riutilizzo delle caldaie per una seconda caseificazione limitato al 15%.
- 2) È eliminato il riferimento al "fuoco" nella marchiatura delle forme e si parla di marchio "indelebile".
- 3) Il latte non può essere oggetto di centrifugazione.
- 4) Negli allevamenti delle vitelle, delle manze fino al 6° mese di gravidanza e delle bovine da latte, sono vietati l'uso e la detenzione di insilati di ogni tipo.



UNA RIFORMA LUNGA 8 ANNI

C'è ormai una storia, più che una semplice cronaca, alle spalle del nuovo disciplinare di produzione. Un impegno forte, articolato e costante del Consorzio che si avvia formalmente il 19 dicembre 2003, con l'approvazione delle riforme salienti da parte dell'Assemblea dei delegati, cui segue, il 28 gennaio 2004, la trasmissione della richiesta di modifica al Ministero.

Da allora è un susseguirsi di incontri, pareri, deduzioni, osservazioni e controdeduzioni, pubblicazioni su Gazzetta Ufficiale italiana e Gazzetta ufficiale UE: un lavoro che non conosce sosta e supera anche l'opposizione di altri Paesi per giungere, finalmente, al risultato sancito dalla Gazzetta Ufficiale UE del 9 agosto.



AUMENTA IL LAVORO PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione rappresenta un'occasione importante per puntare i riflettori sull'attività (e, ovviamente, sulle nuove aree di lavoro) del Dipartimento Controllo Qualità P.R. (in sigla DCQ P.R.).

Si tratta, innanzitutto, di una società cooperativa fondata il 24 aprile 1998, ed è l'organismo di controllo per la certificazione della Dop Parmigiano-Reggiano, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con apposito decreto e in conformità con i regolamenti comunitari.

Nel rispetto degli stessi regolamenti, il

Dipartimento ha ottenuto l'accreditamento per la certificazione di prodotto, con la conseguente conferma dell'iscrizione all'Albo degli organismi di controllo privati per la Dop e l'Igp e la responsabilità di operare, in qualità di incaricato di pubblico servizio, secondo principi di indipendenza e terzietà, con il coordinamento e la vigilanza del Ministero.

L'attività di controllo poggia sulla verifica del rispetto del Disciplinare di produzione del Parmigiano-Reggiano, che avviene partendo dal Piano di controllo che dettaglia in modo analitico i requisiti prestabiliti nel Disciplinare e, quindi, da considerare nelle diverse fasi di controllo e verifica ispettiva.

Per ognuno dei requisiti così individuati vengono pertanto definite condizioni di **Conformità**, o, in caso di inadempienze, di **Osservazione** (ovvero "Non Conformità lieve") e **Non Conformità** (ovvero "Non Conformità grave"). Tutte le irregolarità rilevate (la cui classificazione avviene sulla base della loro gravità) devono essere adeguatamente gestite allo scopo di evitare preventivamente il fatto che prodotti Non Conformi siano immessi nel circuito della denominazione protetta, puntando al contempo alla soluzione dei



CONFERMATO: FA BENE AI BIMBI

Si è parlato ampiamente di Parmigiano-Reggiano nell'ambito del XXIII Congresso Nazionale della Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale, che si è tenuto a Milano sul tema "Aiutami a crescere".

Infatti, oltre ad esser ricco di proteine, calcio, minerali e vitamine, ora il Parmigiano-Reggiano vanta qualche freccia in più per l'arco dei genitori e dei pediatri. Si tratta di alcuni "oligosaccaridi" in grado di svolgere un ruolo di fondamentale importanza sullo sviluppo della "flora bifidogena" nel neonato e nel lattante.

Gli oligosaccaridi, presenti in grandi quantità nel latte umano, rappresentano infatti il prototipo dei prebiotici. Uno studio, condotto dal Prof. Coppa dell'Università Politecnica delle Marche, ha evidenziato la presenza di oligosaccaridi nel Parmigiano-Reggiano, che invece mancano nel latte vaccino di partenza.

Di conseguenza, la loro presenza nel prodotto finito è da collegarsi a quanto avviene nelle diverse fasi della lavorazione del prodotto, compresa, ovviamente, anche la lunga stagionatura.



problemi, che ovviamente coincide con il ripristino della situazione conforme al disciplinare.

Tutte le Non Conformità attribuite dal DCQ PR devono essere comunicate al Ministero competente, che si avvale del proprio organo esecutivo in materia per valutare i presupposti della non conformità e, qualora confermati, applicare la relativa sanzione (nei casi più gravi, lo ricordiamo, si arriva alla revoca).

A seguito dell'entrata in vigore del nuovo Disciplinare, l'attività di certificazione del Dipartimento andrà oltre le verifiche presso allevamenti, caseifici, magazzini di stagionatura e laboratori di grattugia aderenti al sistema DOP Parmigiano-Reggiano, estendendosi anche ad un "nuovo" soggetto: il **porzionatore**. Questo comporta, nei fatti, un maggior impegno di risorse per il DCQ PR, ma consentirà allo stesso tempo di acquisire una serie di informazioni la cui utilità potrà riverberarsi anche sulle altre produzioni già da tempo certificate, quali, ad esempio, il prodotto grattugiato.

L'attività di certificazione poggerà su un sistema di attento monitoraggio e della verifica delle quantità riscontrate sia a monte che a valle del processo di por-

zionatura, con l'acquisizione di riscontri diretti e della verifica delle registrazioni previste per la rintracciabilità.

Per quanto riguarda gli allevamenti produttori vi sono due importanti novità: la prima, come è noto, riguarda l'incremento del valore di produzione di foraggio aziendale che passa dal 35% al 50%. Tale requisito non modifica sostanzialmente i processi di valutazione di conformità adottati dal Dipartimento, che da anni può poggiare sul sostegno delle informazioni messe a disposizione dalla Regione Emilia Romagna e Regione Lombardia in una collaborativa ottica di sistema.

Un altro punto importante per gli allevamenti riguarda la gestione delle bovine. Con il nuovo Disciplinare è stato introdotto il requisito che prevede un periodo minimo di 4 mesi di alimentazione conforme al Disciplinare, prima che il latte prodotto possa essere destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano. Attraverso la verifica puntuale di tutti i movimenti di stalla e la gestione, anche retroattiva, delle eventuali **Non Conformità**, si indirizzerà pertanto la filiera verso una sorta di immenso **ciclo chiuso d'allevamento** altamente controllato, con un'attenta disamina delle movimentazioni dei capi all'interno della filiera stessa, sostenuta anche dall'accesso alla Banca Dati Nazionale, che recentemente il Ministero della Sanità ha messo a disposizione del DCQ PR.

In ultimo, per i caseifici, un'altra importante modifica al precedente Disciplinare riguarda l'introduzione del limite di riutilizzo delle caldaie (operazione nota come **rimessa**), fissato al 15% delle caldaie in uso. Anche in questo caso, oltre ai riscontri diretti che gli ispettori del Dipartimento andranno via via ad acquisire, si può contare su un'intensa attività interna di certificazione che vede l'acquisizione e la verifica dei quantitativi prodotti anche in relazione all'adeguatezza strutturale del caseificio stesso.

ENTRA IN CAMPO UN NUOVO SOGGETTO: IL PORZIONATORE. UN SISTEMA DI ATTENTO MONITORAGGIO E L'ACQUISIZIONE DI NUOVE INFORMAZIONI.

CASEIFICI IN ASSEMBLEA

Si terrà martedì 8 novembre al Classic Hotel di Reggio Emilia l'Assemblea generale ordinaria dei consorziati. Nel corso dei lavori, che avranno inizio alle 10.00, i rappresentanti legali dei caseifici saranno chiamati ad affrontare alcuni rilevanti temi: dalle Linee guida dei Piani produttivi, agli interventi di mercato, al bilancio preventivo 2012.



UN PIANO PER TUTELARE I REDDITI DEI PRODUTTORI

Non sarà un percorso facile quello che dovrebbe portare i ministri dell'Agricoltura dei 27 Paesi membri a prendere posizione per condividere quanto la Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo ha adottato con il "Pacchetto Latte", ovvero l'emendamento per la realizzazione di un sistema per la gestione dei volumi produttivi delle DOP e IGP. Numerosi gruppi di lavoro fra esperti

olo De Castro, perchè rappresenta la traduzione di tutto ciò che è insito nei piani produttivi del Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Il testo della Commissione, infatti, specifica che al fine di migliorare e di stabilizzare il funzionamento del mercato dei prodotti lattiero caseari che beneficiano di una DOP o di una IGP in virtù del regolamento (CE) n° 510/2006, gli Stati



dei vari Paesi hanno permesso di individuare dei punti di convergenza, ma anche delle divergenze sulla questione - cruciale - della gestione dei volumi produttivi.

Nella riunione del Comitato speciale agricolo del 5 settembre, 9 Stati membri si sono pronunciati a favore della gestione produttiva per le DOP ed IGP. Tre Paesi si sono astenuti e gli altri si sono opposti richiamando le regole della concorrenza.

La questione, dunque, resta aperta, ma non è cosa da poco il risultato cui si è pervenuti nella Commissione del Parlamento Europeo presieduta dall'on. Pa-

membrati possono stabilire delle regole per autorizzare la gestione dell'offerta produttiva, allorquando il gruppo responsabile della DOP od IGP (in Italia il Consorzio di tutela) ne presenti formale richiesta.

Il Consorzio, dunque, 5 anni fa ha anticipato questo esito: per far fronte alle situazioni ricorrenti di crisi di mercato che danneggiano i produttori, ma che hanno effetti negativi anche per i consumatori, dal 2006 ha infatti adottato il Piano produttivo, uno strumento finalizzato alla gestione ordinata della crescita della produzione di Parmigiano-Reggiano.

Tale piano è stato appositamente auto-

rizzato per ripristinare le normali condizioni di mercato nei formaggi DOP a lunga stagionatura, assicurando una crescita produttiva armonizzata con le richieste del mercato e permettere così agli operatori di sviluppare la loro attività. Questo strumento è stato adottato sia dal Parmigiano-Reggiano che dal Grana Padano, per superare le gravi difficoltà di mercato che per il nostro prodotto si sono manifestate dal 2004/2005, con pesanti ripercussioni per la filiera produttiva. Dopo cinque anni di applicazione, l'esperienza acquisita ha permesso di arrivare al prolungamento per un triennio, con lo scopo di premiare la qualità della produzione, attraverso la marchiatura Extra/Export, e sviluppare i progetti e le attività promozionali all'esportazione, specialmente verso le nuove aree di consumo. Il superamento della crisi di mercato dimostra quanto questo strumento sia stato utile per riportare il sistema nelle condizioni di equilibrio. Si tratta ora, in questa seconda fase del Piano produttivo, di mirare al miglioramento quali-

dello 0,5%), l'eventuale contribuzione aggiuntiva rispetto al contributo ordinario per le attività previste dalla Legge 526/99, sarà totalmente destinata alla promozione del Parmigiano-Reggiano sui mercati esteri. Il premio qualità porta alla riduzione del 50% sulla contribuzione aggiuntiva per quelle forme portate a marchiatura Extra/Export e prodotte in caso di superamento del punto complessivo di produzione comprensoriale ed oltre il punto di riferimento aziendale. Viene inoltre introdotto un ulteriore premio nel caso in cui le forme prodotte in condizioni di superamento del punto di riferimento comprensoriale ed aziendale, siano esportate in nuovi Paesi. È allora del tutto evidente quali siano gli interessi sostenuti dal Piano produttivo: l'equilibrio di mercato, il sostegno all'export (finalizzato anch'esso a tale equilibrio e alla crescita delle opportunità di reddito per i produttori) e un premio alla qualità, grazie ad un utilizzo ben mirato delle eventuali contribuzioni aggiuntive legate al superamento della produzione di riferimento.



tativo della produzione e, soprattutto, di ampliare le aree di mercato per permettere quello sviluppo armonico della attività produttiva che è alla base degli investimenti delle aziende. Il prolungamento del piano produttivo premia, dunque, la selezione Extra/Export al Parmigiano-Reggiano portato ai 18 mesi di stagionatura rispetto ai 12 mesi richiesti per ottenere la DOP, nonché lo sviluppo di azioni all'export, soprattutto sui nuovi paesi. Infatti, in caso di superamento della produzione di riferimento comprensoriale (pari a quella reale del 2010 aumentata dello 0,8% e comprendente una ulteriore franchigia

Non a caso queste azioni si associano bene alle altre iniziative realizzate dal Consorzio di tutela per adottare strumenti di mercato finalizzati alla diffusione del Parmigiano-Reggiano sui mercati, quali i progetti all'export e l'azione della società commerciale I4S costituita lo scorso anno; contemporaneamente, come abbiamo visto, si inseriscono coerentemente nell'ambito delle riforme per l'agricoltura europea del prossimo anno, quando dovranno essere adottati il **Pacchetto latte** ed il **Pacchetto qualità** e dovrà essere avviata la riforma della **Politica Agricola Comune**.

IL PROLUNGAMENTO DEL PIANO PREMIA LA SELEZIONE EXTRA/EXPORT E L'ESPORTAZIONE IN NUOVI PAESI. UN COMPLETO QUADRO DI AZIONI INTEGRATE.

“I4S”, UNA RISORSA PER L'EQUILIBRIO DEL MERCATO

Si intensifica decisamente l'attività della società I4S, struttura commerciale costituita dal Consorzio per effettuare i ritiri del formaggio dal mercato. Sebbene il meccanismo sia noto, è bene richiamare l'obiettivo per il quale la società è nata: quello, cioè, di portare a termine ritiri di significative quantità di formaggio, che saranno poi gestite (ad esclusione di quelle legate agli interventi Agea per gli indigenti) nell'ambito del proficuo rapporto di collaborazione instaurato con gli operatori commerciali specializzati nell'export, al fine di concretizzare con loro nuove e sempre più incisive azioni promozionali finalizzate ad incentivare la penetrazione commerciale e la vendita di Parmigiano-Reggiano sui mercati esteri.

Ebbene, dopo i ritiri del 2009 (produzione 2008, circa 65.000 forme) e del 2010 (produzione 2009, circa 97.800 forme), anche nel 2011 si è realizzato il ritiro dal mercato di circa 100.000 forme di Parmigiano-Reggiano, con il contemporaneo avvio delle operazioni legate ai ritiri 2012, che faranno segnare un sensibile incremento dei quantitativi. L'operazione per il ritiro del formaggio di produzione 2011, da realizzarsi nel 2012, è stata così anticipata, e la società

I4S S.r.l. ha dato comunicazione ai caseifici delle condizioni per l'acquisto in tempo utile, affinché i produttori potessero prendere le loro decisioni.

Quali sono queste condizioni?

Le richiamiamo rapidamente.

Il prezzo del formaggio, innanzi tutto, è definito da un prezzo variabile, calcolato dalla media della quotazione massima delle Borse merci di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova e Milano in vigore nel mese del ritiro, con esclusione delle quotazioni più alta e più bassa.

Il tempo del ritiro standard è definito a 14 mesi, con possibilità di ritiro anche a 12 e a 18 mesi di stagionatura. Vi è anche un premio aggiuntivo, di 0,15 Euro/kg, per il formaggio ritirato a 12 mesi, 0,30 Euro/kg per il formaggio ritirato a 14 mesi, e di 0,65 Euro/kg per il formaggio ritirato a 18 mesi. Il pagamento viene effettuato alla consegna.

Un importante elemento innovativo è collegato al Piano produttivo. Si tratta dell'attenuazione del 50% della contribuzione differenziata per il formaggio consegnato dai caseifici con la marchiatura Export/Extra. La nuova modalità rappresenta una evoluzione degli interventi precedenti, derivante anche dalle prospettive di contrazione del mercato,



LA CULTURA PER LA CULTURA

Grandi culture fianco a fianco, a Mantova, in occasione del Festival della letteratura, evento ormai largamente affermatosi a livello internazionale.

Con tutto il suo carico di tradizione, storia e una cultura di cose fatte bene perché facciano bene, il Parmigiano-Reggiano è stato tra i sostenitori dell'attesa manifestazione.

Tra i diversi appuntamenti, il Consorzio ha promosso in modo particolare **Misteri per**

caso, con Syusy Blady e Patrizio Roveri, uno spettacolo in cui i due instancabili esploratori hanno trattato di enigmi, simboli magici e profezie conosciuti durante i loro viaggi intorno al mondo.

Il Consorzio ha poi sostenuto altri appuntamenti dedicati ai bambini, e, in particolare, gli spettacoli **Facciamo che eravamo**, una storia commovente tra nonno e nipote, e **Rime chiaroscure**, per iniziare i più piccoli all'affascinante mondo della poesia.



e si pone come obiettivo un acquisto di forme sostanzialmente in linea con l'incremento produttivo, per far fronte sia alla maggiore produzione, sia alla mancata ripetizione di intervento per gli indigenti, almeno nei termini degli anni precedenti.

Su questi temi sono state svolte nella primavera scorsa riunioni sezionali nelle diverse province della zona d'origine. Le Sezioni hanno poi raccolto, fino all'inizio di settembre, le intenzioni di adesione da parte dei caseifici, con esiti particolarmente interessanti.

I caseifici che hanno aderito sono 134 (30 di Parma, 40 di Reggio Emilia, 45 di Modena e Bologna e 19 di Mantova), per un impegno di ritiro pari a 188.000 forme (51.000 Parma, 55.000 Reggio Emilia, 49.000 Modena e Bologna e 33.000 Mantova). Un grande risultato, dunque, visto che con questo numero di forme siamo al 6% della produzione complessiva, cioè la percentuale di incremento produttivo annuo che si sta registrando nel corso del 2011.

Questo significa che le forme che saranno ritirate nel corso del 2012 sono sostanzialmente pari ai quantitativi che si stanno producendo in più rispetto allo scorso anno. Al di là del fatto che questa azione concorre a mantenere l'equilibrio tra la produzione e il mercato, che però va primariamente perseguita con il rispetto di un Piano produttivo studiato, predisposto, condiviso ed approvato dai consorziati quale fattore strategico di sviluppo, è evidente che cresce in modo deciso l'attività della società I4S e, con essa, la possibilità di azioni sempre più mirate ed efficaci sui mercati esteri.

In quest'ambito, peraltro, oggi è estremamente importante guardare non solo ai margini di crescita, che pure esistono, ma soprattutto alla solvibilità dei Paesi in cui è possibile puntare. Tra questi, oltre ai Paesi europei come Germania (primo importatore), Francia, Inghilterra, Spagna e Svizzera, vi sono gli Usa (secondo importatore), Cina, Russia e, ora, anche Brasile e India.

RITIRATE IN TRE ANNI OLTRE 260.000 FORME. PER IL 2012 PREVISTO IL RITIRO DI QUASI 190.000 PEZZI. LA FORMAZIONE DEL PREZZO E I PREMI AGGIUNTIVI.



IN DUE PACCHETTI UNA GRANDE SVOLTA PER LA POLITICA UE

Grande soddisfazione del Consorzio del Parmigiano-Reggiano per l'approvazione, in sede di Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, del "Pacchetto latte" e del "Pacchetto qualità" relativo ai prodotti agricoli.

Dopo anni di attesa, con questi atti si apre finalmente la strada per una più efficace tutela di eccellenze agroalimentari come il Parmigiano-Reggiano e tutte le Dop e Igp di cui il nostro Paese è straordinariamente ricco.

In effetti, è davvero un atto estremamente significativo quello compiuto

Il Consorzio è molto grato all'on. De Castro, all'on. Herbert Dorfmann e all'on. Giancarlo Scottà, membri della Commissione Agricoltura e fautori del progetto, per un impegno verso un risultato che potrà influire, ci auguriamo, anche sulle scelte cui si dovrà arrivare in ambito mondiale in materia di tutela delle Dop e Igp, eliminando quei fenomeni di imitazione, contraffazione ed uso improprio di denominazioni che danneggiano soprattutto i prodotti, come il nostro, che si pongono ai vertici internazionali per notorietà e reputazione.



dalla Commissione presieduta dall'on. Paolo De Castro. In materia di tutela, infatti, si va nella direzione di una protezione definita ex-officio, che impegna gli Stati membri della UE a monitorare e a far rispettare nei propri territori le denominazioni protette provenienti da altri Paesi.

Un'importante assunzione di responsabilità che coglie il senso delle proposte ripetutamente avanzate dal nostro Consorzio e dall'Aicig (l'Associazione cui fanno capo le principali Dop e IGP italiane), spianando la strada ad un sistema di protezione non più basato solo sul lavoro degli enti di tutela a contrasto di contraffazioni e frodi, ma fondato su un obbligo di intervento degli stessi Stati in una logica di reciprocità e, perciò, di vera Comunità Europea.

Ma la soddisfazione del Consorzio non si ferma qui. Con la decisione della Commissione agricoltura del Parlamento Europeo, si compie anche un primo importante passo verso il recepimento di richieste che avanza tutto il sistema degli Enti di tutela in materia di regolamentazione dei volumi produttivi per equilibrare domanda e offerta, garantendo così una più efficace azione di tutela dei redditi dei produttori.

Al fine di creare migliori condizioni per la stabilità ed il funzionamento del mercato delle Dop e delle Igp, il pacchetto approvato dalla Commissione agricoltura del Parlamento europeo consente agli Stati membri di definire regole che permettano, a chi gestisce tali prodotti, di armonizzare la produzione con la domanda, accogliendo così il senso vero del lavoro che da

anni il Consorzio sta sviluppando con i piani produttivi. Adottabili da organismi interprofessionali e da Consorzi di tutela (Regolamento 510/2006), tali regole potranno essere rese obbligatorie per un quinquennio, rinnovabile, di commercializzazione; non dovranno riguardare le transazioni al di là della prima commercializzazione del prodotto in questione; non dovranno comportare fissazione di prezzi, nemmeno a titolo indicativo o come raccomandazione; non dovranno comportare l'indisponibilità di una proporzione eccessiva di prodotto, altrimenti disponibile; e non dovranno nuocere alla concorrenza sul mercato interno, costituire una barriera ai nuovi produttori o rappresentare un ostacolo per i piccoli produttori.

La Commissione Europea potrà revocare in ogni momento l'autorizzazione allo Stato Membro per tali regole, se verificherà che sono lesive della concorrenza sul mercato interno o contravvengano agli obiettivi dell'art. 39 del Trattato Europeo.

È evidente ed esplicito il fatto che questa razionale gestione produttiva non dovrà ostacolare la concorrenza sul mercato interno, ma entro queste con-

divise regole è certo che vi potranno essere sicuri benefici per tutti; è del tutto evidente, infatti, che una ordinata gestione dei flussi produttivi è condizione essenziale per garantire una crescita fondata sulla tutela dei redditi dei produttori e, conseguentemente, anche sulla possibilità di accrescere le opportunità di investimento.

Il cammino definitivo di queste riforme si è avviato il 12 ottobre con la presentazione, da parte del Commissario Ciolos, delle proposte fondamentali per la Politica Agricola Comunitaria, che proprio da quanto ha validato la Commissione parlamentare - stando anche all'impegno ribadito dall'on. Paolo De Castro - non potrà prescindere.

Il futuro della PAC è ora legato strettamente ai negoziati che avverranno in parallelo sul budget dell'Unione Europea per il periodo 2013-2020, sulla cui riduzione stanno spingendo diversi Stati membri.

Molti deputati della Commissione agricoltura, peraltro, hanno già espresso l'intenzione di non pronunciarsi sulla PAC post 2013 prima di conoscere gli arbitraggi politici proprio sul budget dell'Unione Europea.

UNA QUESTIONE DI CUORE E SALUTE

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, insieme al Centro Cuore & Salute, alla Cooperativa Italiana Ristorazione, al Consorzio del Lambrusco di Modena, a Cantine Riunite e CIV, ha collaborato alla realizzazione del Congresso Nazionale della Società Italiana di Cardiologia dello Sport.

Il programma del congresso, dal titolo "Nel cuore della prevenzione", è stato incentrato sulla correlazione tra cuore, malattie cardiocircolatorie e attività fisica come

mezzo di prevenzione primaria e secondaria, tematica di interesse della Società Italiana di Medicina dello Sport dalla sua fondazione.

Durante il congresso ha avuto luogo un dibattito sui prodotti alimentari emiliani, il cuore e l'attività fisica.

In particolare, sono state valutate le proprietà del Parmigiano Reggiano e del Lambrusco in relazione ai bisogni nutrizionali nella pratica dell'attività fisica e sportiva.



OBIETTIVO SU DISTRIBUZIONE E RISTORAZIONE

Otto città italiane, nove incontri con il mondo dei ristoratori e della distribuzione alimentare, un mese e mezzo di incontri, conferenze, istruzioni sul come valorizzare il prodotto nei ristoranti e nei punti vendita: è partita così la "campagna d'autunno" del Parmigiano-Reggiano che, insieme ad Asiago, Mozzarella di bufala campana, Provolone Valpadana e con il contributo del Ministero per le politiche agricoli e alimentari, è stato protagonista della rassegna "Parliamo di formaggio".

Gli eventi di informazione/formazione si sono concentrati in larghissima prevalenza nel centro-sud del Paese e, comunque, in regioni dove più modesta è la conoscenza e il consumo del Parmigiano-Reggiano.

Il calendario, infatti, ha portato alla realizzazione di manifestazioni (condotte da alcuni dei più grandi chef italiani e da esperti di marketing e commercio) a Villa San Giovanni, in Calabria, e poi ad Ascoli Piceno, Perugia, Bari, Napoli (due incontri), Palermo, Trieste e Torino.



DE CASTRO: IL PARLAMENTO NON TORNA INDIETRO

Paolo De Castro è soddisfatto, molto soddisfatto, e soprattutto deciso a sostenere sino in fondo, senza alcuna riserva, quella che per certi versi si configura come una vera e propria “rivoluzione” per il sistema agroalimentare europeo. Sfugge al protagonismo, sottolinea l'importanza di un risultato collegiale, ma è indubbio che proprio il presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo è stato uno dei grandi artefici dell'adozione, nell'ambito del Pacchetto latte e del Pacchetto qualità, di fondamentali principi legati alla tutela delle Dop e delle Igp e al governo delle produzioni

Presidente, come si è giunti a questo risultato?

“Con il tempo, la determinazione e una grande coesione. È la conclusione di un lavoro iniziato tanti anni fa con i princi-

pali consorzi di tutela italiani e di altri Paesi europei come Francia e Spagna, che insieme alla Grecia detengono la stragrande maggioranza delle Dop e Igp riconosciute a livello europeo.

Questa azione ha dato importanti frutti nel tempo (come i piani produttivi), ma spesso si è affrontato il problema partendo dalla coda. Al contrario, in questa occasione si è preso in mano il tema della programmazione produttiva iniziando dalla testa: partendo dai nuovi poteri del Parlamento europeo, la materia è inserita nel regolamento comunitario del Pacchetto qualità, e questo assegna ai consorzi il potere di programmare l'offerta”.

Una necessità non nuova, ma oggi? E per il Parmigiano-Reggiano?

Oggi decisamente più urgente. L'instabilità dei mercati e la volatilità dei prezzi ha



ULTIM'ORA: SEQUESTRO ALL'ANUGA DI COLONIA

Nuovo duro colpo assestato dal Consorzio del Parmigiano-Reggiano ad aziende responsabili di contraffazioni a carico del “re dei formaggi”. L'ente di tutela ha infatti ottenuto l'immediato sequestro di

“parmesan” prodotto da due imprese con sede negli Usa e proposto - ironia della sorte - nell'ambito di una delle più importanti e prestigiose fiere dell'agroalimentare internazionale: l'Anuga di Colonia.

reso ancor più cogente il bisogno di un governo dei flussi di offerta, per evitare andamenti ibridi e sinusoidali come quelli che hanno caratterizzato tanta parte della storia del Parmigiano-Reggiano.

La necessità di programmare è strettamente collegata alla difesa dei redditi e noi dobbiamo dare una mano al sistema Parmigiano-Reggiano: non per bloccarlo, è evidente, ma affinché continui a crescere in modo ordinato, condividendo regole, rispettandole, e soprattutto guardando alla capacità di assorbimento del mercato. Tutto questo, ed è fondamentale, senza che continuamente incombono minacce delle autorità che vigilano sulla libera concorrenza.

A questo proposito, in sede di Consiglio dei ministri agricoli vi sono diversi Paesi europei che si appellano proprio alle regole della concorrenza per osteggiare la riforma sulla gestione dei volumi produttivi. Con quali prospettive si va dunque al dibattito?

Il Parlamento europeo ha votato e non tornerà indietro. C'è una larga maggioranza, e anche in sede di Consiglio c'è già un buon numero di ministri che sono d'accordo su questi principi.

Oggi occorre dunque lavorare per allargare questo consenso, e va fatto con tenacia, senza chiusure ma anche senza cedimenti, consapevoli che stiamo difendendo buone ragioni e affermando principi fondamentali per il futuro di tutto il sistema agroalimentare. Ai produttori dico: state tranquilli, perché nel Parlamento europeo avete un alleato.

Veniamo alla cosiddetta "protezione ex officio" delle produzioni Dop, che imporrebbe a ciascun Paese membro di esercitare, nel proprio territorio, una corretta ed efficace tutela sui prodotti Dop di altri Stati membri: qui quali sono le prospettive?

È un sistema che obbliga anche chi non è parte del sistema organizzato ad adeguarsi ad esso, assecondando il principio della reciprocità. In Commissione non è passato con la stessa larga maggioranza che si è registrata sulla programmazione produttiva.

Per questo occorre uno sforzo in più e, anche qui, dialogo, collaborazione, coesione, determinazione.

Qual è il messaggio del presidente De Castro ai produttori di Parmigiano-Reggiano in questa fase di dibattito sulle grandi riforme della politica agroalimentare europea?

Continuate ad essere orgogliosi di questo prodotto, perché le ragioni ci sono tutte.

Questo orgoglio, però, deve continuare a trasformarsi in capacità di cogliere nuove opportunità di reddito, rispettando regole e lavorando insieme.

Non c'è più spazio per i "furbi" o per i piccoli gruppi che vogliono lucrare a proprio beneficio, distruggendo il lavoro di tutti gli altri nel mancato rispetto di comportamenti virtuosi e di regole che chiamano tutti ad un alto senso di responsabilità.

Buon lavoro

UN PROTAGONISTA IN ITALIA E NEL MONDO

Paolo De Castro è nato a San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi, il 2 febbraio 1958. Sposato con Maria Luce Procacci, ha due figli: Beatrice e Francesco.

È Professore Ordinario di Economia e Politica Agraria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bologna.

È accademico ordinario dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura di Bologna, dell'Accademia Economico Agraria dei Georgofili di Firenze, dell'Accademia Agraria di Pesaro e dell'Accademia Nazionale di Treja.

Da sempre impegnato sui temi della politica europea e agroalimentare, ha presieduto dal 2001 al 2004, in qualità di Presidente, l'Istituto di Studi Economici "Nomisma". È coordinatore scientifico del Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (C.I.H.E.A.M.) di Parigi ed

è, inoltre, socio della European Agricultural Economics Association (EAEA) e della Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA). Dal 1996 al 1998 è stato Consigliere Economico del Presidente del Consiglio, Romano Prodi, e Consigliere Economico del Ministro delle Risorse Agricole e Forestali, Michele Pinto.

Dal 21 ottobre 1998 al 25 aprile 2000 è stato Ministro delle Politiche Agricole e Forestali nei due Governi presieduti da Massimo D'Alema; lo stesso incarico lo ha poi ricoperto (dal 17 maggio 2006) nel Governo Prodi.

Dal 20 luglio 2009 è Presidente della commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo.

È autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche, molte delle quali dedicate all'analisi e alle prospettive della politica europea.



PIANI HACCP, LA REVISIONE DELLE LINEE GUIDA

La sicurezza alimentare è un prerequisito di ogni tipo di commercio nazionale, comunitario ed extra-comunitario. Anche all'interno dei grandi accordi commerciali, è potestà dei paesi importatori porre condizioni che possono essere più restrittive rispetto a quelle vigenti nei paesi di origine del prodotto.

Per questi motivi il Servizio Tecnico del Consorzio ha avviato due azioni specifiche, finalizzate alla revisione delle Linee Guida per la Redazione dei piani HACCP ed all'analisi delle normative sanitarie dei paesi importatori.

Il Parmigiano-Reggiano, che lo è per le sue caratteristiche intrinseche, come dimostrato da decenni di consumo senza mai problemi riferibili a questi temi; serve a "comunicare" in modo comprensibile in ogni parte del mondo tale sicurezza, in modo da eliminare possibili ostacoli che potrebbero venire posti all'esportazione. La pubblicazione delle Linee Guida, che verranno sottoposte alla valutazione del Ministero della Salute per avere la massima autorevolezza, è prevista per la primavera 2012.

A fianco di questa azione, il Servizio Tecnico sta svolgendo anche una serie di approfondimenti che si pongono l'obiettivo di produrre dati tecnico scientifici a supporto dei piani HACCP. A tale scopo il Consorzio è partner dei Servizi Veterinari del comprensorio nel progetto "Sibilla" - che si pone come obiettivo quello di produrre modelli di microbiologia predittiva che permettano di documentare, in modo sempre più robusto, l'efficacia del nostro processo produttivo nel fornire tutte le garanzie di sicurezza richieste dal mercato - e dei principali altri consorzi di tutela in un gruppo di lavoro organizzato dalla Regione Lombardia per studiare approfonditamente le normative dei paesi importatori.



DUE AZIONI SPECIFICHE AVVIATE DAL SERVIZIO TECNICO DEL CONSORZIO. COMUNICARE LA SICUREZZA IN MODO COMPRESIBILE IN TUTTO IL MONDO.

La prima azione, svolta in collaborazione con le organizzazioni di categoria dei caseifici e di concerto con i Servizi Veterinari di alcune ASL del comprensorio, mira a supportare i caseifici nella definizione di propri piani di autocontrollo tenendo conto delle esperienze maturate dall'entrata in vigore del Reg. CE 852. È importante ricordare che l'HACCP è il "linguaggio" con cui nel mondo si comunicano le garanzie di sicurezza fornite dai prodotti alimentari: un buon piano di autocontrollo non serve pertanto a rendere più sicuro un prodotto come il Par-

Una rete di tecnologi e casari

Il Servizio Tecnico del Consorzio non fornisce in modo sistematico ai caseifici Assistenza Tecnica alla trasformazione, dato che questo ruolo è svolto da una articolata rete di laboratori e consulenti che operano su tutto il comprensorio. Non di meno all'interno del Consorzio opera personale che è in grado di dialogare con casari e tecnologi caseari per raccogliere e diffondere informazioni utili al maggior numero possibile di figure sulle migliori esperienze che si vanno realizzando a livello tecnologico caseario nel mondo del Parmigiano-Reggiano.

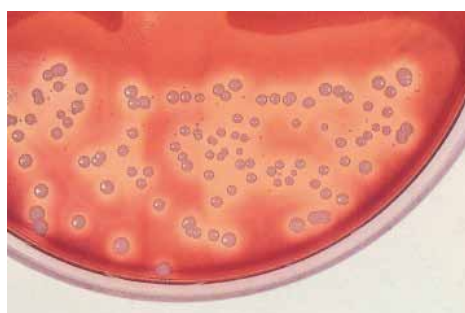
La possibilità di svolgere un ruolo di questo tipo è resa possibile dall'assenza di rapporti economici con i caseifici, che permette di rapportarsi potenzialmente con tutti per raccogliere esperienze e fare circolare le più importanti.

Gli interlocutori del Consorzio, in questo dialogo, sono principalmente i casari ed i tecnologi: con questi ultimi il confronto avviene prevalentemente attraverso interventi congiunti direttamente in caseificio su segnalazione dei tecnologi stessi, ove esistano situazioni di particolare interesse legate all'originalità e/o ai risultati ottenuti. Non di meno esistono anche momenti più strutturati, come riunioni periodiche o progetti finalizzati, come quello attualmente in corso con C.S.A di Parma, Salchim di Reggio Emilia ed Artest di Modena, in cui, a partire dallo studio di caseifici di buona qualità, si punta a definire i migliori parametri di processo da proporre poi ad altri caseifici che vogliono cambiare le caratteristiche del proprio prodotto.

L'ipotesi di partenza di questo progetto è che, oltre che nei centri di ricerca e di assistenza tecnica, le competenze e le esperienze fondamentali su come "si fa" il Parmigiano-Reggiano risiedono anche nei casari che ogni giorno lavo-

rano nei caseifici. Per questo motivo il confronto con i casari, per trasmettere ma anche - se non soprattutto - per ricevere informazioni, è l'altro strumento attraverso cui il Servizio Tecnico del Consorzio svolge la sua attività. Anche qui le modalità sono diverse: dal confronto in caseificio durante la lavorazione agli scambi di visite tra casari che vogliono confrontare le loro tecniche, alle riunioni più o meno formali tra gruppi di casari organizzate dal Consorzio.

La Commissione Tecnica, coordinata dal Servizio Tecnico e costituita da casari e tecnologi (oltre che da zootecnici e veterinari), punta così a costituire la sintesi di tutte queste occasioni che vogliono favorire lo scambio di esperienze in un mondo come il nostro, in cui l'esperienza e la "mano" costituiscono ancora strumenti imprescindibili di lavoro.



UNA SERIE DI APPROFONDIMENTI PER PRODURRE DATI TECNICO SCIENTIFICI A SUPPORTO DEI PIANI HACCP. LA PARTNERSHIP CON I SERVIZI VETERINARI.



Il Parmigiano-Reggiano

Proprietà e Redazione:

Consorzio del Formaggio
Parmigiano-Reggiano
Via J. F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia
Tel. 0522/307741
Fax 0522/307748
stamp@parmigiano-reggiano.it

Direttore responsabile:

Leo Bertozzi

Redattori:

Gino Belli, Igino Morini

Realizzazione:

Centro Stampa - Bologna

Progetto grafico:

Gloria Rosselli
StudioSalsi Comunicazione

Stampa:

Litocolor - San Rocco di Guastalla

www.parmigiano-reggiano.it

determinare sui consumi, il cui sviluppo e la cui tenuta sono le condizioni imprescindibili di sviluppo.

La storica ed abnorme oscillazione dei prezzi, infatti, penalizza molto i produttori, ma disorienta non di meno i consumatori e rischia di far perdere quote di mercato".

Il nostro sistema richiede investimenti di lungo periodo: non è e non sarà mai un possibile oggetto di business di rapina, fondato sulla convenienza temporanea.

Allo stesso modo, le quotazioni e i prezzi non possono essere espressione di una sorta di altalena borsistica: se è vero che la stabilità nella crescita serve per dar valore al lavoro dei produttori e ai loro investimenti, è altrettanto evidente che il perpetuarsi di ricorrenti instabilità comporta proprio il rischio di una flessione dei consumi interni e, al tempo stesso, impedisce di agganciare un treno di crescita sul quale possono viaggiare altri prodotti simili d'importazione, come in parte è accaduto anche in questi due anni. Il rigore sui piani produttivi, dunque, non è semplicemente una scelta, ma un'assoluta necessità.

La coerenza tra decisioni assunte e comportamenti praticati è allora d'obbligo, e a questo fine è importante ricordare che nel cantiere di lavoro aperto dal Consorzio non vi sono solo sistemi che potremmo definire "istituzionali" (premi alla qualità con le risorse legate a contribuzioni aggiuntive, di cui parliamo in altre pagine), ma interventi di mercato molto rilevanti che

sta effettuando la società commerciale I4S, voluta dal Consorzio proprio per sorreggere azioni concrete rivolte alla stabilità e allo sviluppo del comparto. Nel 2012 saranno ritirate quasi 190.000 forme (produzione 2011) da destinare ai mercati esteri in accordo con gli esportatori, mentre nel 2011 i ritiri hanno raggiunto le 100.000 forme (produzione 2010): bastano queste due cifre ad evidenziare molto bene di quale straordinaria risorsa disponga oggi il nostro sistema.

A indispensabili nuove strategie di sviluppo nel mondo (in nuovi Paesi, e soprattutto in Paesi solvibili) e al richiesto rigore sul governo delle scorte, e quindi della produzione, si associano infatti strumenti concreti che incidono sul mercato, operano in stretto legame con chi sostiene la commercializzazione all'estero, promuovono la diffusione del consumo in un rapporto virtuoso con il Consorzio di tutela.

È allora importante che siamo tutti consapevoli che le regole vanno rispettate perché sostengono lo sviluppo e non lo frenano; è importante che siamo altrettanto consapevoli, che accanto alle norme, vi sono nuovi strumenti commerciali al servizio del sistema.

È decisivo, infine, che agiamo nella convinzione che norme e strumenti vanno usati per quel che sono e soprattutto considerandoli maggiormente efficaci quando sono integrati, e non "addomesticabili" a qualunque esigenza.



NOTE PIENE DI GUSTO

La musica è tornata anche quest'anno nei caseifici con "I Concerti della Via Lattea", la tradizionale rassegna - diretta dal M° Paolo Testi - di musica all'interno delle latterie della zona d'origine del Parmigiano-Reggiano. Ben 27 le serate in programma dal 1 giugno al 2 ottobre per questo abbinamento, che ha trovato nuovamente un grande consenso tra il pubblico delle province di Reggio Emilia, Parma e Modena.

L'iniziativa ha coinvolto 23 comuni (Bagnolo in Piano, Campagnola Emilia, Canossa, Castelnovo Sotto, Castelnovo né Monti, Castelnuovo Rangone, Correggio, Fanano, Lama Mocogno, Lesignana, Modena, Montese, Novi, Quattro Castella, Ramiseto, Rio Saliceto, Rubiera, Sala Baganza, Serramazzoni, Sestola, Scandiano, Soragna, Traversetolo) delle tre province emiliane.

Gli appuntamenti sono stati promossi, come di consueto, dall'Arci, grazie al Consorzio del Parmigiano-Reggiano e al sostegno di Filozoo.

La manifestazione, che dal suo esordio rappresenta un "unicum" che ha riscosso un successo via via crescente, mette insieme due mondi: quello della musica e quello del Parmigiano-Reggiano, apparentemente così distanti, ma che esprimono entrambi valori di cultura; quelli della creazione artistica ai massimi livelli e quelli dei saperi della tradizione di un prodotto che vanta secoli di storia.

"I Concerti della Via Lattea" si sono quindi confermati, anche per il 2011, come importanti eventi culturali e, al tempo stesso, momenti di aggregazione sociale.