



COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

Bruxelles, 27.6.2007
COM(2007) 360 definitivo

RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO

sull'evoluzione del mercato dei prodotti lattiero-caseari e dei prodotti concorrenti

RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO

sull'evoluzione del mercato dei prodotti lattiero-caseari e dei prodotti concorrenti

INTRODUZIONE

Il regolamento del Consiglio (CEE) n. 1898/87 relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione¹ prevede all'articolo 4, paragrafo 3, l'obbligo per gli Stati membri di trasmettere alla Commissione ogni anno, anteriormente al 1° ottobre, una relazione sull'evoluzione del mercato dei prodotti lattiero-caseari e dei prodotti concorrenti. La Commissione trasmette quindi una relazione al Consiglio anteriormente al 1° marzo dell'anno successivo.

Tuttavia, per diversi anni la Commissione non ha ricevuto queste comunicazioni e pertanto non ha presentata alcuna relazione al Consiglio per gli anni in questione. Nel 2006, la Commissione ha nuovamente chiesto agli Stati membri di trasmetterle contributi per poter elaborare tale relazione, ma soltanto 10 Stati membri hanno inviato alcune informazioni e nella maggior parte dei casi dopo il termine stabilito all'articolo 4, paragrafo 3, del 1° ottobre.

Nessuno Stato membro è stato in grado di fornire statistiche relative al mercato dei prodotti concorrenti del latte e dei prodotti lattiero-caseari, ma per quanto riguarda le altre informazioni gli Stati membri ritengono che alcune denominazioni possano in molti casi risultare fuorvianti per i consumatori. Nei negozi al dettaglio i prodotti lattiero-caseari ed i prodotti concorrenti sono spesso presentati sullo stesso scaffale e utilizzando imballaggi simili, pertanto il consumatore può essere indotto in errore nei casi in cui il prodotto concorrente non è chiaramente identificato come prodotto alternativo non lattiero.

La presente relazione fornisce alcune informazioni sul mercato di tali prodotti, con situazioni differenti nei diversi Stati membri che producono vari tipi di prodotti lattiero-caseari o in cui viene data la preferenza ad una particolare categoria di latte alimentare.

In pratica non vi è alcun dato disponibile per i prodotti concorrenti, ma l'impressione generale è che il loro impatto sia ancora marginale. Il prezzo inferiore di questi prodotti rappresenta tuttavia un vantaggio a loro favore.

Se per i prodotti concorrenti il settore industriale rispetta a quanto pare le norme in materia di etichettatura, a livello dei rivenditori al dettaglio non sempre c'è la stessa osservanza del regolamento ed esiste pertanto il rischio d'indurre in errore il consumatore.

L'applicazione del regolamento (CEE) n. 1898/87 è ancora considerata opportuna, poiché garantisce tanto la corretta etichettatura del latte e dei prodotti lattiero-caseari quanto parità di condizioni tra i prodotti lattiero-caseari ed i prodotti concorrenti. Tuttavia, la relazione annua non sembra più giustificabile.

¹ G.U. L 182 del 3.7.1987, pag. 36.

EVOLUZIONE DEL MERCATO NEL SETTORE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Come è noto, la tendenza in materia di consumi indica un minore interesse per la frazione grassa del latte, a causa delle preoccupazioni legate alla salute ed alle nuove abitudini alimentari (come la minore tendenza a cucinare nelle famiglie di dimensioni ridotte), ed un maggiore uso della frazione proteica del latte, in particolare sotto forma di ingredienti alimentari.

Il consumo **di prodotti di base**, come il burro ed il latte liquido, si è orientato verso prodotti più sofisticati e adeguati ai gusti dei consumatori. Anziché latte naturale, ora i bambini preferiscono bere latte aromatizzato, una tendenza che è stata chiaramente osservata nel quadro della distribuzione del latte nelle scuole. Il latte in quanto tale è meno chiesto, mentre sono molto in voga i prodotti alimentari e le bevande che contengono ingredienti lattiero-caseari: miscugli di succo di frutta e di latte o di prodotti lattiero-caseari, cappuccino e bevande simili, calde o fredde. Tutti questi prodotti sono ora largamente disponibili e consumati.

L'immissione sul mercato di prodotti meno grassi è una conseguenza delle preoccupazioni in materia di salute, anche se il tenore di grasso o di zucchero di alcuni prodotti alimentari trasformati, consumati al posto dei prodotti di base, può essere almeno altrettanto elevato di quello dei "vecchi" prodotti di base.

I prodotti lattiero-caseari di base possono essere sostituiti anche da prodotti alimentari che contengono ingredienti derivati dal latte, fabbricati soprattutto a partire dalla frazione proteica. I prodotti a base di siero di latte, in precedenza considerato un residuo la cui eliminazione provocava problemi ambientali, sono ora presentati come "prodotti alimentari sani" o come componenti essenziali dei prodotti alimentari dietetici. All'inizio del 2007, i prezzi del siero di latte sono aumentati fino ad un livello mai in precedenza raggiunto.

Dall'evoluzione del mercato **del latte alimentare** risulta chiaramente che i consumatori preferiscono in misura sempre maggiore il latte parzialmente scremato o scremato ed alcuni Stati membri hanno potuto beneficiare di deroghe che autorizzano la commercializzazione di latte alimentare² avente un tenore di grassi che non corrisponde alle categorie abituali (dal 2,8 al 3,2% per il latte intero, anziché il 3,5% minimo, e dall'1,0 al 2,5% per il latte parzialmente scremato, anziché dall'1,5 all'1,8%). Queste deroghe hanno avuto l'effetto di limitare la produzione e la commercializzazione del latte in questione allo Stato membro interessato. Nel febbraio 2007 è stata presentata al Consiglio una proposta intesa a liberalizzare il tenore di grassi del latte alimentare nell'UE, aprendo così il mercato interno al latte prodotto in qualsiasi Stato membro ed offrendo una scelta maggiore ai consumatori.

Le abitudini di consumo per quanto riguarda il latte alimentare differiscono nei diversi Stati membri. Nell'UE a 25, il latte intero rappresenta oltre un terzo del latte alimentare prodotto, il latte parzialmente scremato oltre il 50% ed il latte scremato il 10%. Dai dati nazionali risultano tuttavia notevoli differenze e mentre in alcuni Stati membri il consumo di latte scremato è insignificante (meno del 3%), in altri paesi, come la Danimarca, tale categoria costituisce il 49% del latte destinato al consumo umano.

² Regolamento (CE) n. 2597/97 del Consiglio del 18 dicembre 1997 che fissa le disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per quanto riguarda il latte alimentare (GU L 351 del 23.12.1997, pag. 13).

Latte alimentare	100%
Latte intero	36%
Latte parzialmente scremato	54%
Latte scremato	10%

Nel settore dei grassi da spalmare sono state stabilite norme specifiche³ in quanto la margarina e i mélange ma anche i prodotti spalmabili a base di latte, aventi un tenore di materia grassa più basso (di norma il 40% o il 60%), rappresentano un'alternativa al burro (con un tenore dell'80 o dell'82%). I dati relativi al consumo indicano che più della denominazione burro è il tenore di materia grassa che influenza le scelte dei consumatori. Tuttavia, il burro resta ancora un riferimento a livello di qualità, come è dimostrato dall'uso di denominazioni commerciali come 'gelato dal gusto burroso', senza che vi sia il burro tra gli ingredienti, o dai 'biscotti al burro', anche se il consumatore non può sapere con certezza se siano fabbricati con burro o con altri grassi. In Polonia è stato riscontrato un aumento delle vendite di burro nelle settimane che precedono le vacanze tradizionali, mentre gli altri grassi sono perlopiù riservati ad altre occasioni.

La scelta del burro è inoltre determinata da considerazioni economiche. Lo stesso accade con la maggior parte dei prodotti lattiero-caseari: i consumatori benestanti tendono a scegliere prodotti più saporiti.

Lo yogurt è un prodotto di successo, con una produzione in costante aumento. Alcuni yogurt di base, naturali, zuccherati o non zuccherati, hanno ceduto il posto ad yogurt aromatizzati o a prodotti con aggiunta di frutta, frutta secca o cereali. Le categorie delle bevande fermentate sono perlopiù in pieno sviluppo ed alcune possono contenere probiotici. Nel settore dei "prodotti alimentari sani", il prezzo non sembra essere il parametro principale, poiché quelli venduti come magri o sani sono assai più costosi dei prodotti che non presentano caratteristiche nuove.

Il formaggio è un altro prodotto molto richiesto la cui produzione aumenta regolarmente. Il formaggio si afferma sempre più come una delle componenti principali di un normale regime alimentare, grazie in particolare ad una vasta gamma di prodotti a basso tenore di grassi. Le nuove specialità casearie, il formaggio utilizzato nei sandwich o le insalate, il formaggio grattato o in polvere per uso culinario o sotto forma di prodotto trasformato, hanno contribuito a stimolare il consumo. Inoltre il formaggio rappresenta un sostituto ai prodotti a base di carne quando si verifica una crisi sanitaria che scuote la fiducia dei consumatori. Anche la riduzione del tempo di stagionatura e i marchi meno costosi hanno contribuito a rendere alcuni prodotti caseari più accessibili per un crescente numero di consumatori.

Le indicazioni nutrizionali, come il "semaforo" utilizzato nel Regno Unito, possono avere un'incidenza sul consumo di prodotti come il formaggio. Un gran numero di questi prodotti reca un'indicazione di colore rosso per indicare un elevato tenore di grassi. Tuttavia queste indicazioni non prendono in considerazione la dimensione delle porzioni abitualmente consumate, ma soltanto il tenore di grassi del prodotto in assoluto.

³ Regolamento (CE) n. 2991/94 del Consiglio, del 5 dicembre 1994, che stabilisce norme per i grassi da spalmare (GU L 316 del 9.12.1994, pag. 2).

I PRODOTTI CONCORRENTI

Elaborando la presente relazione i servizi della Commissione hanno individuato alcuni prodotti che non rispettano le disposizioni del regolamento (CEE) n. 1898/87 ed hanno rilevato in particolare le seguenti denominazioni:

- 'formaggio' di soia,
- latte con pappa reale (visto su Internet),
- latte con isoflavoni della soia,
- latte con steroli vegetali.

Gli Stati membri danno interpretazioni diverse del regolamento (CEE) n. 1898/87. Mentre in alcuni di essi tali denominazioni non sono consentite, altri non prendono apparentemente alcun provvedimento per evitare denominazioni non autorizzate.

Gli Stati membri non hanno riferito casi particolari, ma si può supporre che i produttori di prodotti a base di soia, riso o avena, etichettino correttamente le rispettive merci come bevande o prodotti a base di soia, di riso o d'avena, anche se, a volte, fanno riferimento ai vantaggi di questi prodotti rispetto ai prodotti lattiero-caseari (senza lattosio e senza colesterolo).

Casi di violazione del regolamento (CEE) n. 1898/87 sono stati invece segnalati nei settori della distribuzione e della ristorazione.

Alcuni venditori al dettaglio pubblicizzano i loro prodotti associando, negli opuscoli o sui manifesti nel negozio, le denominazioni protette del latte a prodotti che non appartengono al settore lattiero-caseario. I consumatori possono essere indotti in errore da prodotti che sembrano lattiero-caseari e che sono disposti accanto a questi o che recano un'indicazione non chiara degli ingredienti per un prodotto particolare.

E' stata rilevata anche l'esistenza di gelato al "latte" di soia o di riso.

Perfino i fabbricanti tradizionali di prodotti lattiero-caseari hanno elaborato prodotti concorrenti dei primi. I consumatori possono quindi essere indotti in errore a causa della loro fiducia in un marchio che associano ai prodotti lattiero-caseari e comperare prodotti senza sapere necessariamente ciò che contengono.

Sono stati segnalati i casi di alcuni produttori di derrate alimentari che non utilizzano le denominazioni per i loro prodotti ma associano il loro marchio a delle garanzie di qualità. Ciò dimostra che la fiducia del consumatore è riposta in un marchio piuttosto che in un prodotto.

Coloro che consumano i loro pasti fuori casa devono basarsi sulle informazioni fornite da ristoranti e da altri stabilimenti di questo tipo, non potendo sapere se i prodotti serviti sono lattiero-caseari o meno. I prodotti utilizzati per la fabbricazione di creme, salse e dolci non sono indicati ed anche la crema per il caffè, presentata alla rinfusa o in singole porzioni, non è chiaramente identificata come prodotto lattiero-caseario rispetto ad un prodotto concorrente.

Infine, le riviste o le pubblicazioni che trattano questioni di salute non impiegano sempre correttamente le denominazioni protette e utilizzano, ad esempio, nelle descrizioni o nelle raccomandazioni la denominazione "latte di soia" o altre denominazioni protette.

INNOVAZIONI

In una certa misura i prodotti lattiero-caseari sembrano avere perso l'immagine di prodotti necessari per la crescita sana dei bambini e sono sempre più considerati e commercializzati come alimenti fonte del piacere associato al buon cibo, che forniscono nel contempo elementi nutrizionali essenziali come il calcio.

I prodotti etichettati come "biologici" sono ora ampiamente disponibili nei negozi al dettaglio che alcuni anni fa li proponevano come prodotti di nicchia assai costosi. Essendo venduti ad un prezzo più elevato possono risultare interessanti per i produttori di latte.

Fra le innovazioni recenti nel settore dei prodotti lattiero-caseari, è da segnalare la comparsa di un prodotto denominato *Labam* (bevanda di latte fermentato) elaborata in base alle pratiche delle popolazioni nordafricane.

CONCLUSIONI

In linea di massima è positivo che i consumatori trovino sul mercato prodotti che rispondono alle loro necessità o alle loro attese. È tuttavia estremamente importante che ogni consumatore sappia esattamente ciò che compera e che siano evitate possibili confusioni.

Grazie al regolamento (CEE) n. 1898/87, è stata data ai consumatori ed ai produttori la garanzia che i prodotti lattiero-caseari beneficino di denominazioni corrette, evitando nel contempo l'utilizzazione delle denominazioni protette per prodotti diversi che potrebbero essere posti sullo stesso scaffale. La concorrenza leale deve essere la norma ed i consumatori devono poter scegliere sulla base di informazioni complete ed affidabili. È importante che i fabbricanti di prodotti lattiero-caseari siano in grado di commercializzare i loro prodotti in un ambiente competitivo sano rispetto ai prodotti concorrenti.

Le norme relative all'etichettatura dei prodotti concorrenti sembrano essere correttamente applicate dai fabbricanti, ma i dettaglianti non seguono tale tendenza e vi è perciò chiaramente il rischio che il consumatore sia indotto in errore.

In alcuni Stati membri sono probabilmente commercializzati prodotti che non sono conformi al regolamento (CEE) n. 1898/87. La Commissione intende seguire con attenzione l'applicazione di questo regolamento e ricorda agli Stati membri che sono tenuti a fare rispettare la normativa comunitaria ed a prevenire gli abusi.

Inoltre, è possibile che prodotti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CEE) n. 1898/87 siano commercializzati in diversi Stati membri. Tali prodotti sono elencati nella decisione 88/566/CEE. Se necessario, gli Stati membri sono invitati a contattare la Commissione ed a comunicarle le rispettive osservazioni in materia, in modo che queste denominazioni siano esaminate ed eventualmente sia presentata una proposta di modifica di detta decisione.

Soltanto dati limitati sono disponibili per quanto riguarda i prodotti concorrenti, ma la sensazione generale è che l'impatto di tali prodotti sia ancora marginale. I prezzi inferiori di questi prodotti costituiscono tuttavia un relativo vantaggio.

Infine, occorre riconsiderare la frequenza della relazione sui prodotti concorrenti dei prodotti lattiero-caseari, in quanto il valore di una relazione annuale sull'evoluzione di questi mercati

può essere messo in dubbio. Una relazione triennale o quinquennale è probabilmente sufficiente per seguire le tendenze del consumo di questi prodotti. La Commissione valuterà pertanto la possibilità di presentare una proposta di modifica del regolamento (CEE) n. 1898/87 del Consiglio.