

Il mercato lattiero caseario neozelandese: situazione e prospettive

Nei primi mesi del 2003 si è verificato un rallentamento della crescita economica, cui ha fatto seguito una risalita nel corso dell'anno, dovuta alla fine degli effetti della siccità e alla ripresa dell'economia mondiale.

Il mercato lattiero caseario in Nuova Zelanda:

Import/export

- Esportazioni: il 90 / 95 % dei prodotti lattiero caseari neozelandesi è destinato all'esportazione;
- Importazioni: ammontano al 15% della quota mercato.

La produzione

- Aumento del 2% dell'andamento produttivo (come negli ultimi 15 anni): se ne prevede la continuazione;
- Industria di trasformazione in forte incremento.

Settore lattiero caseario: i fattori che ne determinano una forte crescita

Dollaro neozelandese

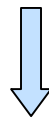
- Rafforzamento contro le principali valute mondiali.

Tecnologia e ricerca

- Alta componente tecnologica del comparto lattiero caseario neozelandese;
- rinnovamento costante

Riforma industriale

- Funzione di coordinamento delle attività del settore svolta dalla società Dairy InSight
- nascita Fonterra



Il dollaro neozelandese

Dopo un lungo periodo di crisi protrattosi dal 1997 al 2000, il dollaro Neozelandese si è apprezzato **rispetto a** tutte le monete dei suoi principali partners commerciali, in particolare contro il dollaro statunitense e lo yen giapponese; una crescita meno spettacolare ma comunque significativa è stata registrata nei confronti della sterlina inglese e del dollaro australiano.

Quali elementi hanno determinato la crescita economica della **Nuova Zelanda**?

- L'indebolimento del dollaro statunitense contro tutte le maggiori valute mondiali, probabilmente causato dalla forte riduzione degli investimenti stranieri negli USA, spostatisi in altri Paesi, tra cui la Nuova Zelanda;
- L'ampliamento della differenza nei tassi d'interesse Neozelandesi, rispetto a quelli delle maggiori economie mondiali.

Import/export

Il 90 / 95 % dei prodotti lattiero caseari neozelandesi è destinato alle esportazioni.

Le importazioni di formaggi e yogurt rappresentano il 15% della quota del mercato interno.

Le esportazioni di prodotti lattiero caseari, nella stagione 2002/03, hanno interessato ben 144 paesi e sono aumentate del 20% rispetto alla stagione precedente, anche a causa della riduzione del magazzino del 20% del gruppo Fonterra Co-operative Ltd.

Gli Stati Uniti sono stati la destinazione più importante, con il 12% delle esportazioni in valore (NZD 679 milioni di dollari).

In seconda posizione troviamo l'Unione Europea con un totale di 654 milioni di NZD. In successione troviamo le Filippine, la Repubblica Cinese, il Giappone, il Messico e la Malesia.

Nell'anno 2002/03, il 46% dei redditi delle esportazioni viene dall'Asia, il 29% dal Sud Est e il 1% dal resto del continente.

I prezzi alle esportazioni hanno subito un calo considerevole dovuto all'apprezzamento del dollaro neozelandese relativamente al dollaro americano.

Il prodotto più esportato è la WMP, con il 30% sul totale dei prodotti lattiero caseari esportati, seguito dal formaggio con il 18% e dalla caseina e derivati con il 17%.

I mercati di riferimento per questi prodotti sono quasi esclusivamente asiatici.

Le Filippine, la Malesia e la Repubblica Cinese sono state le tre maggiori destinazioni sia della WMP sia della SMP.

Per quanto riguarda il formaggio, esso è stato esportato soprattutto in Giappone (15% del formaggio totale esportato), in Australia e Stati Uniti.

Gli Stati Uniti sono stati il più grande mercato di prodotti lattiero caseari per la Nuova Zelanda in termini di valore e rappresentano anche l'unico grande mercato per le esportazioni di caseina e prodotti a base di caseina, sia in volume sia in valore nell'anno 2002/03, raggiungendo i 2/3 delle esportazioni di prodotti lattiero caseari negli U.S. (in valore).

Il mercato del burro sarà supportato da un più alto tasso di crescita economica previsto nei prossimi anni per i maggiori partners commerciali neozelandesi. Il prezzo della caseina continuerà a recuperare nel medio periodo.

La produzione

Si prevede che possa continuare l'incremento del 2% annuo, relativo all'andamento produttivo (incremento costantemente rilevato nel corso degli ultimi 15 anni).

La produzione di latte solido (milksolid)¹ nel 2002/03 è stata circa del 4% più alta rispetto alla stagione precedente.

La stima produttiva di MAF per il 2003/04 è di circa 1230 milioni di Kg di latte solido, con un incremento pari al 3% rispetto alla stagione 2002/03. Tale stima è in linea con la continua crescita del numero delle vacche da latte allevate (3.84 milioni di vacche e vitelli da latte nella stagione 2002/03, con un incremento del 3%).

Nella stagione 2006/07 la stima della produzione totale di latte solido è di 1400 milioni di Kg, con un aumento del 17% rispetto alla stagione 2002/03. Saranno prodotte 2.39 milioni di tonnellate di prodotti lattiero caseari, con un aumento del 19% rispetto al 2002/03.

Tuttavia, mentre il numero di vacche è orientato a salire a 4.17 milioni nel 2006, il tasso annuale di crescita del numero di vacche è destinato a calare. Questo perché si prevede che i ritorni (payouts)² di \$3.62 per Kg di latte solido, per la stagione 2002/03, registreranno un calo del 32%, rispetto a quelli ricevuti nelle stagioni 2000/01 e 2001/02, rendendo l'espansione degli allevamenti esistenti meno redditizia.

I bassi prezzi internazionali dei prodotti lattiero caseari e gli alti tassi di cambio (monetari) hanno contribuito in larga misura alla diminuzione dei payouts della stagione produttiva 2002/03, in rapporto alla stagione precedente.

L'industria di trasformazione ha lavorato 2 milioni di tonnellate di prodotto nell'anno 2002/03, con un incremento dell'11% rispetto all'anno precedente. Della produzione totale il 97% è stato trasformato dall'industria lattiero casearia, il resto è stato venduto come latte liquido.

Poiché il prezzo della polvere di latte è risultato più alto del prezzo degli altri prodotti lattiero caseari, si è verificato un spostamento della produzione: ci si è orientati verso la polvere di latte, e non verso prodotti ricchi di proteine o verso i formaggi.

¹ Per latte solido si intende la frazione lipoproteica contenuta nel latte.

² Il payout 2002/03 è il termine di pagamento del latte solido fornito a Fonterra (\$3.60)Kg/MS, Tatua Co-operative Dairy Company (\$5.60) e Westland Dairy Co-operative Dairy Company (\$3.97)KGMS. Queste sono le tre principali aziende lattiero casearie in Nuova Zelanda, le quali ricevono tutto il latte prodotto.

Riforma Industriale

Con l'unione avvenuta nel Settembre del 2001 tra il gruppo neozelandese Dairy Group of Companies Ltd e Kiwi Co-operative Dairy Ltd per formare Fonterra, la nuova Compagnia ha rilevato la proprietà dell'associazione Dairy Board neozelandese.

Il finanziamento del settore lattiero caseario (fondi per attività di cui beneficia l'intera industria del settore) dopo la liberalizzazione del settore, avviene attraverso il pagamento di una tassa.

Dairy InSight è la società creata per coordinare e finanziare le attività svolte attraverso il pagamento della tassa.

Sono 94 i progetti che creano valore aggiunto alle attività dei produttori, in particolare:

- Ricerca e sviluppo
- Sistema produttivo
- Analisi di dati e generazione di informazioni
- Trasferimenti tecnologici
- Promozioni settoriali
- Formazione
- Qualità (sicurezza e controllo)

Tecnologia e ricerca– scenario possibile

Nell'industria lattiero casearia neozelandese, il latte è alla base di un sempre più consistente numero di prodotti tecnologicamente avanzati, molti dei quali non hanno alcuna connessione con il cibo.

In un decennio la tecnologia ha rivoluzionato l'allevamento, sia nelle tecniche e nei sistemi di allevamento, sia nell'ingegneria genetica, permettendo al settore lattiero caseario neozelandese di attestarsi ai vertici mondiali come uno dei produttori di latte a più basso costo.

Alcuni esempi di nuove tecnologie sono riportati qui di seguito:

- l'uso di satelliti per monitorare i pascoli di proprietà: consentirà di pianificare le strategie di pascolo più vantaggiose e di ottimizzare l'irrigazione e l'applicazione di fertilizzanti;
- l'introduzione di trattori robot: una volta programmati, saranno in grado di lavorare 24 su 24 senza l'intervento umano;
- la mungitura robotizzata diffusa;
- la selezione genetica di vacche da latte: si potranno avere vacche che produrranno latte su misura, in sostituzione dei surrogati (latte di soia, ecc...);

L'industria neozelandese del settore potrebbe vedere la creazione di un considerevole numero di piccole aziende che, nate per approfittare del basso costo del latte, sarebbero in grado di produrre alimenti tecnologicamente avanzati e ad alto valore aggiunto, per mercati di nicchia.

Questo risulterebbe possibile grazie all'alta automazione e all'elevata tecnologia presente nel settore lattiero caseario neozelandese e soprattutto ai costi relativamente bassi, in rapporto ad altri Paesi, in cui queste tecnologie sono disponibili.

*A cura di Gianluca Macchi
Dipartimento Economia ed Ingegneria Agrarie
Università di Bologna*