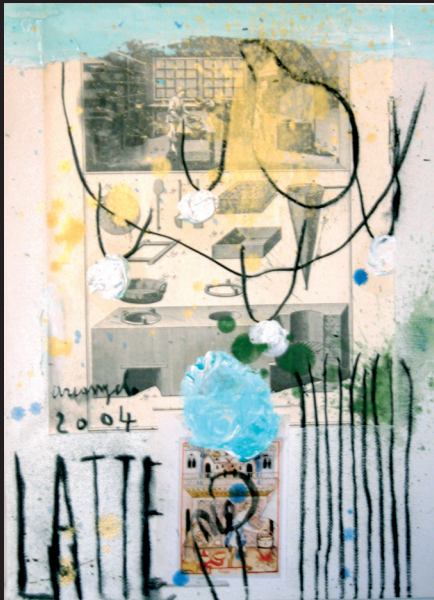




progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
1^a annualità



FILIERE

latte
vino
olio
florovivaistica
miele e dolciario
tabacco
cereali
carni
ortofrutta - conserve

Attuazione allegato 16 all'Accordo Quadro "Adempimenti posti a capo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali"
BURC n. 33 del 15-07-02



Comune di
Benevento



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali

Documento a cura di:
Mariagrazia De Gregorio, Antonella Micco, Gianluca Simaldone, Giovino Carpenella

Il § 1.3.2 è stato predisposto da:
Pietro Spennati

Le cartografie sono state predisposte da:
Florinda Costanzo, Giovanni Piacquadio, Caterina Scalise

Il § 2.2.1 e le check-list sono state predisposte da:
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e dell'Ambiente dell'Università Federico II di
Napoli in attuazione della convenzione con il PRUSST "Calidone" del 08.06.2004
Ricercatori:
Maria Teresa Fontanarosa, Giuseppe Mazza, Graziella Petrillo
Responsabile scientifico:
Domenico Carputo

Predisposizione dati aziende aderenti al progetto:
Valeria Acierno, Stefano Bardari, Rossella Del Basso

Coordinatore PRUSST "Calidone":

per la predisposizione del documento di filiera:
Luigi Salierno

per la predisposizione cartografica:
Cosimo Damiano Schipani

per la predisposizione dati sulle aziende:
Daniela Palombi

Documento validato ed integrato, nelle riunioni del 14 e 15 gennaio 2004,
dai Consulenti Senior:

**Antonio Angeloni, Francesco Aversano, Roberto Comolli,
Luigi Frusciante, Antonio Pasquale Leone,
Pasquale Lombardi, Massimo Manenti, Francesco Scala**

Direzione del "Progetto Pilota per l'implementazione delle filiere agroalimentari":
Giancarlo Pepe, Massimo Resce

Responsabile del Procedimento PRUSST "Calidone":
Franco Terracciano

Referente MIPAF:
Maria Severina Liberati

SEZIONE 1: IL SETTORE DI INTERVENTO	3
1.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL SETTORE.	3
1.1.1 <i>Descrizione politiche di intervento di settore: PAC e OCM.</i>	5
1.2 IL MERCATO DI RIFERIMENTO	11
1.2.1 <i>La situazione delle quote latte in Italia e in Campania.</i>	12
1.2.2 <i>Dimensioni del mercato nazionale del Latte Fresco-Alta Qualità</i>	16
1.2.3 <i>Analisi dei prezzi e canali distributivi nel mercato del Latte Fresco-Alta Qualità.</i>	19
1.2.3 <i>Analisi della concorrenza</i>	23
1.3 AMBITO DI RIFERIMENTO	27
1.3.1 <i>Descrizione del territorio di riferimento.</i>	27
<i>San Giorgio la Molara</i>	27
1.3.2 <i>Dati economici locali sul settore.</i>	29
1.3.2.1 <i>La Produzione Lorda Vendibile della viticoltura in Provincia di Benevento</i>	32
1.3.2.2 <i>Indice standardizzato di specializzazione produttiva</i>	34
1.3.2.3 <i>Un modello di specializzazione produttiva territoriale</i>	37
1.3.4 <i>Tendenze del comparto di produzione del latte</i>	44
SEZIONE 2. PROGETTO PILOTA	45
2.1 LE IMPRESE ADERENTI AL PROGETTO PILOTA PER LA FILIERA LATTE FRESCO-ALTA QUALITÀ	45
2.1.1 <i>Descrizione sinottica delle imprese</i>	48
2.2 LA FILIERA LOCALE DEL LATTE FRESCO-ALTA QUALITÀ	62
2.2.1 <i>Risultati del monitoraggio di primo livello.</i>	64
2.2.2 <i>Grado di completezza e integrazione della filiera "Latte fresco-Alta Qualità"</i>	68
2.2.3 <i>Aspetti normativi inerenti il Latte Fresco di Alta Qualità.</i>	73
2.2.4 <i>Elementi di tracciabilità per la filiera "Latte fresco-Alta Qualità"</i>	75
2.3 ANALISI SWOT	78
SEZIONE 3. STRATEGIA	82
3.1 LA STRATEGIA SCATURENTE DALL'ANALISI SWOT	82
3.2 OBIETTIVI SPECIFICI	84
3.3 PLANNING INTERVENTI DI SUPPORTO PER LA STRUTTURAZIONE DI FILIERA	84
BIBLIOGRAFIA	86
ALLEGATI – VARI	
ALLEGATO 1: FILIERA DERIVATI DEL LATTE	
ALLEGATO 2:	
2.A CHEK-LIST DI I LIVELLO- SETTORE PRODUZIONE	
2.B CHEK-LIST DI I LIVELLO- SETTORE TRASFORMAZIONE	
2.C RISULTATI MONITORAGGI DELLA FILIERA "LATTE FRESCO-ALTA QUALITÀ"	
2.D RISULTATI MONITORAGGI DELLA FILIERA "DERIVATI DEL LATTE"	
ALLEGATO 3: NORMATIVA DI RIFERIMENTO	
ALLEGATO 4:	
4.A PROTOCOLLO D'INTESA CON CECAS S.C.A.R.L	
4.B CONVENZIONE CON LATTESANNIO S.C.A.R.L	

INDICE DELLE TABELLE

TABELLA 1-QRG PER I SINGOLI STATI MEMBRI UE DAL 2003/2004 AL 2014/2015	8
TABELLA 2-IL SISTEMA DEI PREZZI ISTITUZIONALI NEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO	8
TABELLA 3-ENVELOPE NAZIONALI PER SINGOLO STATO MEMBRO	9
TABELLA 4- RIFORMA REGIME QUOTE-LATTE	13
TABELLA 5- DATI DI MERCATO	17
TABELLA 6-IL PESE DELLE ZONE IN VOLUME	20
TABELLA 7- IL PESO DEI CANALI DISTRIBUTIVI	20
TABELLA 8- PREZZI A BENEVENTO DEL LATTE ALTA QUALITÀ DA 1/2 LITRO E DA 1 LITRO	22
TABELLA 9- PREZZI A BENEVENTO DEL LATTE SCREMATO 1/2 LITRO E DA 1 LITRO	22
TABELLA 10-PREZZI A BENEVENTO DEL LATTE PARZIALMENTE SCREMATO DA 1/2 LITRO E DA 1 LITRO	23
TABELLA 11-ALLEVAMENTI BOVINI NEI COMUNI DEL FORTORE	27
TABELLA 12- QUOTE LATTE - CIRCOSCRIZIONI ISTAT	30
TABELLA 13-COMUNI CON MAGGIORE PRODUZIONE LATTE (RANK E FREQUENZE CUMULATE)	32
TABELLA 14-PRODUZIONE AI PREZZI DI BASE DELL'AGRICOLTURA E SILVICOLTURA (MIGLIAIA DI EURO)	33
TABELLA 15-PESO PERCENTUALE DELLA PLV DI CIASCUN COMPARTO	33
TABELLA 16-PESO PERCENTUALE DELLA PLV RISPETTO ALL'AGRICOLTURA	33
TABELLA 17-QUOTE LATTE- INDICE STANDARDIZZATO DI SPECIALIZZAZIONE PRODUTTIVA	36
TABELLA 18-ELENCO AZIENDE DELLA FILIERA "LATTE FRESCO-ALTA QUALITÀ"	46
TABELLA 19-VALORI DEL FATTURATO DELLE AZIENDE PER GLI ANNI 2000-2003	61
TABELLA 20- MONITORAGGI EFFETTUATI PER LE AZIENDE DEL LATTE ALTA QUALITÀ	63
TABELLA 21- LISTA CAMPIONI DEL MONITORAGGIO LATTE ALTA QUALITÀ	63
TABELLA 22-QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	76
TABELLA 23-ANALISI SWOT	79

INDICE DELLE FIGURE

FIGURA 1- ISTOGRAMMA QUOTA CONSEGNE IN CAMPANIA (ESPRESSA IN KG.)	15
FIGURA 2- ISTOGRAMMA QUOTA VENDITE IN CAMPANIA (ESPRESSA IN KG.)	16
FIGURA 3-PRINCIPALI AZIENDE ITALIANE DEL MERCATO DEL LATTE FRESCO	24
FIGURA 4- SCATTER DIAGRAM	42
FIGURA 5- ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA "LATTE ALTA QUALITÀ" MONITORATE	65
FIGURA 6- MEDIA DEI GIUDIZI SINTETICI DELLE AZIENDE DELLA FILIERA "LATTE ALTA QUALITÀ" MONITORATE	65
FIGURA 7- ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI: MACROAREA ALIMENTAZIONE MICROAREA ALIMENTI.	66
FIGURA 8- MEDIA DEI GIUDIZI SINTETICI: MACROAREA ALIMENTAZIONE MICROAREA ALIMENTI	66
FIGURA 9- ANDAMENTO GIUDIZI SINTETICI: MACROAREA STALLA MICROAREA LETTIERA.	66
FIGURA 10- MEDIA DEI GIUDIZI SINTETICI: MACROAREA STALLA MICROAREA LETTIERA	67
FIGURA 11- ANDAMENTO DEI GIUDIZI SINTETICI: MACROAREA SALA MUNGITURA.	67
FIGURA 12- MEDIA DEI GIUDIZI SINTETICI: MACROAREA SALA MUNGITURA.	68
FIGURA 13-FLOW-SHEET DELLA FILIERA "LATTE FRESCO- ALTA QUALITÀ"	72

SEZIONE 1: IL SETTORE DI INTERVENTO

1.1 Descrizione generale del settore.

Il mercato italiano del latte e dei suoi derivati ha risentito pesantemente delle fasi di crisi a livello internazionale, mentre non ha saputo approfittare dei momenti in cui la situazione andava migliorando.

In sostanza, ci si trova tra una situazione deficitaria, che espone alla concorrenza dei prodotti importati, ed un comportamento da mercato eccedentario.

La conseguenza è una costante perdita di redditività del settore, cui non si può reagire sfruttando il principale punto di forza, ossia quello di avere una grossa fetta della produzione utilizzata per produzioni tipiche.

Tutto ciò testimonia la mancanza di una politica organica di settore (non solo politica dei pubblici poteri, ma anche delle organizzazioni): da anni ci si è limitati a gestire alla meglio il problema delle quote mentre, ad esempio, è mancata la pianificazione di una seria azione di promozione dell'immagine del lattiero-caseario italiano, sia nel nostro Paese che all'estero.

In riferimento a questo settore, nell'ambito della provincia di Benevento, va sottolineato che il patrimonio zootecnico è molto consistente e costituisce il 29% dell'intero patrimonio bovino regionale, mentre non esistono allevamenti bufalini di rilievo, al contrario di quello che si verifica nelle province di Caserta e Salerno, dove è concentrato l'80% del patrimonio bufalino nazionale.

La domanda di latte bufalino per la produzione di formaggi (mozzarella e provola affumicata) è in costante ascesa, anche perchè il latte di bufala non è soggetto a limitazioni o quote di produzione previste, invece, dalla UE per il latte bovino, la cui produzione è eccedentaria nella Comunità.

Ma il settore lattiero caseario nel Sannio non è soltanto latte bovino, bensì anche latte ovino.

Circa 7.000 sono i capi di pecora di Laticauda, razza autoctona che consente la totale utilizzazione e trasformazione di latte e carne: nello specifico, produce un latte con una buona attitudine alla caseificazione.

Antichissima, infatti, è la produzione del "Pecorino di Laticauda" il cui sapore e la cui qualità sono dovuti alle erbe spontanee dei pascoli montani dove brucano le pecore.

Inoltre, punto di forza del comparto beneventano, che vanta tradizioni antiche di produzione e livelli qualitativi della materia prima elevatissimi, è l'offerta di latte di qualità e di prodotti tipici e tradizionali.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Non sono poche, comunque, le aziende zootecniche che trasformano in propri laboratori di caseificazione il latte prodotto, immettendo sul mercato formaggi freschi e stagionati di buone qualità che stanno riscuotendo interessanti risultati.

La filiera del latte, quindi, può essere suddivisa in:

- 1) **“Filiera Latte Fresco-Alta Qualità”**, caratterizzata da un’alta qualità delle produzioni esistenti, in particolare, nell’area del Fortore (Castelfranco in Miscano, San Bartolomeo in Galdo, San Marco dei Cavoti...).
- 2) **“Filiera dei derivati del latte”**, caratterizzata dalla presenza nell’intera provincia di Benevento, in particolare nelle zone della Valle Telesina e del Fortore, di circa 300 allevatori i quali producono latte crudo che viene venduto e trasformato in prodotti lattiero-caseari. Tale filiera viene trattata separatamente nell’Allegato 1.

1.1.1 Descrizione politiche di intervento di settore: PAC e OCM.

A livello mondiale, la costituzione nel 1995 dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (**WTO**), ha dato origine anche all'inserimento a pieno titolo dell'agricoltura nei processi di liberalizzazione mondiale attraverso l'Accordo sull'Agricoltura, a corollario del quale sono stati firmati anche altri trattati di grande rilevanza sulle politiche agricole ed alimentari, quali l'Accordo sulle Barriere Tecniche sul Commercio e sulle misure sanitarie e fitosanitarie, creando così un'importante opportunità per l'agricoltura visto che essa era stata esclusa dalla disciplina GATT (General Agreement on Tariffs and Trade), in virtù del marcato protezionismo agricolo degli Stati Uniti e dell'Europa.

L'ultima maratona di trattative è costituita l'Uruguay Round, è durata sette anni e mezzo ed ha interessato 123 paesi, coprendo praticamente tutti i settori, dagli spazzolini per lavarsi i denti alle barche, dalla medicina ai settori bancari: sicuramente il più grande negoziato della storia.

Il nome deriva dal Paese dove nel settembre 1986 presero avvio i negoziati (Punta del Este - Uruguay); l'agenda prevedeva 15 punti di non facile accordo fra i diversi paesi.

Per questo le trattative si prolungarono oltre il previsto e terminarono in modo ufficiale con la firma degli accordi a Marrakesh, il 15 aprile 1994.

Il Testo scaturito dall'Uruguay Round of Multilateral Trade Negotiations comprende circa 60 accordi, uno dei quali riguarda l'agricoltura, imponendo come unica limitazione possibile quella tariffaria e la graduale riduzione di tutti i sussidi alla produzione interna ed all'esportazione, eliminando così il sistema delle quote e dei sussidi previsto dal GATT.

Nell'ambito dell'Accordo sull'Agricoltura, l'Uruguay Round Agreement, negli articoli dal primo all'ottavo, prevede una serie di indicazioni da seguire in merito ai prodotti lattiero-caseari, in modo tale da evitare le eccedenze di tali prodotti in alcuni luoghi, e la scarsità in altri ed in modo da verificare e controllare che venga applicato un giusto livello di prezzi.

A livello Europeo, invece, il principale intervento di settore è riconducibile alla Politica Agricola Comunitaria (**PAC**), che è stata più volte riformata negli ultimi anni per adeguare le norme comunitarie relative al settore agricolo ai nuovi equilibri del mercato comunitario ed internazionale, alle nuove esigenze finanziarie del bilancio dell'Unione Europea ed alle aspettative dei cittadini e dei consumatori.

Ben tre riforme sono state emanate negli ultimi 11 anni: la riforma MacSharry del 1992, la riforma di Agenda 2000 nel 1999 e quella più recente, denominata ormai comunemente, riforma Fischler.

Quest'ultima, approvata con il compromesso di Lussemburgo del 26 giugno 2003 e successivamente promulgata con i regolamenti del Consiglio e della Commissione, riveste una particolare importanza in quanto cambierà radicalmente il modo in cui l'Unione Europea sostiene il settore agricolo, in una prospettiva di lungo periodo, visto che le previsioni finanziarie sono state fissate fino al 2013.

A partire dall'autunno 2004 gli agricoltori si stanno confrontando con regole nuove e con cambiamenti che influenzano in maniera sostanziale le scelte produttive aziendali.

Ai regolamenti comunitari sono seguite le scelte nazionali e le prime norme attuative mentre altre disposizioni regolamentari, a diversi livelli istituzionali (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regioni, Agea) saranno adottate nei prossimi mesi ed andranno a completare il quadro normativo della nuova Pac, nell'ambito della quale, è stata già prevista la revisione di alcune Organizzazioni Comuni di Mercato (**OCM**), tra cui quella del settore lattiero – caseario.

L'OCM del settore lattiero-caseario risale al 1968, quando la Comunità Europea istituì l'Organizzazione Comune di Mercato per il settore, con l'intento di armonizzare le condizioni produttive esistenti nei diversi Paesi membri e di sostenere i redditi degli agricoltori.

A metà degli anni Settanta, di fronte alla sempre maggiore consistenza del fenomeno delle eccedenze produttive, causato dallo squilibrio tra offerta di prodotti lattieri, in forte ascesa, e domanda sostanzialmente stabile, divenne necessario un intervento per la riduzione del surplus.

Fu introdotto, quindi, il sistema del prelievo di corresponsabilità, predecessore diretto del sistema quote latte, che si fondava sull'idea di far partecipare i produttori al costo della gestione delle eccedenze, chiedendo il pagamento di un contributo (nell'ordine del 2-3%) per la quantità di latte consegnata all'impresa di trattamento o trasformazione, o da essi commercializzata direttamente, indipendentemente da qualsiasi limite produttivo.

Tuttavia, neppure l'introduzione di tale sistema diede i risultati sperati, cosicché la Comunità tentò di porre fine alla situazione delle eccedenze produttive instaurando, con il regolamento 856/84, il regime delle quote latte.

Secondo le intenzioni originarie, il regime delle quote doveva essere transitorio per poi restituire le funzioni di controllo allo strumento tradizionale, il mercato.

Il programma originario prevedeva l'abbandono delle quote nel 1988; fu deciso, in seguito, un primo prolungamento fino al 1992, un secondo (**riforma Mac Sharry**) fino alla campagna 1998/99.

Con **Agenda 2000** il regime delle quote latte è stato prorogato fino al 31 marzo 2006 ma con la nuova riforma del 26 giugno 2003 ci sarà il prolungamento delle quote latte fino al 31 marzo 2015.

Il sistema attuale dell'OCM Latte e dei prodotti lattiero-caseari si basa su due elementi essenziali:

- le misure di sostegno del prezzo;
- il regime delle quote di produzione e del prelievo supplementare.

La politica di sostegno del prezzo si pone come obiettivo la stabilizzazione del reddito ad un livello considerato soddisfacente per i produttori e si basa sulla fissazione di tre categorie di prezzi istituzionali:

- il prezzo indicativo del latte crudo;
- il prezzo di intervento per il burro;
- il prezzo di intervento per il latte scremato in polvere.

Il sistema delle quote di produzione e il regime del prelievo supplementare, ad esso collegato, hanno lo scopo di pervenire ad un controllo quantitativo sul volume della produzione, attraverso la fissazione di un quantitativo di riferimento globale (**Qrg**), garantito a livello di ciascuno Stato membro, e ad un quantitativo di riferimento individuale (**Qri**), assegnato a ciascun produttore.

Infatti, a partire dalla campagna 2004-05 entrerà in vigore la riforma del settore che è stata approvata dal Consiglio dei Ministri UE del 26 giugno 2003, e che - in estrema sintesi - prevede i seguenti punti:

- il mantenimento del regime delle quote fino al 31 marzo 2015;
- la riduzione dei prezzi istituzionali;
- la corresponsione di pagamenti diretti ai produttori per tonnellata di Qri posseduto;
- il disaccoppiamento¹ totale di tali pagamenti.

Viene, dunque, prorogato il regime delle quote e del prelievo supplementare fino alla campagna 2014-15 inclusa, senza apportare alcuna modifica ai meccanismi di funzionamento.

La riforma, inoltre, non prevede alcun ulteriore aumento dei Qrg nazionali, rispetto a quelli già decisi con Agenda 2000², ma anzi posticipa al 2006-07 gli aumenti *pro-rata* dei Qrg

¹ Un pagamento unico per azienda agli agricoltori dell'UE, indipendente dalla produzione, sostituisce la maggior parte dei pagamenti diretti della Pac. Gli agricoltori, in linea di principio, riceveranno il pagamento unico per azienda sulla base delle somme percepite nel periodo di riferimento 2000- 2002.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

(previsti da Agenda 2000) riservati agli 11 Stati membri che non avevano usufruito degli incrementi *specifici*³.

Nella tabella seguente si riportano i Qrg nazionali dei 15 Stati membri così come previsto dalla riforma, dalla campagna 2003-04 a quella 2014-15.

Tabella 1-Qrg per i singoli Stati membri UE dal 2003/2004 al 2014/2015

Stati	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07	2007-08	Dal 2008-09 al 2014-15
(milioni di tonnellate)						
Belgio	3,31	3,31	3,31	3,32	3,34	3,36
Danimarca	4,46	4,46	4,46	4,48	4,50	4,52
Germania	27,86	27,86	27,86	28,00	28,14	28,28
Grecia	0,70	0,82	0,82	0,82	0,82	0,82
Spagna	6,12	6,12	6,12	6,12	6,12	6,17
Francia	24,24	24,24	24,24	24,36	24,48	24,60
Irlanda	5,40	5,40	5,40	5,40	5,40	5,40
Italia	10,53	10,53	10,53	10,53	10,53	10,53
Lussemburgo	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27
Olanda	11,07	11,07	11,07	11,13	11,19	11,24
Austria	2,75	2,75	2,75	2,76	2,78	2,79
Portogallo	1,87	1,87	1,92	1,93	1,95	1,99
Finlandia	2,41	2,41	2,41	2,42	2,43	2,44
Svezia	3,30	3,30	3,30	3,32	3,34	3,35
Regno Unito	14,61	14,61	14,61	14,68	14,76	14,83
UE						

N/s elaborazione su dati UE

L'elemento più innovativo della riforma è rappresentato dalla riduzione dei prezzi istituzionali, così come si evince nella tabella successiva, e dall'introduzione di una compensazione tramite pagamenti diretti per tonnellata di quota posseduta.

Tabella 2-II sistema dei prezzi istituzionali nel settore lattiero-caseario

Campagne	Prezzo intervento burro	Prezzo intervento latte scremato in polvere	Prezzo indicativo latte
	(€/tonnellata)		
2003-04	3282,00	2055,20	309,80
2004-05	3052,30	1952,40	abolito
2005-06	2824,40	1849,70	abolito
2006-07	2595,20	1746,90	abolito
Dal 2007-08 in poi	2463,90	1746,90	abolito

N/s elaborazione su dati UE

2 Va precisato che l'Italia, insieme a Grecia, Spagna, Irlanda ed Irlanda del Nord ha già fruito dell'incremento specifico nelle campagne 2000-01 e 2001-02 per un totale di 600.000 tonnellate complessive, pari ad un incremento del 6%

3 Per questi ultimi, l'aumento dei Qrg nazionali sarà dell'1,5%, come previsto da Agenda 2000, da realizzarsi nelle tre campagne tra il 2006 e il 2008 (+0,5% annuo). Pertanto, a partire dal 2008-09, e fino al 2014-15, i Qrg nazionali rimarranno invariati.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Il dato fondamentale che emerge da questa tabella è che il prezzo indicativo del latte è stato abolito. La diminuzione dei ricavi generata dalla riduzione dei prezzi istituzionali viene in parte compensata dall'introduzione dei pagamenti diretti ai produttori lattieri, sotto forma di due tipologie di aiuto:

- "premi per i prodotti lattiero-caseari";
- "pagamenti supplementari".

Il premio per i prodotti lattiero-caseari viene calcolato sulla base delle tonnellate di Qri possedute dai produttori alla data del 31 marzo di ogni anno: gli importi unitari - validi per tutti gli Stati membri - sono fissati a 8,15 €/t nel 2004-05; a 16,31 €/t nel 2005-06; e a 24,49 €/t per il 2006-07 e per gli anni successivi.

Al pagamento compensativo per i produttori lattiero-caseari si aggiunge il pagamento supplementare, erogato su base annua, svincolato dalle fluttuazioni dei prezzi di mercato e calcolato con criteri differenziati su base nazionale, stabiliti dai singoli Stati membri.

Per finanziare i pagamenti supplementari, ad ogni Stato membro viene assegnata una specifica dotazione finanziaria (*envelope nazionale*)⁴ crescente dal 2004-05 al 2006-07.

Per l'Italia tale importo è pari a 36,34 milioni di euro per il 2004-05, a 72,89 milioni di euro per il 2005-06, e a 109,4 milioni di euro a regime (dal 2006-07 in poi).

Tabella 3-Envelope nazionali per singolo Stato membro

Stati	2004-05	2005-06	Dal 2006-07 in poi
	(milioni di €)		
Belgio	12,12	24,30	36,45
Danimarca	16,31	32,70	49,05
Germania	101,99	204,53	306,79
Grecia	2,31	4,63	6,94
Spagna	20,38	40,86	61,29
Francia	88,70	177,89	266,84
Irlanda	19,20	38,50	57,76
Italia	36,34	72,89	109,33
Lussemburgo	0,98	1,97	2,96
Olanda	40,53	81,29	121,93
Austria	10,06	20,18	30,27
Portogallo	6,85	13,74	20,62
Finlandia	8,81	17,66	26,49
Svezia	12,09	24,24	36,37
Regno Unito	53,40	107,09	160,64
UE	430,07	862,47	1293,73

N/s elaborazione su dati UE

4 Già nella riforma di Agenda 2000 era previsto che ciascuno stato membro avesse a disposizione una somma di denaro, proveniente dal bilancio comunitario, per integrare i pagamenti diretti previsti dall'OCM latte; lo stato membro avrebbe fissato in autonomia i criteri di erogazione, previa approvazione dalla Commissione.

La nuova OCM latte lascia, comunque, ai singoli Stati membri una certa discrezionalità nell'applicazione della riforma, in materia di:

- determinazione dei Qri "ammissibili" ai fini del calcolo del premio per i prodotti lattiero-caseari;
- disaccoppiamento;
- erogazione dei "pagamenti supplementari".

Ad ogni Stato membro viene demandata l'adozione dei provvedimenti necessari ad identificare sul proprio territorio i Qri "ammissibili".

Il premio è, infatti, corrisposto per tonnellata di Qri disponibile in azienda alla data del 31 marzo di ogni anno, ma il Qrg di ogni Stato membro non può eccedere la quota nazionale a disposizione nel 1999-2000.

Tale Qrg è pari, per l'Italia, a 9.930.060 tonnellate, cioè 600.000 tonnellate di meno (-5,7%) rispetto al Qrg attuale (10.530.060 tonnellate).

Si tratta, quindi, di ridurre le quote assegnate agli allevatori italiani, per rientrare in tale vincolo.

In merito al disaccoppiamento, la nuova OCM stabilisce che esso diventi obbligatorio dal 2007-08, pur lasciando agli Stati membri la possibilità di anticiparne l'introduzione sin dal 2005-06 (art. 62 del regolamento n° 1782/2003).

In altre parole, ciascun paese ha la facoltà di decidere che gli importi per gli aiuti diretti ("premi" e "pagamenti supplementari") siano inclusi, parzialmente o totalmente, nei pagamenti unici aziendali dal 2005-06 in avanti.

Relativamente ai pagamenti supplementari da erogare ai produttori lattieri, i singoli Stati membri hanno la possibilità di identificare i criteri oggettivi per ripartire la dotazione finanziaria dell'*envelope* nazionale.

Tali criteri dovranno assicurare un equo trattamento a tutti i produttori ed evitare, al tempo stesso, distorsioni del mercato e della concorrenza.

1.2 Il mercato di riferimento

Attualmente il lattiero caseario italiano è un esempio significativo di settore complesso, particolarmente differenziato nelle segmentazioni della domanda e dell'offerta e sempre più integrato con i mercati comunitari ed internazionali, soprattutto con riguardo delle denominazioni d'origine.

Sull'intero comparto del latte, il regime delle quote ha senz'altro rappresentato un elemento condizionante sia la dinamica temporale sia quella spaziale della produzione.

Quindi, quando si parla di mercato del latte dal lato dell'offerta, si deve fare riferimento alla situazione relativa alle consegne e alle vendite delle quote latte, essendo questo settore soggetto a vincoli di produzione.

Per quanto riguarda, invece, il mercato in senso più ampio va evidenziato che, nel 2003, il comparto lattiero-caseario ha confermato la sua preminenza all'interno del settore alimentare, un settore con un giro d'affari che oramai supera i 100 miliardi di euro, sui 250 miliardi che è il valore stimato dell'intero sistema agro-alimentare italiano.

A questo giro d'affari, il comparto lattiero-caseario ha contribuito con 13,5 miliardi di euro di fatturato, coinvolgendo oltre 2.000 aziende di trattamento e trasformazione della materia prima, che occupano circa 29.000 addetti e lavorando il latte di oltre 50.000 allevamenti italiani.

Il latte complessivamente utilizzato dall'industria nazionale, nel 2003, ha raggiunto quasi i 14 milioni di tonnellate, di cui oltre 1,5 milioni provenienti da altri paesi, e da esso, nello stesso anno, è derivata una produzione complessiva di quasi 3 milioni di tonnellate di latte alimentare; 1,1 milioni di tonnellate di formaggi (delle quali oltre 200 mila sono state esportate); 254 mila tonnellate di yogurt e altri latti fermentati; 122 mila tonnellate di burro; 140 mila tonnellate di altri prodotti a base di latte; 31 formaggi (DOP) e 1 STG e altre nuove denominazioni in dirittura d'arrivo; esportazioni per un valore complessivo di 1.1.84 milioni di euro⁵.

Sono questi, in sintesi i principali numeri del settore lattiero-caseario nazionale.

Di seguito, dopo aver esposto la situazione delle quote latte in Italia e in Campania, verranno trattati in maniera più dettagliata i dati relativi ai consumi, ai prezzi e ai canali distributivi del latte alimentare, in particolare del latte fresco alta qualità.

⁵ Tali informazioni sono state tratte dal "Rapporto 2004 sul mercato del latte", Osservatorio Latte-ISMEA, MIPAF, UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE, SMEA, AIA

1.2.1 La situazione delle quote latte in Italia e in Campania.

Il legislatore comunitario ritiene che il sistema delle quote latte sia indispensabile, in una prospettiva a medio termine, per mantenere un equilibrio sul mercato.

Qualsiasi riforma del sistema delle quote deve passare attraverso la riduzione dei prezzi ed il conseguente aumento dei pagamenti diretti con le inevitabili ripercussioni sul piano dei costi per il bilancio comunitario.

All'Italia è stato accordato un quantitativo di riferimento individuale di 600.000 tonnellate (di cui 384.000 tons ripartite tra i produttori nel 2000 e 216.000 tons nel 2001) pari al 6% dell'attuale disponibilità di quota che porta il QRG a 10.530.060 tonnellate.

L'aumento della quota latte nazionale è stato salutato come un buon risultato della capacità negoziale del nostro Paese, ma occorre evidenziare che anche altri paesi hanno ottenuto consistenti aumenti del QNG.

La nuova dotazione di quota era un obiettivo indispensabile per l'Italia per cercare di regolarizzare la quota nazionale al livello produttivo: l'aumento del QNG non deve generare un ulteriore aumento della produzione, ma consolidare l'attuale situazione.

Si rischia, invece, di generare un contesto di perenne instabilità del settore lattiero in Italia, in quanto i dati, riferiti alla campagna lattiera 2001/2002, hanno denotato un incremento produttivo oltrepassando il QNG delle quote.

Il lungo e articolato dibattito ha portato ad un compromesso, con una concessione di aumento specifico della quota nazionale per alcuni Paesi (Italia, Spagna, Grecia e Irlanda), il rinvio dell'intera riforma al 2005 e la proroga del sistema delle quote al 2008, già superata dalle prime indicazioni della riforma di medio termine della PAC che ne propone il prolungamento fino al 2015.

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Tabella 4- Riforma regime quote-latte

Regione	Riforma regime quote latte*											
	Esubero individuale				Quote non utilizzate recuperabili				Quote ridistribuite			
	Aziende		Quantitativo		Aziende		Quantitativo		Esce da regione		Resta in regione	
	(Val.ass)	%	(Val.ass)	%	(Val.ass)	%	(Val.ass)	%	(Val.ass)	%	(Val.ass)	%
Piemonte	1.838	9,4	155.275.394	15,4	1.346	5,1	24.459.424	4,1	—	—	24.459.424	5,4
Valle d'Aosta	87	0,4	479.274	0,0	963	3,7	13.408.386	2,2	—	—	13.408.386	3,0
Lombardia	4.022	20,5	406.677.440	40,4	2.094	7,9	116.208.047	19,4	—	—	116.208.047	25,7
Provincia Auto Bolzano	2.211	11,3	27.715.670	2,8	3.211	12,2	42.682.885	7,1	—	—	42.682.885	9,4
Provincia Auto Trento	449	2,3	21.104.966	2,1	554	2,1	8.641.312	1,4	—	—	8.641.312	1,9
Veneto	2.601	13,3	147.034.241	14,6	3.572	13,5	68.192.099	11,4	—	—	68.192.099	15,1
Friuli Venezia Giulia	580	3,0	29.392.320	2,9	1.035	3,9	22.754.938	3,8	—	—	22.754.938	5,0
Liguria	36	0,2	346.699	0,0	411	1,6	4.096.036	0,7	3.749.337	2,6	346.699	0,1
Emilia Romagna	2.964	15,1	111.196.281	11,0	2.007	7,6	68.197.000	11,4	—	—	68.197.000	15,1
Toscana	49	0,2	535.316	0,1	384	1,5	12.521.944	2,1	11.986.628	8,2	535.316	0,1
Umbria	93	0,5	3.405.431	0,3	127	0,5	5.517.354	0,9	2.111.923	1,4	3.405.431	0,8
Marche	56	0,3	1.820.842	0,2	138	0,5	4.926.389	0,8	3.105.547	2,1	1.820.842	0,4
Lazio	432	2,2	14.776.620	1,5	2.069	7,8	49.774.009	8,3	34.997.389	23,9	14.776.620	3,3
Abruzzo	211	1,1	3.164.697	0,3	731	2,8	15.467.381	2,6	12.302.684	8,4	3.164.697	0,7
Molise	953	4,9	9.631.321	1,0	1.139	4,3	10.325.018	1,7	693.697	0,5	9.631.321	2,1
Campania	892	4,5	8.141.411	0,8	3.414	12,9	45.621.826	7,6	37.480.415	25,6	8.141.411	1,8
Puglia	1.118	5,7	43.191.106	4,3	994	3,8	23.379.514	3,9	—	—	23.379.514	5,2
Basilicata	339	1,7	5.830.006	0,6	956	3,6	14.467.165	2,4	8.637.159	5,9	5.830.006	1,3
Calabria	56	0,3	557.293	0,1	453	1,7	14.922.420	2,5	14.635.127	10,0	557.293	0,1
Sicilia	467	2,4	10.377.058	1,0	437	1,7	17.921.250	3,0	7.544.192	5,1	10.377.058	2,3
Sardegna	154	0,8	6.482.004	0,6	344	1,3	15.903.269	2,7	9.421.265	6,4	6.482.004	1,4
Totale	19.608	100,0	1.007.135.390	100,0	26.379	100,0	599.387.666	100,0	146.665.363	100,0	452.992.303	100,0

Nel corso dell’ultima campagna, quella del 2003/04, la produzione commercializzata di latte vaccino in Italia, vale a dire “consegne” più “vendite dirette”⁶, denuncia una flessione dell’1,7%, attestandosi su poco meno di 11 milioni di tonnellate.

Questo discreto calo, a cui sembra si accompagni anche una consistente contrazione del “latte in nero”, pare essere la conseguenza della legge 119/03, che consente la commercializzazione delle quote di produzione anche fuori regione.

Infatti, anche se la vendita di quote intervenuta con la 119/03 avrà effetto con la campagna in corso, 2004/05, molti allevatori, nel vendere la quota, hanno effettuato anche l’affitto in corso di campagna della parte non ancora utilizzata della propria quota, cessando così, in maniera anticipata, la propria produzione di latte.

Inoltre, negli ultimi anni, in Italia, il numero degli allevamenti zootecnici risulta essere in continuo calo.

Se si guarda solo agli allevamenti da latte nella campagna 2002-2003, secondo i dati Agea, il numero delle stalle è passato da 182.000 di 12 anni fa a 60.050.

La produzione è, però, cresciuta a dimostrazione del fatto che c’è stato un inevitabile e positivo processo di aggregazione.

Al Centro-Sud, osservando i dati della campagna 2002-03 è ancora di una certa importanza solo la produzione delle province laziali di Roma e Latina (rispettivamente 178.000 e 150.000 tons), di quelle campane di Caserta e Salerno (con una produzione complessiva di 183.000 tons), delle province pugliesi di Bari e Taranto (con una produzione complessiva di 293.000 tons), di quelle siciliane (Ragusa in primis con 121.000 tons) e, infine, delle province sarde (soprattutto Oristano con 171.000 tons).

Complessivamente, oggi, il Centro-Sud Italia non rappresenta più del 18% della zootecnia da latte italiana.

Andando a confrontare le campagne di produzione 2001-02 e 2002-03, nelle regioni del Centro-sud emerge che c’è stato un cospicuo calo di imprese pari, in Campania, al -9%.

Se poi si va più indietro nel tempo, confrontando i dati del Censimento agricoltura dell’ISTAT del 1990 con quelli del 2000 si nota subito come il calo degli allevamenti da latte nel Centro-sud è realmente impressionante.

⁶ La produzione di latte vaccino venduta tal quale ai cosiddetti “primi acquirenti” viene denominata “consegne”: sono, cioè, escluse le “vendite dirette”, costituite dal latte venduto direttamente ai consumatori finali presso l’azienda agricola come latte crudo e/o sotto forma di prodotti lattiero-caseari, nonché i reimpieghi per l’alimentazione dei redi, gli autoconsumi ed ogni altro utilizzo che non porti il latte o i suoi derivati al di fuori dell’azienda agricola.

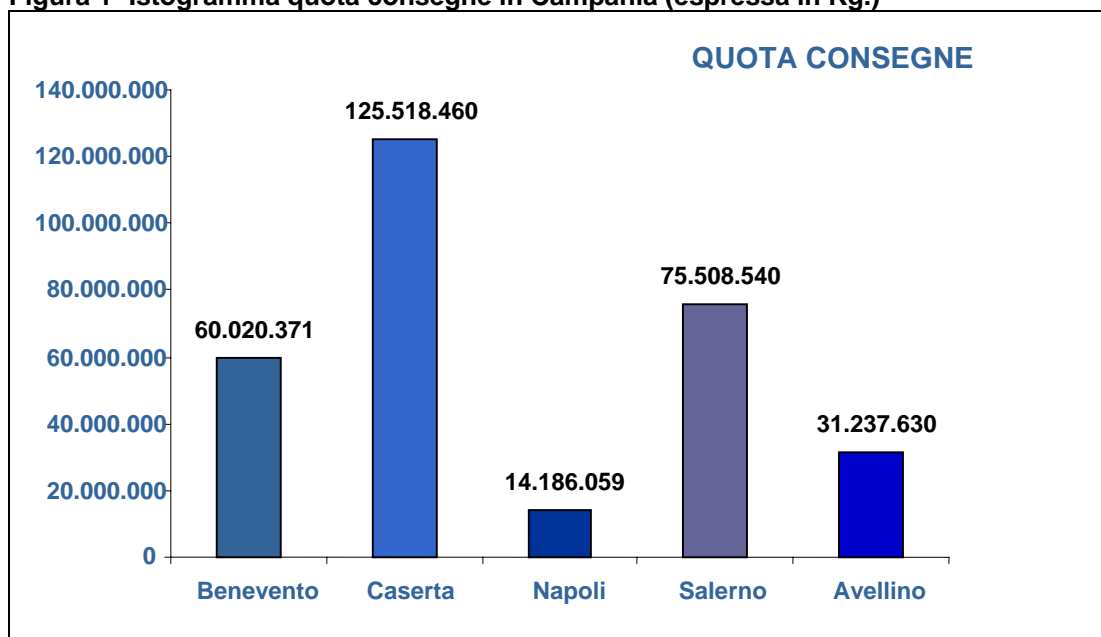
FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Basti pensare che in Campania in un decennio sono calate del 26,8% gli allevamenti zootecnici con un aumento, però, del 18,2% degli allevamenti bufalini.

Per tutte le consegne di latte rettificato che oltrepassano il quantitativo assegnato al produttore la ditta acquirente è tenuta a trattenere il cosiddetto "prelievo supplementare" (quantità di latte eccedente la quota per il prelievo unitario), che costituisce, per così dire, la penalità stabilita dal legislatore comunitario per chi oltrepassa il plafond assegnato.

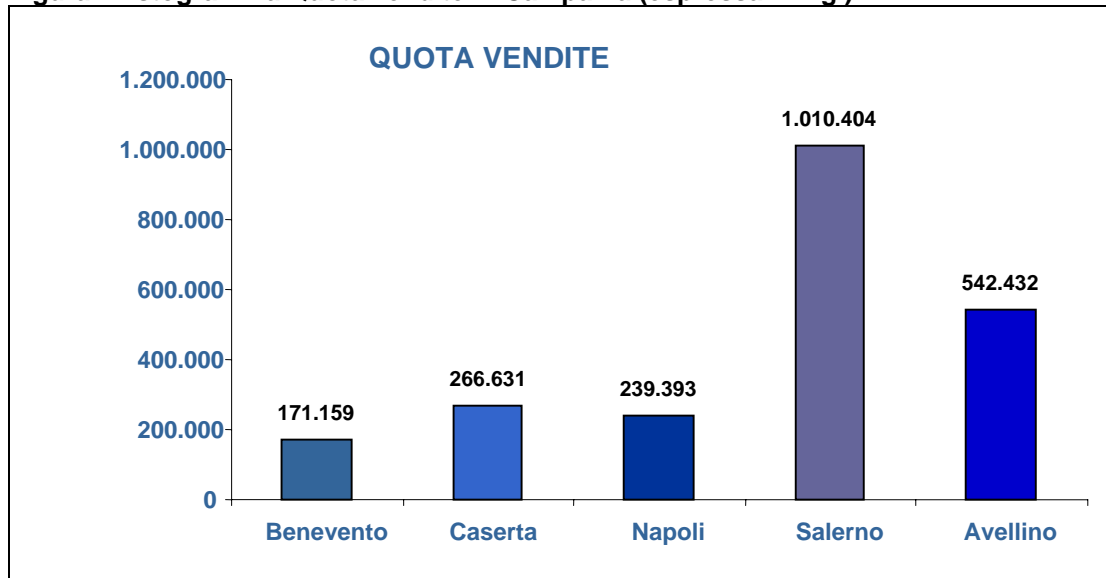
Secondo l'Agea, nella campagna 2002/03, la situazione della quota consegne e quota vendite in Campania, vede Benevento con una quota consegne pari a circa 60 milioni di Kg., attestandosi al terzo posto dopo Salerno e Caserta; mentre per quanto riguarda la quota vendite è, praticamente, l'ultima provincia della Regione.

Figura 1- Istogramma quota consegne in Campania (espressa in Kg.)



N/s elaborazione su dati Agea 2003

Figura 2- Istogramma Quota vendite in Campania (espressa in Kg.)



N/s elaborazione su dati Agea 2003

Comunque, la situazione attuale della Regione Campania, nell'ultima campagna lattiero-casearia, vede un calo della produzione così come per altre due regioni, Lombardia e Piemonte, che hanno sempre presentato indici di crescita.

1.2.2 Dimensioni del mercato nazionale del Latte Fresco-Alta Qualità

Nel settore del latte confezionato a uso alimentare "diretto" si possono distinguere, in base al riscontro di una limitata sostituibilità dal lato della domanda, due mercati rilevanti dal punto di vista del prodotto: il mercato del latte fresco (che comprende le tipologie del latte fresco, del latte pastorizzato e del latte fresco pastorizzato) e il mercato del latte UHT.

La suddivisione del settore del latte in questi due mercati comporta una diversa definizione del mercato geografico rilevante, di dimensioni nazionali per il latte a lunga conservazione e di dimensioni più ridotte per il latte fresco.

Il mercato del latte fresco e quello del latte UHT presentano differenti caratteristiche anche per quanto concerne la regolamentazione, gli assetti proprietari delle imprese, la struttura dei costi, le condizioni di approvvigionamento della materia prima e le modalità distributive; di conseguenza la struttura e le dinamiche competitive nei due mercati hanno una fisionomia differente.

Il mercato del latte fresco fa parte di quello che è, per giro d'affari, al primo posto fra i settori della trasformazione alimentare nazionale: il settore lattiero-caseario.

Tabella 5- Dati di mercato

Il valore del mercato	La dinamica dei consumi in valore
€538.060.000	+12,3%
Il volume del mercato	La dinamica dei consumi in volume
449 milioni di litri	+5,7%
Numero aziende al 2003	
65.000	

Mass Market 2003

Il settore del latte è interessato da un intenso processo di trasformazione che ne sta alterando la struttura e le dinamiche competitive; ai recenti interventi di liberalizzazione dei prezzi si accompagnano infatti rilevanti processi di concentrazione e di ricompattamento organizzativo.

Il mercato del latte fresco è caratterizzato dalla presenza di molte imprese di ridotte dimensioni, con un mercato prevalentemente locale e una clientela stabile.

Esso risente fortemente della presenza delle Centrali pubbliche, che dopo avere operato a lungo in regime di monopolio hanno mantenuto una posizione di preminenza in molte aree geografiche (con quote di mercato anche superiori al 60% nelle singole province), riconducibile sia alla notorietà delle marche a livello locale sia ai requisiti di freschezza e qualità attribuiti dai consumatori ai loro prodotti.

Gli operatori del settore sono, tuttavia, concordi nell'affermare che talune Centrali non hanno sfruttato a pieno il potenziale commerciale della loro posizione sui mercati locali del latte fresco, caratterizzata da un'elevata quota di mercato, da un'immagine di prodotto consolidata e da una sostanziale "price leadership".

Raramente, infatti, le Centrali hanno attuato politiche aziendali aggressive, finalizzate a un recupero di efficienza e/o a un allargamento della propria presenza sul mercato.

I risultati gestionali generalmente negativi delle Centrali e il posizionamento dei relativi prodotti al di sotto dell'effettivo potenziale di mercato hanno stimolato l'interesse dei privati nei confronti di tali aziende, favorendo di fatto il trasferimento della proprietà o, in qualche caso, solo della gestione.

Peraltro, le cessioni di imprese municipalizzate effettivamente realizzate sono ancora di numero modesto.

Le privatizzazioni delle Centrali si inseriscono all'interno di un più generale processo di concentrazione nel settore del latte fresco, nel quale la necessità di disporre di impianti collocati in prossimità dell'area geografica interessata, nonché la stabilità della domanda complessiva e la bassa elasticità della domanda rispetto al prezzo, con conseguente difficoltà

ad acquisire quote di mercato, rendono conveniente l'acquisizione di imprese già operanti come strategia di espansione in un nuovo mercato geografico locale.

Il superamento del ruolo pubblicistico delle Centrali municipalizzate e la loro privatizzazione possono contribuire a innescare nuove dinamiche competitive nel settore.

In particolare, l'acquisizione delle imprese municipalizzate da parte di operatori privati può comportare l'adozione di due diverse strategie:

a) l'impresa acquirente, soprattutto se priva di un marchio proprio e conosciuto a livello nazionale, può mantenere e valorizzare il marchio dell'impresa acquisita;

b) l'acquirente, se dotata di un marchio commerciale già affermato (anche nel latte UHT), può invece affiancare il proprio marchio a quello dell'impresa acquisita, o addirittura sostituirlo a quest'ultimo.

Questa seconda strategia, che è già stata seguita in alcuni mercati locali del latte fresco da importanti imprese proprietarie di marchi affermati nel settore del latte UHT, riflette il tentativo di sfruttare nel settore del latte fresco ogni vantaggio consentito dalla propria posizione sul mercato contiguo, ma nazionale, del latte UHT.

Sembrerebbe, quindi, che con l'acquisizione di un crescente numero di impianti e marchi produttivi del mercato del latte fresco da parte di aziende specializzate nella produzione di latte UHT si sia innescata una tendenza a una maggiore integrazione tra i due mercati.

L'evoluzione del mercato del latte fresco verso dinamiche competitive tipiche dei prodotti di largo consumo è peraltro frenata da alcuni fattori strutturali.

In primo luogo, la presenza di un canale distributivo fortemente tradizionale, frammentato e poco incentivato ad aumentare le quantità vendute, può costituire un ostacolo per i produttori all'utilizzo di tecniche commerciali di sostegno del marchio.

Inoltre, l'elevata deperibilità del latte fresco, che comporta la necessità di rifornire i punti vendita quotidianamente tramite la catena del freddo, e il limitato spazio destinato al latte negli scaffali frigoriferi non consente la distribuzione in grandi volumi per singolo dettagliante: ciò aumenta notevolmente l'incidenza dei costi distributivi sul prezzo finale e rende difficoltosa la capillare presenza delle aziende sul territorio nazionale.

Il basso livello di domanda che gravita sulla singola rivendita al dettaglio, rapportato al costo sostenuto dalle aziende per approvvigionare quella medesima rivendita (si pensi ad esempio alle zone con bassa densità abitativa o difficili da raggiungere), può rendere in qualche caso non economica la contemporanea presenza nella stessa zona di molti operatori in concorrenza tra loro.

1.2.3 Analisi dei prezzi e canali distributivi nel mercato del Latte Fresco-Alta Qualità.

Nel mercato del latte fresco, la relativa omogeneità del prodotto comporta che la concorrenza si possa svolgere prevalentemente sul prezzo e sulle promozioni, con scarsa rilevanza di altre variabili strategiche.

La struttura distributiva al dettaglio del latte fresco, costituita in gran parte da bar e latterie, risulta estremamente frammentata.

Tale caratteristica si presenta in misura più o meno accentuata a seconda delle aree geografiche interessate, in funzione anche della diffusione della grande distribuzione.

La frequenza quasi quotidiana di acquisto del latte fresco ne rende comunque indispensabile una commercializzazione capillare sul territorio, con conseguente limitazione dell'incidenza che la grande distribuzione può raggiungere nelle vendite del prodotto.

Secondo l'elaborazione dei dati provenienti dal panel continuativo Ismea/ACNielsen gli acquisti domestici di latte alimentare nel periodo cumulato gennaio-novembre 2002 sono diminuiti di oltre il 3% in quantità rispetto allo stesso periodo del 2001, scendendo sotto i 2,2 miliardi di litri.

Al contrario, in valore tali acquisti hanno registrato nello stesso periodo un incremento di circa il 2% per un controvalore di oltre 2,1 miliardi di euro.

Tale fenomeno è stato causato da un generalizzato incremento dei prezzi al dettaglio, che sono aumentati in media del 5%.

L'aumento dei prezzi, quindi, è probabilmente stato una delle cause fondamentali della diminuzione degli acquisti in quantità di latte alimentare.

Tale incremento è stato più evidente per il latte UHT (+6%) che per quello fresco (+3,5%) ed ha avuto come effetto, conseguentemente, un calo degli acquisti più forte per il latte UHT (-4,2%) rispetto al fresco (-1,6%).

L'analisi di questi dati evidenzia come il consumatore, nel corso del 2002, sia stato sensibile alle variazioni di prezzo ma non abbia al tempo stesso diminuito di molto gli acquisti di latte fresco dimostrando, comunque, un buon interesse verso i segmenti più innovativi del mercato, soprattutto in quello del fresco, in cui è entrato da poco un nuovo segmento, quello del latte microfiltrato fresco.

Nonostante le note vicende che hanno coinvolto alcune aziende produttrici, il mercato di tale prodotto è in pieno fermento, con l'ingresso di nuovi concorrenti che hanno movimentato e vivacizzato l'arena competitiva.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITÀ

Il consumatore, dal canto suo, dimostra un certo interesse verso questo prodotto, poiché è un prodotto fresco ma che nello stesso tempo possiede una maggiore durata.

Ciò spiega in parte anche il calo maggiore degli acquisti domestici di latte UHT, che ha probabilmente perso quote di mercato proprio a favore del latte microfiltrato.

Inoltre, fenomeno questo già evidente da ormai molti anni, il consumatore predilige sempre di più il prodotto di maggiore qualità, che si identifica molto di più con alcune tipologie di latte fresco che non con quelle del latte UHT.

A fronte, infatti, di un calo del 2,5% degli acquisti di latte fresco nella sua versione "classica", si registra una sostanziale tenuta del latte Alta Qualità e un incremento del 4% circa del latte fresco biologico, il che dimostra, nonostante i prezzi in aumento, un sempre maggiore orientamento del consumatore verso i prodotti di qualità e quelli a maggior contenuto "salutistico".

Questi due segmenti nel 2002 hanno anche leggermente guadagnato quote di mercato rispetto al 2001 sul totale latte fresco, arrivando a coprire il latte Alta Qualità il 38,6% e quello biologico lo 0,8% del mercato.

Quanto alla distribuzione territoriale degli acquisti di latte alimentare, il calo in quantità si è avvertito soprattutto nel Nord Italia dove i consumi sono scesi di una percentuale intorno al 5%.

A fronte di un calo generalizzato e più o meno elevato in tutte le aree è da notare la crescita degli acquisti di latte fresco nel Centro Italia (+2,4%), a sua volta determinata da un aumento dei consumi di latte fresco standard (+1,5%) ed Alta Qualità (+8%) in questa area.

Tabella 6-II pese delle zone in volume

Il peso delle zone in volume (espresso in %)	
Nord-Ovest	27,2%
Nord-Est	27,0%
Centro	26,7%
Sud	19,1%

Mass Market 2003

Tabella 7- Il peso dei canali distributivi

Il peso dei canali distributivi in volume (espresso in %)	
Ipermercati	10,3%
Supermercati	65,6%
Superette	24,1%

Mass Market 2003

Riguardo ai canali distributivi, il canale degli iper e supermercati è ampiamente il canale leader nella distribuzione del latte alimentare.

Inoltre, rispetto ai primi 11 mesi del 2001, questo canale è l'unico che registra una crescita (+1%), con forti perdite registratesi invece soprattutto nei negozi specializzati e nei negozi tradizionali.

Meno consistente ma comunque importante è stato il calo nelle superette con una contrazione pari al 12,6%.

Nel canale iper+super gli acquisti di latte fresco sono aumentati del 2% (grazie ancora una volta a biologico ed Alta Qualità) e quindi più della media, mentre quelli di latte UHT sono rimasti pressoché stabili.

Per quanto riguarda gli altri canali, la diminuzione degli acquisti nelle superette si è verificata solo per il latte UHT, mentre il calo nei negozi tradizionali e specializzati ha riguardato entrambi i segmenti, con risultati leggermente migliori per il latte fresco.

Le vendite nel settore sono caratterizzate da alcune peculiarità :

Il prezzo applicato al consumatore è molto variabile, si notano evidenti differenze tra una provincia ed un'altra e addirittura tra diverse aree di una stessa provincia;

Il prezzo è di norma "imposto" dall'azienda leader di mercato tramite il potere di mercato, ragioni politiche, accordi commerciali ed altro.

Considerato che il latte intero rappresenta il 63,5% delle vendite di latte fresco in Italia, il 69,1% al Sud e il 79,4% in Campania, e che il prezzo di mercato è determinato dal prezzo imposto dal leader, si può trarre la conclusione che il leader a Benevento e provincia è il latte "Matese" ed i prezzi al dettaglio rilevati, tramite indagine sul "campo", per le varie marche sono i seguenti:

- il prezzo medio per un litro di latte Alta Qualità è € 1,30 per il canale moderno ed € 1,35 per il canale tradizionale ;
- per il latte scremato è € 1,31 per il canale moderno ed € 1,42 per il canale tradizionale;
- per il latte parzialmente scremato è di € 1,29 per il canale moderno ed € 1,40 per il canale tradizionale.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITÀ

Tabella 8- Prezzi a Benevento del Latte Alta Qualità da 1/2 LITRO e da 1 litro

Prezzi a Benevento del Latte Alta Qualità da 1/2 LITRO							
	GS	SISA	CONAD	BARLETTA - CRAI	DISCOUNT (TODIS)	SALUMERIA 1	BAR
Matese	€ 0,67	€ 0,69	€ 0,72			€ 0,72	€ 0,63
Granarolo		€ 0,70	€ 0,58		€ 0,70		
Conad							
Parmalat							
Berna		€ 0,69					
Foreste Molisane				€ 0,75			
Prezzi a Benevento del Latte Alta Qualità da 1 LITRO							
	GS	SISA	CONAD	BARLETTA - CRAI	DISCOUNT (TODIS)	SALUMERIA 1	BAR
Matese	€ 1,31	€ 1,30	€ 1,35			€ 1,37	€ 1,30
Granarolo		€ 1,32	€ 1,07		€ 1,34		
Conad			€ 0,92				
Parmalat			€ 1,37		€ 1,39		
Berna	€ 1,40	€ 1,32	€ 1,35				
Foreste Molisane				€ 1,37			

N/s elaborazione dati reperiti da indagine sul campo

Tabella 9- Prezzi a Benevento del Latte Scremato 1/2 LITRO e da 1 litro

Prezzi a Benevento del Latte Scremato 1/2 LITRO							
	GS	SISA	CONAD	BARLETTA - CRAI	DISCOUNT (TODIS)	SALUMERIA	BAR
Matese		€ 0,70	€ 0,65			€ 0,77	
Granarolo			€ 0,55		€ 0,83		
Conad			€ 0,41				
Parmalat							
Berna							
Foreste Molisane							
Prezzi a Benevento del Latte Scremato 1 LITRO							
	GS	SISA	CONAD	BARLETTA - CRAI	DISCOUNT (TODIS)	SALUMERIA	BAR
Matese	€ 1,31		€ 1,09			€ 1,42	
Granarolo							
Conad							
Parmalat							
Berna							
Foreste Molisane							

N/s elaborazione dati reperiti da indagine sul campo

Tabella 10-Prezzi a Benevento del Latte Parzialmente Scremato da 1/2 LITRO e da 1 litro

Prezzi a Benevento del Latte Parzialmente Scremato da 1/2 LITRO							
	GS	SISA	CONAD	BARLETTA - CRAI	DISCOUNT (TODIS)	SALUMERIA 1	BAR
Matese	€ 0,69	€ 0,66	€ 0,69			€ 0,75	
Granarolo		€ 0,83	€ 0,53		€ 0,67		
Conad			€ 0,46				
Parmalat							
Berna		€ 0,69					
Foreste Molisane			€ 0,75	€ 0,75			
Prezzi a Benevento del Latte Parzialmente Scremato da 1 LITRO							
	GS	SISA	CONAD	BARLETTA - CRAI	DISCOUNT (TODIS)	SALUMERIA 1	BAR
Matese	€ 1,35	€ 1,24	€ 1,27			€ 1,40	
Granarolo	€ 1,34		€ 0,96		€ 1,40		
Conad			€ 0,76				
Parmalat	€ 1,48		€ 1,37		€ 1,39		
Berna		€ 1,39					
Foreste Molisane			€ 1,40	€ 1,40			

N/s elaborazione dati reperiti da indagine sul campo

Sul versante del latte fresco, lo sforzo delle aziende che commercializzano il prodotto è quello di cavalcare la spinta motivazionale all'acquisto dettata sempre più da fattori inerenti la qualità e la sicurezza alimentare attraverso la produzione, ad esempio, del latte di Alta Qualità prodotto da tutte le aziende del settore.

Questo è il latte che, per le caratteristiche di produzione e per i benefici offerti dal punto di vista alimentare, rappresenta il meglio di tutto il latte pastorizzato.

Lo sforzo qualitativo si manifesta anche attraverso lo sviluppo di tipi di latte biologici, arricchiti di vitamine, ad alta digeribilità, funzionali; la cui potenza è diretta espressione di un profondo mutamento oggi in atto sul versante della competizione industriale.

Il fronte produttivo è attraversato da un rapido riassetto verso la concentrazione dell'offerta: pur essendo infatti suddiviso tra una vasta pluralità di soggetti, il settore sta evidenziando una spiccata tendenza verso una diffusa concentrazione prevalentemente mediante acquisizioni.

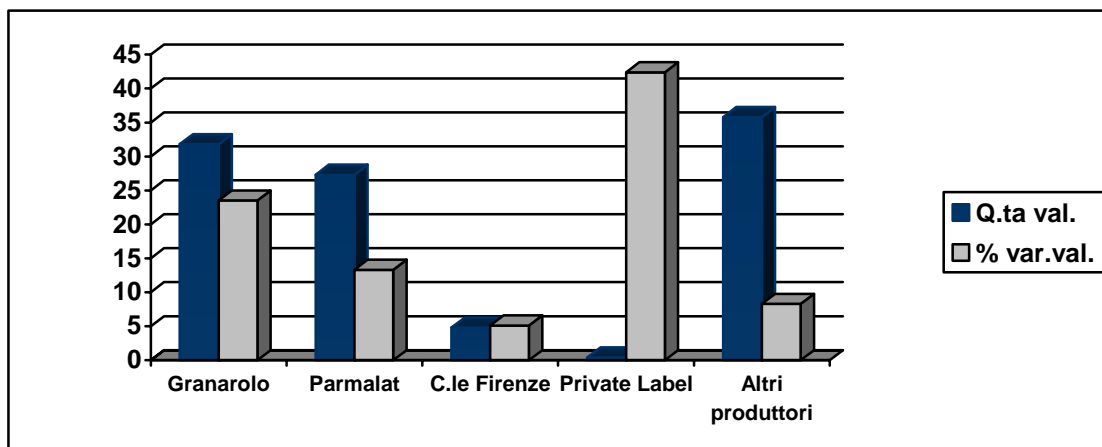
1.2.3 Analisi della concorrenza

Il mercato del latte in Italia è ormai entrato da alcuni anni in una fase di maturità con consumi e produzione pressoché costanti.

In termini quantitativi, sono circa 135 le aziende presenti nel settore con un sell-out che in volume è stato pari, al 31 dicembre 1999, a 3.047 milioni di litri mentre a valore sono stati raggiunti i 5.454 miliardi di lire.

Pur essendo suddiviso tra una vasta pluralità di soggetti, il mercato è dominato da alcune aziende nazionali quali Parmalat e Granarolo.

Figura 3-Principali aziende italiane del mercato del Latte Fresco



Mass Market 2003

Da questo grafico emerge che leader, all'interno del mercato del latte fresco è il Gruppo Granarolo, che copre da solo 1/4 circa delle vendite in valore.

Seguono, nell'ordine, il Gruppo Parmalat (27.3%) e la Centrale di Firenze (4.8%). Ottima la performance della Marca Commerciale, che, pur pesando pochissimo sul totale mercato, presenta un tasso di crescita veramente sorprendente (+42.4%).

Le prime tre referenze in termini di fatturato realizzato appartengono tutte a Granarolo: si tratta appunto di Granarolo Alta Qualità nella bottiglia di plastica da 1 lt. (questo tipo di confezione ha conosciuto un incremento nell'ultimo anno del 153.5%); Granarolo Parzialmente Scremato nel brik da 1 lt; e sempre Granarolo Alta Qualità nel brik da 1 lt.

Per quanto riguarda il consumo di latte fresco, è caratterizzato in Italia da una buona frequenza, ma da una scarsa quantità per atto di consumo.

Il risultato è che per le quantità pro-capite annue, il nostro paese si trova in posizioni di retroguardia, con una media di 59 litri all'anno, rispetto al consumo medio europeo pari a 109 litri (tra i maggiori consumatori ci sono Spagna, Gran Bretagna, Austria, Irlanda).

Va peraltro osservato che, oltre le differenze esistenti nelle abitudini alimentari degli europei, il latte incontra al di fuori del momento della prima colazione (che rappresenta la principale occasione di consumo per oltre il 90% dei consumatori) una concorrenza fortissima

da parte di categorie merceologiche lattiero-casearie (yogurt) o esterne a quest'area (snack/merendine).

Recentemente il settore sta evidenziando una spiccata tendenza verso una diffusa concentrazione prevalentemente mediante acquisizioni: i movimenti più vistosi del settore hanno riguardato Cirio S.p.A. e le Centrali del Latte.

Cirio ha assunto nel 1998 il controllo della Centrale del Latte di Roma per poi cedere nel 1999 tutte le attività lattiero-casearie a Parmalat S.p.A. attraverso una nuova società denominata Eurolat.

Al gruppo Parmalat fanno capo, oltre ovviamente allo stesso marchio di casa, anche Giglio, Lactis, le centrali di Busto Arsizio e Monza e Latte Sole, che rappresenta il più grosso polo lattiero caseario del sud, Sicilia in testa.

L'altro "grande" del latte è il gruppo Granarolo Felsinea, che copre il 17 per cento del mercato. Il processo di privatizzazione e di concentrazione delle Centrali del latte è continuato sempre più serrato.

Il gruppo Granarolo-Granlatte è un esempio di realtà del settore lattiero-caseario che ha recentemente e volontariamente adottato a beneficio della qualità del prodotto e, quindi, del consumatore, dei sistemi di autocontrollo di filiera basati sulle innovative tecnologie dell'ingegneria dell'informazione.

Comunque, a delineare la fisionomia del settore del latte fresco ha contribuito in misura determinante la regolamentazione, attualmente in fase di profonda revisione.

Il prezzo della materia prima viene tuttora determinato nell'ambito di accordi interprofessionali, previsti dalla legge 16 marzo 1988 n. 88, tra produttori di latte crudo e trasformatori.

Poiché i vincoli temporali imposti per la preparazione del latte fresco (la legge 3 maggio 1989, n. 169, stabilisce un lasso di tempo massimo di 48 ore tra la mungitura e il trattamento termico) impediscono di fatto agli operatori di rifornirsi da allevatori esteri, gli accordi interprofessionali rappresentano un forte elemento di rigidità per le imprese, per le quali la materia prima rappresenta la più importante voce di costo (circa il 40-50% del prezzo finale).

Inoltre, il meccanismo di formazione dei prezzi al consumo è stato largamente condizionato dal regime di regolamentazione in vigore sino all'estate 1993, che prevedeva la fissazione da parte dei Comitati Provinciali Prezzi (CPP) del prezzo massimo relativo al "latte pastorizzato ed omogeneizzato intero e/o di più largo consumo" in ciascuna provincia.

Questo meccanismo regolamentativo, eliminato con delibera del CIP del 16 marzo 1993, sospesa da un'ordinanza del TAR del Lazio del 7 luglio 1993 e riconfermata con delibera del CIPE del 3 agosto 1993, ha determinato per lungo tempo l'allineamento da parte dei produttori dei prezzi praticati nell'ambito di una stessa provincia, che si sono sempre posizionati sul livello massimo imposto dal CPP.

Oltre alle norme che tendono a garantire la salubrità del prodotto, la regolamentazione, inclusa la determinazione del prezzo per via amministrativa, appare condizionata dalla concezione del latte come bene di rilevanza primaria per la popolazione e quindi dalla necessità di assicurare un costante rifornimento e garantire un prezzo al consumo non eccessivo.

Così si spiegano sia la fissazione contrattata, a livello interprofessionale, del prezzo della materia prima (onde garantire comunque una remunerazione sufficiente per gli agricoltori), sia il calmieramento del prezzo sul mercato.

Si inserisce in questo contesto normativo il ruolo delle Centrali del Latte, istituite per legge nel 1938 allo scopo di favorire il consumo di latte alimentare trattato igienicamente.

Le Centrali, in numerosi casi gestite dai Comuni anziché da consorzi di produttori, hanno operato sino al 1973 in regime di monopolio nelle aree geografiche loro assegnate.

Le Centrali Municipalizzate del Latte svolgono tuttora un ruolo di rilievo sui mercati locali e detengono una quota complessivamente superiore al 20% della produzione nazionale di latte fresco confezionato.

La natura pubblica di tali imprese tuttavia, oltre ad introdurre alcuni elementi di rigidità sul piano gestionale, ha favorito inefficienze e sprechi nell'allocazione delle risorse, come attestato, tra l'altro, dall'elevato numero di dipendenti rispetto al fatturato e, in molti casi, dai risultati di esercizio esigui o addirittura negativi.

1.3 Ambito di riferimento

1.3.1 Descrizione del territorio di riferimento.

Il Fortore beneventano è sicuramente la zona in cui maggiore è lo sviluppo della zootecnia, con produzione di latte sia bovino sia ovino.

Se si analizzano le singole realtà, si rileva facilmente l'alta presenza di bovini da carne e da latte (in tutto 2.800 capi circa) di Castelfranco in Miscano, dove si punta molto sulla zootecnia (e le aziende sono relativamente grandi rispetto alla media provinciale), ed anche l'alto numero di bovini da carne a San Marco dei Cavoti.

Eccezionale è il numero totale di bovini di San Giorgio la Molara, comune che possiede quasi il 10% dei capi bovini della provincia.

Tabella 11-Allevamenti bovini nei comuni del Fortore

Allevamenti Bovini	N° Allevamenti	N° Capi da Latte	N° Capi da Carne	Totale Capi Bovini
Apice	173	908	1245	253
Baselice	111	564	812	1.376
Buonalbergo	63	515	643	1.158
Castelfranco in Misc.	89	1.300	1.532	2.832
Castelvetere in Val F.	128	821	1.013	1.834
Foiano di Val Fortore	71	519	691	1.210
Ginestra degli Schiavoni	16	115	240	355
Molinara	36	168	241	409
Montefalcone di Val Fortore	41	289	358	647
Paduli	74	416	589	1.005
Pesco Sannita	44	94	346	440
San Bartolomeo in G.	120	546	1.025	1.571
San Giorgio la Molara	268	2.425	3.554	5.979
San Marco dei Cavoti	185	933	1.320	2.253
Sant'Arcangelo Trim.	18	115	201	316
Totale Fortore	1.437	9.728	13.810	21.638
Totale Prov. di BN	4.575	25.056	36.183	61.239

N/s elaborazione su dati CCIAA di Benevento

Quindi, il Fortore presenta un interessante sviluppo della zootecnia bovina con oltre 1.400 allevamenti (con in media 15 bovini ognuno); in questi ultimi anni, in particolare, si sta puntando molto sulla razza bruna, caratterizzata dalla capacità di produrre un ottimo mix tra qualità e quantità di latte.

Non a caso vi sono decine e decine di aziende che producono latte di alta qualità o sono dedite alla trasformazione casearia (un esempio su tutti è il “caciocavallo di Castelfranco in Miscano”).

Se si considera la dimensione demografica, il Fortore risulta essere il territorio che presenta la più elevata percentuale di popolazione anziana, non solo nei confronti della provincia, ma soprattutto nei confronti della Regione e dell’Italia.

Infatti, con il suo 23% di popolazione anziana il Fortore surclassa ampiamente i dati provinciali (18%), quelli campani (12%) e quelli nazionali (16%).

Per quanto riguarda la struttura produttiva, essa è fortemente segnata dal settore primario, basti pensare che dei 15.035 occupati totali ben 6.158, ossia il 41% degli occupati, lavorano in agricoltura.

Le imprese del Fortore sono 5.683, di cui 3.614 attive nel settore agricolo (63,5%), 412 imprese sono industriali (7,2%), 418 sono addette alle costruzioni (7,3%), le imprese commerciali sono 765 (13,5%), infine 474 sono le imprese di servizi (8,5%).

Quindi, l’economia del Fortore è prevalentemente basata sul settore agricolo e, allo stesso tempo, non tanto l’industria quanto, soprattutto, i servizi sono poco sviluppati.

Infatti, in questa area si trovano 157 lavoratori agricoli ogni mille abitanti, con punte di 243 a San Giorgio la Molarata, di 227 per Castelfranco in Miscano e di 205 di Paduli.

Nel complesso la Comunità Montana del Fortore fa registrare un tasso di disoccupazione (numero di disoccupati/forza lavoro) pari al 24%; dato elevato, ma inferiore a quello delle altre province campane e dello stesso capoluogo (a Benevento è di circa il 28%).

Delle 3.614 aziende agricole, 452 sono localizzate ad Apice e 525 a Paduli, mentre a San Bartolomeo in Galdo sono presenti 510 aziende e a San Giorgio la Molarata 472.

Ciò che va subito sottolineato è che si tratta di una struttura produttiva caratterizzata per lo più da micro-aziende familiari: la media del Fortore è di 93 aziende ogni mille abitanti con solo due addetti, Molinara e Montefalcone in Val Fortore risultano avere in media aziende più grandi con oltre 5 addetti.

Le aziende in media hanno poco più di 10 ettari di superficie agricola utilizzata, anche se ancora Montefalcone presenta un valore superiore con 23 ettari in media a disposizione per ogni azienda.

A tale proposito, va evidenziata la situazione di Castelfranco in Miscano che ha 227 aziende agricole ogni mille abitanti, anche se in media si tratta di aziende con 2 addetti; tuttavia in questo comune la superficie agricola utilizzata media per azienda è di 22 ettari: questo vuol significare che vi sono alcune aziende di dimensioni significative (anche con più di 40 ettari, come avviene per le aziende interessate alla filiera del latte di alta qualità).

Altro dato importante è che il 90% della superficie agricola totale viene utilizzata per le attività produttive.

In sintesi, il Fortore presenta una forte vocazione agricola con valori superiori alla media provinciale in termini di aziende, di superficie utilizzata e di addetti all'agricoltura ogni mille abitanti.

1.3.2 Dati economici locali sul settore.

La descrizione del territorio di riferimento non può prescindere dal tentativo di dimensionare sul piano quantitativo e, dunque, statistico-economico, i comparti che compongono il settore dell'agricoltura in Provincia di Benevento.

Tale necessità, se da un lato è finalizzata a fornire una ricognizione esplorativa del territorio, dall'altro può assumere una valenza strumentale ad una perimetrazione del territorio stesso per l'individuazione di tipologie territoriali.

Tuttavia, ogni tentativo di analisi che abbia quale unità di riferimento il Comune, si scontra con l'oggettiva difficoltà di reperimento dei dati.

Man mano che si scende nel dettaglio di partizioni territoriali sempre più fini (ad esempio i Comuni), non solo si riduce il numero di informazioni di cui si dispone, potendo contare sempre meno su indagini campionarie rappresentative di tale livello di scomposizione, ma viene meno anche l'aggiornamento periodico di tali fonti.

Scendendo nel dettaglio delle fonti di informazioni utilizzate, si riportano i dati inerenti le produzioni di latte e la zootecnia sannita che sono stati reperiti da: Istat, Agea, Regione Campania e ASL.

Sulla base di tali fonti di informazione, nelle successive analisi sono state utilizzate diverse elaborazioni, tra cui le *tabelle di intensità* in cui è stata calcolata l'intensità relativa delle quote latte (espressa sia in termini assoluti che relativi) riportata per circoscrizioni statistiche, così come sono state definite dall' ISTAT.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

I dati, pur disponibili a un livello di disaggregazione comunale, sono riportati per circoscrizioni al fine di evidenziare il ruolo economico-produttivo delle diverse aree omogenee secondo cui si articola il territorio della Provincia di Benevento.

Tabella 12- Quote latte - Circoscrizioni Istat

CIRCOSCRIZIONE		kg	%
1	Matese sud-orientale	7.328.950	12,2%
2	Alto Tammaro e Alto Fortore	27.665.101	46,1%
3	Monti del Taburno e del Camposauro	3.920.226	6,5%
4	Colline del Calore irpino inferiore	17.936.549	29,9%
5	Colline di Benevento	3.169.545	5,3%
TOTALE		60.020.371	100,0%

N/s elaborazioni su dati Agea

La tabella precedente riporta le 5 macro aree provinciali stabilite dall'ISTAT (1958)⁷ da cui si evince che, nell'intera provincia di Benevento, le quote latte ammontano a 60.020.371 Kg. e ben il 46,1% di tale produzione è concentrata nell'Alto Tammaro e nell'Alto Fortore (circoscrizione 2), con oltre 2.100.000 kg a comune, seguita dalla zona del Matese sud-orientale con una media di quote latte a comune di circa 1.200.000 kg, valore corrispondente a quasi la metà dell'Alto Tammaro ed Alto Fortore.

Quest'ultima area presenta anche una certa omogeneità tra i comuni al suo interno e ciò dimostra una certa diffusione di aziende del settore con altre quote.

Le aree del Taburno e delle Colline Beneventane non solo hanno una media bassa di quote latte a comune ma sono caratterizzate da una forte eterogeneità interna.

Infine, l'area delle Colline del Calore irpino inferiore rispecchia una media che è simile a quella generale della provincia (circa 700.000 kg a comune) ma è questa la zona più eterogenea.

⁷ Si tratta delle cinque aree stabilite dall'ISTAT (1958), ossia il **Matese Sud-Orientale** (Cerreto Sannita, Cusano Mutri, Morcone, Pietraroja, Santa Croce del Sannio, Sassinoro), **l'Alto Tammaro e l'Alto Fortore** (Baselice, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Circello, Colle sannita, foiano di Val Fortore, Ginestra degli Schiavoni, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molara, san Marco dei Cavoti), **Monti del Taburno e del Camposauro** (Airola, Arpaia, Bonea, Bucciano, Cautano, Durazzano, Forchia, Frasso telesino, Moiano, Montesarchio, Pannarano, Paolisi, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano), **Colline del Calore irpino inferiore** (Amorosi, Campolattaro, Casalduni, Castelvenere, Dugenta, Faicchio, Fragneto l'Abate, Fragneto Monforte, Guardia Sanframondi, Limatola, Melizzano, Pago Veiano, Paupisi, Pesco Sannita, Ponte, Pontelandolfo, Puglianello, Reino, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, San Salvatore Telesino, Teleso, Torrecuso), **Colline di Benevento** (Apice, Ampollosa, Arpaia, Benevento, Calvi, San Nazario, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Ceppaloni, Foglianise, Paduli, Pietrelcina, San Giorgio del sannio, San Leucio del Sannio, San Martino Sannita, San Nicola Manfredi, Sant'Angelo a Cupolo, Sant'Arcangelo Trimonte).

Innanzitutto, il Fortore è l'area con la maggiore quota latte media a comune, infatti si supera il valore di 1,4 milioni di chilogrammi.

Quest'area è anche abbastanza omogenea, non vi sono, cioè, gli stessi scostamenti che esistono nelle altre zone tra comuni con elevate quote e comuni con quote più modeste.

Il Tammaro, il Titerno e la Valle Telesina sono aree con una media elevata di quote latte che supera in ogni caso il milione di kg.

Tuttavia, mentre per il Tammaro e il Titerno si hanno situazioni molto eterogenee, la Valle Telesina (circoscrizione 4) mostra una maggiore omogeneità, ossia una certa diffusione di comuni con consistenti quote latte.

La Valle Caudina ha una media in tendenza con quella generale ma vi è una forte eterogeneità.

Infine, le Colline Beneventane hanno uno scarso rilievo in questo settore con una media di quote latte a comune di circa 100.000 kg: valore che è 7 volte inferiore alla media provinciale e di ben 10 volte o più inferiore alle aree con le quote più elevate.

In sintesi, le aree dove maggiormente sono diffuse consistenti quote latte sono il Fortore e la Valle Telesina (circoscrizione 4), con la prima area con una maggiore omogeneità interna rispetto alla seconda.

Questo dato ribadisce un fatto: il Fortore è un'area in cui la vocazione per il settore lattiero è molto diffusa, non a caso si sta provando a puntare su questa area per quanto riguarda la filiera del latte.

Di seguito, per il comparto delle quote latte vengono riportati i dati relativi ai principali Comuni, a cui viene associata la *frequenza relativa* e la *frequenza cumulata*.

Con la *frequenza relativa* viene misurata l'intensità produttiva di ciascun Comune, valutata rispetto al dato complessivo provinciale; con la *frequenza cumulata*, invece, si fornisce una misura della concentrazione territoriale del comparto considerato.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Tabella 13-Comuni con maggiore produzione latte (rank e frequenze cumulate)

Quote latte 2004				
rank	comune	Valore assoluto espresso in Kg	freq relative	freq cumulate
			quota latte Comune/quota latte Prov.	
1	Faicchio	64.578,84	10,76%	10,76%
2	Castelpagano	58.072,07	9,68%	20,43%
3	Castelfranco in Miscano	40.474,11	6,74%	27,18%
4	Morcone	38.603,69	6,43%	33,61%
5	Puglianello	36.586,43	6,10%	39,71%
6	San Giorgio la Molarra	30.503,69	5,08%	44,79%
7	San Salvatore Telesino	29.069,43	4,84%	49,63%
8	Castelvetero Val Fortore	27.293,39	4,55%	54,18%
9	San Bartolomeo in Galdo	25.990,07	4,33%	58,51%
10	Sant'Agata dei Goti	18.364,67	3,06%	61,57%
11	Baselice	18.349,05	3,06%	64,63%
12	San Marco dei Cavoti	18.118,03	3,02%	67,64%
13	Colle Sannita	17.453,49	2,91%	70,55%
14	Circello	17.283,06	2,88%	73,43%
15	Cerreto Sannita	16.003,59	2,67%	76,10%
16	Dugenta	11.158,94	1,86%	77,96%
17	Foiano Val Fortore	10.814,07	1,80%	79,76%
18	Amorosi	9.165,02	1,53%	81,29%

N/s elaborazioni su dati Regione Campania

1.3.2.1 La Produzione Lorda Vendibile della viticoltura in Provincia di Benevento

Di seguito sono riportati i dati relativi alla PLV a livello provinciale per il comparto del latte, così come viene stimata dall'Istituto Tagliacarne.

Il dato di partenza è stato elaborato al fine di evidenziare l'incidenza percentuale della PLV di comparto rispetto alla PLV totale del settore agricoltura in Provincia di Benevento.

Giova rammentare che la PLV è calcolata ai *prezzi base* pari, cioè al costo dei beni intermedi, comprensivi delle imposte dirette e dei contributi sul prodotto, ma escluse le imposte indirette e i margini commerciali e di trasporto.

Una misura a livello regionale della PLV viene fornita dall'Istat, mentre una misura provinciale è diffusa dall'Istituto Tagliacarne.

La PLV è quel valore che si ottiene moltiplicando le quantità vendibili per i rispettivi prezzi medi ed è calcolata dall'Istituto Tagliacarne con la seguente articolazione merceologica: "produzione zootecnica", comprendente le carni, il latte, la lana, le uova, il miele.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Tabella 14-Produzione ai prezzi di base dell'agricoltura e silvicoltura (migliaia di Euro)

Produzione ai prezzi di base dell'agricoltura e silvicoltura (PLV = p X q) - ANNO 2002				
SETTORE	Prodotti zootecnici			
COMPARTO	Carni	Latte	Altri	Totale settore
BENEVENTO	66.315,90	19.427,24	5.210,36	90.953,50
CAMPANIA	389.816,17	183.665,11	57.247,56	630.728,84
ITALIA	9.058.282,44	4.522.257,32	939.737,63	14.520.277,39

N/s elaborazioni su dati Istituto Tagliacarne

Dalle elaborazioni svolte in base ai dati dell'Istituto Tagliacarne, si evince che la produzione lorda vendibile di latte nella provincia di Benevento è pari a 19.427,24 migliaia di Euro e quello nazionale pari a 4.522.257,32 migliaia di Euro.

Tabella 15-Peso percentuale della PLV di ciascun comparto

Peso percentuale della PLV di ciascun comparto rispetto alla PLV di Campania e Italia				
SETTORE	Prodotti zootecnici			
COMPARTO	Carni	Latte	Altri	Totale settore
Campania/Italia (%)	4,30%	4,06%	6,09%	4,34%
Benevento/Campania (%)	17,01%	10,58%	9,10%	14,42%
Benevento/Italia (%)	0,73%	0,43%	0,55%	0,63%

N/s elaborazioni su dati Istituto Tagliacarne

Dato rilevante è che la provincia di Benevento riesce a coprire circa il 10,58% del PLV campano, considerando che la Campania rispetto all'Italia ha un'incidenza pari al 4,06%.

Tabella 16-Peso percentuale della PLV rispetto all'agricoltura

Peso percentuale della PLV di ciascun comparto rispetto alla PLV totale del settore di appartenenza e rispetto al totale agricoltura				
SETTORE	Prodotti zootecnici			
COMPARTO	Carni	Latte	Altri	Totale settore
Comparto/Totale settore (%)	72,91%	21,36%	5,73%	100,00%
Comparto/Totale agricoltura (%)	17,63%	5,16%	1,39%	24,18%

N/s elaborazioni su dati Istituto Tagliacarne

Nel Sannio il valore della produzione del latte è pari al 5% del valore della produzione agricola totale.

1.3.2.2 *Indice standardizzato di specializzazione produttiva*

Si è ritenuto opportuno utilizzare un indicatore descrittivo di struttura settoriale, per fornire una misura dell'orientamento colturale in provincia di Benevento.

L'indicatore prescelto fa perno sul cosiddetto Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva (ISSP) con cui, misurando il grado di specializzazione produttiva attraverso una matrice di dati del tipo territorio/produzioni agricole, si individuano le aree territoriali che presentano una consistente specializzazione nell'ambito della produzione del latte.

Unità di riferimento dell'analisi svolta sono i 78 Comuni della Provincia di Benevento.

Per quanto attiene alla scelta della variabile *pivot*, occorre evidenziare che, normalmente, quando si vuole analizzare la specializzazione in un settore manifatturiero si utilizza il rapporto tra gli addetti di quel settore e il totale (nella fattispecie il Comune), rapportando poi questo valore all'analogo calcolato per unità areale di livello superiore (nella fattispecie la Provincia).

Nel caso delle produzioni agricole non c'è però possibilità di avere il dettaglio degli occupati per tipologia di produzione.

In taluni lavori non manca chi ha utilizzato come variabile di riferimento la SAU ma, in tal modo, sorge il problema di quantificare l'ISSP per la zootecnia e per la produzione di latte.

Dunque, allo scopo di rendere omogeneo il calcolo degli ISSP, la variabile presa in considerazione è costituita dalla Produzione Lorda Vendibile (PLV), stimata per comparto e per ciascun Comune, che consente un immediato confronto tra le produzioni dei diversi comparti dell'agricoltura.

Il dato comunale relativo alla PLV di comparto e PLV totale non viene calcolato dall'Istituto Tagliacarne, ragion per cui esso è stato stimato integrando il dato provinciale con i dati del censimento e dell'archivio Agea, passando attraverso la resa unitaria media provinciale per ettaro e per capo, ricavabile in base alle statistiche annuali fornite dall'Istat.

L'Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva è stato calcolato secondo la seguente formula:

$$ISP_{ij} = \frac{a_{ij} - b_i}{(1 - a_{ij})b_i + (1 - b_i)a_{ij}}$$

dove:

$$a_{ij} = \frac{x_{ij}}{\sum_i x_{ij}}$$

$$b_i = \frac{\sum_j x_{ij}}{\sum_{ij} x_{ij}}$$

x_{ij} = valore della PLV relativa alla produzione i -esima nel comune j -esimo

$$-1 \leq ISSP \leq +1$$

ISSP = +1 Individua situazioni territoriali di massima specializzazione produttiva per la produzione

i -esima nel Comune j -esimo;

ISSP = 0 Individua una condizione di equidistribuzione delle destinazioni colturali;

ISSP = -1 Individua condizioni corrispondenti all'assenza di produzione all'interno del Comune.

In altri termini, e con riferimento a ciascun comparto agricolo, la specializzazione produttiva di un Comune è direttamente proporzionale al valore assunto dall'ISSP.

PRUSST Calidone
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Tabella 17-Quote latte– Indice standardizzato di specializzazione produttiva

rank	comuni	circoscrizione	isp	rank	comuni	circoscrizione	isp
1	Puglianello	4	0,76	40	Pesco Sannita	4	-0,48
2	Castelpagano	2	0,75	41	Sassinoro	1	-0,49
3	Faicchio	4	0,65	42	Pago Veiano	4	-0,55
4	San Salvatore Telesino	4	0,62	43	Montersarchio	3	-0,64
5	Castelvetere Val Fortore	2	0,61	44	Cautano	3	-0,66
6	Castelfranco in Miscano	2	0,51	45	Paduli	5	-0,66
7	Baselice	2	0,39	46	Fragneto l'Abate	4	-0,7
8	Cerreto Sannita	1	0,34	47	Benevento	5	-0,72
9	Morcone	1	0,34	48	Foglianise	5	-0,73
10	Colle Sannita	2	0,32	49	Casalduni	4	-0,75
11	Limatola	4	0,32	50	Campoli Monte Taburno	5	-0,77
12	Molinara	2	0,32	51	Apice	5	-0,82
13	Santa Croce del Sannio	1	0,31	52	Calvi	5	-0,86
14	Moiano	3	0,2	53	Telese Terme	4	-0,87
15	Paolisi	3	0,2	54	Fragneto Monforte	4	-0,88
16	Ginestra degli Schiavoni	2	0,19	55	San Giorgio del Sannio	5	-0,88
17	Dugenta	4	0,17	56	Frasso Telesino	3	-0,9
18	Circello	2	0,16	57	Ponte	4	-0,9
19	Amorosi	4	0,15	58	Solopaca	3	-0,97
20	Cusano Mutri	1	0,13	59	Vitulano	3	-0,97
21	Foiano Val Fortore	2	0,13	60	Apolloso	5	-1
22	Sant'Agata dei Goti	3	0,13	61	Arpaia	3	-1
23	Castelpoto	5	0,1	62	Arpaise	5	-1
24	San Bartolomeo in Galdo	2	0,1	63	Castelvenere	4	-1
25	Tocco Caudio	3	0,09	64	Ceppaloni	5	-1
26	San Marco dei Cavoti	2	0,07	65	Durazzano	3	-1
27	San Giorgio la Molarata	2	0,02	66	Forchia	3	-1
28	Bucciano	3	-0,06	67	Guardia Sanframondi	4	-1
29	Melizzano	4	-0,08	68	Pannarano	3	-1
30	Bonea	3	-0,15	69	Paupisi	4	-1
31	Airola	3	-0,16	70	Pontelandolfo	4	-1
32	Pietraraja	1	-0,17	71	San Leucio del Sannio	5	-1
33	Buonalbergo	5	-0,29	72	San Lorenzo Maggiore	4	-1
34	Campolattaro	4	-0,29	73	San Lupo	4	-1
35	Montefalcone Valfortore	2	-0,34	74	San Martino Sannita	5	-1
36	San Lorenzello	4	-0,37	75	San Nazario	5	-1
37	S. Arcangelo Trimonte	5	-0,39	76	San Nicola Manfredi	5	-1
38	Reino	4	-0,4	77	S. Angelo a Cupolo	5	-1
39	Pietrelcina	5	-0,43	78	Torrecozzo	4	-1

N/s elaborazioni su dati Regione Campania

In generale, si può affermare che ogni comune del Sannio beneventano ha una quota latte di circa 770.000 Kg, ma la realtà è molto eterogenea con il 43% dei comuni che ha una quota latte inferiore ai 100.000 Kg, e con solo il 21% dei comuni che ha una quota latte superiore ad 1 milione di kg.

1.3.2.3 Un modello di specializzazione produttiva territoriale

L'Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva (ISSP) è stato riportato su cartografia e, poiché l'unità di riferimento di essa è il territorio del singolo Comune, le cartografie rappresentate nelle pagine seguenti sono di due tipi: la prima fa riferimento alle quote latte, la seconda riproduce il valore dell'Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva (così come calcolato nel precedente paragrafo) associato a ciascun Comune.

La lettura congiunta delle due cartografie evidenzia un aspetto interessante che non sarebbe stato facile cogliere soltanto con una analisi quantitativa e numerica della specializzazione produttiva territoriale.



PRUST "CALIDONE"
 Programma di Riqualificazione Urbana e
 Sviluppo Sostenibile del Territorio

Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
Distribuzione Quote Latte

Legenda

Quote Latte in q.li

- < 2050
- < 5750
- < 11200
- < 30500
- < 65000

Metadati

Sistema di Riferimento :

Gauss - Boaga

Fonte :

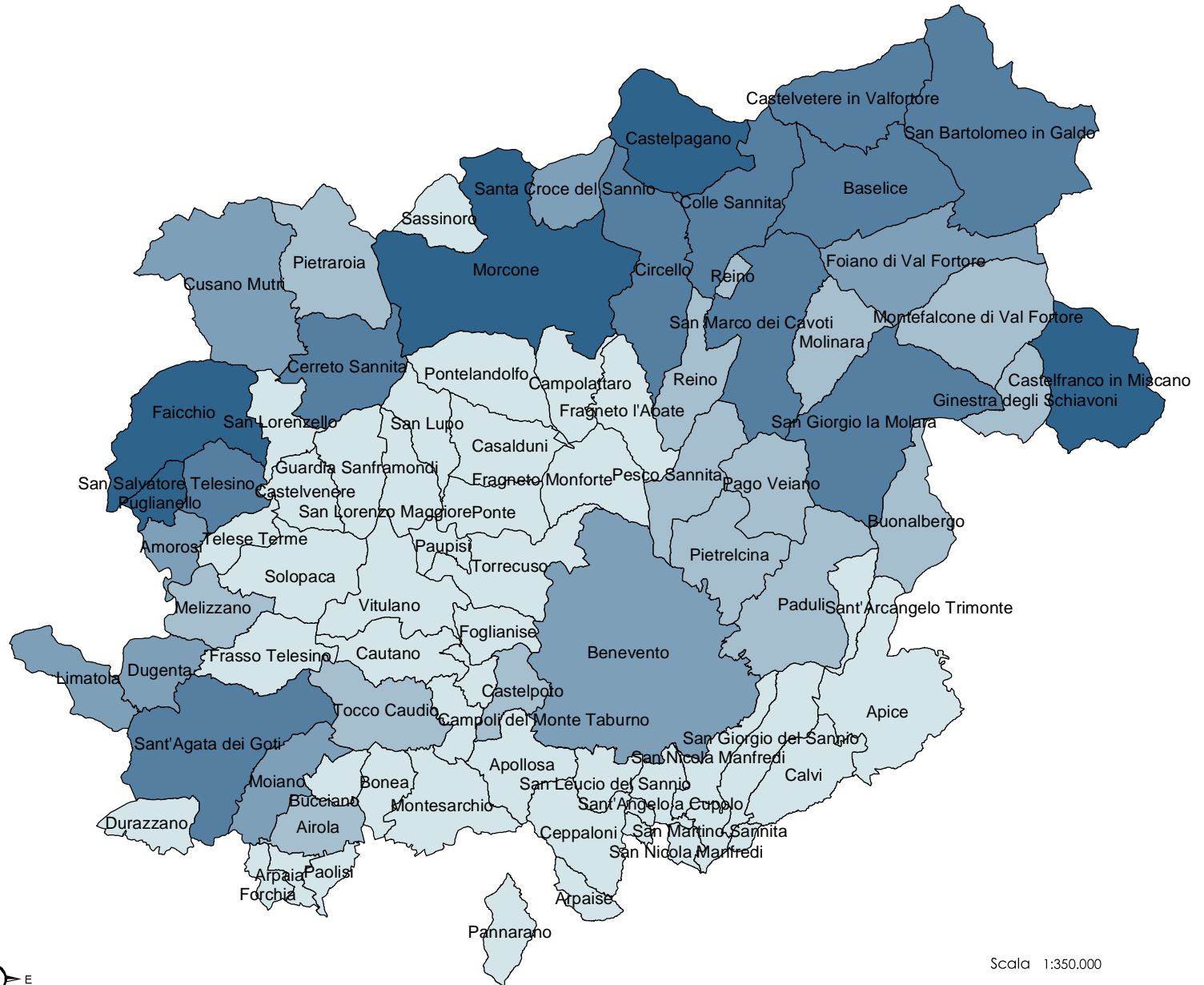
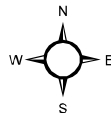
AGEA - Campagna latte 2003/2004

Elaborazione a cura di :

ufficio di coordinamento P.R.U.S.S.T. "Calidone"

Data di aggiornamento :

2003/2004



Scala 1:350.000








PRUST "CALIDONE"
 Programma di Riqualificazione Urbana e
 Sviluppo Sostenibile del Territorio

Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
Indice Standardizzato di Specializzazione Produttiva - Latte

Legenda

ISSP Latte

-  < 0,2
-  < 0,4
-  < 0,6
-  < 0,8
-  > 0,8

Metadati

Sistema di Riferimento :

Gauss - Boaga

Fonte :

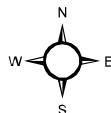
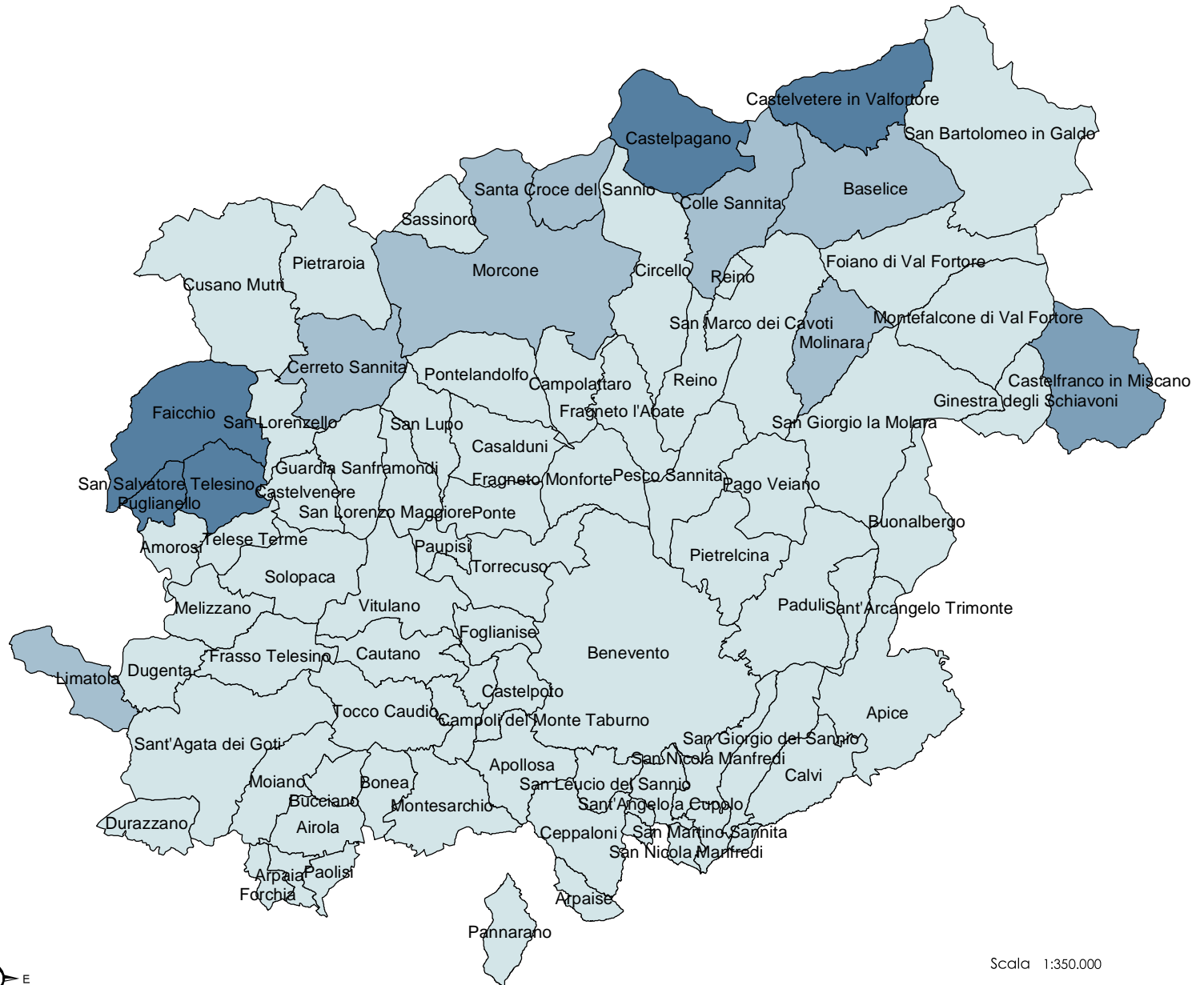
vedi nota metodologica nel testo

Elaborazione a cura di :

ufficio di coordinamento P.R.U.S.S.T. "Calidone"

Data di aggiornamento :

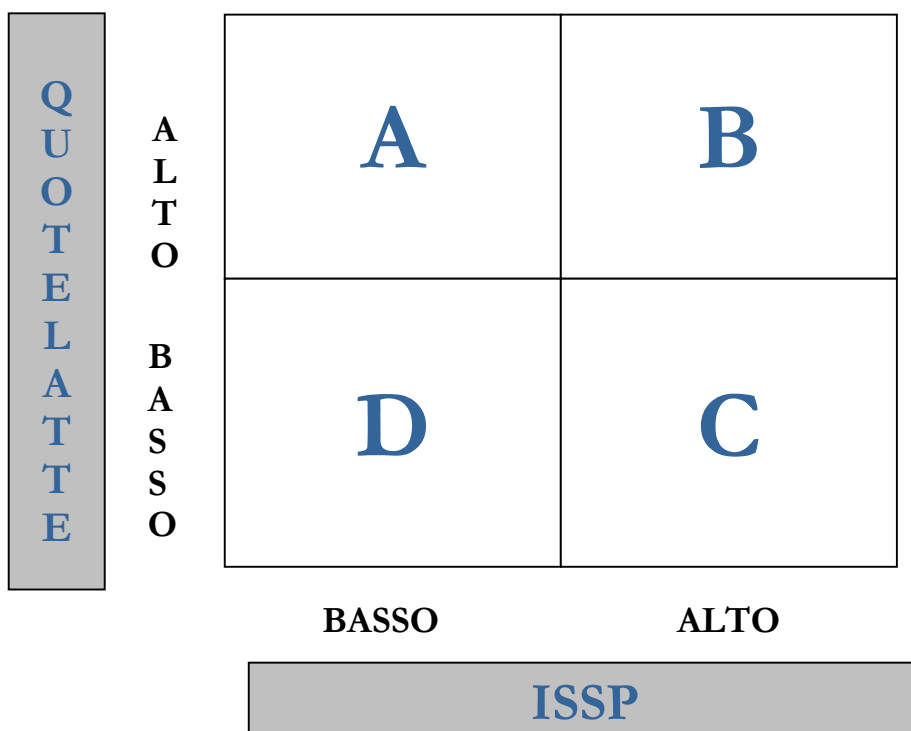
31.12.2004



Scala 1:350.000

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Tale constatazione ha suggerito l'elaborazione di un modello di specializzazione produttiva territoriale che, articolato secondo lo schema riportato di seguito, consente, da un lato, di correlare graficamente le due variabili considerate e, dall'altro, classificando i Comuni secondo tipologie produttive omogenee, permette di fornire una interpretazione economica di sintesi.



Con riferimento alle quote latte, il territorio può essere classificato secondo le seguenti tipologie:

- nel **quadrante A** quei comuni con basso ISSP ma elevata incidenza delle quote latte;
- nel **quadrante B** vanno compresi quei Comuni che presentano sia un valore ISSP che quote latte elevate;
- nel **quadrante C** quei Comuni con elevato valore ISSP ma bassa incidenza delle quote latte.
- nel **quadrante D** possono essere inclusi quei Comuni che presentano un basso valore ISSP e una ridotta incidenza delle quote latte.

Per una sintesi grafica del modello proposto è stato utilizzato uno *scatter diagram*, in cui sull'asse delle ascisse è posta la variabile ISSP (il valore ISSP, si ricorda, varia fra -1 e +1), mentre sull'asse delle ordinate è posto il valore normalizzato⁸ delle quote latte.

Un aspetto molto importante da tenere in considerazione è la scelta relativa al punto in cui fissare l'intersezione fra i due assi.

Dal punto d'intersezione, infatti, dipende il dimensionamento dei quadranti secondo il modello proposto e, dunque, la collocazione di un Comune in un quadrante anziché in un altro.

Occorre, in sostanza, definire un valore di soglia in base al quale individuare quei valori, rispettivamente per la variabile ISSP e per la variabile Quote latte, che siano "alti" o "bassi" allo scopo di definire, con un contorno netto, i quadranti.

Si ritiene opportuno, pertanto, fissare pari a 0 l'intersezione per l'asse della variabile Superficie e pari a 0,5 l'intersezione per l'asse della variabile ISSP.

Ma se tale modo di procedere ha una sua valenza metodologica, sicuramente non vanno sottaciuti i "rischi" intrinseci connessi alla dicotomia della logica sottostante.

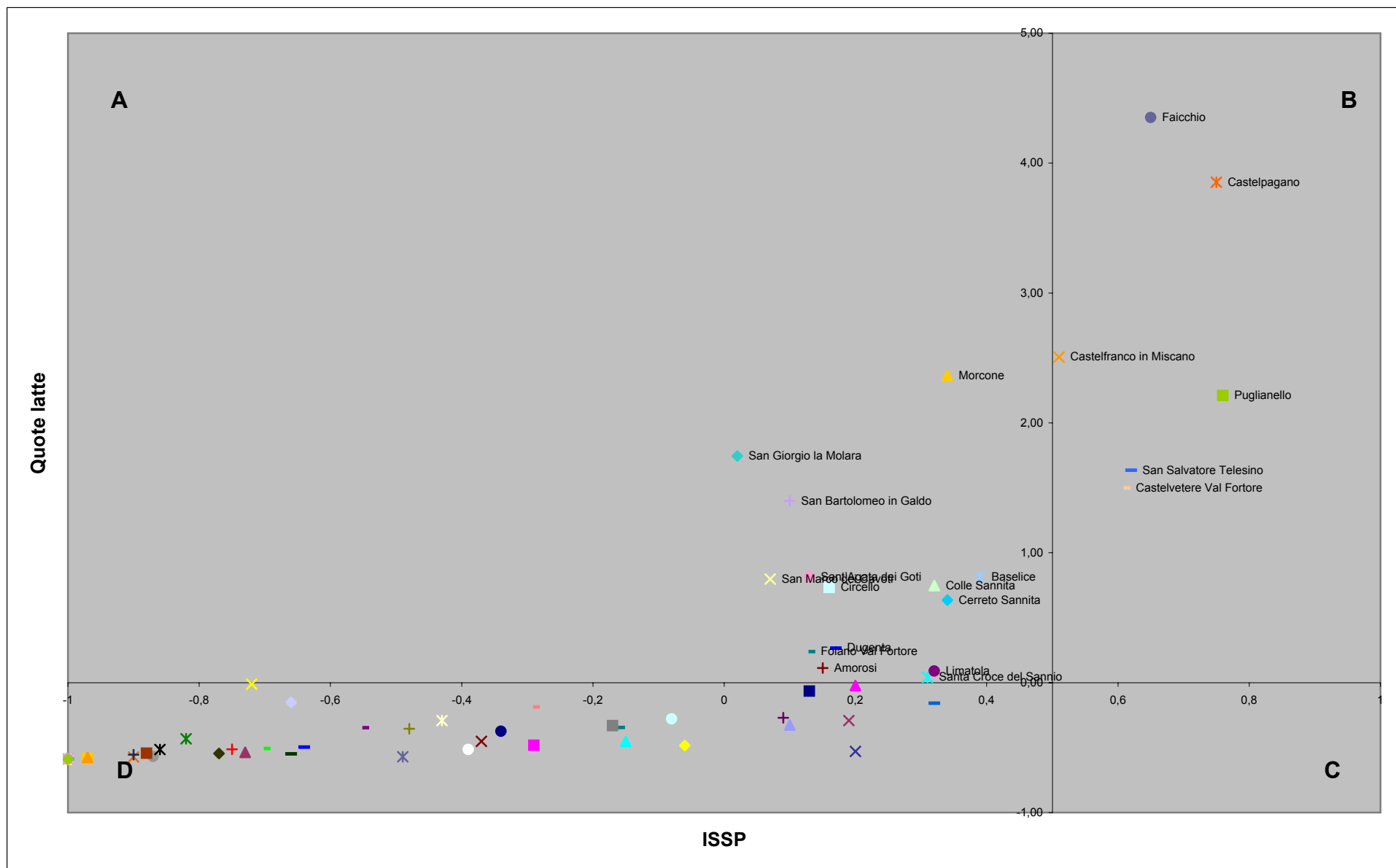
Sono "rischi", sollevati ed evidenziati dai principi della *logica Fuzzy*⁹, che dovrebbero ispirare cautela nel tentativo di inquadrare e classificare "a tutti i costi" un determinato Comune.

Una chiara classificazione secondo il modello proposto, pertanto, può aversi soltanto per quei Comuni che nello *scatter diagram* occupano posizioni esterne o, comunque, "chiare" nell'ambito di ciascun quadrante.

⁸ La procedura di normalizzazione, effettuata attraverso una procedura di tipo statistico, si è resa necessaria al fine di risolvere i problemi di rappresentazione grafica connessi alla diversa scala dimensionale delle due variabili considerate.

⁹ Gli strumenti logici a disposizione degli studiosi (e delle persone in generale) sono generalmente considerati il frutto della logica dicotomica, ossia di quella aristotelica. Da oltre duemila anni i problemi sono affrontati e risolti con la logica del "sì o no", del "vero o falso". Secondo la logica Fuzzy, invece, i problemi che le situazioni reali pongono, il nostro modo di affrontarle hanno in realtà ben poco di bivalente.

Scatter filiera latte: quote latte/ISSP



I **Comuni del gruppo B** si caratterizzano per una elevata specializzazione produttiva, in quanto le quote latte forniscono un contributo importante alla formazione della PLV complessiva dei Comuni stessi.

I Comuni compresi in tale quadrante sono: Castelvetero Val Fortore, San Salvatore Telesino, Puglianello, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Faicchio.

Per quanto riguarda i **Comuni del gruppo A**, potrebbe sorprendere che ad una elevata PLV corrisponda un basso livello del valore ISSP: si tratta di Comuni la cui struttura agricola si presenta, dal punto di vista produttivo, diversificata; la PLV totale di tali Comuni è determinata dal contributo di diverse produzioni, ma nessuna di esse assume un ruolo rilevante rispetto alle altre.

Ricadono in tale quadrante: Santa Croce del Sannio, Limatola, Amorosi, Foiano Val Fortore, Dugenta, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, San Marco dei Cavoti, Baselice, Sant'Agata dei Goti, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molarra, Morcone.

I **Comuni del gruppo C** si caratterizzano per una modesta attività agricola: un ISSP elevato implica che, per quanto modesta sia la presenza delle quote latte, questa presenta un forte impatto in termini di formazione della PLV agricola complessiva di tali Comuni.

Con riferimento alle quote latte, nessun Comune ricade in tale quadrante.

I **Comuni del gruppo D** sono Comuni che, con riferimento alle quote latte, non presentano un orientamento produttivo specializzato; essi sono: Apollosa, Arpaia, Arpaiese, Castelvenere, Ceppaloni, Durazzano, Forchia, Guardia Sanframondi, Pannarano, Paupisi, Pontelandolfo, San Leucio del Sannio, San Lorenzo Maggiore, San Lupo, San Martino Sannita, San Nazzaro, San Nicola Manfredi, S. Angelo a Cupolo, Torrecuso, Vitulano, Solopaca, Frasso Telesino, Sassinoro, Telesse Terme, Ponte, Fragneto Monforte, Cautano, Campoli Monte Taburno, San Giorgio del Sannio, Foglianise, Paolisi, Calvi, S. Arcangelo Trimonte, Casalduni, Fragneto l'Abate, Montesarchio, Bucciano, Campolattaro, Bonea, San Lorenzello, Apice, Montefalcone Valfortore, Pesco Sannita, Pago Veiano, Airola, Reino, Pietraroja, Castelpoto, Ginestra degli Schiavoni, Pietrelcina, Melizzano, Tocco Caudino, Buonalbergo, Molinara, Paduli, Cusano Mutri, Moiano, Benevento.

1.3.4 Tendenze del comparto di produzione del latte

Nell'ambito del comparto di produzione di latte, nei prossimi tempi, non potranno essere finanziati investimenti finalizzati all'aumento delle capacità produttive, quali risultano dalle quote latte legalmente assegnate ai produttori beneficiari, ma saranno sostenuti investimenti finalizzati:

- al miglioramento tecnologico, teso al contenimento dei costi di produzione, al miglioramento e al controllo della qualità, al risparmio energetico, alla realizzazione di produzioni ecocompatibili (anche attraverso l'acquisizione di nuove superfici alle condizioni previste dal POR, con conseguente riduzione del carico di bestiame in azienda), al miglioramento delle condizioni di lavoro degli addetti;
- al miglioramento delle condizioni igieniche, di benessere degli animali e di rispetto dell'ambiente oltre i requisiti minimi fissati dalla normativa in vigore.

Inoltre, su sollecitazione dei consumatori e delle imprese che chiedono sempre maggiore trasparenza negli alimenti commercializzati, la Commissione Europea ha rilasciato un parere positivo circa l'inserimento sulle etichette del latte fresco dell'indicazione di origine, in pratica del luogo da cui proviene.

In questo modo, viene data la via libera all'indicazione in etichetta alla provenienza del latte fresco, affinché possa essere assicurata la trasparenza dell'informazione ai consumatori e garantita la genuinità, la qualità e l'origine del latte acquistato.

Questa norma è stata fortemente sostenuta dalla Coldiretti che ha avviato una campagna per l' "Indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari" alla quale hanno aderito quasi un milione di cittadini oltre ad associazioni dei consumatori, movimenti ambientalisti, gastronomi, nutrizionisti, rappresentanti delle istituzioni a tutti i livelli.

Ci sono ora le condizioni per superare un'incertezza normativa che condannava all'anonimato la provenienza nazionale e impediva scelte di acquisto consapevoli, a prezzi adeguati, per i consumatori.

I responsabili della filiera latte sperano che questa novità serva a frenare il brusco calo che si è verificato nei consumi di latte fresco che nei primi due mesi del 2004 ha fatto registrare un calo negli acquisti delle famiglie italiane pari al 4,2% in quantità.

Nell'arco degli ultimi cinque anni gli italiani hanno consumato a testa il 19% di latte fresco in meno per un valore che in assoluto è sceso a circa 16 litri/persona

SEZIONE 2. PROGETTO PILOTA

2.1 Le imprese aderenti al Progetto Pilota per la Filiera Latte Fresco-Alta Qualità

Sono pervenute presso il Coordinamento Prusst Calidone 193 adesioni alla sperimentazione, di queste adesioni, tre riguardano società di servizi alle imprese¹⁰ e partecipano al Progetto su tutte le filiere.

Le modalità e criteri di selezione delle aziende che verranno ammesse alla sperimentazione sono definite dall'art. 12 dell'Avviso Pubblico, queste ultime saranno quelle per le quali si prefiguri un piano di sperimentazione d'azienda e/o di settore e/o di filiera fattibile e sostenibile.

Le manifestazioni d'interesse al *Progetto Pilota*, per la filiera Latte Fresco Alta Qualità, vede alla data attuale n. 13 adesioni.

Di seguito, vengono elencate le aziende interessate alla sperimentazione e vengono descritti alcuni dati identificativi delle aziende aderenti alla Filiera "Latte fresco-Alta Qualità".

Trattasi di aziende, la cui forma giuridica, per la maggioranza, rientra nella conformazione della ditta individuale, la cui attività è rivolta esclusivamente alla produzione di latte di Alta Qualità.

La localizzazione delle stesse si estende nelle località del Fortore, in particolare Castelfranco in Miscano.

Quanto alla loro organizzazione interna, si evidenzia l'utilizzazione di sola manodopera familiare, trattasi in particolare di realtà aziendali strutturate su una compagine familiare e radicata affidabilità imprenditoriale.

¹⁰ Tali aziende sono: CECAS Commercial s.r.l.; Sistemi Intelligenti s.r.l.; SOFAB s.r.l

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Tabella 18-Elenco aziende della filiera "Latte fresco-Alta Qualità"

N°	NOMI AZIENDE	NATURA GIURIDICA	COMUNE	SETTORE	FILIERA
1	CIRCELLI CARMINE	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
2	PACIFICO ANTONIO	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
3	PACIFICO ANTONIO VITO	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
4	PACIFICO GIOVANNI	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
5	RICCIO FELICE	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
6	SANTORO ENNIO	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
7	SANTORO ROSINA	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
8	SCINTO FEDELE	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
9	SCINTO LUCIO	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
10	VECCHIOLLA MARIO	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
11	VERRILLI BRUNO	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
12	VERRILLI MICHELE	Ditta Individuale	Castelfranco In Miscano	Produzione	Latte
13	AZIENDA AGRICOLA VALLEPIANA	S.r.l	Eboli (SA)	Trasformazione	Latte



Di seguito è rappresentata una cartografia da cui si evince la distribuzione di tutte le aziende aderenti al progetto per la filiera "Latte"; come detto in precedenza, le aziende della filiera "Latte Fresco-Alta Qualità" sono localizzate nel comune di Castelfranco in Miscano.



PRUST "CALIDONE"
 Programma di Riqualificazione Urbana e
 Sviluppo Sostenibile del Territorio

Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
Distribuzione delle aziende aderenti al progetto - filiera latte

Legenda

-  Confini comunali
-  filiera latte

Metadati

Sistema di Riferimento :

Gauss - Boaga

Fonte :

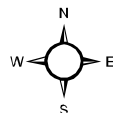
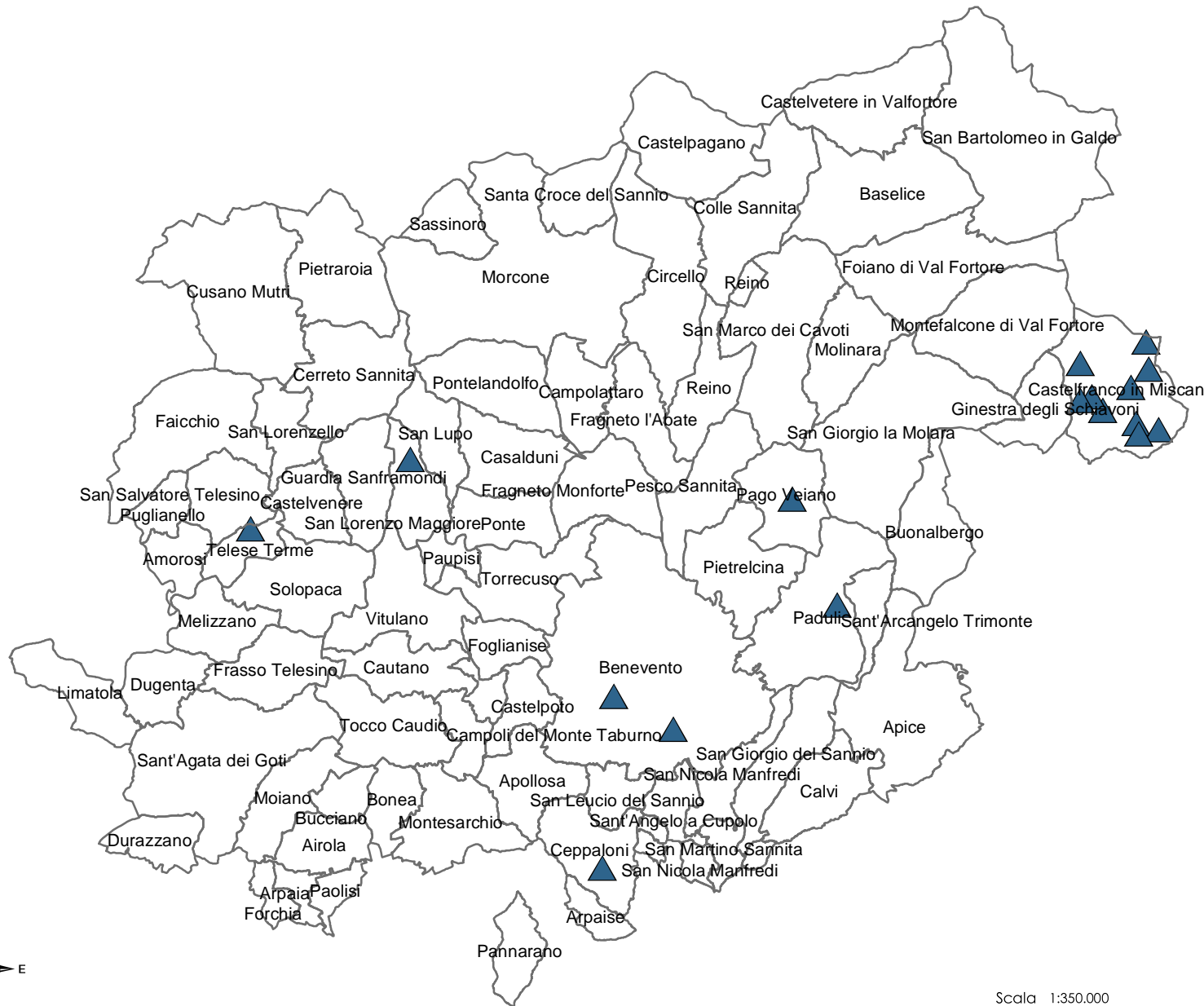
Scheda per la definizione della sostenibilità
 delle filiere agroalimentari

Elaborazione a cura di :

ufficio di coordinamento P.R.U.S.S.T. " Calidone"

Data di aggiornamento :

31.12. 2004



Scala 1:350.000

2.1.1 Descrizione sinottica delle imprese

Si riporta successivamente un estratto della “Scheda per la definizione della sostenibilità di filiera”, contenente, se pervenute, informazioni in merito alle risorse umane, al mercato a monte e al mercato a valle delle aziende che hanno aderito alla filiera in oggetto.

Per quanto riguarda le aziende di produzione di Castelfranco in Miscano, la descrizione di tali aziende viene svolta in maniera dettagliata rispetto a quella dell’azienda Agricola Vallepiana, della quale, al momento, non sono pervenute ulteriori informazioni e dati economici.

N° 1 Scheda sintetica della Ditta: CIRCELLI CARMINE

La ditta individuale di Circelli Carmine svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
53.338KG	3,58	0

Primo acquirente: COOPERATIVA AGRICOLA CERVARO di Ariano Irpino (AV).

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Piano L'Abate, 6 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere per l'alimentazione delle bovine da latte (foraggio, fieno, paglia) e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda :

- Superficie agricola utilizzata: 90,31 ettari
- N. capi allevamento: 21 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Il **mercato a monte** è, per il 100%, provinciale; per quanto riguarda il **mercato a valle**, il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi risulta essere il seguente :

- 2001: € 7
- 2002: € 8
- 2003: € 8

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 2 Scheda sintetica della Ditta: PACIFICO ANTONIO

La ditta individuale di Pacifico Antonio svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n.185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
303.822 KG	3,62	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla c.da Setolara, 1 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro;
- Allevamento bovini da latte;
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi.

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata: 60,16 ettari
- N. capi allevamento : 89 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte**, è per il 100% provinciale, ed il valore dei prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi è il seguente :

- 2001: € 26
- 2002: € 26
- 2003: € 26

Per quanto riguarda il **mercato a valle**, il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi :

- 2001: € 8
- 2002: € 8
- 2003: € 8

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 3 Scheda sintetica della Ditta: PACIFICO ANTONIO VITO

La ditta individuale di Pacifico Antonio Vito svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n.185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
61021 KG	3,67	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat.

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Difesa Grande, ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata:30,40 ettari
- N. capi allevamento: 28 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Il mercato a monte è, per il 100% provinciale, ed il valore prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi è il seguente :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il mercato a valle, esso è interamente provinciale.

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 4 Scheda sintetica della Ditta: PACIFICO GIOVANNI

La ditta individuale di Pacifico Giovanni svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991 n.185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
60.950 KG	3,67	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Difesa Grande, 1 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata: 42,73 ettari
- N. capi allevamento: 30 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è, per il 100% provinciale, ed il valore prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il **mercato a valle**, esso è 100% provinciale.

L'azienda non risulta dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 5 Scheda sintetica della Ditta: RICCIO FELICE

La ditta individuale di Riccio Felice svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
105.061 KG	3,64	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Lagarone, 1 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata:35,73 ettari
- N. capi allevamento: 42 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Il **mercato a monte** e quello a **valle**, sono provinciali.

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 6 Scheda sintetica della Ditta: SANTORO ENNIO

La ditta individuale di Santoro Ennio svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
93.331 KG	3,55	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Bosco del Padrone,1 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata:48,29 ettari
- N. capi allevamento: 33 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è, per il 100%, provinciale ed il valore dei prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi è il seguente:

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il **mercato a valle** è provinciale ed il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi è il seguente:

- 2001: € 8
- 2002: € 8
- 2003: € 8

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 7 Scheda sintetica della Ditta: SANTORO ROSINA

La ditta individuale di Santoro Rosina svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
50.322 KG	3,45	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Monte Tufara,2, ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata:44,00 ettari
- N. capi allevamento : 16 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è, per il 100%, provinciale ed il valore prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi :

- 2001: € 7
- 2002: € 8
- 2003: € 8

Per quanto riguarda il **mercato a valle** è provinciale ed il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi :

- 2001: € 7
- 2002: € 8
- 2003: € 8

L'azienda è già dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 8 Scheda sintetica della Ditta: SCINTO FEDELE

La ditta individuale di Scinto Fedele svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
40000KG		0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Largario ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata: 36,01 ettari
- N. capi allevamento: 29 (di cui circa il 20%-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Il mercato a monte è interamente provinciale, così come il mercato a valle per il quale il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi :

- 2001: € 8
- 2002: € 8
- 2003: € 8

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 9 Scheda sintetica della Ditta: SCINTO LUCIO

La ditta individuale di Scinto Lucio svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
77.924 KG	3,59	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Canalicchio, 1 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi.

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata: 38,91 ettari
- N. capi allevamento: 28 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è, per il 100%, provinciale, ed il valore prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il **mercato a valle** è, anch'esso, provinciale ed il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 10 Scheda sintetica della Ditta: VECCHIOLLA MARIO

La ditta individuale di Vecchiola Mario svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
82.000KG		0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Codaglia ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata: 51,67 ettari
- N. capi allevamento: 35 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è provinciale ed il valore prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il **mercato a valle** è, anch'esso, provinciale

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 11 Scheda sintetica della Ditta: VERRILLI BRUNO

La ditta individuale di Verrilli Bruno svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
314.168 KG	3,68	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Piano L'Abate, 4 ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata:41,99 ettari
- N. capi allevamento: 89 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è, per il 100%, provinciale ed il valore prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il **mercato a valle**, anch'esso, è provinciale ed il valore della produzione (K/euro) negli ultimi esercizi :

- 2001: € 8
- 2002: € 8
- 2003: € 8

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

N° 12 Scheda sintetica della Ditta: VERRILLI MICHELE

La ditta individuale di Verrilli Michele svolge la propria attività nel settore della produzione del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo i requisiti del D.M. 9 maggio 1991, n. 185.

QUOTA LATTE CONSEGNE 2004/05	% GRASSO DI RIFERIMENTO	QUOTA LATTE VENDITE 2004/05
80.198 KG	3,85	0

Primo acquirente e Centro raccolta latte: Eurolat gruppo Parmalat

Stabilimento di trasformazione : Piana di Monte Verna (CE)

L'attività è localizzata a Castelfranco in Miscano alla C.da Crocella ed è svolta prevalentemente dal titolare dell'impresa e dalla moglie.

Processo produttivo:

- Coltivazione terreno uso foraggiere e frumento duro
- Allevamento bovini da latte
- Mungitura due volte al giorno e conservazione del latte in frigoriferi

Consistenza dell'azienda:

- Superficie agricola utilizzata: 30,14 ettari
- N. capi allevamento: 36 (di cui circa il 20-25% sono vitelli)
- Razza bovina: Bruna alpina – Frisona – Pezzata rossa

Per quanto riguarda il **mercato a monte** è, per il 100%, provinciale ed il valore dei prodotti e servizi acquistati in k/euro negli ultimi esercizi :

- 2001: € 25
- 2002: € 25
- 2003: € 25

Per quanto riguarda il **mercato a valle**, è anch'esso provinciale.

L'azienda non è dotata di sistemi di rintracciabilità.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

Valori del Fatturato per gli anni 2000-2003

La tabella che segue evidenzia i valori di fatturato registrati dalle aziende oggetto della sperimentazione, per gli anni che vanno dal 2000 al 2003.

Il dato globale mostra un incremento del fatturato il cui valore risulta contenuto in un intervallo che oscilla tra sette e undici punti percentuali.

In particolare, per le aziende oggetto di analisi, si rileva che l’incremento di fatturato risulta direttamente proporzionale alle “quote latte” in possesso delle singole aziende, in condizione di parità di prezzo applicato ai “primi acquirenti”.

Tale prezzo é il risultato di rilevazioni statistiche e/o interrogazioni di personale appartenente alle associazioni di categoria, il cui valore oscilla da un minimo di 0,34 euro/litro per il latte “alimentare” (ossia tipologie di latte non definite di alta qualità) a un massimo di 0,39 euro/litro per il latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Tabella 19-Valori del fatturato delle aziende per gli anni 2000-2003

DITTA	FATTURATO			
	Anno 2000	Anno 2001	Anno 2002	Anno 2003
Circelli Carmine	33.738,92	17.943,56	9.984,43	19.414,18
Pacifico Antonio	53.542,92	72.645,17	83.624,69	90.160,39
Pacifico Antonio Vito	20.260,74	22.615,83	24.686,85	11.101,82
Pacifico Giovanni	20.259,47	23.370,11	22.634,40	23.295,79
Riccio Felice	29.355,02	32.492,86	34.085,31	27.325,69
Santoro Ennio	30.263,89	40.586,52	45.692,77	31.555,23
Santoro Rosina	8.111,21	8.031,89	17.800,86	17.491,74
Scinto Fedele	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.
Scinto Lucio	26.551,78	22.392,79	27.444,32	29.268,81
Verrilli Bruno	74.631,01	87.165,23	90.484,94	104.627,59
Verrilli Michele	27.205,98	37.101,93	29.217,38	40.262,96
Vecchiolla Mario	18.805,47	25.144,38	30.124,28	19.376,68
Totale	342.726,42	389.490,27	415.780,23	413.880,88

2.2 La filiera locale del Latte Fresco-Alta Qualità

Nell'ambito del "Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari", tra le varie operazioni, è stata prevista quella di Ricognizione/Monitoraggio, finalizzata all'acquisizione di dati relativi alle aziende che hanno manifestato l'intenzione di aderire al progetto.

La sperimentazione si articola in più fasi di monitoraggio, accompagnate da operazioni di assistenza finalizzate alla strutturazione delle filiere.

Tali fasi sono le seguenti:

I LIVELLO: il cui obiettivo è la conoscenza oggettiva dell'azienda ed il riscontro di quanto emerso nell'acquisizione della documentazione amministrativa e della "Scheda per la definizione della sostenibilità di filiera" prevista dal bando;

II LIVELLO: dedicato all'approfondimento delle singole componenti aziendali delle imprese ammesse alla sperimentazione e caratterizzato da valutazioni microambientali e dalla conoscenza analitica delle singole componenti aziendali (ad esempio analisi del suolo e/o del prodotto).

III LIVELLO: rivolto all'approfondimento dell'azienda intesa come sistema mediante un monitoraggio che ne valuta la qualità per poter poi strutturare linee di sviluppo della cultura aziendale, individuando eventuali interventi di miglioramento dei processi aziendali.

IV LIVELLO: finalizzata allo sviluppo aziendale, al lancio promozionale per la vendita del prodotto e alla standardizzazione ed estensione del percorso di filiera.

Di seguito viene presentata una tabella che indica i livelli di monitoraggio effettuati per ogni azienda della filiera in oggetto.

Da tale tabella si evince che a tutte le aziende localizzate a Castelfranco in Miscano è stata somministrata la check-list di I° livello.

FILIERA LATTE/ALTA QUALITÀ

Tabella 20- Monitoraggi effettuati per le aziende del latte Alta Qualità

ID	NOMI AZIENDE	FILIERA	SETTORE	LIVELLO MONITORAGGIO	DATA MONITORAGGIO
1004	CIRCELLI CARMINE	Latte	Produzione	Livello I	05/08/04
1207	PACIFICO ANTONIO	Latte	Produzione	Livello I	14/12/04
1006	PACIFICO ANTONIO VITO	Latte	Produzione	Livello I	05/08/04
1208	PACIFICO GIOVANNI	Latte	Produzione	Livello I	14/12/04
1005	RICCIO FELICE	Latte	Produzione	Livello I	05/08/04
1012	SANTORO ENNIO	Latte	Produzione	Livello I	05/08/04
1013	SANTORO ROSINA	Latte	Produzione	Livello I	05/08/04
1007	SCINTO FEDELE	Latte	Produzione	Livello I	10/08/2004
1010	SCINTO LUCIO	Latte	Produzione	Livello I	10/08/04
1011	VECCHIOLLA MARIO	Latte	Produzione	Livello I	10/08/04
1014	VERRILLI BRUNO	Latte	Produzione	Livello I	05/08/04
1008	VERRILLI MICHELE	Latte	Produzione	Livello I	10/08/04

Inoltre, per due aziende, Pacifico Antonio e Pacifico Giovanni, sono stati prelevati campioni di suolo per effettuare analisi in laboratorio, i cui risultati non sono ancora noti.

Tabella 21- Lista campioni del monitoraggio Latte Alta Qualità

PROT	Ditta	Data	Tipologia campioni	Filiera	Coltura/Allevamento
24	PACIFICO ANTONIO	14-dic-04	Suolo	Latte - Alta qualità	Seminativi di rotazione
27	PACIFICO GIOVANNI	14-dic-04	Suolo	Latte alta qualità	Seminativo di rotazione

2.2.1 Risultati del monitoraggio di primo livello.

Prima di riportare i risultati del monitoraggio effettuati presso le aziende aderenti al progetto per la filiera "Latte fresco Alta Qualità", è necessario spiegare il metodo di lettura per la comprensione di tali risultati.

Nel caso delle rappresentazioni grafiche temporali, sull'asse delle ascisse compare un numero che corrisponde ad un codice ID, attraverso il quale si identifica una singola azienda.

Il grafico a torta è suddiviso in quattro colori, ad ognuno dei quali corrisponde un significato: al rosso si riportano le negatività della check-list rispetto alla macroarea e microarea interregata, al verde le positività della check-list rispetto alla singola macro/microarea, il bianco rappresenta i requisiti non applicabili espressi per ogni macro/microarea ed, infine, al giallo corrispondono quelle informazioni che devono essere approfondite ulteriormente.

Per una visione completa delle domande specifiche per ogni macroarea e microarea si rinvia alla check-list e ai risultati del monitoraggio nell'allegato 2.a e 2.c.

Dalle operazioni di monitoraggio è stato confermato che nel territorio del Sannio, in particolar modo nella zona del Fortore, ricca di terreni vocati alla coltivazione di foraggi e cereali per la produzione di mangimi concentrati, esiste una produzione di latte Alta Qualità.

Gli allevatori fanno tutti parte di un'associazione per la fornitura del latte di Alta Qualità alla Parmalat che, da tempo, è presente sul territorio garantendo prezzi del latte maggiori, sulla base di analisi microbiologiche periodiche effettuate dalla stessa Parmalat.

A fronte di ciò, i vari check-item della check-list per tale filiera sono volti ad un'indagine precisa e puntuale soprattutto sotto il profilo igienico-sanitario.

I monitoraggi hanno evidenziato che le aziende visionate sono inserite in un contesto alquanto disomogeneo, dove si riscontrano realtà mediocri dal punto di vista igienico sanitario e tecnologico, accanto a realtà medio-buone.

Dai grafici seguenti si evince una situazione complessivamente positiva dell'intera filiera del latte Alta Qualità, pari al 72% di positività, ad un 19% di negatività e ad un 7% che corrisponde a requisiti non applicabili, mentre vi è un 2% che identifica i requisiti che devono essere soggetti ad ulteriori revisioni.

Figura 5- Andamento dei giudizi sintetici delle aziende della filiera "latte Alta Qualità" monitorate

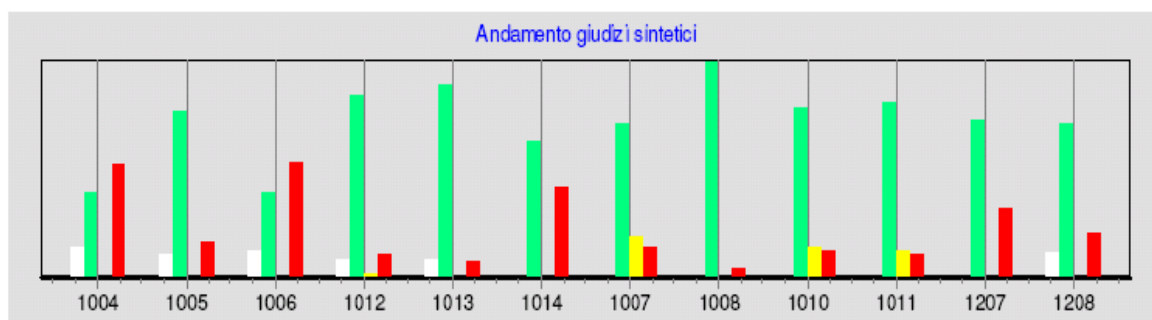


Figura 6- Media dei giudizi sintetici delle aziende della filiera "latte Alta Qualità" monitorate



Interrogando la check-list sulla macroarea ALIMENTAZIONE e microarea ALIMENTI risulta che, nel 100% delle aziende, vengono effettuate razioni alimentari specifiche per i capi in base al peso e al sesso ed è presente auto-produzione di foraggio; inoltre, il 79% degli allevatori acquista mangimi accompagnati da certificazione chimica ed OGM.

È importante notare che il 67% delle aziende monitorate effettua stabulazione mista, tenendo al pascolo i capi per 4-8 mesi, contribuendo con ciò a conferire al latte particolari caratteristiche organolettiche.

Le positività relative a questi check-item concorrono a determinare l' 87% di verde nella torta relativa ai comportamenti medi ottenuti impostando questi filtri; il 12% di rosso è determinato dalle aziende che non acquistano mangimi certificati (vedi fig. 7).

Figura 7- Andamento dei giudizi sintetici: macroarea ALIMENTAZIONE microarea ALIMENTI.

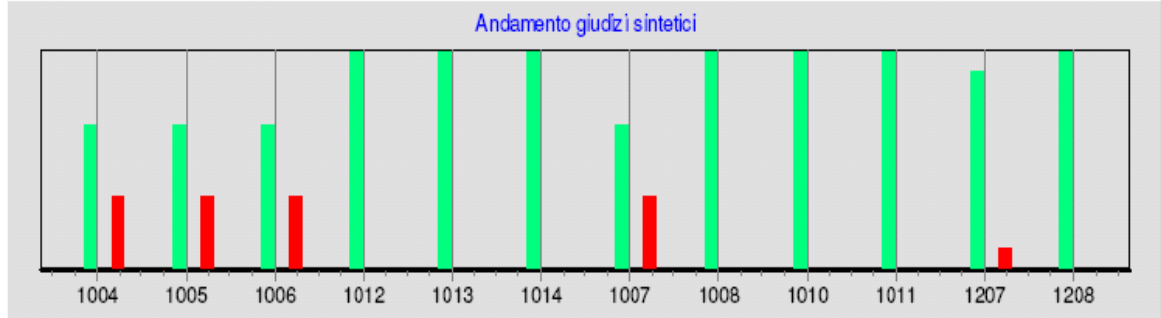
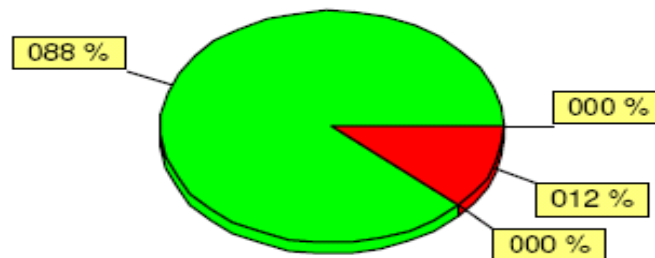


Figura 8- Media dei giudizi sintetici: macroarea ALIMENTAZIONE microarea ALIMENTI



Interrogando la check-list sulla macroarea STALLA e microarea LETTIERA, si nota che in tutte le aziende monitorate sono presenti le cartelle sanitarie per ogni capo, le condizioni igienico sanitarie sono abbastanza coerenti con i canoni richiesti; infatti, solo una minima parte delle aziende monitorate, pari al 13% presenta condizioni di ricovero dei capi non idonee; le lettiere non adeguatamente pulite, i capi non puliti e assenza di adeguati sistemi di pulizia delle mammelle prima della mungitura.

Questi risultati si deducono dal grafico a torta dei comportamenti medi impostando tali filtri (fig. 10).

Figura 9- Andamento giudizi sintetici: macroarea STALLA microarea LETTIERA.

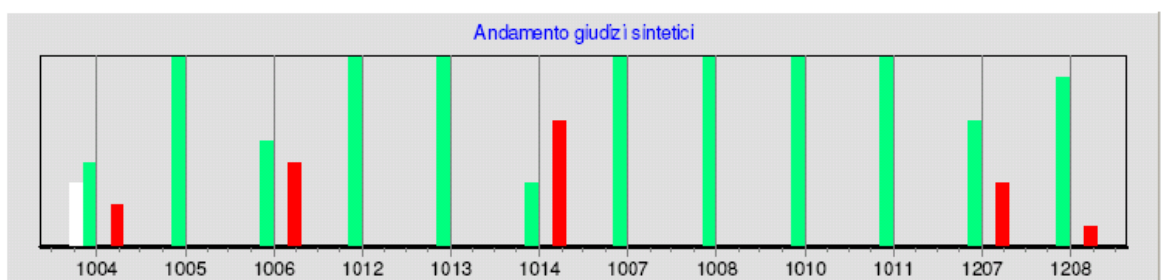
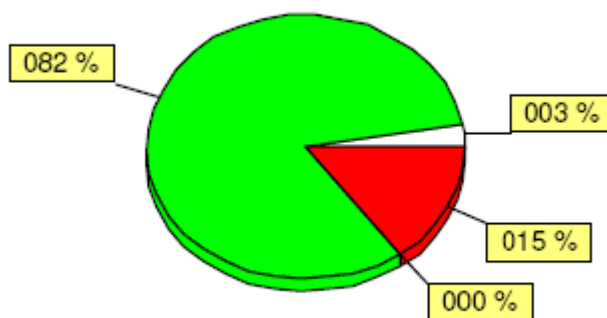


Figura 10- media dei giudizi sintetici: macroarea STALLA microarea LETTIERA



Interrogando la check-list sulla macroarea SALA MUNGITURA risulta che il 79% di negatività è dovuto all'assenza del monitoraggio della temperatura dei frigoriferi; tale indicatore è determinante per la produzione di latte Alta Qualità poiché permette di ricostruire l'andamento storico delle temperature di stoccaggio, consentendo di mettere in evidenza eventuali anomalie.

Una minima percentuale di allevatori non conosce la corretta prassi igienica e, quindi, non adopera indumenti idonei nelle fasi di contatto con il latte ed non utilizza idonei prodotti sanificanti. Nel 50% delle aziende non sono presenti dispositivi per combattere gli insetti volanti che, entrando in contatto con il latte, potrebbero inquinarlo.

La maggior parte di queste aziende dispone di una sala mungitura, anche se le condizioni igieniche delle stesse non sono buone quanto quelle delle mungitrici mobili di aziende con un numero di capi inferiore.

Tali negatività e positività concorrono a determinare il 23% di rosso e il 61% di verde nella torta dei comportamenti medi ottenuti impostando questo filtro; il 12% di bianco è determinato dall'assenza, in alcune aziende, della sala mungitura e il 4% da alcune situazioni al limite tra due giudizi (fig. 12).

Figura 11- Andamento dei giudizi sintetici: macroarea SALA MUNGITURA.

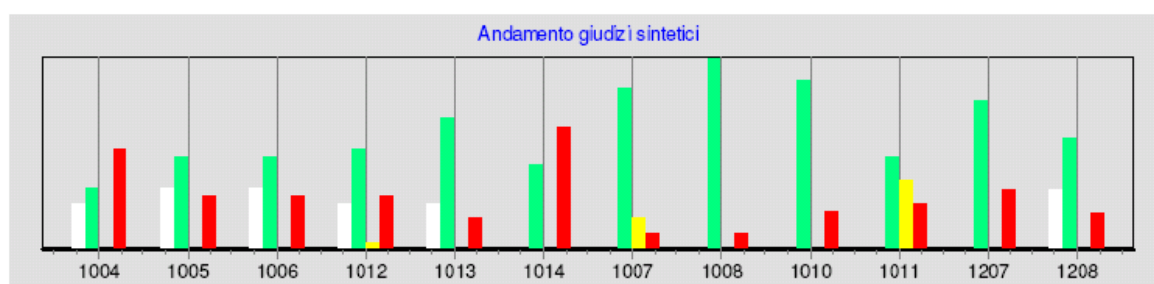
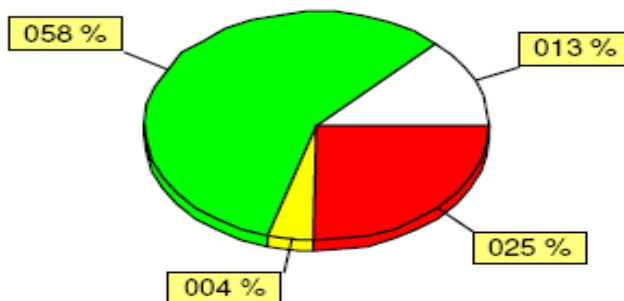


Figura 12- Media dei giudizi sintetici: macroarea SALA MUNGITURA.



Da tali analisi si deduce che le migliori condizioni sono quelle di alcune aziende medio-piccole (di circa 20 capi), con un numero di capi inferiore e maggiori possibilità di gestione dell'ambiente.

In tali aziende, i proprietari riescono a garantire un buono stato di benessere degli animali, una buona alimentazione e un buon grado di igiene.

Alcune aziende medio-piccole e tutte quelle medio-grandi (40/100 capi) non riescono ad assicurare buone condizioni di benessere degli animali.

Le stalle non sono sempre adeguate e gli allevatori non mostrano attenzione alle esigenze dei capi, soprattutto dal punto di vista della pulizia, pur talvolta servendosi di buone razioni alimentari diversificate per età e peso.

Il fattore igienico sanitario è importantissimo nelle aziende che conferiscono il latte per la produzione di latte Alta Qualità, in quanto una scarsa attenzione, ad esempio, alla pulizia delle mammelle dei capi porta sicuramente a valori alti di cellule somatiche e di carica batterica nel latte, compromettendone notevolmente la qualità e la conservabilità.

A fronte di questa situazione l'età media degli allevatori è bassa, denotando la presenza sul territorio di una buona percentuale di giovani e, quindi, la tendenza positiva degli stessi all'innovazione.

2.2.2 Grado di completezza e integrazione della filiera "Latte fresco-Alta Qualità"

Dati i risultati dei monitoraggi effettuati presso le aziende, si evince che difficilmente una semplice impostazione per organizzazioni di prodotto possa offrire soluzioni organiche ma risulta necessario creare sul territorio un **modello di filiera** che possa "abbracciare" tutti

gli stadi di essa favorendo l’interazione e l’integrazione di tutti gli operatori coinvolti e sviluppando politiche di marketing e comunicazione in modo da incrementare le vendite di settore e da offrire ai produttori di Latte Fresco-Alta Qualità delle condizioni economiche più convenienti rispetto a quelle attuali.

Infatti, il “Latte di Alta Qualità” prodotto dalle aziende prese in considerazione confluisce, allo stato attuale, presso il centro di raccolta EUROLAT ed è trasformato nello stabilimento di Piana di Monte Verna (Caserta).

L’Eurolat è un’azienda leader sul mercato italiano che, appartenendo al gruppo PARMALAT, si trova in amministrazione straordinaria.

Una sola ditta, tra quelle in oggetto, fornisce il latte alla “Cooperativa Agricola Cervaro” di Ariano Irpino (AV).

Le aziende rispondono tutte ai requisiti imposti dal D.M. 9 maggio 1991, n. 185; sono tutte ditte individuali e l’attività è svolta prevalentemente dal solo titolare o dal titolare e la moglie.

Il numero totale di capi presenti in tali aziende è di 476 (il numero dei capi allevamento include anche la percentuale di vitelli presenti in stalla che si aggira intorno al 20-25% circa del totale).

Le razze bovine prevalentemente utilizzate da questi allevatori sono la “Bruna Alpina, la Frisona e la Pezzata rossa”.

La produzione complessiva annua di latte è di circa 1.322.135 kg di latte fresco di Alta Qualità.

La mungitura di tali bovini, avviene due volte al giorno e il latte è conservato in appositi frigoriferi tenuti dagli allevatori.

Ogni vacca produce circa 5.000 kg di latte l’anno (media provinciale fornita dall’AGEA).

La produzione di latte di Castelfranco in Miscano rappresenta il 20-25% della produzione complessiva della provincia di Benevento.

Per tali aziende, si è rilevato che l’incremento di fatturato risulta direttamente proporzionale alle “quote latte” in possesso delle singole aziende.

Il prezzo applicato da queste ultime, come risultato dalle rilevazioni statistiche e/o interrogazioni di personale appartenente ad associazioni di categoria, oscilla tra 0,34 euro/lit per il latte crudo alimentare e lo 0,39 euro/lit per il latte fresco di Alta Qualità.

Il fatturato registrato da tali aziende negli ultimi 4 anni oscilla da un minimo di 350.000 Euro ad un massimo di 420.000 Euro.

L'analisi economica, inoltre, effettuata sulle aziende interessate alla sperimentazione, ha condotto ad una stima del costo alla "stalla" di 1 litro di latte.

Quest'ultimo, infatti, prende in considerazione, come dato principale, la razione alimentare quotidiana.

L'analisi statistica ha portato alla conclusione che tale costo si aggira intorno allo 0,18 Euro al litro, il quale sommato ai *costi indiretti* imputabili alla produzione di latte, pari allo 0,08 Euro al litro, registra un valore di circa 0,26 Euro al litro.

Per quanto riguarda, invece, l'accordo collettivo tra Eurolat e Arolat Campania Molise, Arolat Napoli, Arolat Caserta e Aprozis di Benevento e Avellino, sottoscritto il 26 aprile 2004 e riferito al periodo aprile 2004-marzo 2005, esso stabilisce un prezzo alla stalla di 371,85 euro per 1.000 litri di latte refrigerato a 4°C, oltre all'IVA, con un pagamento a 60 giorni.

E' previsto, inoltre, un premio di 16,52 euro per ogni 1.000 litri, oltre all'IVA, per il latte di alta qualità e un "premio concentrazione" pari a 2,58 euro per 1.000 litri, oltre ad IVA, per quantità giornaliere comprese tra 200 e 1.100 litri e a 5,16 euro per 1.000 litri, sempre più IVA, per quantitativi superiori.¹¹

In pratica, fino al 31 marzo 2005 il prezzo base del latte "alla stalla" per gli allevatori di Castelfranco in Miscano, che conferiscono ad Eurolat, resterà invariato e gli allevatori riceveranno per ogni litro di latte bovino consegnato 0,388 Euro (ossia 752 delle vecchie lire) più IVA.

Da ciò si evince che esistono i presupposti per creare nell'ambito della provincia di Benevento la "Filiera del Latte Fresco-Alta Qualità", essendo presenti sul territorio di Castelfranco in Miscano produttori di Latte di Alta Qualità i quali potrebbero conferire il latte, che al momento forniscono alla Parmalat, ad un'azienda presente sul territorio della provincia o di una provincia limitrofa (ad es. Azienda Agricola Vallepiana) che possa trattare tale latte e confezionarlo, in modo da produrre un Latte Fresco di Alta Qualità che abbia un proprio marchio specifico per il territorio in oggetto.

Per poter concretamente implementare tale filiera, bisogna quindi reperire gli "anelli" mancanti di essa, cioè:

- trasportatore latte crudo
- centro di raccolta
- stabilimento di trattamento.

¹¹ Tali informazioni sono state tratte dal "Rapporto 2004 sul mercato del latte", Osservatorio Latte-ISMEA, MIPAF, UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE, SMEA, AIA, pag.181

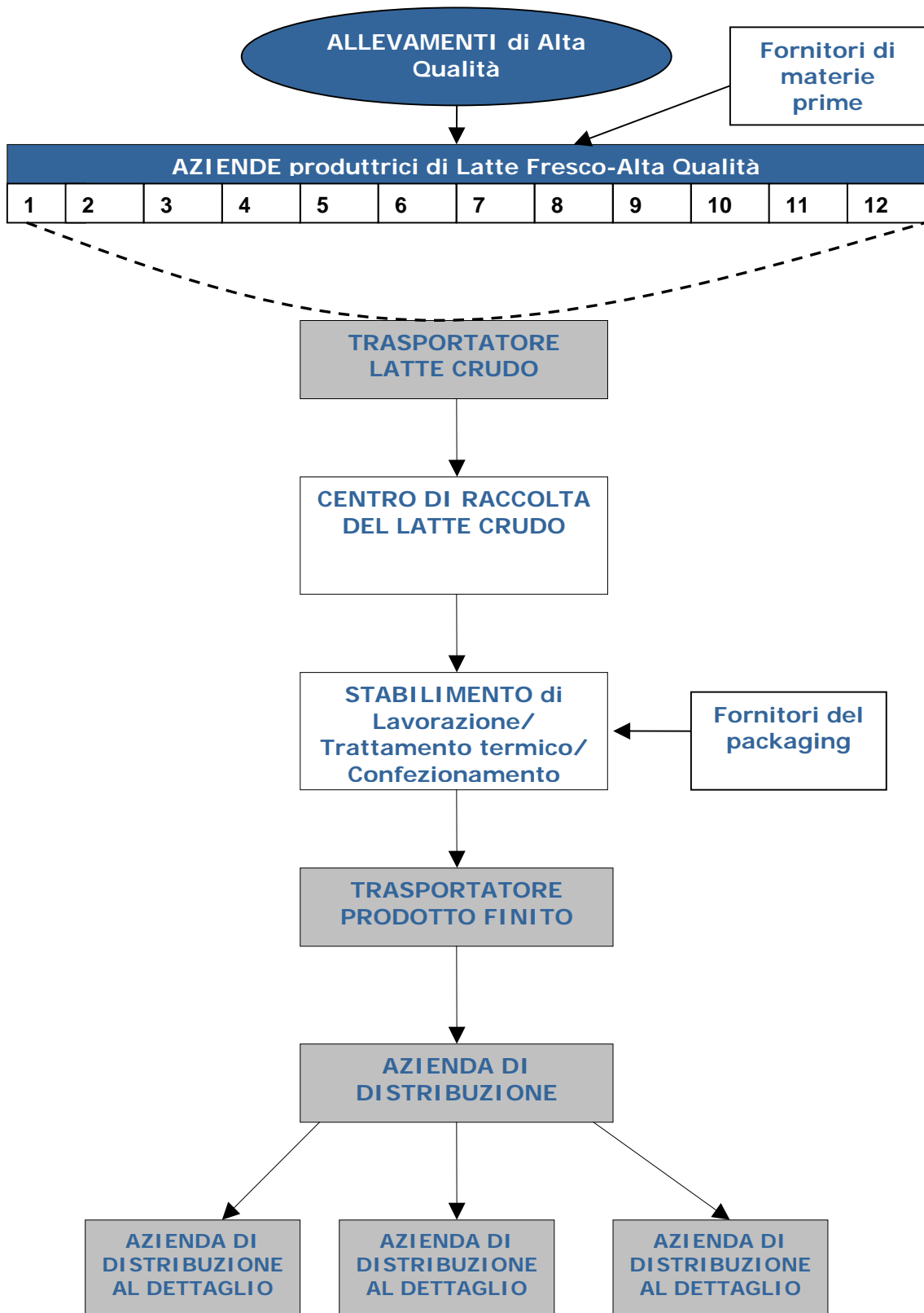
Ciò si evince anche dal seguente flow-sheet della filiera che si intende tracciare, in cui risulta indispensabile identificare le aziende che contribuiscono alla formazione del prodotto.

Nel flow-sheet relativo alla filiera locale del “Latte fresco-Alta Qualità” vengono indicati con sfondo blu gli operatori della filiera già presenti sul territorio e nell’ambito della sperimentazione, con sfondo grigio gli operatori che non sono presenti nell’ambito della sperimentazione e con sfondo bianco gli operatori che sono presenti sul territorio e devono solo essere ricordati con tutti gli altri della filiera.

Questo flow-sheet fornisce l’identità di tutte le aziende coinvolte nel sistema di tracciabilità ed identifica il percorso della materia prima principale, il latte crudo, e le aziende fornitrici degli additivi e dei coadiuvanti principali del processo.

Logicamente, non è necessario che tutte le aziende del flow-sheet partecipino alla tracciabilità di ogni singolo prodotto.

Figura 13-Flow-sheet della filiera "Latte fresco- Alta Qualità"



2.2.3 Aspetti normativi inerenti il Latte Fresco di Alta Qualità.

L'Alta Qualità è una denominazione di superiorità stabilita dalla **Legge n. 169/89** e dal **Decreto n. 185/91**.

Può ottenerla solo il latte che rispetta, fin dalla produzione in fattoria, determinate caratteristiche igieniche e nutritive.

La Legge N. 169 del 3 maggio 1989, in particolare, disciplina il trattamento e la commercializzazione del latte alimentare vaccino focalizzando l'attenzione sul latte di Alta Qualità che è un latte intero di qualità superiore rispetto ad un latte fresco intero tradizionale.

Solo il latte che rientra in determinati parametri, stabiliti dalla suddetta legge, si può avvalere della denominazione di latte "di Alta Qualità".

Queste condizioni, che sono continuamente sottoposte a controllo, riguardano:

- la selezione e lo stato di salute delle razze bovine;
- la loro alimentazione;
- l'igiene delle stalle;
- le condizioni di mungitura;
- la raccolta e distribuzione;
- la struttura della centrale di lavorazione;
- i trattamenti termici;
- il confezionamento del latte.

Quindi, le mucche sono attentamente selezionate e nutrite, mentre le attività della mungitura, della raccolta e del trasporto del latte sono regolate da norme igieniche molto rigorose.

Il latte deve arrivare crudo allo stabilimento di confezionamento e subire un solo trattamento di pastorizzazione entro 48 ore dalla mungitura.

Va sottolineato che, il latte, per diventare Alta Qualità, deve rispondere a criteri qualitativi che lo rendono realmente superiore dal punto di vista nutrizionale: un contenuto di proteine non inferiore a 3,2 grammi per ogni 100 millilitri di prodotto, grassi non inferiori al 3,5% e sieroproteine solubili non denaturate superiori o uguali al 15,5% delle proteine totali.

Tutto questo senza aver subito sottrazione o addizione dei propri componenti naturali.

Inoltre, un **Decreto del 24 luglio 2003** del Ministero delle Politiche Agricole è relativo alla determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità e stabilisce che il "latte fresco pastorizzato" e il "latte fresco pastorizzato di alta

qualità" avranno scadenza nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico (in precedenza la scadenza era a quattro giorni).

Con il decreto, inoltre, viene introdotto in Italia il "latte microfiltrato fresco" che, grazie al trattamento della microfiltrazione può avere scadenze più lunghe.

Per questo latte, la scadenza viene stabilita in dieci giorni successivi a quello del trattamento termico.

Un Decreto più recente, del Ministero delle Attività Produttive, del 27 maggio 2004 riguarda, in maniera più approfondita, la disciplina del sistema di rintracciabilità del latte al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi del consumatore e prevede che tale sistema debba consentire l'identificazione dell'origine del latte impiegato in ogni lotto di prodotto.

In particolare, gli allevatori sono obbligati a identificare e registrare:

- i capi presenti in allevamento;
- la provenienza e l'impiego dei mangimi usati;
- la produzione, preparazione e l'impiego dei mangimi autoprodotti in allevamento;
- le zone e il periodo del pascolo;
- i capi trattati con medicinali e l'esclusione dalla destinazione al commercio;
- la data di mungitura, l'orario (nel caso di latte destinato a latte fresco pastorizzato);
- il latte venduto e la sua destinazione.

Gli stabilimenti di trattamento del latte devono indicare sull'etichetta il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine.

Quindi, in tutte le confezioni di latte alimentare che sono commercializzate nel nostro Paese con la denominazione di fresco, il consumatore troverà una puntuale e obbligatoria indicazione geografica che indica la provenienza della materia prima.

Il decreto prevede due possibilità alternative.

Nel caso sia possibile dimostrare la provenienza fino a risalire all'allevamento di produzione, si utilizza la dicitura «zona di mungitura», seguita dal riferimento geografico che può andare dal più puntuale livello di dettaglio costituito dal comune di provenienza fino alla menzione UE, da utilizzarsi quando lo stabilimento di trattamento abbia impiegato della materia prima di diversa origine, nazionale e comunitaria.

La seconda possibilità è quella di utilizzare la dizione «provenienza del latte», nel caso non sia possibile risalire fino all'unità produttiva zootecnica.

In tale situazione, nell'etichetta potrà essere indicato il riferimento della provincia di provenienza (o del gruppo di province in caso di origine mista), della regione (o/e del gruppo di regioni), della dicitura più generica Italia, della dizione Ue e, infine, in caso di provenienza della materia prima extracomunitaria, si deve utilizzare la menzione «Paesi terzi».

2.2.4 Elementi di tracciabilità per la filiera "Latte fresco-Alta Qualità"

La rintracciabilità è "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione."

Non vi è dubbio che la rintracciabilità dei prodotti è considerata una vera e propria pre-condizione del nuovo modo di concepire le filiere alimentari.

Questa ha la funzione di:

- individuare le eventuali responsabilità,
- ritirare dal mercato in modo mirato un prodotto non conforme,
- garantire il consumatore sulla sicurezza alimentare.

I presupposti base affinché sia possibile rintracciare un prodotto sono:

- documentare i vari passaggi compiuti lungo la filiera;
- disporre di elementi conoscitivi e metodici per gli accertamenti strumentali.

A partire dal 2005 è obbligatorio (**Reg. CE 178/02**), per tutte le aziende di una filiera alimentare (dal produttore fino ad arrivare al consumatore finale), individuare e garantire la rintracciabilità di un prodotto.

Infatti, questo è il tempo ultimo entro il quale ciascun Paese membro è tenuto ad "armonizzare" la propria legislazione e i propri sistemi organizzativi agli indirizzi comuni.

Le motivazioni che hanno portato l'U.E. al varo del Regolamento 178/02 sono incentrati soprattutto sulla sicurezza alimentare che il consumatore si aspetta da un prodotto.

I principali obiettivi, infatti, che la U.E. persegue possono essere riassunti nei seguenti punti:

- Superare l'eterogeneità delle legislazioni nazionali;
- Conquistare la fiducia di consumatori ed operatori;
- Creare omogenee condizioni di concorrenza;

FILIERA LATTE/ALTA QUALITA'

- Istituire un'Autorità per gli alimenti capace di razionalizzare l'azione comunitaria nel settore e conferirle autorevolezza.

Il regolamento costituisce la base per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare della diversità dell'offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno.

Inoltre, col passare degli anni, il concetto di qualità ha subito una profonda evoluzione, grazie, soprattutto, alla presa di coscienza da parte dei consumatori stessi, della sua importanza.

Il consumatore oggi, infatti, richiede per caratterizzare un prodotto, oltre i tipici parametri oggettivi rappresentati dalla dimensione, forma, pezzatura, forma, colore, ecc, anche altri parametri quali: la salubrità, i requisiti nutrizionali, il gusto, l'aroma, ecc.

I principali aspetti della qualità di un prodotto alimentare possono essere sintetizzati nella seguente tabella:

Tabella 22-Qualità dei prodotti alimentari

Qualità Merceologica	Caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento (Categoria commerciale e denominazione di vendita, ingredienti, data di scadenza, etichettate chiare, ecc)
Qualità Nutrizionale	Caratteristiche nutrizionali, composizione ed ingredienti, contenuto in nutrienti (tabella nutrizionale)
Qualità di Origine (tipicità)	Zona d'origine tipica o nota per le caratteristiche di produzione o di prodotto (DOP, IGP,AS)
Qualità Organolettica	"Bontà", aspetti gustativi tipici, particolari o gradevoli nel complesso delle caratteristiche retroolfattive (Panel Test)
Qualità Igienico-Sanitaria	Garanzie di sicurezza igienico-sanitarie (rispetto del D.lvo 155/97)
Qualità Ambientale	Garanzie o Certificazioni di metodi produzione eco-compatibili, confezioni e imballaggi riciclabili o biodegradabili
Qualità Etica	Garanzie o Certificazioni di metodi di produzione senza sfruttamento di mano d'opera, con particolare riferimento a minori. Certificazione Etica (SA 8000)

Affinché si realizzi un sistema di tracciabilità, si può ipotizzare di integrare le informazioni provenienti dalle diverse stalle, come ad esempio l'andamento delle gestioni, il trend produttivo, la resa del bestiame, informazioni che potrebbero confluire in un unico sistema informativo centrale, utilizzando così un modello digitalizzato del processo produttivo, che consenta di ottenere in tempo reale un quadro generale del settore e che possa essere uno strumento di supporto alle decisioni imprenditoriali.

Ad esempio, si potrebbero studiare sistemi di trattamento termico appropriati per infliggere il maggior danno ai microrganismi presenti nelle diverse partite di latte ed il minor danno ai nutrienti ed alle sostanze responsabili dei caratteri organolettici per l'ottenimento di prodotti di Alta Qualità.

Gli obiettivi da raggiungere possono essere così sintetizzati:

- valorizzare la produzione del latte fornendo ai clienti/consumatori le maggiori garanzie possibili in termini di salubrità e sicurezza alimentare, oltre che di qualità del prodotto;
- prevenire l'insorgere dei problemi e ottimizzare la gestione delle emergenze.

L'azienda, dotata di un sistema integrato per la gestione ed il controllo del processo di produzione del latte sarà in grado di garantire non solo la rintracciabilità dei flussi di materiali ma anche i controlli delle caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto lungo tutte le fasi di elaborazione.

Non avere sotto controllo la filiera significa non essere in grado di realizzare nessun tipo di progetto legato ai temi sulla sicurezza alimentare, con tutte le conseguenze del caso.

Per garantire al consumatore la massima sicurezza e qualità del latte prodotto occorre una filiera gestita e controllata, che consenta di identificare e mettere sotto controllo tutti i processi: coltivazione, allevamento, raccolta, trasporto e conservazione fino al confezionamento finale e alla distribuzione.

È chiaro che, per poter fare questo in maniera completa ed efficace, è necessario avere delle filiere del latte organizzate e progettare ed implementare tali processi coinvolgendo ad "ombrello" tutti i produttori.

Il concetto-chiave sta, quindi, nella capacità di sapersi organizzare e di aggregare tutti i produttori in un progetto di filiera che veda il suo punto di forza in un progetto più ampio di "qualità e sicurezza alimentare" con progetti specifici legati alla "rintracciabilità" del prodotto.

Quindi, nell'ambito della Filiera "Latte Fresco-Alta Qualità" del Fortore risulta necessario **rintracciare**:

- Allevamenti di origine
- Trasportatori che raccolgono latte
- Centri di raccolta e/o standardizzazione
- Stabilimenti di trattamento

ed **identificare**:

- Alimenti somministrati agli animali

- Trattamenti farmacologici effettuati sugli animali
- Caratteristiche organolettiche del latte prodotto
- Automezzi utilizzati per il trasporto
- Latte consegnato allo stabilimento di trattamento
- Quantità di latte confezionata
- Quantità di latte venduta a Benevento e provincia
- Canali distributivi per le vendite.

2.3 Analisi SWOT

Da quanto espresso in precedenza, per quanto riguarda il latte, è stata riscontrata un'alta qualità delle produzioni esistenti in provincia di Benevento, in particolare nell'area del Fortore (Castelfranco in Miscano, San Bartolomeo in Galdo, San Marco dei Cavoti...).

Infatti, in questa zona, esiste da anni una produzione di latte fresco-alta qualità che, alcune imprese agricole forniscono ad aziende leader operanti nel mercato del latte fresco-alta qualità ma che non sono aziende locali (ad. esempio l'Eurolat per la Parmalat; Granarolo).

La zona del Fortore, per le sue caratteristiche, si rivela come una delle aree maggiormente candidate a trasformare le difficoltà presenti in opportunità di sviluppo.

L'area, infatti, è caratterizzata da una realtà micro-imprenditoriale vivace nel settore agro-alimentare che, tuttavia, soffre di una barriera, sicuramente economica ma anche e soprattutto culturale, alla crescita e allo sviluppo in quanto si fonda su un'economia "da piccola impresa familiare" che va poco oltre la mera riproduzione ed il piccolo risparmio.

Tuttavia l'area in esame presenta elevate potenzialità che si esprimono anche in termini di peculiarità paesaggistiche e storico-culturali, tali peculiarità, unite alla realizzazione di prodotti gastronomici tradizionali di tipo "casalingo" costituiscono un insieme di requisiti atti ad una implementazione notevole del settore agro-turistico.

Inoltre, il settore del latte è dotato di alta professionalità e di una domanda ben sviluppata.

Il sistema attuale di produzione, distribuzione, promozione e vendita del latte fresco-alta qualità presenta, pur preservando elevate opportunità e notevoli punti di forza, una serie di rischi e di punti di debolezza connessi essenzialmente al territorio e al mercato cui i prodotti vengono indirizzati.

L'analisi SWOT che segue, mira a definire in dettaglio proprio le caratteristiche e le potenzialità del sistema in esame:

Tabella 23-Analisi SWOT

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
1) Elevata qualità ambientale delle zone di produzione del latte	1) Distanza delle aziende produttrici rispetto ai centri di raccolta
2) Prezzo di vendita inferiore rispetto a quello dei concorrenti	2) Assenza di strategie di marketing e vendite
3) Produzione concentrata in aree territoriali vocate alla zootecnia	3) Assenza di cooperazione tra gli allevatori
4) Tracciabilità e monitoraggio del sistema	4) Assenza di flussi informativi
OPPORTUNITA'	RISCHI
1) Aree elevabili a distretto agro-alimentare e rurale	1) Inquinamento
2) Lancio di un prodotto di alta qualità a livello locale	2) Potere di mercato dei gruppi leader del settore (Granarolo e Parmalat) che coprono circa il 50% del mercato nazionale
3) Creazione di una politica distributiva comune	3) Difficoltà distributive dovute alle scorte
4) Sviluppo di un sistema di qualità nei processi di produzione-trasformazione-distribuzione	

Dall'analisi su riportata risultano evidenti le potenzialità, soprattutto per quanto riguarda la qualità e la sicurezza alimentare, del "prodotto latte fresco-Alta Qualità" del Fortore beneventano a partire dall'ambiente in cui il prodotto nasce; infatti, il territorio in oggetto è caratterizzato da paesaggi ancora in buona parte incontaminati dove il terreno, l'acqua e l'aria non hanno subito azioni inquinanti di portata tale da pregiudicare un ecosistema che conosce un equilibrio pluridecennale.

A questo fatto, tuttavia, fa da contraltare il rischio che un ecosistema "puro", proprio perchè incontaminato, possa essere oggetto di azioni inquinanti di portata devastante se non opportunamente protetto.

Aspetto rilevante, inoltre, del latte fresco-alta qualità è il prezzo di vendita che potrebbe essere inferiore rispetto a quello della concorrenza la quale, di contro, dispone di strategie di marketing e vendita molto più "affilate" e sicure soprattutto per quanto concerne la grande distribuzione.

La pressoché totale assenza di strategie di mercato, del resto, è il risultato di una mancanza di collaborazione tra gli attori del sistema (allevatori *in primis*) che, malgrado la qualità e il prezzo di vendita del prodotto (incipit indispensabili per l'immissione sul mercato), non sono stati finora in grado di organizzarsi in forme consociate riconosciute come cooperative, associazioni e simili e questo nonostante, altro aspetto importante del sistema, la

produzione sia concentrata in modo particolare in territori con una spiccata vocazione alle specie zootecniche da latte.

I punti di debolezza del sistema sono tra loro strettamente correlati e dipendono principalmente da una mancanza di informazione dei produttori i quali svolgono il proprio lavoro in un ambiente geograficamente, e non solo, isolato; è evidente infatti la totale assenza di flussi informativi, provenienti sia dai centri decisionali che commerciali, diretti agli allevatori.

Il territorio in esame deve, quindi, sopperire anche ad una distanza dalle principali vie di comunicazione della Provincia e della Regione e, di conseguenza, dai centri di raccolta del latte fresco.

Ad ogni modo le caratteristiche territoriali se, da un lato, impediscono un collegamento immediato con i centri di raccolta, dall'altro, vista la concentrazione delle aziende produttrici in un'area circoscritta e delimitata anche orograficamente, permettono un controllo continuo, attraverso la tracciabilità e il monitoraggio, del prodotto, e ciò va, ancora una volta, a vantaggio della qualità dello stesso.

Le opportunità, derivanti principalmente dalla qualità e dal prezzo di mercato del prodotto, di cui il latte-alta qualità del Fortore beneventano potenzialmente dispone, sono molteplici:

- elevazione delle aree in oggetto a distretto agro-alimentare e rurale, ossia il riconoscimento certificato dell'alta qualità del latte che, unitamente a prodotti tipici delle stesse aree, anch'essi debitamente certificati, può contribuire in maniera determinante alla creazione di un polo agro-turistico di forte attrazione;
- lancio di un prodotto di alta qualità, sul mercato locale prima, regionale e nazionale in un secondo momento, che possa a pieno titolo competere con i più noti marchi regionali e nazionali; i vantaggi economici derivanti da questa opportunità sono enormi soprattutto in termini di impatto occupazionale;
- creazione di una politica distributiva comune che sia economicamente vantaggiosa ed efficiente ed efficace per tutti gli allevatori;
- implementazione di un sistema di monitoraggio della qualità nell'ambito dei processi di produzione, trasformazione e commercializzazione.

Le opportunità indicate possono essere perfettamente perseguibili dopo aver fronteggiato i punti di debolezza precedentemente esaminati e tenendo conto dei debiti rischi

insiti nel processo, primo fra tutti il potere di mercato dei gruppi leader del settore che impegnano attivamente il mercato nazionale in una misura pari al 50% di esso e, in secondo luogo, l'insufficienza delle scorte del prodotto.

Sia i punti di debolezza che i rischi legati all'implementazione della filiera possono essere agevolmente superati con la messa a punto di una strategia mirata che tenga conto e superi tutti gli aspetti del sistema.

SEZIONE 3. STRATEGIA

3.1 La strategia scaturente dall'analisi SWOT

L'esistenza di uno spazio rurale fortemente diversificato in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea costituisce un elemento importante da tenere presente per qualsiasi ipotesi di progettualità.

Per quanto grandi possano essere le differenze, infatti, tutte le zone rurali attraversano un'evoluzione che rappresenta un'immagine devalorizzante del mondo agricolo.

L'evoluzione è caratterizzata dai seguenti fenomeni:

- crisi occupazionale e declino delle attività agro-zootecniche;
- esodo dei giovani con livelli di scolarizzazione più elevati;
- incremento della disoccupazione rurale ed impoverimento della popolazione;
- isolamento per la scomparsa di taluni servizi e attività economiche;
- degrado ambientale, sociale, culturale.

Di fronte a questo scenario, gli Amministratori locali e gli Operatori d'Impresa devono riconoscere che il mondo rurale attraversa una fase di grandi mutamenti e cercare nuovi orientamenti, nuove forme di sviluppo, nuove iniziative in grado di coinvolgere tutti i soggetti, pubblici e privati, interessati, anche in vista delle modificazioni, attualmente allo studio dell'Unione europea, della Politica di sviluppo rurale che si affiancherà alla PAC per rafforzarla e completarla.

E' richiesta, in pratica, una concertazione dal basso, che sia capace di contrastare:

- il rischio della perdita della propria identità culturale;
- la sensazione di impotenza e di esclusione dalla vita pubblica dovuta alla lontananza, non solo geografica, dai centri decisionali;
- l'assenza di dinamismo economico e produttivo;
- una normativa fiscale che non tiene conto delle peculiarità delle attività rurali, e montane in particolare, nonché di soddisfare la necessità della salvaguardia e gestione delle risorse ambientali e naturali.

La strategia di fondo posta in essere per la "Filiera Latte Fresco-Alta Qualità" mira a raggiungere i seguenti obiettivi generali:

- responsabilizzare i produttori sul valore del loro lavoro non solo economico ma anche sociale scongiurando un inevitabile spopolamento delle zone rurali;

- porre in essere una efficace strategia di marketing;
- trasferire know-how alle aziende agricole riguardo una migliore gestione aziendale attraverso la valorizzazione delle risorse territoriali al fine di ridurre i costi produzione.

Il presente progetto deve poter valutare anche l'applicabilità, alla realtà zootecnica, dei moderni sistemi di gestione della qualità, integrando dati provenienti dai fornitori con strategie di controllo di processo al fine di:

- valorizzare la produzione del latte fornendo ai clienti/consumatori le maggiori garanzie possibili in termini di salubrità e sicurezza alimentare, oltre che di qualità del prodotto;
- prevenire l'insorgere dei problemi e ottimizzare la gestione delle emergenze.

Sul piano più strettamente economico e sociale, il settore rurale è poi caratterizzato dalla massiccia preponderanza di imprese agricole e zootecniche piccole e piccolissime, per lo più a conduzione familiare, unico modello su cui si è basata, nel tempo, l'evoluzione di attività produttive "tradizionali" e, oggi, in crisi nonostante le molteplici potenzialità di crescita.

Quali sono, allora, le possibilità, di uscire da questa situazione?

Innanzitutto, stimolare e sostenere la fiducia nel futuro dello sviluppo rurale e favorire il riconoscimento dell'importanza di un approccio locale a questo sviluppo.

Per ottenerlo, è importante individuare, per questo ambito rurale, delle azioni innovatrici, il cui carattere "innovativo" è definito sempre in rapporto al contesto locale in cui l'azione si svolge e ai bisogni che intende soddisfare.

Infatti, nella seconda metà degli anni '90, contemporaneamente all'esplosione della crisi della tabacchicoltura, è riemerso un certo interesse verso gli allevamenti zootecnici, in misura maggiore per quelli da latte.

Le basi su cui si fonda la sperimentazione prevedono, quindi, la possibilità di:

- circoscrivere ad un "piccolo" territorio l'area di produzione della materia prima latte crudo;
- prendere in considerazione un numero limitato di allevamenti;
- definire la scelta del campione focalizzando l'attenzione su un ristretto numero di aziende pilota, in modo da "sperimentare" concretamente il modello della filiera "Latte Fresco-Alta Qualità" del Fortore.

3.2 Obiettivi specifici

Questo progetto punta, quindi, ai seguenti obiettivi specifici:

- 1) Miglioramento della qualità del latte fresco prodotto nella provincia di Benevento;
- 2) Controllo e sicurezza alimentare del latte prodotto;
- 3) Acquisizione di una mentalità imprenditoriale da parte degli allevatori;
- 4) Lancio di un latte fresco di alta qualità prodotto nella provincia di Benevento e attuazione di strategie di marketing.

3.3 Planning interventi di supporto per la strutturazione di filiera

La strategia di intervento si basa su un approccio di filiera che coinvolge, in prima istanza, gli allevatori, sottolineando l'importanza del loro ruolo nel processo produttivo e commerciale.

Tale approccio richiede una accurata pianificazione dei seguenti interventi, relativi agli obiettivi specifici previsti:

1) Nelle aziende aderenti alla sperimentazione della filiera in oggetto, viene prodotto un latte fresco di alta qualità, le cui caratteristiche vanno conservate nel corso del tempo e, se possibile, migliorate attraverso un'accurata selezione dei mangimi e delle razze da allevare.

Ciò può essere ottenuto attraverso:

- Formazione e assistenza tecnica alle aziende per il loro adeguamento agli standard previsti dalla normativa inerente la produzione del Latte fresco-alta qualità;
- Analisi e studi in merito alle erbe ed ai mangimi da somministrare agli animali per fare in modo che il latte conservi un'elevata qualità e caratteristiche particolari;
- studi sulle razze da selezionare per creare allevamenti di qualità.

2) Per quanto riguarda il controllo e la sicurezza alimentare, si può ipotizzare l'utilizzo di un sistema integrato di gestione e controllo della produzione, che consenta di identificare e mettere sotto controllo i seguenti processi:

- la coltivazione e la produzione dei mangimi;
- l'allevamento;
- la raccolta del latte;

- il trasporto;
- la conservazione fino al confezionamento finale e alla distribuzione.

Qualsiasi intervento di innovazione tecnologica nella produzione del latte deve, quindi, fondarsi sull'obiettivo di "qualità e sicurezza alimentare" con un'attenzione specifica legata alla "rintracciabilità" del prodotto.

3) Per quanto riguarda gli allevatori, essi si trovano ancora in una situazione "arretrata" da un punto di vista imprenditoriale, per cui devono essere assistiti e accompagnati nelle varie fasi di strutturazione ed implementazione della filiera.

Queste operazioni devono svolte, favorendo il coinvolgimento sia dei pubblici poteri che dei produttori organizzati, ciascuno nel rispetto dei propri compiti ed in rapporto di stretta collaborazione, in modo tale da uscire da una visione della politica vista solo come gestione dell'emergenza, ma basandosi su un progetto serio che possa valorizzare i punti di forza della produzione del Latte Fresco-Alta Qualità del Fortore.

Tutto questo al fine anche di fornire prospettive credibili a chi intende rimanere nel settore, ed al tempo stesso offrire possibilità di miglioramento.

4) Per quanto concerne il lancio del prodotto "Latte fresco-alta qualità del Fortore" bisogna mettere in atto strategie di marketing e comunicazione, pianificando in maniera dettagliata gli interventi da realizzare relativamente al marketing mix del prodotto:

- **Prodotto:** lancio di un latte fresco di alta qualità del Fortore che abbia un marchio proprio e caratteristiche particolari che lo distinguano dagli altri tipi di latte fresco già presenti sul mercato; ciò comporta lo studio e l'analisi del posizionamento del prodotto.
- **Prezzo:** analisi, studio e stima dei costi in modo tale da prevedere un posizionamento sul mercato del latte fresco-alta qualità del Fortore ad un prezzo inferiore rispetto ai concorrenti.
- **Distribuzione:** attuazione di una politica distributiva adatta alle caratteristiche distintive del prodotto, cercando di assicurare una presenza costante nei principali luoghi di vendita.
- **Promozione/Comunicazione:** realizzazione di un Piano di comunicazione integrato che valorizzi il prodotto in questione in quanto legato al territorio; studio e progettazione del packaging e dell'immagine del prodotto; informazione sul marchio; sensibilizzazione e comunicazione sulle proprietà organolettiche e sugli utilizzi del latte fresco-alta qualità del Fortore.

BIBLIOGRAFIA

- AIA**, Osservatorio latte-ISMEA, MIPAF, Università Cattolica del Sacro Cuore, *"Il mercato del latte-Rapporto 2004"*, FrancoAngeli.
- AIA, ISMEA: Osservatorio latte**, *"Il mercato dei lattiero-caseari nel 2002"*, Marzo 2003
- ALEXANDER E.**, *"Introduzione alla pianificazione"*, Edizione CLEAN, Napoli.
- ANIFANTAKIS E.** "Some facts about Traditional Greek Cheeses", in *The influence of Flora on the characteristics of cheese with 'Appellation d'origine protegee' (AOP) made from raw milk, 3rd Plenary meeting, 10-12 October 1996 Thessaloniki, 1996.*
- ANIFANTAKIS E. M.**, *"Traditional Feta Cheese"* in Feta and related cheeses, Ellis Horwood Ltd, England, 1991
- ANIFANTAKIS E., Vastardi I., Gardika A., Karavasili K.** *"A study for the Protection of Designation of Origin for FETA cheese"*, Agricultural University of Athens, Dairy Laboratory, Athens (in Greek), 1994.
- ANTONELLO GERVASIO:** *"Marketing agroalimentare. Specificità e temi di analisi"*, Franco Angeli, 2004
- ASSOLATTE**, *"Formaggi: il mondo dei DOP"*, Editoriale Il Mondo del Latte, Milano, 1996
- BELLETTI G.**, *"Sviluppo rurale e prodotti tipici: reputazioni collettive, coordinamento ed istituzionalizzazione"* Edizione FrancoAngeli, 2002.
- BENCARDINO F., MAROTTA G.:** *"Modelli organizzativo-territoriali e produzioni tipiche nel Sannio"*, Edizione Franco Angeli 2002.
- BENCARDINO F., MAROTTA G.:** *"Nuovi turismi e politiche di gestione della destinazione. Prospettive di sviluppo per le aree rurali della Campania"*, Edizione Franco Angeli 2004;
- BRUSAPORCHI M., FAROLFI M.**, *"Agroindustria, ambiente e territorio. Metodi e strumenti per la conoscenza e per le politiche ambientali."*
- BRUZZO A., POLI C. :** *"Economia e politiche ambientali"*.
- CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BENEVENTO:** *"Benevento in cifre"*, edizione 2003.
- CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BENEVENTO:** *"Benevento in cifre"*, edizione 2004.
- CANALI G.**, *"Le produzioni Agroalimentari tipiche e lo sviluppo rurale"* Edizione Franco Angeli, 2002
- CANTARELLI F.**, *"La competitività dei prodotti tipici nell'Europa dell'Euro"* in *Economia Agraria*, n° 2, 1999

- CARBONI R., QUAGLIA G.**, *"I prodotti tipici italiani: problematiche e prospettive di un settore in crescita"* in *Economia Agraria*, n° 2 Agosto
- CASATI D.**, *"Evoluzione e adattamenti nel sistema agro-industriale"*
- COLONNA F.**, *"Qualità e soddisfazione del cliente"* Edizione Newsletter della Quality system, n° 4, aprile 1997
- COMMISSIONE EUROPEA:** *"La situazione dell'agricoltura nell'Unione Europea"* – Relazione 1999, Bruxelles 2000
- COMMISSIONE EUROPEA:** *"An overview of developments and prospects of e-commerce in the agricultural sector"*, Bruxelles 2000
- COMMISSIONE EUROPEA:** *"Libro Bianco sulla sicurezza alimentare"*
- CONTI S.**, *"Geografia Economica, teorie e metodi"*, Edizione Utet, Torino, 1997
- DASES** (Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali- Università degli Studi del Sannio): *"L'analisi nei comuni della provincia di Benevento e l'indicazione delle aree di attrazione commerciale"* a cura di M. Rosaria Napolitano, Maria Paradiso, Paolo Ricci, Francesco Vespasiano; Francoangeli, 2003
- DASES** (Dipartimento di Analisi dei Sistemi Economici e Sociali) dell'Università degli studi del Sannio nell'ambito della convenzione DASES – PRUSST del 23 Aprile 2004: *"Documento di scenario"*
- DE ROSA M., TURRI E.**, *"Informazione e consumi alimentari. Il caso delle produzioni tipiche"* in rivista di *Economia Agraria*, n°3.
- DE STEFANO F.**, *"Qualità e valorizzazione nel mercato dei prodotti agroalimentari tipici"*, edizione Napoli", ESI, 2000
- DE TONI A., GRANDINETTI R.**, *"Conoscenze, relazioni e tecnologie di rete nelle filiere distrettuali. Il caso del distretto della sedia."*
- DI SANDRO**, *"Analisi e pianificazione dell'impresa agraria"*
- ENDRIGO E.**, *"Le produzioni tipiche locali tra strategia d'impresa e promozione del territorio"*, Edizione FrancoAngeli, 2002
- FANFANI R., MONTRESOR E., PECCI F.**, *"Il settore agro-alimentare italiano e l'integrazione europea."*
- FOGLIO A.**: *"Il marketing agroalimentare"*, Franco Angeli, 2002
- FORUM INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE:** *"Verso la nuova PAC"*, Febbraio 2004.

- FORUM INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA E DELL'ALIMENTAZIONE:** "WTO e Agricoltura prima e dopo la conferenza di Cancun", Ottobre 2003.
- FRONTINI A., VIGNANO' M.,** "I centri commerciali al dettaglio in Italia: evoluzione e prospettive di sviluppo", 1998.
- GALIZZI G.,** "Il commercio internazionale dei prodotti agroalimentari"
- GATTI S.,** "La valorizzazione delle produzioni tipiche. Gli itinerari enogastronomici dell'Emilia Romagna."
- IASERVOLI G.,** "Competitività e posizione dominante dell'impresa nella filiera produttiva"
- INEA:** "L'agricoltura italiana conta 2003".
- INEA:** "L'agricoltura italiana conta 2004".
- INEA:** "La costruzione di percorsi di qualità per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali", 2001.
- INEA:** "Le politiche agricole dell'Unione Europea", Settembre 2002.
- INEA:** "Rapporto sullo stato dell'agricoltura italiana", Settembre 2004.
- ISFOL:** "Sviluppo locale. Prima analisi e compendium dei programmi nell'obiettivo 1", 2004.
- ISFOL:** "I Progetti integrati territoriali nelle Regioni dell'obiettivo 1. Una prima rilevazione e analisi", 2004.
- ISMEA :** "Il consumatore di prodotti biologici in Italia", ISMEA 2001
- ISMEA:** "I consumi domestici e il comportamento di acquisto delle famiglie italiane", 2003.
- ISMEA:** "I prodotti agroalimentari a denominazione di origine riconosciuta e i prodotti biologici", 2003
- ISMEA:** "Il sistema agroalimentare italiano", Giugno 2003.
- ISMEA:** "Milkway, il progetto pilota sulla rintracciabilità del latte fresco. I vincoli, gli elementi da tracciare, le regole e il sistema informativo", Luglio 2003.
- KOTLER P.:** "Marketing Management", ISEDI, Torino, 1999
- LANZA A.,** "Ambiente, economia e sviluppo sostenibile", Edizione Il Mulino, 1996
- LEGAMBIENTE:** "Ecosistema Urbano 2004".
- LINEA VERDE:** "Regole e opportunità della politica comunitaria europea"-Maggio 2003
- MAGNIC., SANTUCCIO F.** "La competitività dei prodotti agroalimentari tipici italiani tra localismo e globalizzazione" in rivista di Economia Agraria, Anno Liv, n° 2, giugno
- MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE:** "Rapporto annuale 2003", Gennaio 2004.
- MIPAF** (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali): "La rivoluzione conservatrice della qualità. Il sistema agroalimentare come motore di sviluppo", 2004.

MIPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali): *"Formaggi, il gusto della tradizione"*, Maggio 2001.

NAPOLITANO M.R., PARADISO M., RICCI P., VESPASIANO F.: *"L'analisi dei consumi nei comuni della Provincia di Benevento e l'indicazione delle aree di attrazione commerciale"*, Edizioni Franco Angeli 2003.

NIJKAMP P., *"Le Valutazioni per lo sviluppo Sostenibile della Città e del Territorio"*, edizione Franco Angeli, Milano

OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO VETERINARIO REGIONE CAMPANIA: *"Attività inerenti ai piani radicazione Regione Campania – Anni 2000/2001"*, Febbraio 2003.

PROVINCIA DI BENEVENTO: *"Patto territoriale per l'agricoltura della provincia di Benevento"*, Novembre 2004.

PROVINCIA DI BENEVENTO: *"Product quality based on local resources and its potential contribution to improved sustainability"*, Agosto 2003.

QUERINI G., TURRI E., *"L'agroindustria nell'area mediterranea. Contributi all'analisi dei problemi strutturali"*

REGIONE CAMPANIA: *"Linee di indirizzo per gli interventi di filiera e per le aree rurali"*.

REGIONE CAMPANIA: *"P.O.R. Campania 2000-2006"*

REGIONE LOMBARDIA: *"Importanza della tracciabilità, in una logica di forte identità delle produzioni agroalimentari della Lombardia, e conseguenti strategie di marketing da adottare relativamente alle principali filiere produttive lombarde"*, Maggio 2004

ROMANI S., *"L'Analisi del comportamento del consumatore per la determinazione del prezzo di vendita di prodotti e servizi"*

SERBELLONI MC., *"Crescita turistica e qualità dello sviluppo"*, in *Economia Ambientale*, n° 3, 2003

SICCA L., *"Alcune considerazioni sul marketing territoriale"*, Edizione Franco Angeli, 2000

SMEA, *"Annuario del Latte"*, Franco Angeli, Milano, 1999

SMEA, *"Annuario del Latte"*, Franco Angeli, Milano, 2000

SOLDATOS P., *"L'espansione internazionale delle città europee: elementi di una strategia"*, 1990

TEDESCO M., *"Il processo decisionale del consumatore. Effetti di contesto e implicazioni di marketing"*.

TURRI E., *"La conoscenza del territorio"*, Edizione Marsilio, 2002

UNA.API, *"Marketing – Packaging – Comunicazione"*

UNALAT, *"L'Italia dei formaggi DOP"*, Franco Angeli, Milano, 1993 Vizzardari Mario - Maffei Piero, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni agricole, Bologna, 1996

UNALAT, INSOR - *"L'Italia dei formaggi DOP, un grande patrimonio"*, Franco Angeli, Milano, 1992

UNIONCAMERE: *"Tracciabilità di filiera a garanzia delle produzioni agroalimentari"*

UNIONE C.C.I.A.A., *"Le aree socio-economiche in Italia"*, FrancoAngeli

VAKROU A., FOTOPOULOS C., MATTAS K. *"Location Effects in the production and marketing of Traditional Greek cheeses"*, in Arfini F. and Mora C. Typical and Traditional Products: Rural effects and Agro-industrial problems". 52nd EAAE conference, Istituto di Economia Agraria e Forestale, Università di Parma, 1998.

VALDANI E., JARACH D., *"Strategie di marketing per il territorio: come vendere un'area geografica."* Edizione Egea, 2000

VALISANNIO - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Benevento: *"Invest in Benevento"*, Dicembre 2003.

VALISANNIO - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Benevento: *"Repertorio dei prodotti tipici e tradizionali del Sannio beneventano"*, Giugno 2003.

VALOROSI F., *"Lo sviluppo del sistema agricolo nell'economia post-industriale"*

VICARI S., MANGIOROTTI D., *"Il marketing per lo sviluppo locale"*, Roma, LUISS, Marzo

ZERBI M., *"Sviluppo Sostenibile a scala regionale"*, Edizione Patron, Bologna

SITI INTERNET CONSULTATI

<http://www.agriline.it/edagri>

<http://www.aia.it>

<http://www.ancef.it/>

<http://www.avof.it/>

<http://www.assolatte.it>

<http://www.arsia.toscana.it/arsia/filiere/links.htm>

<http://www.cia.it> (Confederazione Italiana Agricoltori)

<http://www.coldiretti.it> (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti)

<http://www.confagricoltura.it> (Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana)

<http://europa.eu.int> - (Il Portale dell'Unione Europea)

http://europa.eu.int/pol/agr/index_it.htm

http://www.europa.eu.int/eur-lex/it/lif/reg/it_register_03.html

<http://www.ilverdeeditoriale.com/>

<http://www.inea.it/> - (Istituto Nazionale di Economia Agraria)

<http://www.informatoreagrario.it/>

<http://www.ismea.it> - (Servizi per il mercato agricolo alimentare)

<http://www.ismecert.it>

<http://www.istat.it/>

<http://www.linea-verde.net>

<http://www.latte.it>

<http://www.massmarket.it> - (Sito internet sul largo consumo)

<http://www.naturalmenteitaliano.it>

<http://www.osservatoriolatte.it>

<http://www.politicheagricole.it> - (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)

<http://www.prodottitipici.com> (Guida ai prodotti tipici italiani (schede prodotto, produttori consorziati)

<http://www.regione.campania.it> - (Portale della Regione Campania)



**PROGRAMMA DI RIQUALIFICAZIONE URBANA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO
"CALIDONE"**

ACCORDO QUADRO DEL 31.05.2002 - PUBBLICATO SUL BURC 15.07.2002 N.33

documento n. 11 attuazione

progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari



Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Ministero delle Attività Produttive

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio



Regione Campania



Provincia di Benevento



Comune di
Benevento



CASSA DD. PP.