

Commissione Ue, buone previsioni per il settore lattiero-caseario nel 2013

La Commissione Europea prevede un'annata positiva per il settore lattiero caseario. Secondo quanto riporta un articolo apparso sul portale tedesco agrarheute.com, il 2013 dovrebbe portare buone notizie sul fronte dei mercati.

Come suggeriscono le stime di medio termine sullo sviluppo di mercato della Commissione europea, il 2013 potrebbe essere un buon anno per il settore lattiero-caseario europeo.

Gli esperti Ue prevedono infatti un'ulteriore crescita delle esportazioni e, al tempo stesso, un aumento del consumo di formaggi e latticini freschi nel mercato interno dell'Ue. (...)

Le esportazioni rimangono però decisive per garantire la stabilità dei prezzi del latte e mantenere le vendite costanti.

Quasi un quarto dei prodotti lattiero-caseari che vengono commercializzati a livello mondiale (equivalente latte) proviene dall'Unione europea. Questo corrisponde a circa l'8 per cento della produzione europea di latte.

In particolare vengono esportati il 9 per cento della produzione totale di formaggio dell'Unione europea e quasi la metà della produzione di latte scremato in polvere. (...)

Secondo le previsioni della Commissione, la produzione di latte continuerà ad aumentare non solo nel corso di quest'anno (...), ma anche dopo la fine del regime delle quote. Per il 2013 la crescita della produzione è stimata attorno allo 0,6 per cento, a 154,3 milioni di tonnellate (...), mentre le consegne di latte ai caseifici aumenteranno dello 0,9 per cento, a 141,4 milioni di tonnellate. (...)

Alla base di tale crescita sarà una maggiore produzione di latte sia nella vecchia Ue-15, che in Europa orientale.

Nel 2013 in Europa il patrimonio di vacche da latte diminuirà, invece, rispetto all'anno passato, di 0,2 milioni di esemplari, per un totale di 22,5 milioni di capi. Anche per il prossimo anno la Commissione prevede una riduzione del bestiame, mentre dopo la fine delle quote il numero di vacche potrebbe lievemente risalire. [Olaf Zinke, portale - a cura di agra press]