

LE DECISIONI

Formaggi, arriva l'ammasso privato anche per i prodotti meno stagionati

Soddisfazione, da parte del Consorzio del Parmigiano reggiano, per le decisioni annunciate dalla Commissione Ue, che ha esteso l'ammasso ai formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura. Una misura volta a tamponare i danni per i produttori agricoli dovuti all'embargo della Federazione Russa verso le esportazioni di prodotti agroalimentari europei come ritorsione per le sanzioni adottate nella crisi con l'Ucraina.

«Esprimiamo apprezzamento – afferma Giuseppe Alai, presidente del Consorzio – per il provvedimento

Si possono stoccare le produzioni comprese tra 60 e 210 giorni

adottato dalla Commissione, la cui adozione si lega alla particolare attenzione e all'impegno del ministro Martina in sede europea. È la risposta che attendevamo».

Per Alai, dunque, queste misure consentiranno di sostenere i produttori in una fase critica di mercato, nell'ambito della quale l'embargo russo chiude uno dei ca-

nali commerciali che si sono rivelati tra i più interessanti in questi ultimi anni in termini di crescita. Nel 2013, infatti, l'export di Parmigiano reggiano in Russia ha toccato le 10.800 forme (con una crescita rispetto all'anno prima del 16%), per 5,8 milioni di euro di fatturato.

«L'auspicio – sottolinea Alai – è che vengano superate al più presto le situazioni che hanno portato alle sanzioni e all'embargo, ripristinando in tal modo il regolare scambio di prodotti come si conviene all'interno un sistema di mercati aperti».

L'ammasso privato rappresenta una boccata d'ossigeno anche per il Grana padano. «Negli ultimi dieci anni – dice il direttore, Stefano Berni – abbiamo investito in Russia oltre 2 milioni di euro per la promozione e, partendo da zero, siamo riusciti ad arrivare a esportare, nel 2013, 34mila forme. In Russia non c'è ancora una cultura radicata sul consumo di Grana padano e ora si rischia di vedere vanificato tutto il nostro lavoro». L'incremento delle spedizioni lo scorso anno è stato del 13%

e nei primi 4 mesi del 2014 di un ulteriore 14 per cento.

Per la Coldiretti si tratta di misure insufficienti a coprire l'entità dei danni che attualmente ammontano a oltre 200 milioni, mentre Fedagri chiede tutele specifiche per i prodotti Dop e Igp. L'ammasso infatti, come ricorda Assolatte, riguarda tutti i formaggi con una stagionatura compresa tra i 60 e i 210 giorni per i quali è previsto un importo in misura fissa (15,57 euro per tonnellata per le spese fisse di stoccaggio e 0,40 per tonnellata al giorno).

«Ma è chiaro – spiega l'associazione – che i prodotti stagionati hanno costi più alti di quelli freschi». Altro punto debole dell'ammasso licenziato da Bruxelles è non aver previsto quote specifiche per prodotto mentre la corsa alle domande sta spingendo le Regioni a correre per preparare i bandi. *

ERNESTO DIFFIDENTI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AMMASSO IN CIFRE

0,40 euro/tonn.

La spesa giornaliera decisa da Bruxelles e destinata all'ammasso dei formaggi con una stagionatura compresa tra i 60 e i 210 giorni. A questa somma deve essere aggiunto l'importo di 15,57 euro per tonnellata per le spese fisse di stoccaggio.

