

DA UE 30 MILIONI PER AMMASSO PRIVATO: PRIMO PASSO IMPORTANTE PER IL SETTORE CASEARIO. MA NON DEVE RIMANERE L'UNICO.

Milano, 23 aprile 2020

È notizia delle ultime ore lo stanziamento di 30 milioni di euro da destinare all'ammasso privato di latte in polvere, burro e formaggi, che l'esecutivo comunitario ha in cantiere come primo intervento per sostenere il settore.

"Fin dall'inizio della pandemia abbiamo chiesto alla Commissione e al Governo interventi di mercato per sostenere le imprese lattiero casearie, che si trovano ad affrontare momenti particolarmente difficili – informa il presidente di Assolatte Giuseppe Ambrosi, a commento della notizia. – Accogliamo quindi con favore l'iniziativa europea, e speriamo che sia il primo di un pacchetto di misure coerenti con l'evoluzione del mercato."

Da oltre un mese, ricorda [Assolatte](#), le imprese lattiero casearie lavorano in emergenza, costrette a reagire con prontezza ed efficacia ai tanti problemi che si presentano ogni giorno.

Una situazione eccezionale, che ha messo in luce il grande senso di responsabilità e capacità di adattamento delle imprese.

Il settore produttivo si trova di fronte ad un panorama molto complesso, con prospettive difficili da interpretare, sottolinea Assolatte. E lo è ancora di più per le piccole e medie imprese che hanno nei mercati di vicinanza e nel canale della ristorazione il proprio core business.

Per questo fin dall'inizio della crisi, quando è stato chiaro che il mercato si sarebbe confrontato con una eccedenza di latte, Assolatte ha avviato il dialogo con le autorità nazionali e le Istituzioni europee per limitare i danni, chiedendo misure di mercato straordinarie: ammasso dei prodotti e incentivi alla riduzione della produzione.

"Con un pacchetto da 30 milioni di euro - spiega Ambrosi - oggi la Commissione ha risposto al nostro appello: l'Italia potrà portare all'ammasso quasi 13.000 tonnellate di formaggi e cagliate, le cui vendite potranno così essere diluite nel tempo, sperando che presto il mercato riprenda i propri ritmi naturali".

Il Commissario Wojciechowski, precisa Assolatte, ha anche comunicato che, con ogni probabilità, saranno consentite misure nazionali volte a contenere la produzione di latte.

"C'è ancora molto da fare - termina Ambrosi. - Ci auguriamo che vengano messe a disposizione del settore le risorse del fondo di emergenza di 460 milioni di euro accantonato in Europa per reagire alle crisi. Se non è un'emergenza questa!".

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it - tel. 02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri lattici fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,4 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione: 1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it