

## AGRINOTIZIE

**Agricoltori: Iva su carne va ritoccata.** Le organizzazioni agricole chiedono al governo impegnato a varare la manovra di fine di anno, di ritoccare l'aliquota Iva sulle carni al consumo. La riduzione dell'Iva dal 16 al 10 per cento è stata in particolare chiesta al governo dai presidenti di Coldiretti, Paolo Micolini, Confagricoltura, Augusto Bocchini, e Cia, Giuseppe Avolio, in un telegramma inviato al presidente del Consiglio, Romano Prodi. Tale misura, secondo le tre confederazioni agricole, va prevista nel decreto di fine anno «al fine di dare vigore al settore zootecnico duramente colpito in questi ultimi mesi».

**Etichettatura prodotti manipolati.** Correttezza e trasparenza dell'informazione sulla genuinità dei prodotti alimentari e della loro origine: è questa, secondo la Cia, la «carta vincente» che l'industria alimentare italiana può giocare nella competizione sui mercati. La diffusione dei prodotti a denominazione di origine, delle produzioni a marchio di fattoria «sono la dimostrazione dell'impegno degli agricoltori in questa direzione - afferma la Confederazione italiana agricoltori - e a tale impegno, naturalmente deve corrispondere un'adeguata sensibilità dell'industria, delle catene distributive e degli stessi mezzi di informazione, talvolta più attenti a sottolineare i casi di crisi rispetto ad episodi di eccellenza». L'etichettatura dei prodotti geneticamente mani-



polati - a giudizio della Cia - può corrispondere adeguatamente ai requisiti della trasparenza e dell'informazione e «lo stesso direttore generale dell'agricoltura della Commissione Ue - aggiunge la confederazione - si è opportunamente dichiarato a favore». **«Subito olio Doc».** Per l'olio d'oliva, il presidente Bocchini ha detto che «bisogna fare presto per la Dop. La procedura per la disciplina della denominazione d'origine è infatti ferma da due anni e mezzo. E la Dop - ha continuato Bocchini - è importante per la qualità perché la strada della qualità è essenziale per l'Umbria, essendo unica cosa che premia». **Salone floricultori a Padova.** Flor e Orto, un nuovo Salone professionale per l'orticoltura e per il florovivaismo, si terrà dal 17 al 19 gennaio 1997 nel quartiere fieristico padovano con la partecipazione di 250 espositori. Per il florovivaismo europeo Padova rappresenta dal 1975 un appuntamento irrinunciabile e così è stato anche per la prima rassegna dedicata all'orticoltura. Dal prossimo gennaio Flor e Orto sarà l'anello di congiunzione tra due settori complementari dell'agricoltura nazionale, che nel Nord Est sono fortemente rappresentati da aziende di primaria importanza e da aree a forte vocazione florovivaistica (Padova innanzitutto) e or-



tica (province di Rovigo, Treviso e Venezia). Flor e Orto, rassegna annuale, per tre giorni metterà a confronto vivaisti, produttori e distributori di piante da interno e da esterno, di prodotti e attrezzature per il florovivaismo e il giardinaggio, di articoli per fioristi e per l'arredo dei punti vendita, di prodotti e tecnologie per l'orticoltura specializzata. **Incontro a Ponte di Bassano.** Il riconoscimento della Denominazione d'origine controllata al Torcolato di Breganze (Vicenza) sarà salutato anche quest'anno dal Consorzio di tutela dei vini Doc Breganze. L'anno scorso autorità e giornalisti firmarono l'etichetta di una bottiglia vuota, che sarà loro restituita nel 1998, riempita dal primo Torcolato Doc Breganze, quando giungerà a completo affinamento. Il 15 gennaio prossimo i produttori ripeteranno l'iniziativa, una sorta di patto enologico che sarà stretto sullo storico Ponte Vecchio di Bassano del Grappa. Anche in questa occasione ci sarà la firma delle bottiglie vuote di Torcolato Doc. Alla manifestazione anche mostre tematiche di ceramica, l'esposizione di grappe delle antiche e famose distillerie del bassanese, la musica della banda degli alpini dell'Ana Monte Grappa.

## OSSERVATORIO

## GRANO



**L'annata agraria 1996 è stata in Puglia una delle peggiori dell'ultimo decennio poiché i risultati e i redditi realizzati dagli agricoltori, in termini reali sono inferiori al 1989 e 1990 che videro compromesse gran parte delle produzioni a causa della siccità. Lo ha dichiarato il presidente regionale della Cia, Giuseppe Politi. «el 1996 - ha detto - sul dato produttivo negativo ha certamente inciso l'olivicoltura ma sui redditi ottenuti dagli agricoltori registriamo un significativo calo ed il crollo del prezzo per il grano duro».**

Intervista al sottosegretario Roberto Borroni

## «Quote latte, servono rigore e riforme»

### E alla Ue è polemica sul pane

■ BRUXELLES. I panificatori italiani, raggruppati nella loro organizzazione di categoria (la Fip, nata nel 1946, presidente Antonio Marinoni, 102 diramazioni provinciali in rappresentanza di 30 mila aziende con un fatturato di 9 mila miliardi all'anno e 250 mila occupati) hanno posto all'Ue un quesito-denuncia che li riguarda ma che tocca direttamente tutti i consumatori: chi può accertare se il pane acquistato al bancone del supermercato è fresco oppure si tratta di un prodotto precotto e surgelato? Il sospetto che fa propendere per la seconda ipotesi è stato avanzato con forza nel corso degli incontri che, nei giorni scorsi, una delegazione della Fip ha avuto con i commissari europei Mario Monti ed Emma Bonino e con numerosi europarlamentari. Forti del rinnovato consenso del pubblico verso il prodotto artigianale, nonostante i massicci tentativi della grande industria alimentare per la promozione di prodotti sostitutivi del pane, i dirigenti della Fip hanno contestato in sede Ue una disposizione che, in pratica, consente la vendita di pane surgelato in confezioni che autorizzerebbero a supporre che si tratti di prodotto fresco. «Il nostro settore - ha spiegato Marinoni - è divenuto meta preferita per grandi industrie straniere che tentano di immettere sul mercato prodotti non ben definiti spacciandoli per pane, non ultimo quello precotto surgelato che noi riteniamo configurare una vera frode ai danni dell'acquirente». Una «direttiva» comunitaria del '93 aveva creato in Italia le condizioni perché fosse ben stabilito che il pane ottenuto mediante il completamento della cottura di un prodotto parzialmente cotto, e non importa se surgelato o meno, dovesse essere messo in vendita «previo confezionamento ed etichettatura... riportanti le necessarie indicazioni per il consumatore». Non solo: la stessa norma aveva specificato che la vendita di tali prodotti avrebbe dovuto effettuarsi «in comparti separati dal pane fresco». Cosa accade invece nei grandi supermercati italiani ed europei? Succede che incartano pane probabilmente congelato a mezza cottura e riscaldato all'istante rafforzando il cliente nella convinzione che il prodotto sia stato appena sfornato dopo un normale procedimento di panificazione. I panificatori della Fip non ci stanno. Contestano una circolare interpretativa della norma comunitaria che ha consentito l'immissione nei sacchetti di pane proveniente da una sospetta lavorazione come se fosse fresco. «I consumatori debbono essere posti in condizione di distinguere - ha detto Marinoni - quale pane stanno per comprare. La difesa della qualità del prodotto cammina insieme alla difesa delle piccole aziende e dei negozi del pane italiano».

Proteste, polemiche, manifestazioni, critiche per le quote latte da parte dei produttori e delle loro associazioni. Come si può affrontare il problema e per il futuro? Ne parliamo con il sottosegretario Roberto Borroni che ci illustra le proposte del governo che ha preparato un disegno di legge di riforma del settore. Proposte all'Ue per cambiare le regole ed aumentare le quote. Correzione degli errori, ma fermezza nel rispetto delle regole.

#### NEDO CANETTI

■ ROMA. 420 miliardi di multa all'Italia da pagare all'Ue per il superamento da parte di 15 mila aziende della quota latte stabilita a livello europeo. Proteste, manifestazioni, proposte parlamentari. Le quote nuovamente nel mirino. E il governo? Ha idee, soluzioni? Ne parliamo con il sottosegretario all'Agricoltura, Roberto Borroni. «Abbiamo cambiato strada - risponde Borroni - rispetto al passato. Affrontiamo il problema partendo da due principi. Il primo, i regolamenti comunitari del 1984 vanno rispettati e le multe pagate. È il modo migliore per acquisire credibilità e rafforzare la nostra posizione nelle trattative».

**Ma non state trattando per modificare i regolamenti?**  
Sì, stiamo trattando per cambiare le regole e ottenere un aumento delle quote per l'Italia. Intanto però bisogna rispettare gli impegni pagare.

**Due principi, dicevi. Uno l'abbiamo sentito. Il secondo?**  
Far pagare le multe a chi è veramente responsabile del superamento delle quote. I riesami hanno stabilito che per 1500 aziende c'erano errori di calcolo. Hanno ottenuto l'abolizione o la parziale riduzione della multa. L'Ue ha, da parte sua, accolto le nostre istanze sui metodi di calcolo delle produzioni consegnate, con conseguente riduzione delle multe.

Fatte le debite correzioni da Ue e Aima, la multa è scesa sotto i 370 miliardi.

**Trasparenza e fermezza verso chi ha consapevolmente derogato. Mi pare questa la linea del governo, almeno nell'immediato, insieme alla riparazione degli errori. Ma la dura vertenza non evidenzia problemi più generali?**

Il governo ha varato un disegno di legge di prossima presentazione in Parlamento. Mira a riformare alla base l'intero regime che oggi determina paradossi come quelli di produttori che non assegnate quote decisamente inferiori alle potenzialità (e pagano multe salate) ed altri che non riescono nemmeno ad arrivare ai tetti assegnati. La soluzione? Aumentare la mobilità delle quote su scala nazionale, senza però arrivare al libero mercato *tout-court* che inaschierebbe probabilmente un'emigrazione dei diritti alla produzione delle aree più deboli a quelle più forti con relativa scomparsa della zootecnia da latte da alcune aree caratterizzate da maggiori costi, da condizioni produttive svantaggiate. Proponiamo di autorizzare l'affitto (cessione temporanea del diritto a produrre) del 50% della propria quota fuori regione, oltre che al suo interno, come è possibile ora.



**I produttori lamentano però una scarsa efficienza amministrativa che ha determinato errori, aggiustamenti e modifiche da parte dell'Aima nel distribuire le quote.**

Il problema ce lo siamo posti da subito, presentando un progetto di riforma dell'Aima, attualmente all'esame del Senato. Un altro è pronto sulla riforma del ministero. Per la specifica questione delle quote latte, prevediamo un ampio trasferimento alle regioni, lasciando all'Aima il coordinamento e le compensazioni, e l'abolizione dei famosi «bollettini dell'Aima», la cui ritardata pubblicazione ha costituito una delle fonti di maggiore incertezza che ha determinato anche comportamenti scorretti di imprenditori che non hanno «preso sul serio» le comunicazioni delle quote loro asse-

gnate. Stabiliamo che l'assegnazione delle quote venga formalmente effettuata dalle regioni con la trasmissione a ciascun produttore di un certificato che indichi le quote di produzione spettante.

**Nei prossimi mesi verrà presentata dall'Ue la proposta di riforma dell'organizzazione del mercato lattiero-caseario. Con quali prospettive per il settore?**

L'Italia ha sofferto particolarmente per il regime delle quote latte, vissuto come un vincolo alla produzione per un sistema che non è autosufficiente e relegato da dieci anni in una condizione di sottoutilizzazione delle proprie potenzialità produttive. Il regime ha permesso però ai produttori europei e italiani prezzi interni decisamente superiori a quelli prevalenti sui mercati mondiali. L'ac-

cordo Gatt e l'allargamento dell'Ue verso i Paesi dell'Europa orientale spingono a una politica sempre meno protezionistica. Con gradualità, bisognerà spostare il baricentro dal sostegno dei prezzi a meccanismi ad aiuti diretti al reddito, riducendo la forbice tra prezzi interni e internazionali e trasformando quindi la zootecnia europea da settore sostenuto dall'intervento pubblico a settore pienamente orientato alle esigenze di mercato. Vorrei, infine, ricordare due recenti successi del governo in sede comunitaria. L'autorizzazione, per 80 miliardi di aiuti alle aziende lattiere e, oltre ai 100 miliardi già erogati, ulteriori sostegni per 90 miliardi per la crisi della «mucca pazza». In complesso, il settore beneficerà, compreso il piano carni, di 350 miliardi.

#### LUOGHI E SAPORI

### A Lavis, nella terra del Müller Thurgau

■ Fra le molte novità emerse nel mondo vinicolo del nostro Paese in questi ultimi anni, c'è sicuramente l'enorme salto qualitativo realizzato dalle aziende cooperative. (che per inciso coprono il 50% della produzione complessiva) la «La Vis» è una di queste, un'azienda inserita in un territorio dove la cooperazione ha raggiunto risultati eccellenti. Ed oggi eccoci qui, a pochi chilometri a nord di Trento, nella borgata di Lavis, con tutt'intorno colline e vigneti, a Pressano, Sorni, Meano i terrazzamenti della Val di Cembra. Oggi la Cantina riunisce 800 viticoltori che conferiscono il 10% del totale della produzione di uva Doc della provincia di Trento. Nella nostra visita, guidati dal Presidente Roberto Giacomoni e dal Direttore Fausto Peratoner, abbiamo non solo visto una cantina modello ma appreso una filosofia, un metodo di lavoro che lega le singole aziende con la Cooperativa; infatti ci dicono i nostri «l'obiettivo di La Vis è quello di mettere in primo piano l'imprenditorialità dei viticoltori che in rapporto sinergico con i tecnici della cantina puntino ad ottenere il massimo dal lavoro in vigna».

Ed eccoci alla nostra piacevole degustazione; siamo partiti dalla linea «La Vis» la quale comprende una gamma di vini Doc con nome dei singoli vitigni, noi abbiamo assaggiato il Müller Thurgau Trentino prodotto nei Comuni di Giove e Merano, buono, piacevole, dal dolce profumo, non molto corposo e di facile beva. Il Nosiola Trentino Doc è l'unico di provenienza autoctona della zona, il nome sembra derivi dalla somiglianza della forma e del colore degli acini con le noci. Al nostro assaggio è risultato un bel colore giallo paglierino dal profumo delicato. Ed eccoci alla Linea Ritirati, nata nell'85 come «Progetto qualità» in collaborazione con l'Istituto Agrario San Michele all'Adige. Abbiamo scelto un bianco ed un rosso, il nostro bianco, lo Chardonnay del '94 ha profumo ampio, vino gagliardo ma che allo stesso tempo conserva una buona morbidezza. Decisamente più robusto è ovviamente il Cabernet Sauvignon del '93, dal bouquet delicato ma con caratteristiche che ricordano spezie e peperone maturo. E sicuramente un vino importante per piatti importanti, provatelo con lo spezzatino e polenta e un buon formaggio stagionato... Putroppo abbiamo saltato la linea «Ceolan» ma in compenso concludere con l'Arcade Trento Doc. Talento Metodo classico del '90 ci ha resi ulteriormente felici perché quest'ultimo è un ottimo prodotto, brioso, fresco e profumato, un prodotto allegro che allietta sempre il palato. Peccato che la produzione sia bassa, ma se vi capita non lasciatevelo sfuggire. La filosofia della La Vis ha portato alla creazione, accanto alla cantina, della vinoteca dove sono disponibili tutti i vini della Coop, l'ambiente è bello e soprattutto avrete intorno a voi esperti che vi consiglieranno e illustreranno le caratteristiche dei vini che hanno prezzi che vanno dalle 6.000 alle 18.000 circa.

**Cantina Sociale La Vis - Via Carmine, 7 Lavis (Tn) Tel. 0461/246325. Degustazione e vendita. Orario 9-12 / 15-19. Sabato pom. e Lunedì matt. chiuso. [Cosimo Torlo]**

I cerealicoltori protestano contro le importazioni di prodotti extracomunitari. Ma i pastai minimizzano

## Allarme grano dei produttori baresi

I cerealicoltori baresi manifestano contro le importazioni di prodotto extracomunitario. Il presidente provinciale della Cia denuncia: «Ammontano a 150 miliardi i danni provocati ai produttori pugliesi da questa pratica illegittima». I pastai minimizzano il fenomeno e si dicono pronti a collaborare per salvaguardare il prodotto italiano. Chiesto l'intervento del ministro Pinto per verificare se la Grecia sia al centro di «triangolazioni sospette di prodotti agricoli».

■ BARI. La qualità della pasta pugliese è a rischio, perché sempre più spesso è il risultato della trasformazione di frumento comunitario ed extracomunitario e non del grano duro di Puglia. L'allarme è stato lanciato dalla sezione barese della Confederazione italiana agricoltori, che in settimana ha organizzato manifestazioni e confronti istituzionali su quella che si annuncia come una vera e propria debacle per uno dei settori chiave della produzione regio-

nale. «Ammontano a oltre 150 miliardi di lire - denuncia il presidente provinciale della Cia, Antonio Barile - i danni causati ai cerealicoltori baresi e pugliesi dalle importazioni di grano duro dal Messico, la Siria e gli Stati Uniti effettuate da molini e pastai». Cifre di tutto rispetto che si aggiungono al saldo negativo provocato dal crollo del prezzo del grano (dalle 45.000 lire al quintale del '95 si è passati alle 29-30.000 lire di quest'anno con una produzione di 11

#### Le operazioni speculative

«È comprensibile - ammette Barile - l'operazione di taglio, in misura del 10-15%, con grani a più alto contenuto proteico, ma non si possono con questo giustificare operazioni speculative in violazione delle norme europee».

Alle accuse della Cia ha risposto il presidente dell'Assindustria barese, Enzo Divella, che è anche uno dei maggiori produttori di pasta. «Le importazioni di grano extracomunitario sono minime: due o tre carichi in tutto, che si macinano in non più di dieci giorni. Diverso è il caso del commercio

con la Grecia, ma questo è perfettamente legittimo. Il problema non è dunque il comportamento dei pastai ma la politica agricola comunitaria che ha consentito a paesi come la Spagna e la Grecia di quintuplicare la produzione di grano duro». Ma è proprio vero che, ad esempio, tutto il frumento greco sia tale? Questa è probabilmente la denuncia più forte della Cia barese, che ha chiesto al ministro per le risorse agricole Pinto di verificare la legittimità delle importazioni che, per quanto ci è dato sapere, sono vere e proprie triangolazioni con la Grecia al centro di traffici sospetti di prodotti agricoli».

#### I pastai minimizzano

Denuncia comune a quella ritualmente compiuta dalle associazioni di produttori d'olio, uva, ortofrutta, ecc. «Francamente noi ignoriamo queste cose - afferma Divella - ma collaboreremo a fare chiarezza». Tornando alla qualità

del grano duro pugliese, la Confederazione degli agricoltori lancia un'altra accusa diretta specificamente agli imprenditori della trasformazione.

#### I problemi dell'industria

«La diminuzione del quantitativo proteico - afferma Barile - è anche provocata dai processi industriali di essiccazione ad alta temperatura del prodotto. È quindi necessario che le industrie modifichino la tecnologia, magari sull'esempio dei produttori biologici che stanno tornando ai processi di essiccazione naturale».

Dopo le manifestazioni di protesta, è ripreso il confronto costruttivo tra cerealicoltori e pastai. Un primo incontro, interlocutorio, si è svolto venerdì ed è servito almeno a fissare un punto: gli industriali faranno la loro parte per salvaguardare la peculiarità della pasta pugliese e italiana, «anche se questo - afferma Divella - dovesse costarci qualche lira in più».