

INDIA

L'industria casearia è proiettata verso la lavorazione del prodotto

(Fonte: Agra Europe 19 dicembre 2002, traduzione dall'inglese di Giovanna Lui)

Quest'anno è prevista una produzione di 82 milioni di tonnellate di latte, contro le 81 del 2001. Supponendo che la prossima estate i monsoni non causino problemi, la produzione dovrebbe attestarsi attorno a 85 mt.

La crescita dell'industria lattiero-casearia viene promossa tramite grossi investimenti nel settore e da controlli governativi più flessibili sulle lavorazioni. Prezzi alla produzione più alti incoraggiano i produttori di latte. Il settore stenta, comunque, a decollare, a causa di infrastrutture insufficienti (trasporto, storage, controllo della temperatura, imposte).

Grande ritorno al latte di bufala

Nonostante la loro produzione di latte sia piuttosto limitata, le vacche indiane non richiedono un'alimentazione costosa e sono facili da allevare. Il sistema di prezzi basato sul contenuto di grasso nel latte ha portato alla produzione di latte di bufala perché più grasso. Nel marzo 2002 il prezzo medio del latte di fattoria era di 11.70 -13.80 rupie al litro (US\$ 261-313 a tonnellata) per latte di bufala, con un contenuto medio di grassi del 7%, e di 7.50 -11.50 rupie al litro (US\$ 170-267 a tonnellata) per latte di vacca, il cui contenuto medio di grasso è del 4%.

Produzione e uso del latte indiano ('000 tonnellate)

	2001	2002	2003*
latte di vacca	36400	36200	37000
altro latte	44600	45800	48000
<u>totale</u>	81000	82000	85000
uso domestico	33300	33500	34000
uso industriale	47700	48500	51000
<u>totale</u>	81000	82000	85000

* previsione, fonte: USDA

Il 20% della produzione di latte indiano viene consumato all'interno della famiglia del produttore. Il restante viene venduto nei mercati del luogo, a cooperative o a latterie private. Questi tipi di vendita sono in aumento a discapito dei piccoli punti di vendita locali.

Le cooperative locali e gli imprenditori acquistano circa il 55% del latte prodotto per venderlo direttamente o perché venga lavorato.

Buona parte del latte viene lavorato per la produzione di ghee (burro chiarificato, semifluido ottenuto dal latte di bufala) che è un ingrediente principale della cucina indiana. La produzione di burro e ghee è stata di 2.25 mt nel 2001 e quest'anno si prevede un aumento (2.4 mt). Il 60% della produzione di ghee avviene a livello familiare o locale.

La polvere di latte scremato (SMP) viene usata nell'industria dolciaria e nella ricostituzione del latte. Annualmente ne vengono vendute 30000 tonnellate, circa il 10% della produzione totale di polvere di latte. Nel 2001 sono state usate circa 175000 tonnellate di SMP per la ricostituzione del latte, quest'anno la cifra è destinata ad aumentare (sono previste 185000 tonnellate).

Basso consumo pro-capite

Il consumo pro-capite di latte in India (220 gr al giorno) è inferiore a quello indicato dal WHO (283gr al giorno), ma è in crescita visto che i consumatori indiani richiedono sempre più prodotti tipicamente occidentali come burro da tavola, formaggi e soprattutto gelato, il cui consumo ha un aumento annuo del 10% (l'importazione di gelati è comunque in calo a causa dei prezzi molto alti e ad un vertiginoso aumento delle tariffe doganali, che hanno raggiunto il 56.83%). Un numero sempre più elevato di industrie alimentari include i latticini all'interno della propria gamma di prodotti.

L'esportazione di latte indiano è stato rallentato da una carenza di infrastrutture. Attualmente, però, alcune cooperative vendono latte UHT a paesi del Medio Oriente dove risiedono e lavorano numerose comunità indiane.

Aumento delle esportazioni di SMP

Nel 2001 le esportazioni di SMP hanno raggiunto le 7670 tonnellate, rispetto alle 4510t del 2000, grazie ai paesi del Medio Oriente e del sud est asiatico. Il Bangladesh ne è il maggior consumatore (3020t) ed è seguito dagli Emirati Arabi (1020t). Quest'anno, l'industria casearia indiana prevede che le esportazioni di SMP raggiungano le 10000 tonnellate.

Le esportazioni di ghee (burro chiarificato), sotto forma di prodotti di marca, vengono venduti a indiani residenti all'estero e non raggiungono grandi quantità: 1640t nel 2000 e 1700t nel 2001. Il maggior consumatore di ghee sono gli Emirati Arabi (UAE): 830t.

Le aspettative circa questo prodotto sono comunque buone: il mercato è in crescita e si prevedono 3000t per il 2002 e 5000t per 2003.