

*Pro e contro  
di un cambiamento  
epocale. Timori  
dal punto di vista  
della qualità del latte*

# Post 2015

## Cosa accadrà dopo la fine delle quote latte

*Gli autori sono del Centro di referenza nazionale Qualità latte bovino dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (Izsler), Brescia.*

di **Giuseppe Bolzoni ed Elena Buffoli**

**P**roviamo a immaginare quello che potrebbe succedere nel prossimo futuro, dopo la fine del regime delle quote latte. L'approccio più semplice e diretto alla questione è questo: per noi italiani, che importiamo quasi metà del latte che consumiamo (bevendolo o trasformandolo in formaggio e altri prodotti), potrebbe essere un piccolo miracolo: maggior produzione, spinta del Pil, incremento dell'export e valorizzazione del made in Italy... proprio alle soglie dell'Expo dedicata all'alimentazione!

Gli addetti ai lavori sanno però che le cose non sono così semplici e lineari e che, insieme agli indubbi vantaggi, il cambiamento porterà anche nuovi problemi e difficoltà. Non si spiegherebbe altrimenti il fatto che, anche dall'Italia, non sono state poche le voci che hanno chiesto il mantenimento del regime di quote, o quantomeno una sua proroga.

Per sapere davvero cosa succederà si dovrebbe essere esperti in almeno dieci diversi settori (commerciali, economici, sociali, scientifici, tecnologici etc.) o forse si dovrebbero possedere doti da medium; un tentativo forse superficiale possiamo comunque farlo.

**TAB. 1 - CALO IN G/100 ML NEL TITOLO DI GRASSO MENSILE NEL 2014 RISPETTO AL 2013**

|                        | Tutte le stalle (circa 4000) | Stalle a maggior produzione ( 150) |
|------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| GENNAIO                | 0,12                         | 0,16                               |
| FEBBRAIO               | 0,14                         | 0,15                               |
| MARZO                  | 0,13                         | 0,15                               |
| APRILE                 | 0,07                         | 0,13                               |
| MAGGIO                 | -0,01                        | 0,04                               |
| CALO MEDIO NEL PERIODO | 0,09                         | 0,126                              |

### I vantaggi

- Per le aziende di produzione: maggior libertà ed indipendenza decisionale, cessazione o riduzione dei contenziosi amministrativo-giudiziari e riduzione della burocrazia, maggior possibilità di sviluppare produzioni "alternative" in funzione esclusivamente del mercato senza condizionamenti amministrativi.

- Per le aziende di trasformazione e per il mercato nazionale: minor dipendenza dalle produzioni estere e maggior possibilità di support-

## DA FINE ANNI '70 A OGGI UNA SEQUELA DI EVENTI CONFUSI E DRAMMATICI

Quello delle "quote latte" è uno di quei problemi la cui origine sembra perdersi nella notte dei tempi, tanto che ci siamo abituati a considerarlo parte integrante e tipica del settore lattiero-caseario. Chi ricorda, ormai, quando e perché sono nate le quote latte?

Possiamo provare a farla breve: era la fine degli anni '70 (un millennio fa) e il "Mercato comune europeo" soffriva di eccedenze di burro, con conseguenti effetti negativi sul prezzo. Si decise quindi di limitare la produzione annuale di latte fissando un quantitativo massimo per ciascuno stato membro. Eravamo più o meno nel 1982 quando la "quota nazionale" venne tradotta in "quantità di latte che ogni singolo produttore potrà produrre"; e ciò scatenò l'infinita sequela di eventi conflittuali, confusi, a volte drammatici, che ci ha accompagnato fino ad oggi.

Nessuno può illudersi di riuscire a spiegare tutto quello che è successo dopo, sia in Europa che nel nostro Paese. A cominciare dal fatto che (si tratta di "voci", voci che hanno però probabilmente un qualche fondamento) il dato che l'Italia comunicò come produzione

di latte nazionale sarebbe stato drammaticamente sottostimato fin dal primo momento. Errore del Ministero, mercato in nero, disorganizzazione del bel paese, volontaria autoriduzione...? Non penso si avrà mai una risposta unica e conclusiva.

Il vero "dramma" della faccenda la conoscono bene soltanto gli allevatori, i loro rappresentanti e i vari addetti al settore, compresi coloro che dovevano controllare ed applicare le regole. Tutta l'opinione pubblica nazionale ricorda però i trattori in protesta a Linate, le multe miliardarie e le relative sanatorie, gli scandali veri o presunti sulla produttività delle nostre vacche, i Cobas del latte e così via. Sistemi più o meno simili di contingentamento della produzioni esistono in molti altri settori, e non solo di tipo agroalimentare, ma in nessun caso hanno assunto l'immagine pubblica e duratura di labirinto burocratico senza fine e senza apparenti spiegazioni logiche, delle "quote latte".

Questo sistema è comunque destinato a scomparire e quindi possiamo lasciare ai posteri il difficile compito di capire come sono davvero andate le cose.

**G.B. ●**

tare con prodotto locale la crescente domanda mondiale.

- Per il nostro Paese: la scomparsa delle inquietanti figure del "detentore di quota senza vacche", dell'affittuario e del commerciante di quota e così via, quindi una notevole sburocratizzazione delle attività produttive.

Crediamo che, in prospettiva, il fattore positivo più importante sia il fatto che l'allevatore possa programmare, investire, ampliare o ridurre la propria attività sulla base di scelte imprenditoriali proprie e non condizionate da elementi estranei all'impresa; con quasi la metà degli allevamenti attivi rispetto a 15 anni fa, questa è indubbiamente una buona notizia per il futuro di molte famiglie e aziende.

### Gli svantaggi, o i rischi

- In genere, alla maggior offerta di un prodotto corrisponde un calo del suo prezzo; e se questo accadrà in un mercato in cui, già da qualche anno, la disponibilità di latte a basso costo dai "nuovi membri della Ue" è in continuo aumento, le possibilità di lotta dei prezzi al ribasso sono decisamente consistenti.

- La spinta produttiva potrebbe influire negativamente sulla qualità del prodotto con effetti molto significativi soprattutto sulle trasformazioni di pregio che sono la principale via di utilizzo del latte italiano (formaggi dop a lunga stagionatura e/o prodotti tradizionali).

- Potrebbero aumentare gli "allevamenti senza terra"; è un fenomeno specifico del Nord Italia e causa di non poche discussioni sulla eccessiva intensificazione dell'allevamento della vacca da latte con relative problematiche ambientali e di benessere animale.

### Alcune previsioni

Analisi e previsioni più approfondite di tipo economico-commerciale sono decisamente difficili da fare in un mercato così strano, e a volte incomprensibile, come è quello del lattiero caseario degli ultimi decenni. Un solo esempio: è accaduto che aziende di trasformazione cercassero latte da caseificare con l'unico scopo commerciale di vendere il siero concentrato; il valore del sottoprodotto, nel mercato globale superava infatti quello del prodotto principale!

Limitandoci quindi agli aspetti per i quali abbiamo maggior competenza, vogliamo segnalare le prime evidenze di una possibile tendenza del prossimo futuro nella gestione dell'allevamento della vacca da latte. Nei primi mesi del 2014 si è cioè osservata la tendenza ad aumentare il numero di vacche in lattazione e la produzione media per vacca. Attraverso l'incremento del tasso di rimonta e cambiamenti nella razione, sembra quindi che gli allevatori stiano preparandosi al "semaforo verde" del dopo quote?

Gli effetti reali di questa tendenza si vedranno sul prezzo del latte e dei formaggi soltanto tra parecchi mesi, ma intanto incremento di mastiti e cellule somatiche da una parte e riduzione della qualità compositiva del latte dall'altra sono tra le conseguenze negative a breve termine.

Il sovraffollamento della mandria è uno dei fattori predisponenti la comparsa di mastite ambientale: maggior quantità di feci, difficoltà ad alimentarsi e abbeverarsi, maggior competitività tra animali, imbrattamento dei capezzoli, maggior calpestio della lettiera. Oltre ai costi diretti ed indiretti

legati ai casi di mastite, l'effetto di questi elementi si manifesta anche sui requisiti di commerciabilità del latte: attraverso il valore della media geometrica delle cellule somatiche previsto dal Reg. Ce 853/2004 dopo la cessazione del sistema di deroghe del luglio del 2013.

L'incremento produttivo del singolo animale, d'altra parte, stante la situazione genetica attuale degli animali, si può ottenere con cambiamenti della razione alimentare: incremento concentrati e di apporto proteico, aumento dell'apporto energetico e della quantità complessiva di foraggio, supplementazioni specifiche etc. (e riduzione dei periodi di interparto e di asciutta). Tutti elementi che spingono sul metabolismo degli animali e che tendono a ridurre i componenti costitutivi del litro di latte (contenuto in grasso, proteine e caseine).

### L'Iszler lo ha osservato

E' questo il fenomeno che ci sembra di aver osservato in questi mesi e che, apparentemente, sta diffondendosi. Attraverso i campioni di latte conferiti per il pagamento differenziato al laboratorio latte dell'Iszler di Brescia (da 2 a 4 campioni al mese, per circa 4mila allevamenti prevalentemente lombardi con quote minoritarie in Piemonte, Veneto ed Emilia) è possibile analizzare il fenomeno.

I valori di media mensile del tenore in gras-

so e proteine riscontrati nel primo semestre 2014 sembrano solo di poco inferiori a quelli degli anni precedenti (v. grafico 1): la differenza tra i valori 2014 ed il rispettivo periodo del 2013 è di circa 0,04 g/100 ml per le proteine e 0,09 per il grasso.

Questa differenza potrebbe essere collegata più all'andamento climatico particolarmente mite dell'inverno 2014 che ad un significativo calo dovuto a cambiamenti nutrizionali negli allevamenti (in effetti i valori tendono a riallinearsi a quelli del 2012 a fine primavera). Va però considerato che questi dati sono le medie di un elevatissimo numero di campioni di massa aziendale (oltre 9mila al mese) e che, inoltre, non sono ponderati per il quantitativo di latte che ciascun campione rappresenta (quindi stalle piccolissime incidono sul valore di media mensile come stalle molto grandi).

### Calano grasso e proteine

Per un approfondimento possiamo cercare di selezionare meglio la base dati. Nelle tabelle 1 e 2 vengono, ad esempio, confrontati i valori medi mensili del grasso e delle proteine delle sole stalle a maggior produzione (150) rispetto al totale degli allevamenti controllati.

In questo caso osserviamo un calo sistematico (seppur molto limitato) nel titolo proteico identico nei due gruppi, mentre quello del grasso sembrerebbe un po' più

consistente negli allevamenti di maggiori dimensioni.

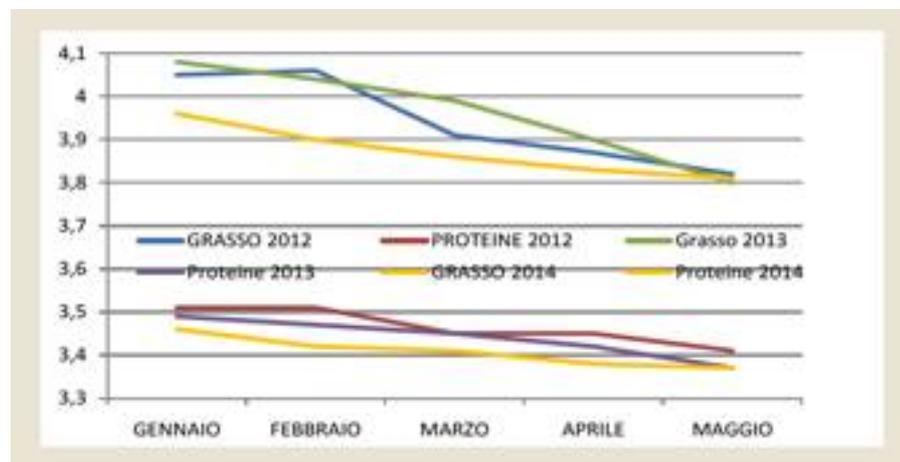
Sebbene i dati complessivi non confermino in modo netto la nostra ipotesi, le osservazioni che si possono fare a livello di singolo allevamento mostrano che in alcuni allevamenti il calo di grasso, e in minor misura di proteine, ha assunto nei primi mesi del 2014 una enorme rilevanza.

A fronte di circa il 15% delle stalle che nel primo semestre del 2014 hanno avuto un valore medio di grasso superiore all'anno precedente, e un 50% circa con valori stabili, più del 30% presenta un calo. Di queste, un gruppo limitato di poco più di 100 allevamenti mostra però cali davvero consistenti: mediamente attorno a 0,3 - 0,4 g/100ml che arrivano però in alcuni casi fino a 0,8-0,9 g/100ml!

Quest'ultimo gruppo di aziende mostra, contemporaneamente, livelli proteici quasi costanti rispetto all'anno precedente. In pratica, non sono pochissime le stalle che nel 2014 presentano un rapporto grasso/proteine invertito rispetto a quello tradizionale e che producono costantemente latte con valori di grasso che non si osservavano dalla fine anni '80.

Non dobbiamo dimenticare che il 2014 è un anno climaticamente molto insolito e che i nostri animali si stanno alimentando con insilati prodotti in condizioni assolutamente eccezionali nell'estate 2013; non dobbiamo trascurare inoltre l'importanza dell'andamento dei prezzi delle materie prime sulle scelte nutrizionali dei grandi allevamenti. Dobbiamo infine notare che il "crollo del grasso" sembra essersi manifestato più tra gli ultimi mesi del 2013 e i primi del 2014, mentre si è parzialmente esaurito nei mesi successivi.

D'altra parte la volontaria rinuncia a produrre grasso risulterebbe anche un po' contraddittoria: la definizione della quota dipende anche dal titolo in grasso medio annuale di ciascuna stalla e, pertanto, è strano che si produca meno grasso proprio quando questo fattore limitante sta per scomparire. ➔



● Grafico 1 – I valori medi mensili del tenore in grasso (sopra) e in proteine (sotto) dei campioni di latte conferiti al laboratorio latte dell'Iszler di Brescia (da 2 a 4 campioni al mese, per circa 4.000 allevamenti).

**TAB. 2 – CALO IN G/100 ML NEL TITOLO DI PROTEINE MENSILE NEL 2014 RISPETTO AL 2013**

|                        | Tutte le 4mila stalle | Le 130 stalle più produtt. |
|------------------------|-----------------------|----------------------------|
| GENNAIO                | 0,030                 | 0,038                      |
| FEBBRAIO               | 0,050                 | 0,051                      |
| MARZO                  | 0,040                 | 0,038                      |
| APRILE                 | 0,040                 | 0,044                      |
| MAGGIO                 | 0,004                 | 0,006                      |
| CALO MEDIO NEL PERIODO | 0,030                 | 0,033                      |

**Meno differenza col latte estero?**

In conclusione quindi possiamo soltanto affermare che il fenomeno esiste, ma non abbiamo certezze su quale o quali possano essere le cause né tantomeno se si tratti di scelte volontarie di impostazione produttiva o di casualità temporanee. Ci sembra però opportuno segnalare

questa possibilità in quanto l'eventuale scadimento della qualità compositiva (ma anche igienico-sanitaria) del nostro latte potrebbe vanificare gli sforzi realizzati in questi decenni dagli allevatori e dagli addetti al settore nella selezione degli animali e nel miglioramento della gestione aziendale. Potrebbe portare al-

l'industria casearia un prodotto di minor qualità e quindi meno adatto alle trasformazioni di grande pregio ed elevato valore aggiunto che contraddistinguono il nostro mercato interno. Potrebbe, e questo è forse il pericolo più rilevante, ridurre la differenza tra il nostro latte e quello importato che, in questi anni, ha rappresentato l'unico fattore di difesa della tipicità dei nostri formaggi contro i prezzi concorrenziali di altri Paesi membri dell'Unione europea.

Ovviamente speriamo di "esserci sbagliati". E che dopo 30 anni di quote latte si possa aprire una stagione nuova per il comparto lattiero-caseario italiano che dia ossigeno ad un settore produttivo che da troppi anni vive tra enormi difficoltà pur essendo stato storicamente la base del benessere della Val Padana dal Medioevo fino alla rivoluzione industriale. ●

# La scelta naturale per la salute e per le future performance



**Nutreco Italy S.p.A.** Località Vignetto, 17 - 37060 Mozzecane VR - Tel. +39 045 6764311 - Fax +39 045 6764339