

**IL SETTORE LATTIERO-CASEARIO DI FRONTE ALLE
PROBLEMATICHE DI OGGI E ALLE SFIDE DEL FUTURO:
INTERVISTA A MASSIMO FORINO,
DIRETTORE DI ASSOLATTE**

Il settore lattiero-caseario rappresenta da sempre uno dei pilastri del *Made in Italy* agroalimentare, un comparto capace di coniugare tradizione, qualità e valore industriale.

Oggi, però, questa filiera strategica attraversa una fase di profondi rivolgimenti: dopo anni di forte crescita, si trova a fare i conti con le incertezze legate al calo dei prezzi del latte spot e agli effetti di una sovrapproduzione maturata negli anni successivi alla pandemia.

A questo scenario si aggiungono le nuove dinamiche del commercio internazionale. Gli accordi di libero scambio recentemente conclusi dall'Unione europea con Mercosur e India rappresentano, al tempo stesso, potenziali criticità – per l'apertura del mercato europeo alle *commodities* straniere – e speranza di nuove opportunità, grazie alla possibilità di rafforzare le esportazioni verso mercati in forte espansione demografica ed economica.

In questo contesto complesso, Assolatte, che rappresenta le industrie di trasformazione del settore lattiero-caseario italiano, svolge un ruolo centrale.

Il suo Direttore, Massimo Forino, coordina le attività dell'Associazione a livello strategico e operativo, promuovendo gli interessi delle imprese associate sia sul piano nazionale che internazionale. In particolare, si occupa di monitorare le dinamiche di mercato, di supportare le aziende nelle sfide legate alla produzione, all'export e alla regolamentazione, e di favorire il dialogo con istituzioni e stakeholder, diventando così un punto di riferimento autorevole per comprendere lo stato di salute e le prospettive del settore lattiero-caseario italiano.

È, quindi, la figura più autorevole per offrirci uno spaccato realistico delle sfide che le imprese stanno affrontando, dei timori che

attraversano il comparto, ma anche delle prospettive e delle speranze che guardano al futuro del settore.

Con questa intervista prende avvio la nuova *Rubrica* di ALIMENTA destinata alle opinioni dei protagonisti del settore agroalimentare italiano, con la quale intendiamo esplorare pregi e difetti della nostra capacità di produrre valore attraverso le diverse filiere del “*made in Italy*” gastronomico e le prospettive che ci attendono nel prossimo futuro.

La filiera lattiero-casearia in Italia si connota per una notevole ciclicità, in cui a momenti di crescita dei volumi e dei prezzi si sono alternate fasi di stagnazione o, addirittura, di decrescita. Attualmente, dopo il trend positivo del 2023-2024, siamo entrati in una fase complessa, con il prezzo del latte-spot in caduta libera ed eccedenze produttive dei formaggi a lunga stagionatura (come il Grana Padano DOP) che si rifletteranno sul mercato nei mesi a venire.

Come vedete le prospettive del settore a breve e medio termine?

In realtà per un lungo periodo, i prezzi del latte e della maggior parte dei prodotti sono rimasti sostanzialmente stabili. Negli ultimi tre anni, invece, a causa dello *shock* inflattivo dovuto ai costi di produzione agricoli ed energetici il prezzo del latte alla stalla è salito in modo vertiginoso, con aumenti del 30-40% all'anno, arrivando a superare i 58 centesimi medi dello scorso anno.

Questo ha inciso molto sul costo e sul valore dei prodotti trasformati, con tutti i problemi che ne sono conseguiti, e ha permesso importanti investimenti negli allevamenti.

Dalla fine della scorsa estate, anche grazie al superamento di alcuni problemi sanitari delle aziende del nord Europa, la produzione e la disponibilità di latte sono cresciute in modo importante, superando la domanda, con le conseguenze che sono sotto gli occhi di tutti.

Difficile fare previsioni per i prossimi mesi. L'auspicio è che il mercato trovi in fretta un nuovo equilibrio tra domanda e offerta.

La situazione geopolitica internazionale contribuisce alla turbolenza del mercato anche nel settore lattiero-caseario?

Certamente! Viviamo in un mondo in cui le intenzioni reali di alcuni sono imprevedibili e possono giungere decisioni che costringono le aziende a ripensare obiettivi, investimenti e in generale a dover navigare un po' a vista.

Faccio due esempi, che vengono proprio da due superpotenze: Washington che dopo mesi di tira e molla ha introdotto i ben noti dazi aggiuntivi e che è tornata a minacciarli nel contesto della vicenda Groenlandia; Pechino, che nell'agosto del 2024 ha fatto partire un'indagine sui presunti aiuti di stato che renderebbero i nostri prodotti particolarmente competitivi sul mercato cinese, definendo super dazi che danneggiano il nostro export.

Aldilà del tema dazi è proprio la turbolenza della situazione geopolitica a creare un quadro generale di incertezza che fa male alle imprese.

Quali effetti avete registrato sull'export di formaggi delle turbolenze che attualmente connotano la fase storica che stiamo vivendo? In particolare, avete evidenza di effetti della nuova politica daziaria statunitense? Come stanno reagendo le imprese?

Beh, è evidente che l'aumento dei dazi ad valorem colpisce soprattutto i prodotti con costo unitario più elevato, come quelli italiani.

Ma ripeto che non è solo questione di dazi più o meno elevati. Il tema chiave è la certezza del quadro in cui operano le aziende. Non è un caso che i maggiori cali delle vendite negli USA si siano registrati prima delle decisioni finali, con il presidente Trump che ha prima deciso dazi aggiuntivi del 10%, poi minacciato dazi del 100%, poi, infine deciso stabilito tariffe del 15% su tutti i prodotti europei. Valori che per Grana Padano e Parmigiano Reggiano si sono dimostrati neutri perché identici a quelli storici. Diverso il discorso per il Pecorino Romano, che prima di Trump venivano esportati a dazio zero.

C'è da dire, comunque, che nonostante tutte le turbolenze e le preoccupazioni, le aziende del settore continuano a guardare all'estero con vivacità e intraprendenza. E, peculiarità tutta italiana, lo fanno in tanti. Imprese italiane di ogni tipo riempiono, ad esempio, le fiere internazionali. Proprio nei giorni scorsi tanti erano a Gulfood e non a caso visto che il Medio Oriente è tra le aree più promettenti che continua a crescere. Anche il Mercato Comunitario continua nel complesso a dare garanzie, chiudendo lo scorso anno con un tasso di crescita vicino al 5% in volume e al 13% in valore.

In questi giorni l'Unione europea sta vivendo una fase di attivismo internazionale grazie alla conclusione (ancora, in verità, sub iudice) dell'Accordo di libero scambio con i Paesi del MERCOSUR e la firma dell'Accordo con l'India. Gli agricoltori, tuttavia, non sono favorevoli al primo e al momento vedono limitati vantaggi nel secondo per via delle restrizioni imposte da controparte a molti prodotti, fra i quali quelli lattiero caseari.

Le voci più preoccupate ventilano il rischio che per il settore agroalimentare l'opportunità si trasformi in un boomerang, con accesso delle commodities sudamericane più facile al mercato europeo senza garanzie di reciprocità efficaci.

Condividete questi timori?

No, non li condividiamo, anche perché – anche in risposta alle preoccupazioni agricole e alle pressioni del Governo italiano – sono state previste misure aggiuntive, con una clausola di salvaguardia che impegna l'Ue a fornire ulteriori meccanismi di tutela per i prodotti “sensibili”, la modifica delle regole sull'import di prodotti con pesticidi non consentiti in Europa e a intensificare il monitoraggio delle importazioni ed i controlli doganali.

Non voglio entrare nel merito degli altri comparti, ma per quanto riguarda il nostro settore ci sembrano garanzie più che sufficienti. A nostro avviso, occorre procedere spediti all'entrata in vigore dell'accordo.

I benefici per le nostre imprese e le nostre produzioni sono

significativi: un contingente tariffario sui formaggi destinato a salire in 10 anni fino a 30 mila tonnellate con progressivo azzeramento del dazio e il riconoscimento e tutela di 9 formaggi Dop. I più esportati e imitati!

Per quanto riguarda l'India invece c'è poco da dire, tranne la delusione di constatare la chiusura totale sul dairy. Il settore lattiero-caseario indiano è considerato, ci dicono, troppo sensibile, ma contavamo di veder riconosciute all'UE almeno qualche migliaio di tonnellate di formaggi a dazio agevolato e l'abbattimento di alcune barriere non tariffarie, come il divieto di export dei formaggi ottenuti con caglio animale. Misura che ha azzerato le vendite dei nostri formaggi più tradizionali.

Una delle principali critiche all'Unione europea è l'eccesso di regolamentazione che rende difficile la vita alle imprese e aumenta i costi a dismisura. La Commissione europea ha annunciato di voler metter mano a una notevole semplificazione normativa, a partire dalla nuova PAC. Qual è il punto di vista delle industrie lattiero-casearie italiane?

Come non essere d'accordo. Le normative europee sono molto severe e si sono stratificate nel tempo, rendendo il sistema alimentare molto complesso. Siamo tutti d'accordo sulla necessità di garantire la sicurezza alimentare e l'informazione trasparente in etichetta. Sono principi totalmente condivisibili. Però quando si passa dai principi ai fatti, le cose si complicano. Prova ne sono la normativa sull'etichettatura nutrizionale che ha portato alla nascita dei semafori sulle confezioni, o l'infinita discussione sull'indicazione dell'origine degli ingredienti, che se applicata come alcuni vorrebbero (l'indicazione dei singoli paesi di provenienza degli ingredienti) renderebbe la vita delle imprese davvero difficile.

Non dimentichiamo poi, che alle troppe regole europee si somma un eccezionale carico normativo tutto italiano, fatto di leggi, regolamenti, circolari, che si sono stratificati nel tempo, che non tengono conto della domanda di modernità che arriva dalle nostre

imprese. Da tempo sosteniamo l'urgenza di processo di semplificazione e ammodernamento della normativa che impone a chi lavora in Italia restrizioni ben maggiori di quelle europee.

Che senso ha vietare alle imprese italiane quello che si fa in tutti i paesi europei dai quali compriamo materie prime, semilavorati e prodotti finiti?

Che senso ha imporre regole prerepubblicane, leggi dei primi anni '70 che limitano le possibilità di impiego di materie prime e di ingredienti lattieri, con labirinti burocratici come gli inventari trimestrali imposti per ragioni del tutto ignote?

Noi crediamo che sia giunta l'ora di abrogare l'abrogabile, di riscrivere le regole, di accompagnare l'attività di impresa con una radicale revisione e semplificazione normativa.

Il *Green Deal* sembra sotto attacco: da più parti si accusa la Commissione europea di aver ecceduto con le normative ambientaliste senza tener conto delle ricadute industriali e di non aver adeguatamente finanziato la transizione ecologica. Nel settore agroalimentare c'è preoccupazione soprattutto per i costi di alcune misure che potrebbero impattare sulla produttività agricola e sulla capacità di garantire la sicurezza alimentare europea nel medio e lungo termine.

Condividete questa visione?

Qualunque sconvolgimento, che si parli di inquinamento, di alterazione del clima, di minacce idrogeologiche, di abbandono dei territori, ci preoccupa. Il latte è un prodotto dell'ambiente e della natura.

La strategia di crescita dell'UE fondata sul Green Deal e sul raggiungimento della neutralità climatica è pienamente condivisibile. La voglia di fare dell'Europa però ha portato a qualche eccesso. Il clima in cui si lavora, però, sembra essere migliorato e le istituzioni mostrano maggiore attenzione alla necessità di una transizione equilibrata e al coinvolgimento del mondo produttivo ai fini dell'individuazione di soluzioni più efficaci ed efficienti in grado di aiutare l'ambiente senza penalizzare inutilmente l'economia.

L'importante, per il nostro settore, è che le scelte tengano sempre conto dei tre pilastri della sostenibilità, per uno sviluppo che sia al contempo ambientale, sociale ed economico. Del resto, il nostro settore, per le sue caratteristiche intrinseche, già risponde in maniera spontanea a queste tre istanze; specie in Italia, grazie alle nostre particolari tradizioni. Ci riferiamo all'eccezionale qualità e sicurezza dei nostri prodotti, alla loro disponibilità in ogni parte del territorio e a prezzi accessibili tutti, alla quasi totale mancanza di sprechi, al forte impegno delle nostre aziende nell'uso di tecnologie volte alla costante riduzione dei consumi di energia e acqua e al crescente ricorso alle energie rinnovabili.

A fine 2025 il governo italiano ha prorogato per l'ennesimo anno i decreti "sperimentali" sull'obbligo di indicazione dell'origine degli ingredienti primari in una serie di prodotti fra i quali anche quelli lattiero-caseari. Si sta, così, concretizzando il consueto paradosso italiano della "provvisorietà permanente" che caratterizza, purtroppo, molti aspetti della normativa nostrana.

Cosa ne pensa?

Il decreto italiano sull'obbligatorietà dell'origine del latte nei prodotti lattiero caseari ha radici lontane, visto che risale al 2016.

Effettivamente, nella fase di iniziale, le aziende hanno incontrato rilevanti difficoltà ed importanti incrementi di costi. Tuttavia, c'è stato un adeguamento tempestivo che ha consentito alle stesse di continuare a produrre adattandosi alle nuove prescrizioni, senza che ci siano stati significativi rilievi o contestazioni. Segno di una applicazione corretta e conforme alle prescrizioni. Oggi, quindi, sono diventati obblighi, per così dire, "routinari".

Cionondimeno, visto che nel settore lattiero-caseario l'Italia è un Paese fortemente esportatore e che per accontentare la domanda interna, arrivano sugli scaffali e nei frigo della distribuzione italiana centinaia di migliaia di tonnellate di latte, burro, yogurt e formaggi esteri, è opportuna, anzi necessaria, un'armonizzazione tra normativa europea e decreto italiano.

Non crede che, almeno nel settore lattiero caseario, le norme dell'UE sull'origine dell'ingrediente primario sarebbero già sufficienti a tutelare la filiera italiana del latte, senza bisogno di ulteriori obblighi e complicazione normativa?

Per competere sui mercati internazionali occorre una legislazione moderna ed attuale. La normativa italiana risale ad oltre un secolo fa, quando molte metodiche di produzione, oggi del tutto normali, neanche esistevano.

Per stare al passo coi tempi sarà dunque necessario aggiornare le nostre norme. Ma c'è un punto fermo: il formaggio deve restare un prodotto ottenuto da solo latte.

I prodotti ottenuti da ingredienti diversi, perlopiù acqua e vegetali, non possono definirsi neanche succedanei. È succedaneo un prodotto che può sostituirsi a qualcos'altro, surrogandolo in determinate funzioni o utilizzazioni. Nessun prodotto ottenuto con ingredienti diversi dal solo latte risponde a tale definizione. Le differenze sono incommensurabili, perché il latte è un prodotto del tutto naturale, non ultraprocessato.

Quale auspicio si sente di formulare per l'anno appena iniziato per il settore lattiero-caseario in Italia e nell'Ue?

Che si comprenda – una volta per tutte – il valore nutrizionale dei prodotti, il ruolo sociale del sistema latte europeo, l'importanza economica delle imprese del settore. E che si smetta di mettere sotto attacco il nostro latte, ancora troppo spesso oggetto della cattiva informazione.

*Domande di Vito Rubino e Paolo Borghi,
risposte di Massimo Forino*