

NEGOZIATO UE/NUOVA ZELANDA. SÌ AL LIBERO SCAMBIO MA SOLO CON L'EFFETTIVA PROTEZIONE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE.

**PER IL SETTORE LATTIERO CASEARIO, ASSOLATTE CHIEDE IL RICONOSCIMENTO E LA TUTELA
DELLE NOSTRE DOP**

(31 marzo 2017) Unione Europea e Nuova Zelanda stanno avviando i negoziati per la definizione di un Accordo di Libero Scambio. Sulla base di quanto è emerso nei giorni scorsi dalla dichiarazione congiunta del Presidente della Commissione europea Junker, del Presidente del Parlamento europeo Tusk e del Primo Ministro neozelandese Key, l'Accordo sarà ambizioso e volto a rafforzare ancora di più i rapporti commerciali tra le parti.

Vista l'ingente produzione di latte della Nuova Zelanda (pari al 3.2% della produzione mondiale), per il settore lattiero caseario l'accordo può portare benefici al nostro export solo a determinate condizioni, come l'assoluta necessità di assicurare un adeguato ed effettivo livello di protezione alle Indicazioni Geografiche. Nello specifico delle IG, nello Scoping Paper firmato dal Commissario UE Malmstrom e il Ministro del Commercio neozelandese McClay, si ricorda l'importanza del riconoscimento e della tutela delle Indicazioni Geografiche.

**PER ASSOLATTE LE IG DEVONO BENEFICIARE DI GARANZIE ALMENO UGUALI A QUELLE
CONCORDATE NEL RECENTE ACCORDO CON IL CANADA.**

I volumi di export dei nostri formaggi verso la Nuova Zelanda sono al momento contenuti: 251 tonnellate di prodotti (principalmente Mozzarella, Grana Padano e Parmigiano Reggiano). Ciononostante, negli ultimi cinque anni le esportazioni hanno registrato notevoli incrementi passando dalle 102 tonnellate del 2012 alle 251 del 2016 (+138%).

La **Mozzarella** è il formaggio che è cresciuto di più nel mercato neozelandese (+240%), passando dalle 33 tonnellate alle 113 del 2016 e rappresentando attualmente il principale prodotto caseario italiano in NZ. Poi vengono le DOP: **Grana Padano e Parmigiano Reggiano**, che, insieme, raggiungono le 44 tonnellate (+39% su 2012), il **Pecorino Romano** con 16 tonnellate (nel 2012 solo 3) e il **Gorgonzola** con 14 tonnellate (+92% su 2012). Esportate anche 6 tonnellate di **Provolone**.

C'è quindi ancora un ampio margine di miglioramento, che, speriamo, possa essere favorito da questo nuovo Accordo. Anche perché i consumi di formaggi sono ancora limitati (8.8 kg pro-capite).

I FORMAGGI DELLA NUOVA ZELANDA

Anche la nuova Zelanda vanta una discreta produzione casearia.

Tra i migliori formaggi troviamo il **Barry's Bay Cheddar**, fatto secondo la tradizione dei coloni inglesi. La forma è massiccia, cilindrica, ricoperto di cera protettiva e stagionato fino a 5 anni. L'aroma è di senape dolce ma pungente. Va servito con pane e Chutney o con una mela.

Il **Farmhouse Brie** è un'icona casearia della Nuova Zelanda. Più piccolo ma spesso il doppio rispetto al brie tradizionale, ha una crosta fiorita di candidum, il centro liscio e burroso e un sapore che si avvicina allo yogurt. Da provare con albicocche, pesche e pesche noci.

Una curiosità è rappresentata dal **Crescent Dairy Farmhouse**, prodotto dal più piccolo caseificio della Nuova Zelanda. Le sue 17 capre producono 2 kg di formaggio al giorno, premiato anno dopo anno al New Zealand Cheese Awards. All'assaggio varia di giorno in giorno: a volte è riscontrabile dell'olio di cocco, a volte cannella e timo. Li accomuna però l'aroma fresco, vegetale e caprino. La stagionatura va dai 6 ai 12 mesi.

I NUMERI DELLA NUOVA ZELANDA

Produzione di latte	21,6 milioni di tonnellate (3.2% della produzione mondiale)
Stalle	11.970
Vacche da latte	5.018.000
Abitanti	4.5 milioni
Consumi (kg procapite)	(kg procapite)
Latte	109.7
Burro	4.8
formaggio	8.8

Produzione lattiero casearia	Migliaia di tonnellate
Latte	676
Burro	570
Formaggio	347
Latte intero in polvere	1375
Latte scremato in polvere	370

Export	Migliaia di tonnellate
Latte	126
Burro	578
Formaggio	340
Latte intero in polvere	1403
Latte scremato in polvere	418

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817
in caso di pubblicazione si prega di citare la fonte Assolatte

TORNA IL PREMIO GIORNALISTICO ASSOLATTE L'ATTENDIBILE

Il concorso è riservato ai giornalisti che abbiano affrontato i temi relativi all'industria lattiero casearia e alle sue produzioni in articoli, inchieste e servizi diffusi su testate registrate cartacee, radiofoniche, televisive, web e agenzie di stampa. Sono previsti:



3 PREMI
PER LE CATEGORIE
TEMATICHE

1. IL RUOLO DELL'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA ITALIANA NELLO SCENARIO ECONOMICO
2. IL SETTORE LATTIERO CASEARIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
3. I PRODOTTI LATTIERO CASEARI: SALUTE, NUTRIZIONE E BENESSERE



**4 MENZIONI
SPECIALI**
PER LE CATEGORIE DI PRODOTTI

1. LATTE
2. YOGURT E LATTI FERMENTATI
3. FORMAGGI
4. PANNA E BURRO

Tutte le informazioni, il regolamento e la scheda di adesione sono sul sito www.assolatte.it

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta - Assolatte tel. 02. 72021817 - premiogiornalistico@assolatte.it - besta@assolatte.it