LAZIO

Coordinare la produzione La Regione vara una legge

ROMA — Nel 1985 i censimenti agricoli assegnavano al Lazio 308.200 bovini (di cui 85.600 vacche da latte), 1.228.000 ovini e 52 caprini: il patrimonio zootecnico laziale è dunque tra i più ricchi in Italia. Non sorprende, quindi, che nelle statistiche del latte raccolto, il Lazio appaia ai primi posti dopo Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte: 4.240.197 quintali di prodotto, di cui 4 milioni circa di vacca. Tuttavia, la produzione non è ben distribuita e conosce una forte concentrazione nei mesi che vanno da aprile a giugno creando un surplus, le cosiddette «quote di supero», che trova difficile sbocco sul mercato. Per ovviare a questi inconvenienti l'assessorato all'Agricoltura del Lazio ha predisposto un apposito disegno di legge volto a «coordinare, razionalizzare e rendere più efficaci gli interventi nel settore lattiero-caseario», così da «creare le condizioni più idonee per corrispondere il pagamento del latte in base alla qualità ed alle necessarie specifiche igienico-sanitarie e difesa dei consumatori». Il dispositivo, inoltre, si propone di «programmare i parti, là dove è possibile far coincidere le lattazioni nel periodo in cui c'è più carenza di produzione».

La legge, che integra precedenti stanziamenti in materia, è molto semplice, componendosi di due articoli. Il primo prevede nuovi finanziamenti (5 miliardi e mezzo) per la promozione di mercato del latte alimentare; per la promozione, costituzione, gestione dei consorzi di valorizzazione dei prodotti zootecnici; per il trasporto del latte; per l'acquisto di refrigeratori; per il miglioramento del patrimonio genetico degli animali attraverso la fecondazione artificiale. Il secondo articolo prevede i caratteri di urgenza della progettata legge in modo da assicurare l'entrata in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione Lazio.

L'intervento regionale prevede una incentivazione di forma scalare programmata su 4 anni per estimolare la creazione delle condizioni più idonee per eliminare definitivamente il problema del latte di supero». In tal senso, d'intesa con le organizzazioni dei produttori, ci si propone di finanziare «una serie di azioni concordate e coordinate (che comunque richiedono un incisivo impegno finanziario)» volte a «programmare i parti e farli coincidere in epoche diverse e, comunque, non farli ricadere tutti nel medesimo periodo». Una manovra, dunque, che mira ad eliminare alla radice le cause del surplus produttivo, ma che comporterà oneri non indifferenti per i produttori ed un impegno finanziario per le loro organizzazioni che dovranno istituire un servizio di assistenza tecnica.

Un'enfasi particolare il progetto legislativo pone sulla costituzione e l'avviamento dei consorzi regionali per la valorizzazione e la diffusione dei prodotti tipici zootecnici. In particolare, è prevista la concessione di contributi per la durata di 4 anni fino ad un massimo dell'80% della spesa ritenuta ammissibile per la costituzione, l'avviamento, la gestione dei consorzi per la realizzazione di campagne pubblicitarie, nonché la concessione del contributo del 90% della spesa ritenuta ammissibile con l'ausilio del marchio di qualità e genuinità del latte alimentare, dei prodotti lattiero-caseari e della carne. L'obiettivo della campagna promozionale dei consorzi sarà quello di migliorare l'immagine del latte alimentare laziale.

Ma non si tratta solo di immagine. Con l'intervento legislativo messo in cantiere, la Regione si propone di «incrementare le qualità del latte, così da arrivare al suo pagamento, da parte degli utilizzatori, non più per la massa ma per la qualità». Da qui, il previsto miglioramento tecnologico della catena dei refrigeratori presente nelle stalle ed il rifinanziamento della fecondazione artificiale in modo da incrementare e potenziare il patrimonio genetico e sanitario del bestiame. Infine, va rilevato che il contributo previsto sul trasporto del latte dalle stalle agli stabilimenti utilizzatori è volto ad attenuare il maggior costo di produzione sostenuto dagli allevatori. Insomma, latte di miglior qualità e con una più razionale distribuzione della produzione nel corso dell'anno.

Arriva l'estate e la mucca esagera

ROMA — Per gli allevatori del Lazio è un incubo che si ripete ogni anno tra la tarda primavera e l'inizio dell'estate: come fare a vendere, a prezzi remunerativi, tutta quella quantità di latte che le prolifiche mucche laziali producono in maniera più abbondante che negli altri mesi dell'anno? E il cosiddetto «latte di supero», ovvero quella quota di prodotto che gli allevatori sono costretti ad immettere sul mercato della trasformazione industriale che offre prezzi più bassi e meno remunerativi di quanto stabilito dagli accordi interprofessionali (prendono in considerazione un prodotto che viene destinato, per lo più, al consumo diretto dei cittadini).

È un problema annoso, con origini di tipo strutturale, cui sinora si è fatto fronte con provvedimenti saltuari, parziali e di corto respiro che se hanno lenito le difficoltà dei produttori non hanno certo affrontato i problemi alla radice. Proprio per questo si è resa necessaria una nuova iniziativa legislativa della Regione ad integrazione e miglioramento delle leggi già esistenti in materia. L'assessore regionale all'Agricoltura, Giuseppe Paliotta, ha predisposto una proposta di legge (già varata dalla giunta ed ora sottoposta per l'approvazione all'esame del Consiglio regionale) volta a «coordinare, razionalizzare e rendere più efficaci i programmi di intervento nel settore lattiero caseario»; questo in quanto — si spiega nella delibera adottata dalla giunta — «sussistono difficoltà di collocamento dei prodotti a prezzi remunerativi».

Come si è detto, nei mesi di aprile, maggio e giugno si verifica una maggiore produzione di latte bovino in tutto il territorio regionale: circa 40-60mila quintali al mese in aggiunta ad una produzione media mensile di 450mila quintali. Il quantitativo aggiuntivo, come si vede, non è rilevantissimo ma è tuttavia sufficiente a determinare seri problemi per la sua collocazione sul mercato da parte dei produttori, specialmente in provincia di Roma dove buona parte della produzione viene assorbita dalla Centrale del latte e destinata all'alimentazione diretta. Tuttavia, la Centrale, in concomitanza con l'aumento di disponibilità, non è in grado di accrescere la vendita di prodotto fresco essendo la domanda di latte alimentare particolarmente rigida. Maggiori margini di manovra sono offerti dalla trasformazione casearia che può avvalersi di prodotti di lunga trasformazione, pur nei limiti delle strutture a disposizione. Tuttavia, la destinazione alla lavorazione industriale comporta prezzi più bassi per gli allevatori che reclamano il rispetto di quanto fissato dagli accordi interprofessionali (il prezzo regionale).

Ma quali sono le ragioni di questo surplus produttivo? Sostanzialmente sono due: l'alimentazione delle bovine tra aprile e giugno è più ricca grazie ad una maggiore disponibilità di foraggio di nuova produzione primaverile. Infatti, in questa stagione, le aziende zootecniche produttrici di latte alimentare hanno a disposizione abbondanti quantità di foraggio fresco (è la stagione delle piogge) a prezzi remunerativi e dunque concorrenziali con i prodotti dei paesi continentali. È proprio in questo periodo, dunque, che gli allevatori raggiungono la massima convenienza produttiva, anche se ciò concorre a creare un incremento di produzione notevolmente superiore alla media annuale. Va anche aggiunto che nel periodo preso in considerazione, proprio per queste ragioni, vi è un maggior numero di bovine in lattazione (+2,3%) concomitante con la più rilevante quantità di capi che si trova nella fase produttiva più alta del ciclo di lattazione. Va infatti rilevato come nei mesi autunnali ed invernali (da settembre a marzo) la media mensile delle vacche che partoriscono e quindi entrano in lattazione è del 9,5%, mentre la medesima media nei mesi primaverili-estivi (da aprile ad agosto) è del 6%. È facile dedurne che le bovine che partoriscono nei mesi di dicembre, gennaio, febbraio e marzo si trovano nel pieno della loro capacità produttiva proprio tra aprile e giugno.

Va però rilevato che nel Lazio vi è una massiccia importazione di latte dall'estero anche nei mesi primaverili. Tuttavia, l'importazione non è controllabile e quindi occorre prevedere interventi idonei a limitare gli inconvenienti lamentati e incrementare il consumo di latte di produzione regionale, nonché dei derivati caseari prodotti con latte laziale. È uno degli obiettivi della nuova legge regionale in discussione. Un altro elemento significativo del provvedimento è quello volto a rimuovere le ragioni strutturali che portano alla formazione delle «quote di supero» in modo da evitare la concentrazione dei parti tra aprile e giugno.

A cura dell'Ufficio Diffusione Informazione Regionale

Settore pubblico, tanti controlli e niente lucro

di SERGIO BANCI, presidente della Publilatte

CON LA FINE del monopolio anche le Centrali pubbliche del latte hanno dovuto rivedere alcuni concetti di gestione e darsi una nuova veste, più moderna e adatta a controbattere l'agguerrita schiera dei concorrenti. Così quasi quattordici anni fa le più importanti aziende municipalizzate di allora si misero attorno ad un tavolo per dare vita ad una associazione che avesse il compito statutario di pubblicizzare l'attività e i fini di tali aziende. Il 21 maggio 1973 nasceva quindi la Publilatte.

In essa si riuniscono quasi tutte le Centrali e precisamente quelle di Ancona, Genova, Livorno, Milano, Monza, Napoli, Roma, Salerno, Viareggio, quella unificata di Firenze e Pistoia, cui si sono aggiunte recentemente Vicenza e Brescia. Dodici aziende pubbliche — quindi senza fini di lucro — che costituiscono un punto di riferimento, nelle rispettive zone, per l'agricoltura in generale e per la zootecnica in particolare. È questo un ruolo importantissimo perché assicura alla produzione l'assorbimento del latte e, primariamente, ad un prezzo equo garantito dalla legge 306, nonché il grande merito di salvaguardare il patrimonio zootecnico nazionale.

Quanto ciò sia vero è testimoniato dal quantitativo di latte lavorato che si aggira intorno ai 15.000 ettolitri giornalieri (calcolati ad anno solare) pari ad un totale annuo di circa 600 milioni di litri.

Ma, come si diceva, la Publilatte già alla sua nascita aveva anche un altro scopo (sancito nell'art. 2 dello statuto: «... promuovere un'opinione pubblica favorevole al consumo del latte alimentare e dei derivati offerti dai soci...» che potevano essere «... le imprese pubbliche e le società o enti in cui hanno prevalente partecipazione e interessi gli enti pubblici e che operino nel settore della produzione e commercio del latte alimentare e dei derivati, ed i cui prodotti abbiano i requisiti di qualità precisati nel regolamento allegato al presente statuto... (art. 3)».

Tale regolamento, infatti, specifica al suo primo articolo che «le imprese, società o enti associati si obbligano e devono dimostrare di effettuare un controllo sistematico sul prodotto e su tutte le operazioni tecniche che si compiono nello stabilimento secondo quanto prescritto nel presente regolamento». Il controllo, oltre alla vigilanza da parte degli uffici comunali e dei laboratori provinciali di Igiene e profilassi per iniziativa degli stessi, deve effettuarsi anche su richiesta dell'azienda a tali uffici e laboratori o a mezzo dell'Università o autonomamente all'interno dell'impresa. Controlli dunque chimico-fisici, batteriologici ed altri esami particolari che vanno a tutto vantaggio della sicurezza del consumatore.

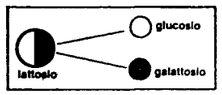
Dobbiamo ammettere che, nonostante tutti gli sforzi compiuti, non sempre l'impegno della Publilatte è stato pari alle necessità. Ma allo stesso tempo dobbiamo sottolineare come oggi l'associazione abbia ripreso vigore e spinta attraverso sane presenze ed iniziative. Anzitutto è stata firmata già da tempo una convenzione con l'Istituto nazionale lattiero-caseario di Lodi che provvede ad effettuare i controlli igienico-sanitari, e soprattutto di qualità, in tutte le aziende associate, al termine dei quali stende una relazione che può configurarsi anche come un vero e proprio studio specifico sull'attività delle Centrali del latte che sarà poi oggetto di diffusione.

L'associazione intende continuare a perseguire e ad ampliare il proprio impegno. Tant'è che da quest'anno la Publilatte è anche il punto di riferimento unico per la dinamica dei contributi Cee tesi alla promozione del latte.

Ma tutto questo non è che il principio, poiché l'associazione intende sviluppare alcune idee, già nate da qualche tempo e relative, per esempio, alla eventualità di una possibile unificazione dei contenitori (per le campagne pubblicitarie il marchio unico, dato per statuto, è una foglia verde sulla quale campeggia un bicchiere di latte) affinché il consumatore, a colpo d'occhio, sappia distinguere il latte proveniente dalle aziende pubbliche, che — ripetiamo — operano sul mercato non a fini di lucro, ma con spirito di «servizio» all'agricoltura e al consumatore.

Latte Accadì: il latte per chi non può bere latte.

Molte persone manifestano nei confronti del latte difficoltà e disturbi digestivi che ne impediscono il normale consumo. I fenomeni di intolleranza sono generalmente attribuibili alla presenza del lattosio: lo zucchero caratteristico del latte presente in ragione di circa 50 grammi per litro. Esso viene definito zucchero "composto" o, anche "disaccaride" in quanto è costituito dall'unione di due zuccheri "semplici". glucosio e il galattosio.
Il processo di digestione del lattosio introdotto nel nostro



organismo assieme al latte, prende avvio con la sua scissione nei due zuccheri semplici attraverso l'azione di un enzima chiamato "lattasi".
Se questo enzima non è presente in quantità sufficiente o se la sua attività è ridotta, insorgono difficoltà digestive (meteorismo, diarrea, crampi)
Fin dal 1976 la Centrale del Latte di Milano ha messo a punto un sistema esclusivo che consente di ottenere un latte "nuovo", Accadì, facilmente digeribile nel quale il lattosio è già scomposto in glucosio e galattosio e quindi risulta più assimilabile dall'organismo anche quando la lattasi è carente o scarsamente attiva
Rispetto al latte normale presenta soltanto una differenza piacevole. è più dolce perchè contiene glucosio libero. Per il resto rimane un alimento completo ed integro.
Per queste sue caratteristiche, il latte Accadì, è indicato per bambini, adulti ed anziani che possono così riscoprire il piacere del latte godendo i benefici del suo insostituibile apporto nutritivo
Il latte Accadì e un prodotto dietetico regolarmente autorizzato dal Ministero della Sanità (Reg n 700 6/3530 del 13/12/76) e, in frigorifero, nella sua confezione sigillata, si conserva per parecchie settimane
Dopo l'ormai consolidato successo ottenuto a Milano e provincia, dove vengono venduti attualmente oltre due milioni di litri ogni anno, il latte Accadì è oggi reperibile in tutta Italia nel tipo parzialmente scremato in confezione da mezzo litro, presso i supermercati delle seguenti catene

STANDA GS coop ESSELUNGA

Garantito da

Centrale del Latte Milano