



Banca Monte dei Paschi di Siena

Una storia italiana dal 1472

Grana Padano e Parmigiano Reggiano

Dal mercato mondiale del formaggio al prodotto DOP, un
comparto italiano di grande valore

Settembre 2016

Area Research & Investor relations



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472



- ❑ **Il settore lattiero-caseario** comprende tutte le attività economiche che riguardano **latte fresco e in polvere, latte UHT, panna, yogurt, burro, formaggi, siero e proteine del latte**: questo lavoro si occupa di **trattare degli aspetti rilevanti del solo mercato del formaggio** a livello mondiale e nazionale, con particolare riferimento al **segmento dell'alta qualità** che caratterizza le **produzioni nazionali, il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano**.
- ❑ Il formaggio è tra i principali cibi nei modelli di consumo alimentare nel mondo ma **la forte segmentazione del mercato**, sia a livello di provenienza che di tipologia di prodotto, rende **difficoltoso l'orientamento del consumatore che è passato in pochi anni dal formaggio locale a quello "globalizzato"**.
- ❑ **La crescita del mercato del formaggio a livello mondiale** è stata dovuta in gran parte all'implementazione degli accordi commerciali internazionali del WTO che ha reso più facile la circolazione dei prodotti alimentari nel mondo. Per il settore caseario ciò ha **significato crescenti pressioni al ribasso sui prezzi a fronte di quantità sempre in aumento, analogamente a quanto è accaduto per altri prodotti importanti nel commercio agroalimentare. Per l'Italia, paese dove tradizionalmente il formaggio riveste un ruolo prominente** sia nella produzione che nel consumo, l'effetto di questa trasformazione del commercio mondiale è stato molto rilevante, determinando una reazione dei caseifici nazionali e un **riposizionamento in senso qualitativo della filiera**, facilitato dalla presenza di **marchi** già largamente **conosciuti** nel mondo.
- ❑ Nel commercio internazionale, dove la **presenza di prodotti a basso costo e con denominazioni simili distorce la corretta percezione della qualità nei consumatori, i produttori italiani con la filiera DOP hanno inteso restituire al formaggio il suo valore**, garantendo nel contempo uno standard qualitativo ottimale. Questa strada è sicuramente quella giusta anche se andrebbe maggiormente sostenuta a livello europeo da iniziative concrete, volte a **tutelare il nostro formaggio nel mondo**. Si pensi ad alcuni marchi extraeuropei che sono pessime imitazioni di nomi italiani. Alla luce delle esperienze finora maturate, **riteniamo che una politica favorevole al settore si possa implementare in maniera sempre più efficace sostenendo i marchi originali che contraddistinguono la qualità del prodotto nazionale nel mondo**.



Il formaggio nel mondo

L'Unione Europea e i marchi di qualità

Il comparto lattiero-caseario in Italia: il formaggio protagonista

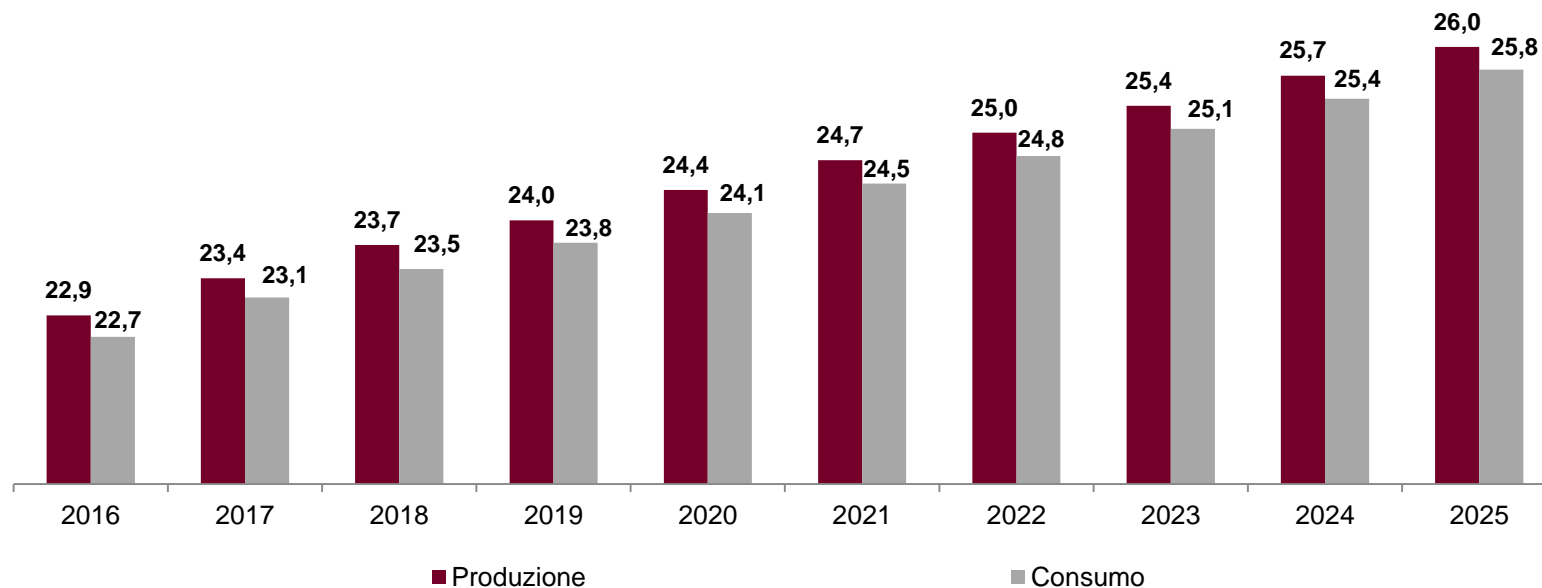
L'eccellenza nel formaggio: Grana Padano e Parmigiano Reggiano

Conclusioni

Il mercato mondiale del formaggio



Il mercato mondiale del formaggio: produzione e consumo nel tempo (Mln tonnellate)



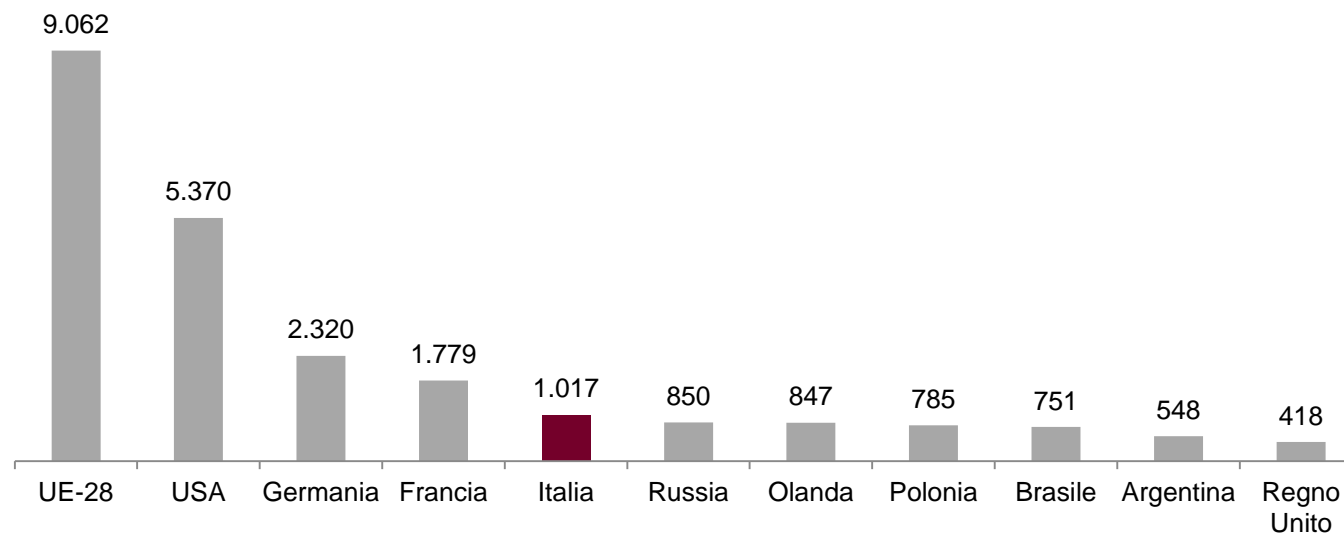
Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati OECD-FAO Agricultural Outlook 2016-2025

- Nel corso degli anni a venire l'Ocse prevede una situazione di sostanziale equilibrio domanda e offerta con volumi in crescita: sebbene maturo il mercato mondiale del formaggio è tutt'ora in espansione.
- La **crescita media stimata** per il mercato del formaggio nel mondo è di circa **l'1,35%** all'anno per i prossimi dieci anni e le quantità prodotte dovrebbero superare **26 milioni di tonnellate nel 2025**.

I principali paesi produttori



Il mercato mondiale del formaggio: i principali paesi produttori
(2015, migliaia di Tonnellate)



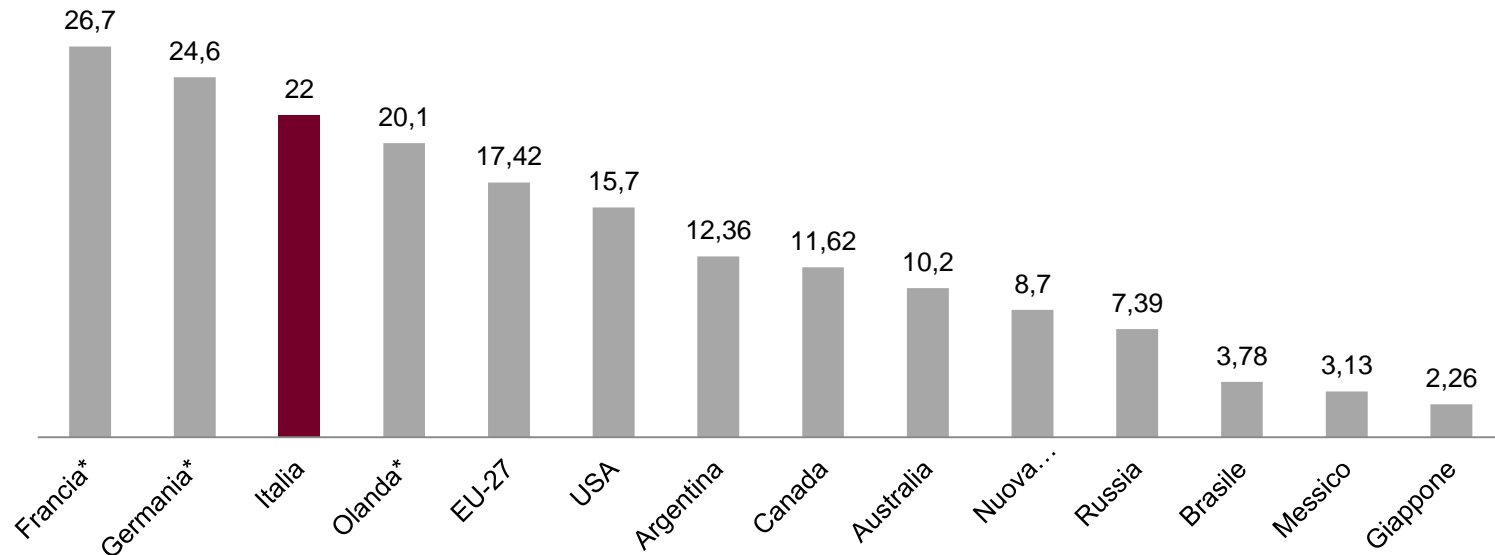
Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati CLAL da USDA, Food and Agricultural Service
http://www.clal.it/index.php?section=produzioni_usa_formaggio#cfr

- ❑ **L'Unione Europea** è leader nella produzione e nel consumo di formaggio con **oltre 9 milioni di tonnellate** prodotte nel 2015, seguono gli **Stati Uniti con circa 5,3 milioni di tonnellate annue**.
- ❑ **L'Italia è il terzo produttore con oltre un milione di tonnellate**, dopo Germania (2,3 milioni di tonnellate) e Francia (1,7 milioni di tonnellate).

Il consumo pro-capite nel mondo



Il mercato mondiale del formaggio: il consumo pro-capite (Kg.)



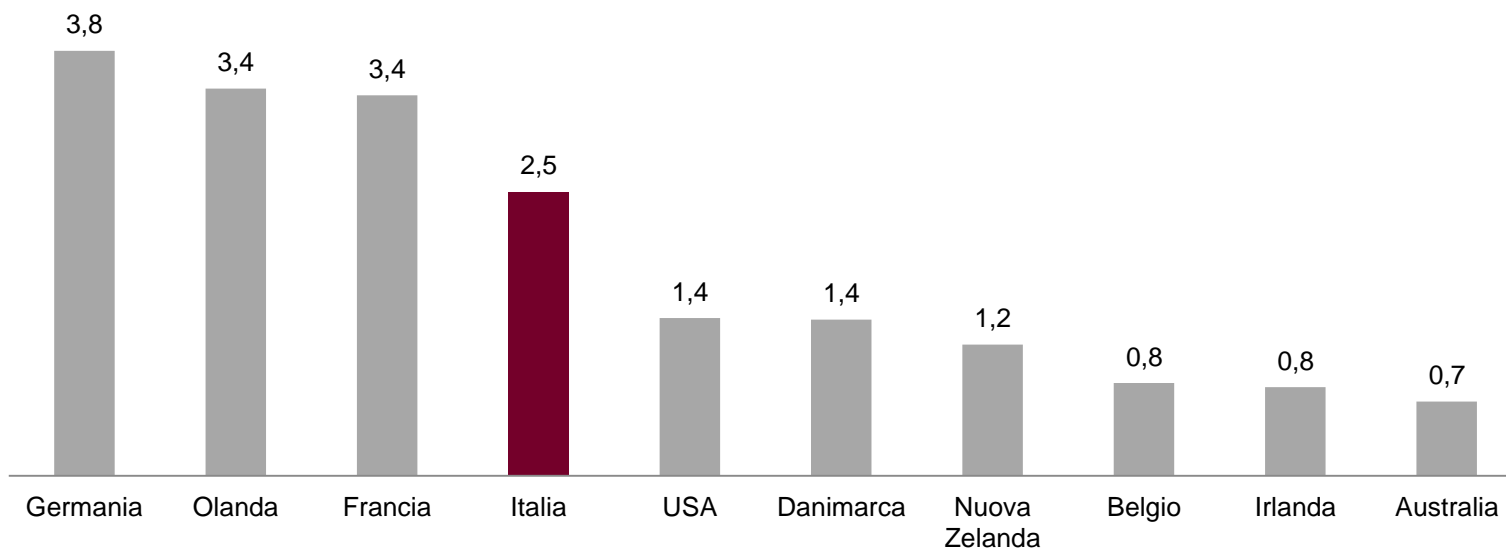
Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati CLAL USDA-FAS
*Dati al 2015, fanno eccezione Francia, Germania e Olanda i cui dati sono al 2014

- ▣ Questo grafico ci permette di osservare che a livello di **consumo pro-capite l'Europa detiene il primo posto**. Questo ci porta a concludere che questa è l'area dove i **modelli di consumo alimentare** sono orientati maggiormente verso il formaggio, ma anche che i **flussi commerciali primari sul formaggio** sono intra-europei.

Il commercio internazionale del formaggio: esportatori 1/3



Il mercato mondiale del formaggio: i principali esportatori nel 2015 (Mld \$)



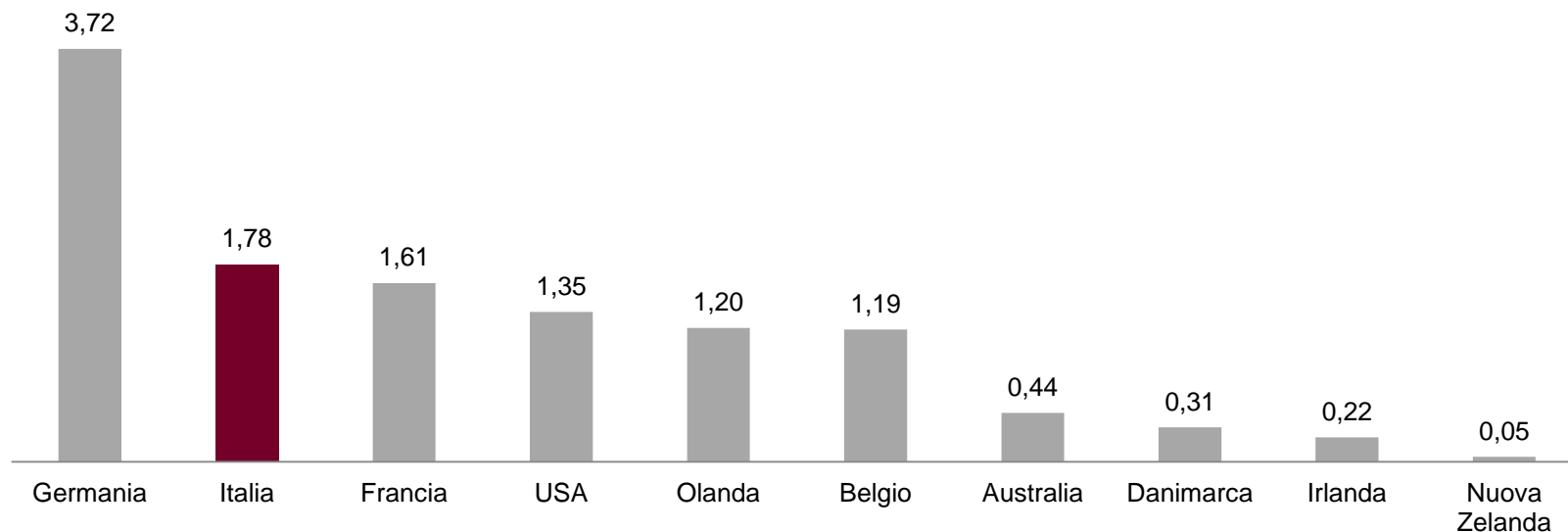
Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati UN Comtrade
<http://comtrade.un.org/data/>

- ❑ **I paesi europei** sono **protagonisti** nelle esportazioni di formaggio: ai primi posti sono Germania, Olanda, Francia e Italia. La somma del valore delle loro esportazioni ha generato oltre **13 miliardi di dollari di fatturato nel 2015**.

Il commercio internazionale del formaggio: importatori 2/3



Il mercato mondiale del formaggio: i principali importatori nel 2015 (Mld \$)



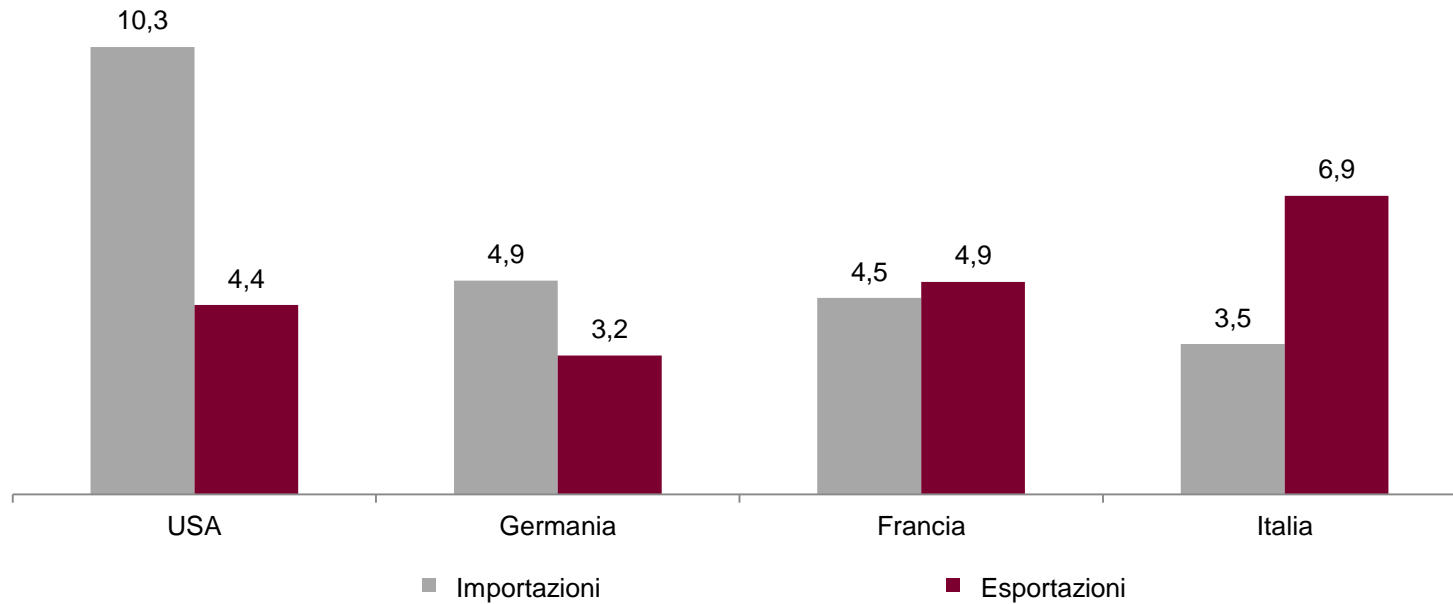
Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati UN Comtrade
<http://comtrade.un.org/data/>

- Dal grafico emerge come la **Germania sia la regina delle nazioni importatrici**, raggiungendo i **3,72 miliardi di dollari nel 2015**. L'Italia, ha esportato verso la Germania circa il **17%*** del totale delle sue esportazioni di formaggio, risultando il secondo paese di sbocco dopo la Francia dove esporta il 18% del totale.

Il commercio internazionale del formaggio: composizione import-export 3/3



Il mercato mondiale del formaggio: prezzo medio unitario alle importazioni ed alle esportazioni di formaggio nel 2015 (€/Kg)



Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati UN Comtrade
<http://comtrade.un.org/data/>

- Il grafico mostra il prezzo medio di importazione ed esportazione per i paesi protagonisti del mercato del formaggio. Gli **Stati Uniti, mostrano il più elevato prezzo di importazione 10,3 Euro/Kg**, segue la **Germania a 4,9 Euro/Kg**, indicando una forte domanda di formaggi di alta qualità rispetto ad un'esportazione di formaggi di fascia inferiore. Al contrario l'Italia mostra il prezzo medio unitario delle esportazioni di formaggi più elevato **6,9 Euro/Kg** confermando la grande qualità dei propri prodotti.

Il formaggio nel mondo: i numeri della Cina



Produzione lattiero-casearia in Cina, 2010-2015 (migliaia di tonnellate)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Numero di Vacche ('000) (Fonte: NBS)	14.201	14.402	14.939	14.410	14.991	15.072
Produzione						
Latte bovino (Fonte: NBS)	35.756	36.578	37.436	35.314	37.250	37.547
Formaggi di latte bovino (Fonte: FAO)	151	138	134	134		
Formaggi di altro latte (Fonte: FAO)	128	128	132	128		
Burro (Fonte: FAO)	107	107	105	97		
Consumi pro-capite (kg)						
Latte liquido	13,16	14,57	15,31	16,2	16,79	17,67

Elaborazione area Research Banca MPS su dati CLAL

- ❑ **In Cina** è interessante osservare come si è **sviluppato** il settore lattiero-caseario, il **numero della vacche da latte è in continuo aumento** nel 2015 ha raggiunto le circa 15 milioni di unità.
- ❑ **Da notare anche l'incremento** nella produzione **di latte alimentare** che è cresciuta raggiungendo le oltre 37,5 milioni di tonnellate (+5% dal 2010).



Il formaggio nel mondo

L'Unione Europea e i marchi di qualità

Il comparto lattiero-caseario in Italia: il formaggio protagonista

L'eccellenza nel formaggio: Grana Padano e Parmigiano Reggiano

Conclusioni

L'Unione Europea: i prodotti di qualità certificati



Europa: le eccellenze nel territorio suddivise per food, wine e spirits

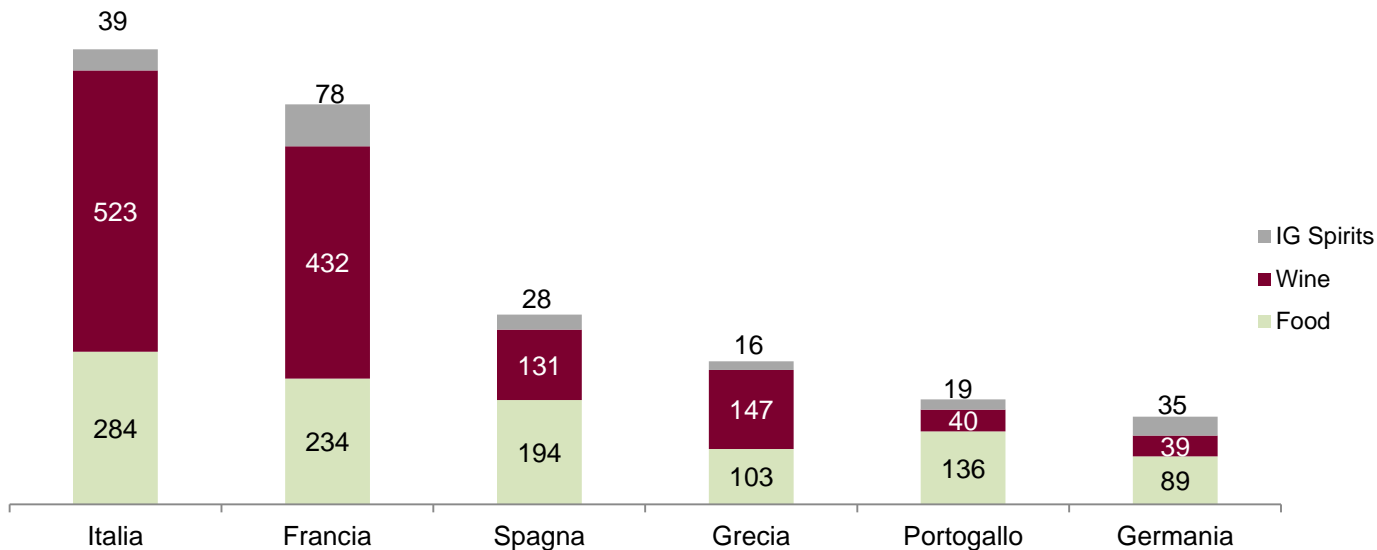


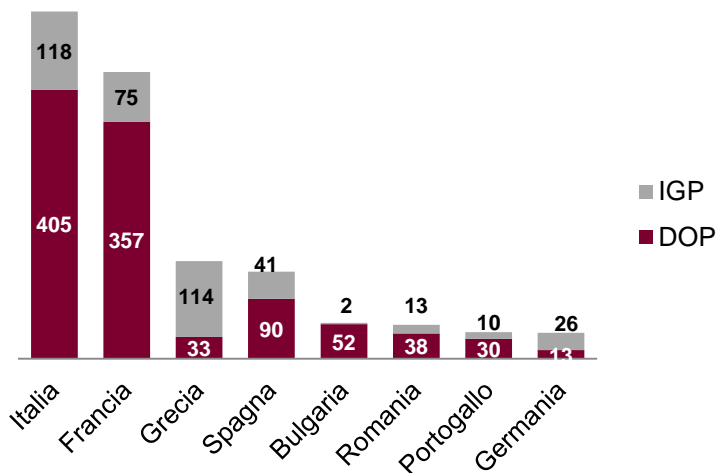
Grafico elaborato da area Research Banca MPS su dati Fondazione Qualivita, aggiornamento agosto 2016
<http://www.qualigeo.eu/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

- ❑ I prodotti dell'eccellenza agroalimentare europea sono frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. Per questo motivo **l'Unione Europea detta regole precise per la loro salvaguardia**, prevedendo l'istituzione di appositi regimi normativi di qualità.
- ❑ **L'Italia è il paese europeo con il maggior numero di riconoscimenti 846 su un totale di 3252 (il 26%)**, confermandosi prima sia nel settore del food che del wine, seguita dalla Francia.

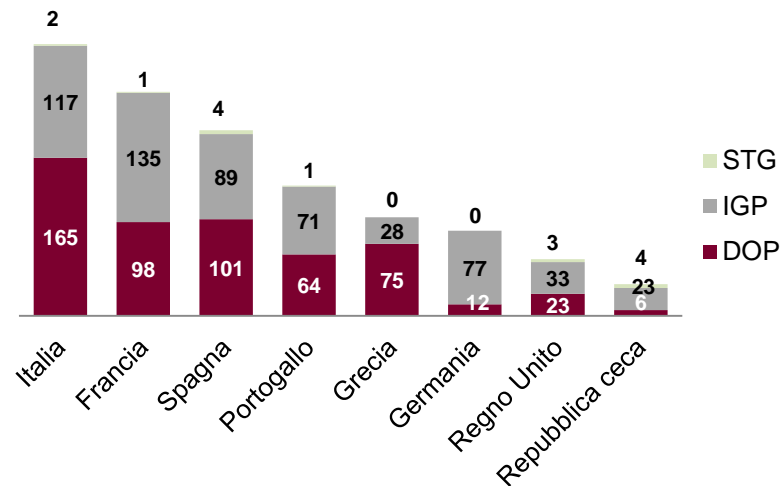
Focus certificazioni, l'Italia prima in Europa per numero di riconoscimenti DOP, IGP e STG*



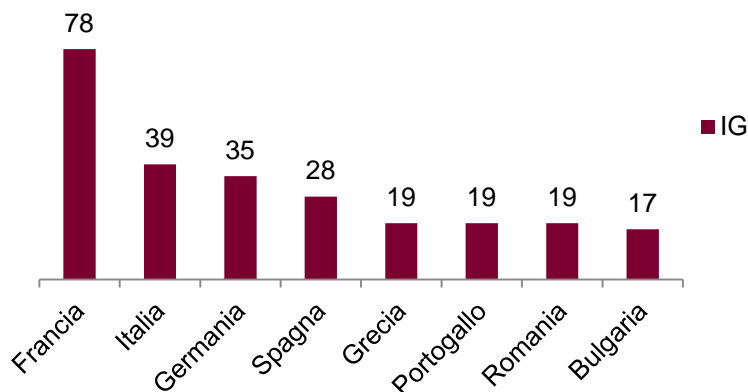
Produzioni di qualità nel Wine (Agosto 2016)



Produzioni di qualità nel Food (Agosto 2016)



Produzioni di qualità nello Spirits (Agosto 2016)



- **I grafici mostrano che l'Italia, con circa il 26% delle registrazioni complessive, è il primo paese in Europa per i "prodotti qualitativi riconoscibili" superando nettamente la Francia e gli altri principali paesi produttori.**
- **Tutelare i consumatori e proteggere il mercato da pratiche sleali sono tra i principali obiettivi dei marchi DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionale garantita) ed IG (Indicazione geografica) registrati presso l'Unione Europea.**

*STG: Specialità tradizionali garantite, sono due in Italia
 Fonte: Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati ISMEA e Qualivita

L'Unione Europea: i prodotti DOP, IGP, STG ed IG



- ❑ Quello dei prodotti alimentari a marchio garantito UE è un settore **che dal 2000 in poi ha conosciuto una forte espansione nel nostro paese sia in termini di aziende**, che di superfici e di marchi. La produzione nel 2014* ha raggiunto nel **comparto wine circa 2,8 miliardi di bottiglie per un valore di circa 7 miliardi di euro**, mentre per il **food le tonnellate prodotte sono state 1,47, per circa 6,38 miliardi di Euro**.
- ❑ **I prodotti Dop** sono il massimo della qualità certificata e protetta dall'Ue. Sono originari di una determinata zona geografica e presentano caratteristiche dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico (inclusi i fattori naturali e umani) e vengono prodotti e trasformati esclusivamente in un delimitato territorio. **Ad Agosto 2016 i prodotti Dop italiani riconosciuti dall'Ue sono 405 per il Wine e 165 per il food**.
- ❑ **I prodotti Igp** raggruppano le specialità agroalimentari di pregio riconosciute e tutelate dall'Ue. Si caratterizzano in quanto sono originarie di una specifica zona geografica, possiedono una determinata qualità, reputazione o altre caratteristiche attribuibili a uno specifico territorio, ossia vengono almeno prodotte e/o trasformate in una delimitata zona geografica. **Ad Agosto 2016 le Igp italiane riconosciute dall'Ue sono 118 per il wine e 117 per il food**
- ❑ **I prodotti Stg** (Specialità tradizionali garantite) comprendono le preparazioni riconosciute e tutelate dall'Ue, le cui peculiarità non dipendono dall'origine geografica ma da una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale. Le singole specialità Stg si possono produrre sia nell'intero territorio nazionale sia negli altri Paesi Ue. Un medesimo prodotto Stg può essere certificato da più Organismi di controllo mentre ciascuna Dop o Igp viene certificata da un solo Organismo. Anche nel 2016, la Mozzarella e la Pizza napoletana si confermano le uniche specialità tradizionali italiane riconosciute dall'Ue.
- ❑ **L'agroalimentare** è un settore dove l'Italia sembra davvero fare **"sistema paese"** con notevoli margini di miglioramento. **Gli unici pericoli sembrano venire dalla possibile contraffazione dei marchi e dei prodotti italiani**, molto ricercati in tutto il mondo.

I formaggi DOP in Europa



Numero dei formaggi a produzione certificata in Europa per principali paesi produttori

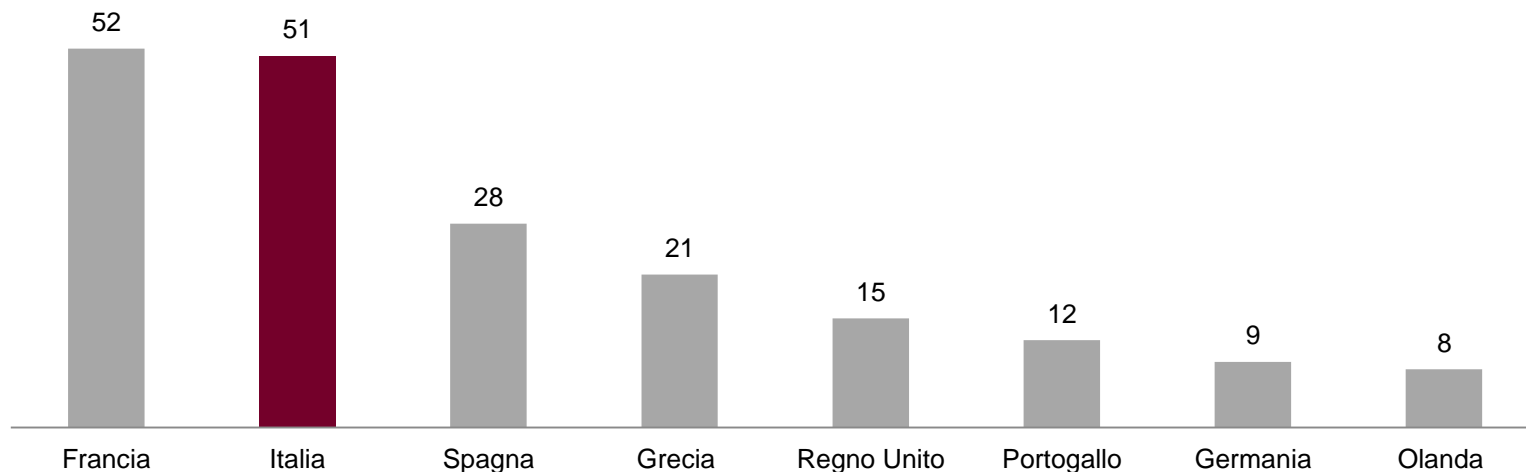


Grafico elaborato da area Research Banca MPS su dati Fondazione Qualivita, aggiornamento al 05/08/2016
<http://www.qualigeo.eu/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

- ❑ Il grafico mostra il **predominio di Francia e Italia** nelle produzioni di **formaggi DOP in Europa**: insieme al belpaese producono **103 formaggi a marchio DOP sul totale di 234, circa il 45% del totale**.
- ❑ Tutti i paesi della **fascia mediterranea**, Spagna, Grecia e Portogallo, **giocano comunque un ruolo importante nella produzione di formaggi**.
- ❑ **Il Regno Unito** si colloca al primo posto tra i paesi non latini con 15 formaggi a marchio DOP.
- ❑ Il basso numero di formaggi DOP prodotti da **Germania e Olanda**, dimostra la **vocazione produttiva tipicamente industriale**, essendo due dei principali esportatori.

Francia e Italia a confronto: il peso relativo del segmento DOP



Incidenza dei formaggi DOP nei sistemi Italiano e francese (migliaia di tonnellate)

	Italia	Var. 2014/2008	Francia	Var. 2014/2008
Numero vacche da Latte*	1.826		3.697	
Latte bovino**	11.160		25.374	
Formaggi prodotti di latte bovino***	1.017		1.779	
di cui DOP****	431		233	
Grana Padano/Comtè*****	183	12,3%	64.1	-3,8
Parmigiano Reggiano/Cantal*****	133	14,7%	13,6	-7,8%

Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati CLAL, XIII Rapporto Qualivita-ISMEA, Fromages-aop
http://www.fromages-aop.com/wp-content/uploads/AOP-DP2016_FR.pdf

*Dato Italia si riferisce al 2015 fonte Ismea, il dato Francia 2014 fonte CLAL

**Dato Italia e Francia si riferiscono al 2015 fonte CLAL

*** Dato Italia e Francia si riferiscono al 2015 fonte CLAL

****Dato Italia si riferisce al 2015 fonte CLAL, il dato Francia 2013 fonte Fromages-aop e include i formaggi di altro latte oltre al bovino

***** Dato Grana Padano e Parmigiano Reggiano si riferiscono al 2014 fonte XIII Rapporto Qualivita-ISMEA / il dato del Comtè e Cantal 2014 fonte Fromages-aop

- ❑ A fronte di una **maggiore quantità di latte disponibile** la Francia ne destina assai meno alla produzione di formaggi rispetto all'Italia anche se i francesi ne producono una quantità complessivamente maggiore. **Il quantitativo di formaggi DOP prodotti in Italia è molto superiore** a quello prodotto in Francia e così anche la percentuale rispetto al totale dei formaggi prodotti in ciascun paese.
- ❑ Inoltre la produzione del **Grana Padano e del Parmigiano Reggiano** sale rispettivamente del **12,3% e 14,7%** nell'arco temporale 2014/2008, mentre le Dop francesi **Comtè e Cantal** si mostrano in riduzione del **3,8% e 7,8%**.
- ❑ Sintetizzando, **il confronto dei due maggiori paesi produttori in Europa** ci porta a concludere che, se si considera il marchio DOP come il simbolo della migliore qualità del formaggio, **l'Italia pare meglio posizionata della Francia** in questo particolare segmento che rappresenta **l'eccellenza della produzione**, sia per quanto riguarda il latte che il formaggio.

Il problema della tutela dei marchi di qualità europei negli USA



- ❑ Dal luglio 2013 l'Unione europea e gli Stati Uniti sono impegnati nelle **negoziazioni per il TTIP (Trans-Atlantic Trade and Investment Partnership)**, il trattato transatlantico sul commercio e gli investimenti.
- ❑ Nell'idea delle autorità il TTIP dovrebbe **favorire gli scambi** commerciali tra USA ed Unione Europea uniformando le **tariffe doganali** per la maggior parte delle categorie di prodotti e fissando standard comuni per la regolazione del commercio internazionale.
- ❑ A livello **agroalimentare** l'importanza delle negoziazioni in corso è fondamentale se si pensa al volume degli scambi del comparto tra le due aree.
- ❑ **Per quanto riguarda il formaggio**, l'Unione Europea vorrebbe **vietare** l'uso dei marchi propri negli Stati Uniti come il **Parmigiano**, la **Feta** e il **Gruviera** per formaggi non europei ma prodotti negli USA, dove il **Parmigiano** viene chiamato "parmesan cheese".
- ❑ **La questione è molto delicata** perché gli statunitensi affermano che ciò andrebbe a danneggiare irreparabilmente le vendite negli USA che oggi ammontano complessivamente ad oltre 4 miliardi di USD. Tuttavia il trattato **è fondamentale per le imprese italiane**, secondo stime di Prometeia, una volta concluso il TTIP, ci potrebbe essere un aumento del totale export annuo **di più di 20 miliardi di euro per tutte le merci italiane***.
- ❑ Per l'entrata in vigore del trattato, sono previsti diversi passaggi che garantiscono il controllo democratico di tutto il processo: 1) l'approvazione del Consiglio europeo all'unanimità; 2) l'approvazione del Parlamento europeo a maggioranza e 3) la ratifica di tutti i parlamenti nazionali. Nel testo di chiusura del tredicesimo round svolto a New York** nell'aprile 2016, le parti avevano ribadito il loro impegno ed interesse comune ad accelerare il lavoro per concludere il trattato, ma dopo la marcia indietro della Germania anche **la Francia sembrerebbe pronta ad ufficializzare la richiesta di interrompere i negoziati** in occasione del prossimo summit europeo che si terrà il 22 settembre a Bratislava tra i ministri del Commercio estero.

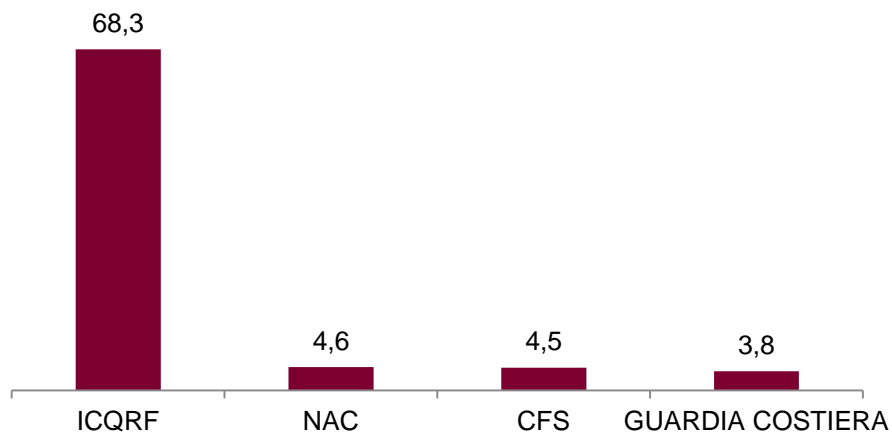
*<http://www.sviluppoeconomico.gov.it/index.php/it/commercio-internazionale/politica-commerciale-internazionale/ttip-transatlantic-trade-investment-partnership>

**http://www.sviluppoeconomico.gov.it/images/stories/commercio_internazionale/ttip/Relazione_13_round.pdf

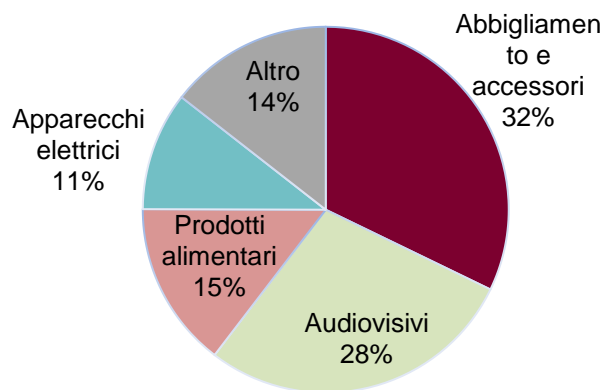
La contraffazione dei prodotti italiani contro cui incessante è il lavoro degli organismi di controllo



Valore dei sequestri (Mln €)



Il «fatturato» del mercato del falso



- ❑ La fruizione di cibi sicuri e prodotti controllati è fondamentale per la salvaguardia del consumatore oltre che dei produttori onesti.
- ❑ Secondo le stime del **Censis**, nel **2015 il fatturato totale della contraffazione è stimato in 6,9 miliardi**. I **prodotti alimentari** sono falsificati per circa **1 miliardo di Euro**, pari al **14,8% del totale**
- ❑ In Italia nel 2015, sono stati effettuati oltre **107mila controlli** per un valore complessivo di **81 milioni di euro di sequestri nell'agroalimentare**. Sono state inoltre emesse più di **10mila sanzioni** e oltre **1.700 persone sono state segnalate all'Autorità giudiziaria**. Grazie alle operazioni dei 4 organismi di controllo - **Ispettorato repressione frodi (ICQRF), Nuclei Antifrodi Carabinieri/Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari (NAC), Corpo forestale dello Stato e Capitanerie di Porto, Guardia Costiera**.
- ❑ Di grande rilievo anche l'attività di contrasto al **falso Made in Italy** sul web che hanno portato, grazie alle collaborazioni avviate con i maggiori players mondiali dell'e-commerce come eBay e Alibaba, a circa 400 segnalazioni. Nel 2015, solo su **Alibaba**, è stato fermato un potenziale flusso mensile di **15.100 tonnellate di falso gorgonzola**, **2 milioni di litri di falso aceto balsamico di Modena** e quasi **13 milioni di bottiglie di falso Prosecco**.

Gli interventi a tutela del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano



Formaggi principali azioni di contraffazione*:

- aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere la quantità lipidica richiesta da quel particolare formaggio che si vuole ottenere;
- aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentarne il peso;
- aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza;
- aggiunta di formaldeide ai formaggi duri a scopo disinfettante per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'utilizzo di latte scadente;
- vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a Denominazione di Origine Protetta DOP;
- formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
- formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi);
- attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni;
- aggiunta di sostanze coloranti o minerali.

- ❑ Dal "**Parmessano**" della Colombia al "**Reggianto**" del Vietnam, al "**Parmeza**" della Polonia, il **Romano** prodotto nell'Illinois con latte di mucca anziché di pecora, il **Parma venduto in Spagna** senza alcun rispetto delle regole del disciplinare del Parmigiano Reggiano o la **Fontina danese e svedese** molto diverse da quella della Val d'Aosta. **Un giro del mondo** delle imitazioni e delle evocazioni contro cui incessante è il lavoro dei consorzi di tutela e delle autorità.
- ❑ Un danno che, **solo per il Grana Padano**, secondo le stime** vale **1 miliardo di euro, 700 milioni all'estero e 300 milioni in Italia**. Il direttore del Consorzio Tutela Grana Padano dott. Stefano Berni ha ribadito la questione con queste parole**: "*Le contraffazioni e le imitazioni dei prodotti di qualità italiani sono un grande problema difficile da contrastare, contro il quale la normativa europea e internazionale fatica a trovare rimedi efficaci*". A causa della scarsa tutela giuridica da parte di alcuni Paesi, **vi è un concreto rischio che le denominazioni si trasformino in nomi generici** e che possano essere usati liberamente nel tempo, diventando il nome di riferimento di un'intera categoria di prodotti.
- ❑ Un segnale incoraggiante, infatti, è arrivato dalla **FDA, l'autorità sanitaria americana**, che ha imposto il ritiro dal mercato Usa di quasi 15.000 chili di "parmesan" perchè non indicava in etichetta la presenza dell'additivo Lisozima, un allergene derivato dall'uovo, assolutamente vietato nella produzione di Parmigiano Reggiano". Per approfondimenti consultare:

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=133.165>

*Comando Carabinieri per la tutela della salute - Pubblicazione "Le frodi alimentari", 2011

**http://www.granapadano.it/cs_full/comunicato_stampa/it/99/grana-decreto-etichettaturabene-renzi-martina-e-calenda-europa-ci-ascolti?op=print

http://www.uibm.gov.it/iperico/home/Rapporto%20IPERICO-%20Lotta%20alla%20contraffazione%20nel%20settore%20agroalimentare_definitivo.pdf



Il formaggio nel mondo

L'Unione Europea e i marchi di qualità

Il comparto lattiero-caseario in Italia: il formaggio protagonista

L'eccellenza nel formaggio: Grana Padano e Parmigiano Reggiano

Conclusioni

Il comparto lattiero-caseario in Italia: il formaggio protagonista 1/3



I numeri del comparto secondo ISMEA

	Unità di misura	2013	2014	2015	var.% 14/13	var.% 15/14
Aziende*	N.	34.231	32.994	nd		
Vacche da Latte**	(000 capi)	1.862	1.831	1.826	-1,7%	-0,3%
Consegne di latte vaccino	(000 t)	10.701	11.037	11.160	3,1%	1,1%
di cui, latte destinato a DOP	(%)	48,50%	48,50%			
Produzione industriale						
Latte alimentare	(000 t)	2.563	2.548	2.511	-0,6%	-1,5%
Formaggi	(000 t)	1.158	1.176	1.207	1,6%	2,6%
Burro	(000 t)	98	100	95	2,0%	-5,0%
Yogurt	(000 t)	318	315	323	-0,9%	2,5%
peso formaggi DOP	(%)	40,70%	40,70%	nd		
Fatturato						
Fatturato industria lattiero casearia***	(mln €)	14.900	15.120	15.422	1,5%	2,0%
Peso sul fatturato industria agroalimentare	(%)	11,30%	11,50%	11,70%	1,8%	1,7%
Scambi con l'estero						
Import	(mln €)	3935	3894	3422	-1,0%	-12,1%
peso su tot. agroalim.	(% v.)	9,60%	9,30%	8%		
Export	(mln €)	2393	2498	2559	4,4%	2,4%
peso su tot. agroalim.	(% v.)	7,10%	7,30%	6,90%		
Saldo	(mln €)	-1542	-1396	-863		
Domanda Interna						
Spesa annua famiglie****	(mln €)	19.191	19.232		0,2%	

*Numero di aziende con vacche da latte in produzione nella campagna (Fonte: Agea); **consistenze (Fonte: Istat); ***Fonte: Federalimentare; **** spesa per il consumo di latte, formaggi e uova a prezzi correnti (Fonte: Istat).

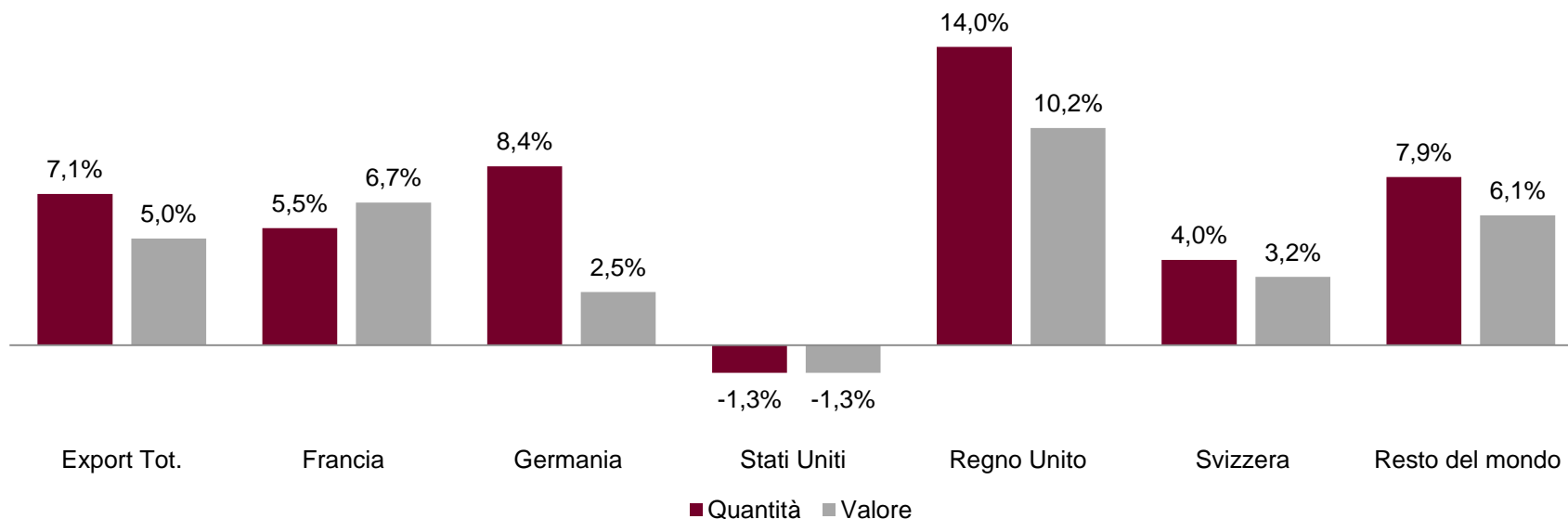
Elaborazione area Research BMPS su dati Ismea, Scheda settore lattiero-caseario

- La tabella mostra i **numeri complessivi del comparto lattiero caseario**, per quanto riguarda la produzione industriale di **formaggio** si osserva nel 2015 una **crescita del 2,6%**, con una quota che nel 2014 era del **40,7%** destinata alle produzioni a marchio certificato. Anche **il fatturato del comparto si mostra in crescita nel 2015 del 2%**. Buoni anche i segnali **dell'export che chiude in positivo il 2015 del 2,4%**.

Il comparto lattiero-caseario in Italia: bene le esportazioni di formaggi sui mercati esteri 2/3



Esportazioni per paese di sbocco
Gen/Apr15vsGen/Apr16



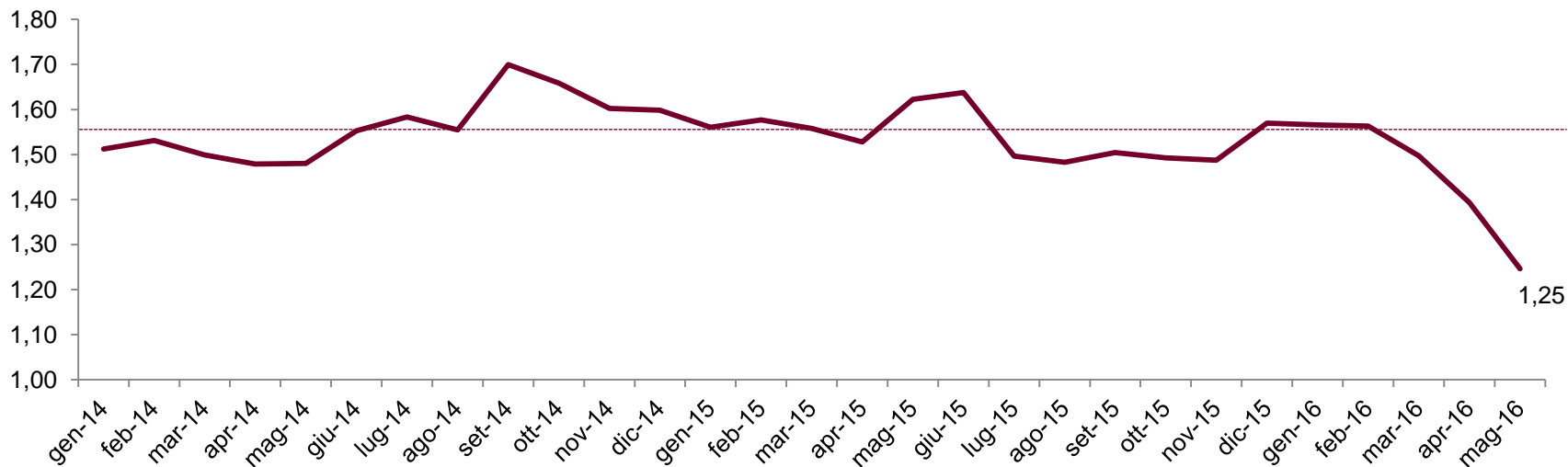
Elaborazione area Research BMPS su dati Ismea, Istat

- Restano toniche le performance verso i mercati esteri dei prodotti lattiero caseari. Nel **periodo gennaio-aprile 2016 le esportazioni di formaggi sono aumentate del 7,1% in volume e del 5,0% in valore.**
- La **Francia è il principale paese di sbocco**, sebbene la crescita registrata nei primi quattro mesi dell'anno 2016 risulti più bassa (+5,5%), rispetto a quanto evidenziato per i flussi diretti verso **Germania (+8,4%) e Regno Unito (+14,0%)**. **Resta da vedere l'effetto sulle esportazione del Brexit e del rafforzamento dell'Euro verso la Sterlina.**

Il comparto lattiero-caseario in Italia: preoccupa la compressione dei margini per i produttori di latte 3/3



Indicatore Milk/Feed Ratio



Elaborazione area Research BMPS su dati Ismea

- Nonostante i buoni risultati del comparto, preoccupa l'andamento del **Milk-Feed Ratio** definito come rapporto tra il prezzo alla stalla di 100 kg latte e il prezzo di 100 kg di mangime base. **Un valore dell'indicatore inferiore a 1,5 evidenzia una situazione di criticità** per le aziende e a maggio 2016 ha raggiunto quota 1,25.
- Secondo Coldiretti**, l'abolizione delle **quote latte** dal 1 primo aprile 2015 ha comportato la chiusura di almeno 1500 stalle*, per **effetto del crollo del prezzo del latte pagato agli allevatori**. Gli attuali quotazioni del latte non consentirebbero neanche di garantire l'alimentazione degli animali, spingendo le aziende alla chiusura.



Il formaggio nel mondo

L'Unione Europea e i marchi di qualità

Il comparto lattiero-caseario in Italia: il formaggio protagonista

L'eccellenza nel formaggio: Grana Padano e Parmigiano Reggiano

Conclusioni

Il Grana Padano DOP e il Parmigiano Reggiano DOP



- ❑ Il **Grana Padano** è un formaggio a denominazione d'origine protetta (DOP). Solo il formaggio a pasta dura con le caratteristiche di qualità riconosciute dall'ente certificatore e prodotto nelle province comprese nella zona di produzione delimitata dalla legge può ricevere il marchio Grana Padano DOP.
- ❑ Il Grana Padano è un **formaggio semigrasso a pasta dura**, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da **latte di vacca** la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, provenienti da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente decremato per affioramento.
- ❑ La **stagionatura**, va da **nove** mesi per il "fresco" fino ad oltre **venti** per quelli più "vecchi" ed il sapore varia a seconda dell'età della forma.
- ❑ Il **Parmigiano Reggiano** è un formaggio DOP a pasta dura, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. La zona di produzione del Parmigiano Reggiano comprende le provincie di **Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a sud del fiume Po**.
- ❑ La **stagionatura si differenzia** da quella del Grana Padano: in questo caso **il minimo è di dodici mesi**, e le stagionature di riferimento sono oltre diciotto mesi, oltre ventidue mesi, oltre trenta mesi.
- ❑ Viene preparato con il latte della zona di produzione derivato da **bovine** alimentate senza uso di **insilati (foraggi fermentati)**, utilizzato crudo, senza nessun additivo e con l'aggiunta di solo siero fermento naturale e caglio di vitello. Questa è la **seconda differenza** rispetto al Grana Padano la cui produzione avviene da latte proveniente da vacche che possono essere alimentate con foraggi fermentati.
- ❑ L'alta qualità dei due formaggi è data dalle caratteristiche **organolettiche e nutrizionali** che li differenziano notevolmente da tutti gli altri formaggi esistenti: per questo sono fortemente consigliati dagli esperti nella maggior parte delle diete e agli sportivi.

Parmigiano e Grana: le qualità nutrizionali che definiscono l'alta qualità



Valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto

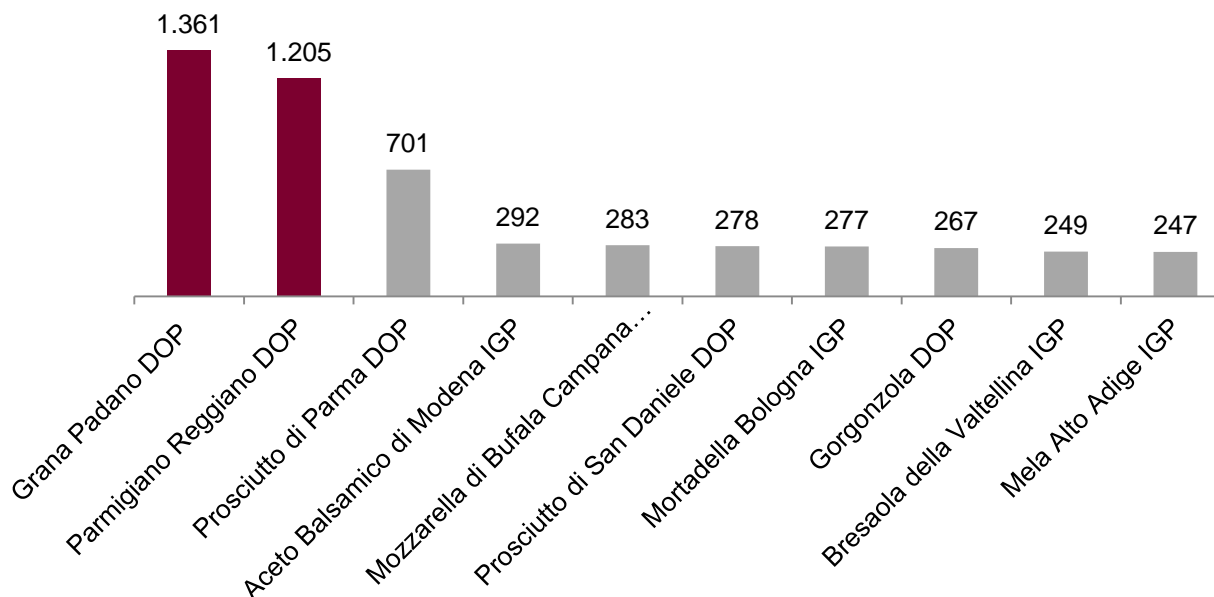
Parmigiano Reggiano		Grana Padano	
	395 Kilocalorie		384 Kilocalorie
Acqua	30,8 g	Acqua	32 g
Proteine totali	33,0 g	Proteine totali	33 g
Grassi	28,4 g	Grassi	28 g
Cloruro di sodio	1,39 g	Cloruro di sodio	1,6 g
Calcio	1,16 g	Calcio	1,165 g
Fosforo	680 mg	Fosforo	690 mg
Potassio	100 mg	Potassio	120 mg
Magnesio	43 mg	Magnesio	63 mg
Zinco	43 mg	Zinco	11 mg
Vitamine	1,16 mg	Vitamine	0,727 mg

Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati www.benessere.com

- ❑ Nel caso del Parmigiano e del Grana la dizione **“alta qualità” non è assolutamente un luogo comune**: lo si può dire dall'osservazione dei **valori tipici nutrizionali** di due formaggi che sono davvero molto **simili**: 100 grammi di prodotto contengono infatti solo poco più di 30 grammi di acqua ed il resto è parte nutrizionale.
- ❑ La **parte grassa è inferiore a 30 grammi** mentre nei formaggi francesi di sovente **è intorno al 50%**: il formaggio “Camembert President” ha ad esempio il 45% di materia grassa.



La classifica 2015 Qualivita-ISMEA dei prodotti DOP-IGP per valore della produzione (milioni di Euro)

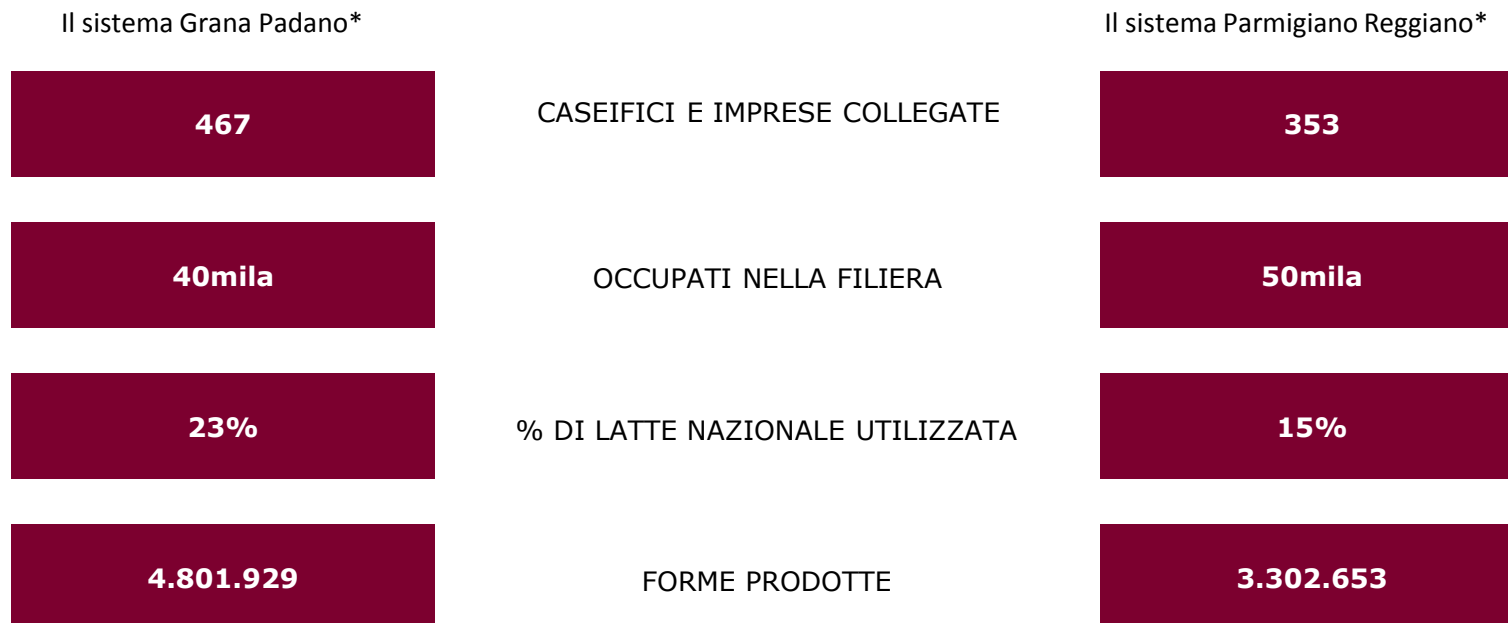


Elaborazione Servizio Studi e Ricerche da classifica qualivita-ISMEA 2015

- ❑ La classifica ha un **contenuto fondamentale economico** perché è basata sul valore del fatturato generato dalle produzioni e delle vendite dei prodotti DOP ed IGP redatta da Qualivita/ISMEA.
- ❑ **Al primo posto** si sono classificati **Grana con 1361 milioni di euro di produzione e Parmigiano con 1205 milioni di euro. Segue al terzo posto il prosciutto di Parma DOP con 701 milioni.**



- ❑ Per il Grana padano, le **informazioni rilevanti** relative alle aziende sono molto complete e disponibili sul sito del consorzio di tutela www.granapadano.it. Gli operatori economici coinvolti sono suddivisi in produttori, stagionatori, aziende autorizzate a confezionare il prodotto in porzioni, aziende autorizzate a confezionare il grana grattugiato.
- ❑ **Il sistema Grana Padano** è oggi costituito da **130 caseifici, 153 stagionatori, per una produzione di 4,8 milioni di forme pari a circa 183 mila tonnellate**. Gli **addetti di tutto il comparto sono circa 40mila** e 4.299 le aziende conferenti latte.
- ❑ Per quanto riguarda il Parmigiano Reggiano, mediante il sito del consorzio www.parmigiano-reggiano.it si può accedere al data base del sistema informativo della filiera del Parmigiano-Reggiano (SI P-R) che è una preziosa fonte di informazioni.
- ❑ Il sistema Parmigiano Reggiano conta: **354** aziende di produzione e collegate, **3,3 milioni di forme prodotte, per oltre 132 mila tonnellate, 50 mila addetti** in tutta la filiera e 3,272 le aziende conferenti latte.



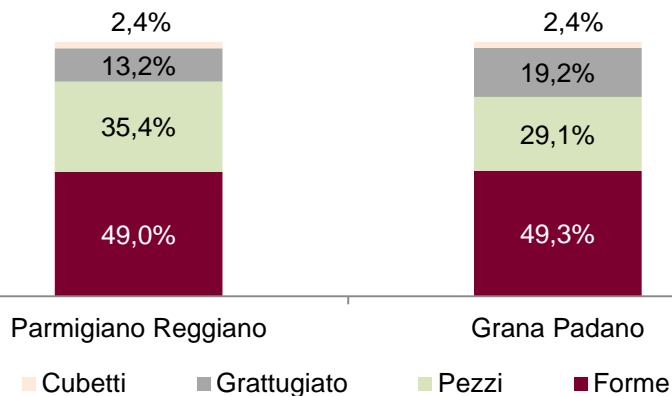
*Dati 2015

Fonte: http://www.parmigianoreggiano.it/come/parmigiano_reggiano_cifre/default.aspx

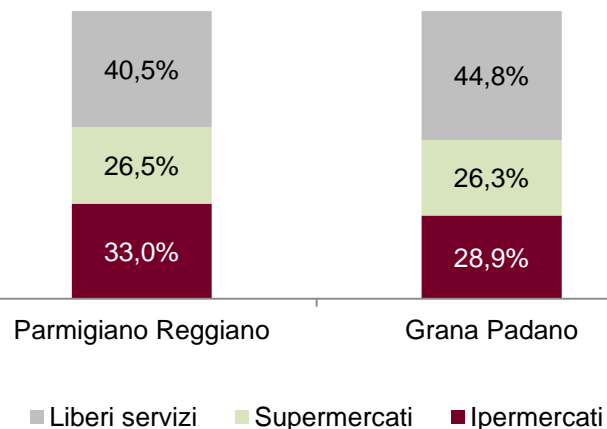
<http://www.granapadano.it/assets/documenti/pdf/201504GPeCTit.pdf>



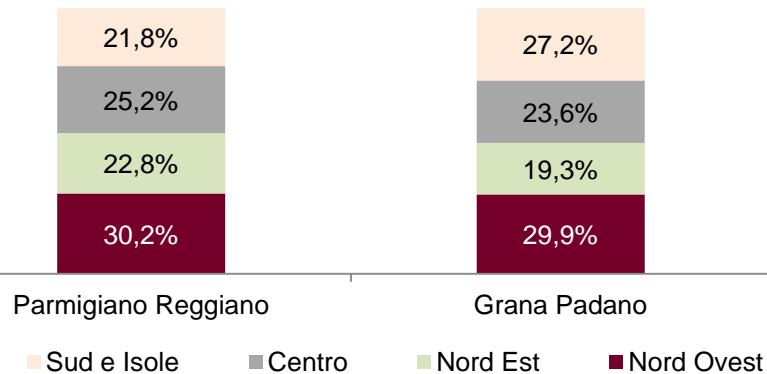
Formato del prodotto



Tipologia di punto vendita



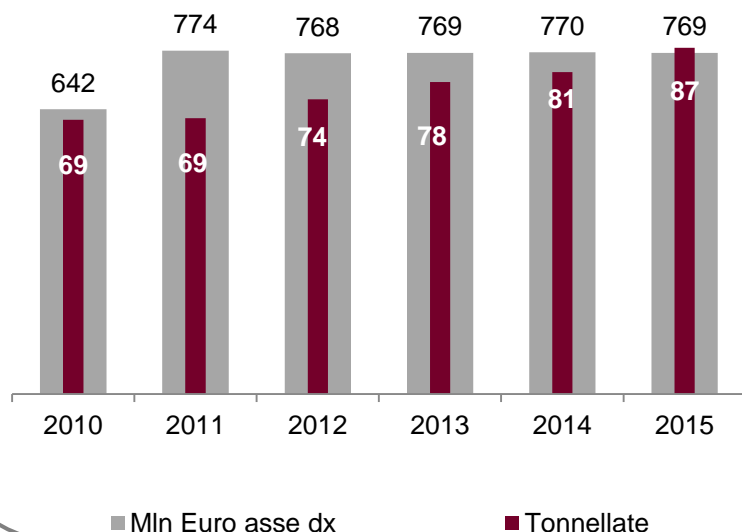
Distribuzione sul territorio nazionale



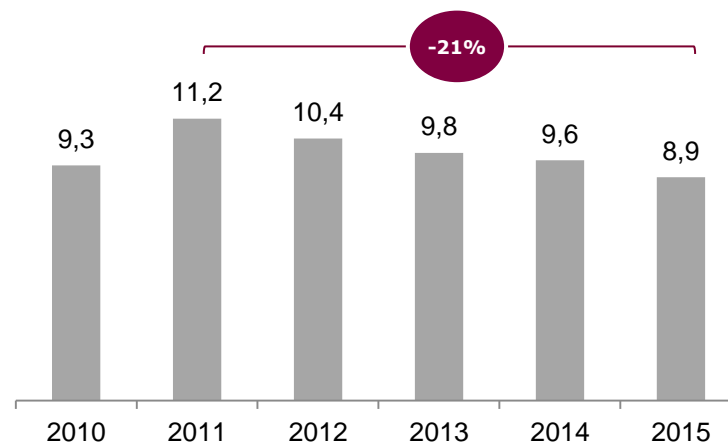
- ❑ **Grana padano e Parmigiano Reggiano**, presentano una struttura di distribuzione* molto simile.
- ❑ Per quanto riguarda il formato del prodotto, **la forma** è la più commercializzata con circa **il 49% del totale**, seguono **i pezzi, il grattugiato e residuali si mostrano i cubetti**.
- ❑ La commercializzazione per **tipologia di punto vendita, mostrano i liberi servizi come principale canale di distribuzione**, seguono gli ipermercati ed infine i supermercati.
- ❑ Per quanto riguarda la penetrazione sul territorio nazionale entrambe le DOP sono maggiormente vendute nel **Nord Ovest**.



Esportazioni in volume e valore di Grana e Parmigiano



Prezzo medio unitario delle esportazioni di Grana e Parmigiano (€/Kg)

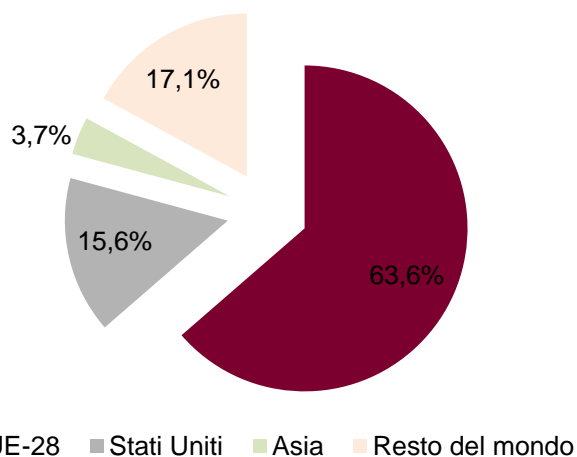


Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati ISTAT

- ❑ Le **esportazioni** di Grana e Parmigiano a fine **2015** sono state oltre **86 milioni di kg**, il **24%** delle esportazioni complessive di formaggi e latticini **363 milioni di kg in totale**.
- ❑ Purtroppo **la crisi si è fatta sentire**, tra il 2011 e il 2015, a fronte di un consistente aumento delle quantità esportate (**+25%**), il valore complessivo è addirittura sceso (**-0,7%**), facendo diminuire drasticamente il **prezzo medio unitario delle esportazioni di Grana e Parmigiano del 21%**.

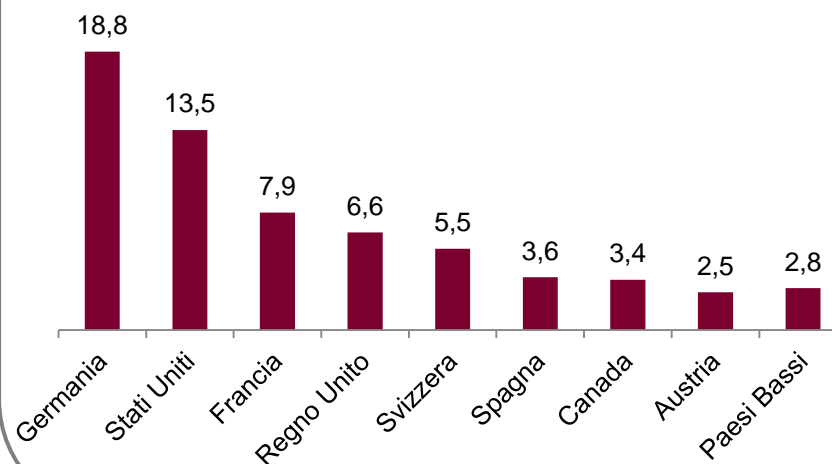


Esportazioni di Grana Padano per area geografica (2015)



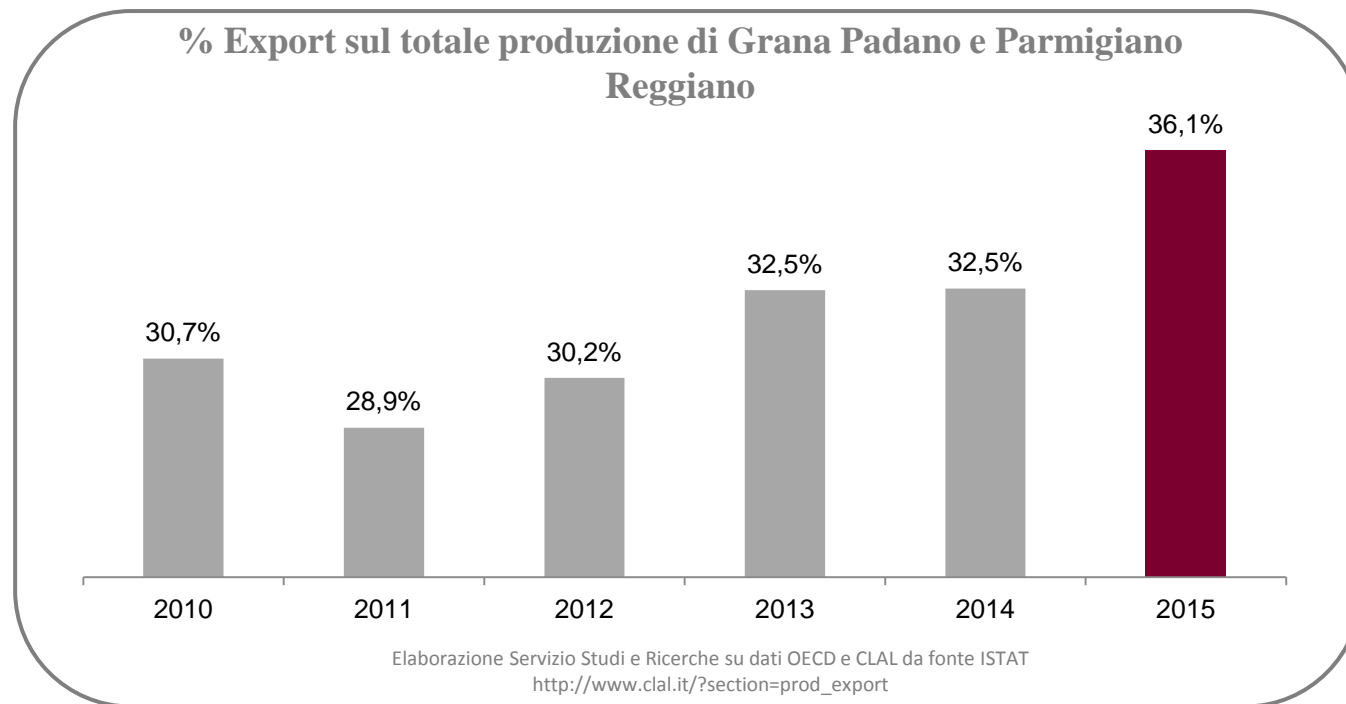
Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati CLAL da fonte ISTAT

Principali paesi di sbocco di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, in milioni di kg (2015)



Elaborazione Servizio Studi e Ricerche su dati ISTAT

- ❑ Le **esportazioni** di Grana e Parmigiano sono ancora **principalmente indirizzate** verso i paesi **UE**, che assorbono poco meno del **64%** dei flussi complessivi, ma gli **USA** sono il primo mercato extraeuropeo, malgrado la presenza massiccia di imitazioni in quel paese (come il "parmesan").
- ❑ **L'Asia esprime ancora numeri molto bassi** in rapporto al suo potenziale di consumo: proprio per questa ragione **i margini di miglioramento sono considerevoli**, pur tenendo conto dei fattori socioculturali che limitano il consumo di formaggi.



- ❑ Il grafico mostra la **percentuale delle esportazioni di Grana Padano e Parmigiano Reggiano** sul totale prodotto un **“indice di penetrazione nei mercati esteri”**.
- ❑ Si osserva con immediatezza che **il rapporto esportazioni su produzione dei due formaggi DOP è cresciuto negli anni raggiungendo nel 2015 il 36,12%**, dimostrando la grande vitalità del comparto, e la diffusione globale del prodotto.

L'evoluzione dei prezzi all'ingrosso nel tempo: l'indice MPS-PG



Grana Padano e Parmigiano Reggiano: Indice dei prezzi all'ingrosso MPS-PG (Euro/Kg.) Stagionatura Grana 9 mesi e oltre, Parmigiano 12 mesi e oltre

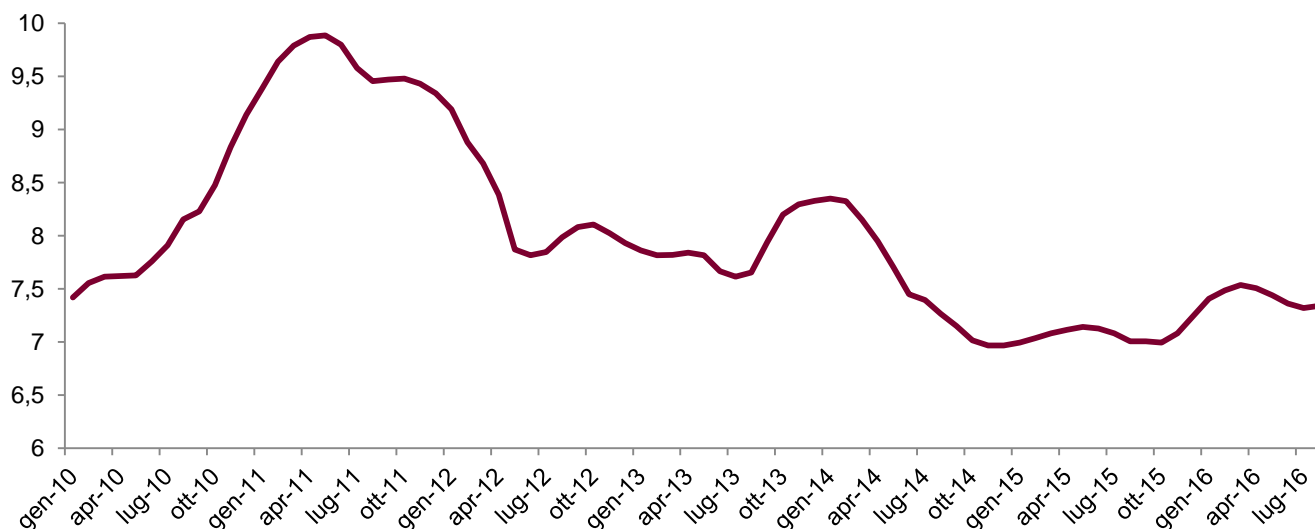


Grafico elaborato da Servizio Studi e Ricerche su dati CLAL da Camera di commercio di Milano

- ❑ Il grafico rappresenta in maniera **sintetica l'indice dei prezzi all'ingrosso** di Parmigiano Reggiano e Grana Padano dal gennaio 2010 al luglio 2016: si tratta di una una media aritmetica **ponderata**, dove il sistema di ponderazione è dato dal fatturato all'ingrosso e la frequenza di calcolo è **mensile**.
- ❑ L'indice è **descrittivo e non previsivo**: l'andamento nel periodo considerato è variato tra i **7 e i 10 Euro/kg** con una crescita nell'ultimo anno (lug-15/lug-16) di circa il 3,6%.

Il mercato interno: la forbice tra prezzi al consumo e all'ingrosso 1/2



Grana Padano e Parmigiano Reggiano: prezzi al consumo e indice MPS-PG
(Euro/Kg.)

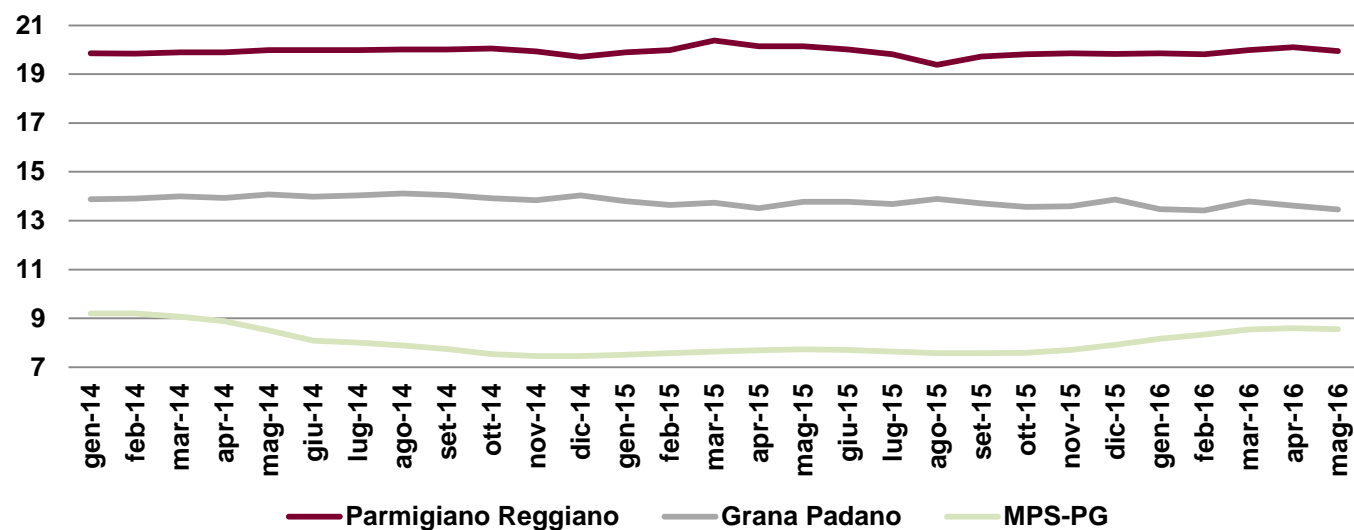


Grafico elaborato da Servizio Studi e Ricerche su dati CLAL da Camera di commercio di Milano e comune di Milano

- Il confronto dell'indice dei **prezzi all'ingrosso MPS-PG** e i **prezzi al consumo** mette in evidenza un **differenziale in riduzione**: mentre i prezzi all'ingrosso sono aumentati di circa **il 2,6%** nel periodo dicembre 2015-maggio 2016, i prezzi al consumo del Parmigiano Reggiano sono rimasti sostanzialmente stabili **+0,6%** e quelli del Grana sono addirittura diminuiti **del 2,95%**.



Il formaggio nel mondo

L'Unione Europea e i marchi di qualità

Il comparto lattiero-caseario in Italia: il formaggio protagonista

L'eccellenza nel formaggio: Grana Padano e Parmigiano Reggiano

Conclusioni

Conclusioni



- ❑ Negli ultimi anni, il **mercato mondiale del formaggio è cresciuto** raggiungendo la produzione di circa **23 milioni di tonnellate nel 2015**. Secondo le stime Ocse dovrebbe portarsi a **26 milioni nel 2025**.
- ❑ **L'Unione Europea è leader** nella produzione e nel consumo di formaggio con oltre **9 milioni** di tonnellate prodotte nel 2015, seguono Stati Uniti con circa **5,3 milioni di tonnellate annue**.
- ❑ La produzione di **formaggi DOP in Europa vede come paesi leader Francia e Italia**: insieme producono **103 formaggi** con certificazione di qualità sul totale europeo di 234, **circa il 45%**. Dal confronto tra i due paesi emerge che **il quantitativo di formaggi DOP prodotti in Italia è molto superiore a quello prodotto in Francia** e questo divario è aumentato nell'arco temporale **2008/2014** per il **Grana Padano e Parmigiano Reggiano la cui produzione è salita** rispettivamente del **12,3% e 14,7%**, mentre le **Dop Francesi Comtè e Cantal** si mostrano in riduzione del **3,8% e 7,8%**.
- ❑ Il **comparto lattiero caseario** mostra una crescita **della produzione industriale di formaggio 2015 del 2,6%**, ma la quota destinata **alle produzioni a marchio certificato rimane stabile (40,7% nel 2014)**. **Il fatturato del comparto si mostra in crescita nel 2015 del 2% e l'export chiude in positivo (+2,4%)**.
- ❑ Nonostante i soddisfacenti risultati del comparto, preoccupa l'andamento del **Milk-Feed Ratio**, un valore dell'indicatore inferiore a 1,5 evidenzia una situazione di criticità per le aziende e a maggio 2016 **ha raggiunto per l'Italia quota 1,25**. Complice anche l'abolizione delle **quote latte** che **secondo Coldiretti**, dal 1 primo aprile 2015 ha comportato la chiusura di almeno 1500 stalle, per **effetto del crollo del prezzo del latte pagato agli allevatori**.
- ❑ **Il sistema Grana Padano** è oggi costituito da **130 caseifici, 153 stagionatori, per una produzione di 4,8 milioni di forme pari a circa 183 mila tonnellate**. Gli **addetti di tutto il comparto sono circa 40mila e 4.299** le aziende conferenti latte. Il **sistema Parmigiano Reggiano conta 354** aziende di produzione e collegate, **3,3 milioni di forme prodotte, per oltre 132 mila tonnellate, 50 mila addetti** in tutta la filiera e **3.272** aziende conferenti latte.
- ❑ Le **esportazioni** di Grana e Parmigiano a fine **2015** sono state oltre **86 milioni di kg, circa il 24%** delle esportazioni complessive di formaggi e latticini. Purtroppo **la crisi si è fatta sentire**, tra il 2011 e il 2015, a fronte di un consistente aumento delle quantità esportate **(+25%)**, il valore complessivo è addirittura sceso **(-0,7%)**, facendo diminuire drasticamente il **prezzo medio unitario delle esportazioni di Grana e Parmigiano del 21%**.



Area Research & Investor Relations

Autori Pubblicazione

Paolo Ceccherini

Email: paolo.ceccherini@mps.it

Tel: +39 0577-298424

Si ringraziano vivamente il CLAL, la Fondazione Qualivita (Siena), ISMEA e ISTAT per la collaborazione ed i preziosi dati messi a disposizione.

Disclaimer

This analysis has been prepared solely for information purposes. This document does not constitute an offer or invitation for the sale or purchase of securities or any assets, business or undertaking described herein and shall not form the basis of any contract. The information set out above should not be relied upon for any purpose. Banca Monte dei Paschi has not independently verified any of the information and does not make any representation or warranty, express or implied, as to the accuracy or completeness of the information contained herein and it (including any of its respective directors, partners, employees or advisers or any other person) shall not have, to the extent permitted by law, any liability for the information contained herein or any omissions therefrom or for any reliance that any party may seek to place upon such information. Banca Monte dei Paschi undertakes no obligation to provide the recipient with access to any additional information or to update or correct the information. This information may not be excerpted from, summarized, distributed, reproduced or used without the consent of Banca Monte dei Paschi. Neither the receipt of this information by any person, nor any information contained herein constitutes, or shall be relied upon as constituting, the giving of investment advice by Banca Monte dei Paschi to any such person. Under no circumstances should Banca Monte dei Paschi and their shareholders and subsidiaries or any of their employees be directly contacted in connection with this information.