

Comunicato stampa 13 febbraio 2019

EVITARE LA CRISI SI PUO' SE TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA RISPETTANO I PATTI

Il Presidente di AICIG – Origin Italia Cesare Baldrighi, ritiene che i piani produttivi nel settore lattiero caseario possano essere l'elemento di equilibrio tra domanda e offerta

I piani produttivi del settore lattiero caseario possono rappresentare l'elemento di equilibrio tra domanda ed offerta. A monte dell'attuale disequilibrio, di cui si stanno manifestando gli effetti proprio in questi giorni con la dura protesta degli allevatori sardi, vi è un dato da constatare: il 2017 è stato un anno record per i prezzi che hanno superato talvolta gli 8 euro al chilo; questo ha determinato un incremento produttivo di circa il 25% e contestualmente una contrazione del mercato del 44%. Alla luce di siffatte condizioni, risulta evidente che una caduta di tutto il mercato del Pecorino Romano DOP e quindi del latte ad esso destinato fosse inevitabile.

“I mercati sono sempre più difficili - afferma Cesare Baldrighi, Presidente di AICIG – Origin Italia - ma domanda e offerta possono essere gestite con proficua soddisfazione delle parti se gli attori di tutta la filiera, dagli allevatori, ai trasformatori, ai caseifici, al retail si rendono responsabili e accettano e rispettano i piani produttivi. Infatti - aggiunge Baldrighi - dobbiamo continuare a sviluppare lo strumento dei piani produttivi in modo ancora più organico in ogni Denominazione, anche del Pecorino Romano DOP, il cui Consorzio proprio in questi giorni è stato oggetto di considerazioni negative sul proprio operato del tutto ingiustificate”.

Da parte sua il Consorzio, nello svolgimento della sua attività pluriennale, dispone degli strumenti adatti a risolvere tale situazione, ovvero l'applicazione dei piani produttivi affinché tutti gli attori della filiera convergano e facciano ciascuno la propria parte.

“E' il sistema delle DOP e delle IGP – ribadisce Baldrighi a seguito dei recenti attacchi da parte anche delle Istituzioni, di cui è stato oggetto il Consorzio del Pecorino Romano DOP - che può, senza alcun dubbio, portare valore al prodotto facendone conoscere al consumatore la qualità che sta dentro ognuno di essi. Ecco che il ruolo della promozione e della tutela di cui i Consorzi sono i portabandiera diventano elemento essenziale per sviluppare i mercati e tutelare consumatori e produttori”.

AICIG – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G – 00187 Roma – tel. +39064420.2718 – fax +39 064426.5620 – info@aicig.it - www.aicig.it

■ Abbacchio Romano IGP ■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Cipolla Bianca di Margherita IGP ■ Cipolla Rossa di Tropea Calabria ■ Dauno DOP ■ Finocchiona IGP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Siracusa IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melanzana Rossa di Rotonda DOP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Patata di Bologna DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Sardo DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Crudeo di Cuneo DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Ricotta Romana DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Per gestire stati di disequilibri tra offerta e domanda, occorre dunque che tutti gli attori della filiera rispettino i patti. *“Del resto - continua il Presidente di AICIG – Origin Italia- siamo tutelati da leggi europee recanti le norme di applicazione di regolamenti per quanto riguarda le organizzazioni di produttori e loro associazioni, le organizzazioni interprofessionali, le relazioni contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari e i piani di regolazione dell’offerta dei formaggi a denominazione di origine protette o indicazione geografica”.*

Dalla necessità di tutela e di promozione della conoscenza dei nostri prodotti DOP e IGP - che rappresentano oltre 15 miliardi di fatturato - si può ambire alla difesa del prodotto, coinvolgendo in modo ancora più efficace tutti gli attori della filiera con l’attivazione dei piani produttivi - salutati da tutti con favore - autentico strumento utile per calmierare il mercato e la produzione, soggetta a molteplici variabili tra cui anche il cambiamento climatico.

Ufficio Stampa AICIG

Marte Comunicazione snc. di Marzia Morganti e co

via Grocco 5, 59100 Prato info@martecomunicazione.com

Marzia Morganti marzia.morganti@gmail.com ph. 3356130800

Niccolò Tempestini ntempestini@gmail.com

www.martecomunicazione.com

AICIG – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G – 00187 Roma – tel. +39064420.2718 – fax +39 064426.5620 – info@aicig.it - www.aicig.it

■ Abbacchio Romano IGP ■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Cipolla Bianca di Margherita IGP ■ Cipolla Rossa di Tropea Calabria ■ Dauno DOP ■ Finocchiona IGP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Siracusa IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melanzana Rossa di Rotonda DOP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Patata di Bologna DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Sardo DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Crudeo di Cuneo DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Ricotta Romana DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP