

Export, la corsa delle dop continua

I CONSORZI DI TUTELA DI ASIAGO E PECORINO TIRANO LE SOMME DEL 2014 E CONFERMANO LA TENUTA DELLE ECCELLENZE CASEARIE OLTRECONFINE. USA E MERCATI EUROPEI LE PRINCIPALI DESTINAZIONI

Domenico Apicella

Tempo di bilanci per due importanti dop casearie, asiago e pecorino toscano, che archiviano un anno positivo soprattutto sul fronte export. Il 2014 si è chiuso con un leggero incremento produttivo per l'asiago (+0,37%) arrivato a un totale di 1.626.198 forme, in linea con il piano di crescita programmata che ha consentito di individuare il livello annuo di produzione ottimale per la filiera della dop veneto-trentina, composta da 1.595 aziende di allevamento e 46 caseifici. Quest'attività di programmazione si è tradotta in quotazioni stabili in un anno che ha visto una parziale staffetta tra le due principali tipologie di formaggio, con la riduzione del 3,16% della produzione di asiago dop fresco (per un totale di 1.356.132 forme) e l'aumento del 22,86% rispetto al 2013 dell'asiago dop stagionato (270.066 forme). Il mercato italiano ha chiuso in sostanziale tenuta con +0,8% a valore (dati GfK-Eurisko) e -0,8% a volume, mentre le esportazioni di asiago dop negli ultimi cinque anni sono cresciute del 40,9% a volume e del 64% a valore, con oltre 1.600 tonnellate nel 2014 e +7,6% del fatturato rispetto all'anno precedente. La classifica dei paesi di destinazione conferma al primo posto la Svizzera, seguita da Stati Uniti e Germania. In quest'ultimo mercato l'export - in precedenza stabilmente ancorato alle 100 tonnellate annue - è raddoppiato nell'arco degli ultimi due anni, sfiorando le 200 tonnellate nel 2014 e avviandosi a ulteriori incrementi nel corso del 2015. Buone le performance in Francia e Austria mentre crescono le occasioni di consumo in Croazia, Canada e Australia.

Soddisfazione anche nel Consorzio del Pecorino Toscano Dop, che conta 245 allevatori direttamente associati, 15 caseifici, uno stagionatore e un confezionatore. I caseifici soci raccolgono il latte complessivamente da 870 allevatori per un totale nel 2014 di circa 31 milioni di litri. Di questi circa

17,8 milioni di litri sono stati destinati a pecorino toscano dop, con un incremento di 1,5 milioni rispetto all'anno precedente. L'altro latte è stato destinato a produzioni caratteristiche quali marzolino e caciotte miste. Nel 2014 sono state vendute oltre un milione di forme di pecorino toscano per un fatturato superiore ai 21 milioni di euro, di cui circa 3 milioni derivati dall'esportazione. Dal punto di vista delle vendite, il 2014 ha fatto registrare un aumento del 7,6% del pecorino toscano tenero, a fronte di un leggero calo del pecorino stagionato, legato principalmente alla mancanza di prodotto nei primi cinque mesi dell'anno. L'obiettivo del Consorzio per il 2015 è vendere oltreconfine il 20% della produzione. Attualmente gli Stati Uniti si aggiudicano



il 40% delle quantità esportate, seguiti dalla Germania con l'11% e dal Regno Unito con il 9 per cento. Grande interesse c'è per il Medio Oriente e per venire incontro alle esigenze di questo mercato due aziende, il Caseificio Sociale Manciano e il Caseificio Maremma, hanno avviato la vendita di un pecorino toscano dop certificato halal, cioè conforme ai precetti islamici.

L'AUSTRALIA CAMBIA LE REGOLE

Novità in vista per chi esporta prodotti caseari in Australia. Le autorità di Canberra hanno annunciato modifiche nella normativa vigente in materia di formaggi prodotti a partire da latte crudo. A renderlo noto è Assocaseari, che sta verificando il reale impatto sull'esportazione dei nostri formaggi a lunga maturazione. Attualmente in Australia possono essere prodotti e commercializzati solo formaggi a base di latte crudo ottenuti da cagliate cotte. Questo significa che molti formaggi prodotti e venduti liberamente nella Ue non possono essere esportati nel paese. I requisiti previsti si baseranno su regole rigorose (per esempio il pH, il tempo di conservazione, il contenuto di umidità, la concentrazione di sale, ecc.), tuttavia le nuove norme dovrebbero favorire i cheddar prodotti con latte crudo, i formaggi semiduri e alcuni formaggi erborinati. Inoltre, il bestiame da cui proviene il latte deve essere in buona salute e non può essere alimentato con insilati. Secondo l'Associazione australiana specialist cheesemakers, i piccoli produttori australiani, soggetti a un buon sistema di controllo, dovrebbero essere i primi a trarre beneficio dall'introduzione delle nuove disposizioni. La produzione e la vendita di formaggi a pasta molle prodotti con latte crudo restano vietate. Assocaseari precisa che non è ancora stato reso disponibile l'elenco definitivo dei formaggi ammessi dalla nuova normativa e in ogni caso sarà il produttore a dover dimostrare che il proprio prodotto è conforme ai requisiti sanitari previsti.