

# Una forma al Ticino

**Margini in riduzione sul latte pastorizzato, ma Lati ha da tempo impostato una diversificazione e punta sempre di più sui formaggi e sulla sinergia tra le componenti della cooperativa. Acquisendo un'economia di scala che le consente di rispettare le nuove norme e di aderire senza sforzo ai protocolli qualitativi più alti.**

**L**a Lati, Federazione ticinese produttori di latte, dal 1916 raccoglie, lavora e commercializza il latte prodotto in Ticino e nella Mesolcina, che viene convogliato in tre linee produttive: la principale (trattamento termico e imballaggio del latte nelle varietà pastorizzato e Uht, sia intero che drink), assorbe il 70% circa della produzione aziendale. A questa si affianca la produzione casearia, che comprende sia i formaggi freschi e a pasta molle che quelli a pasta semidura.

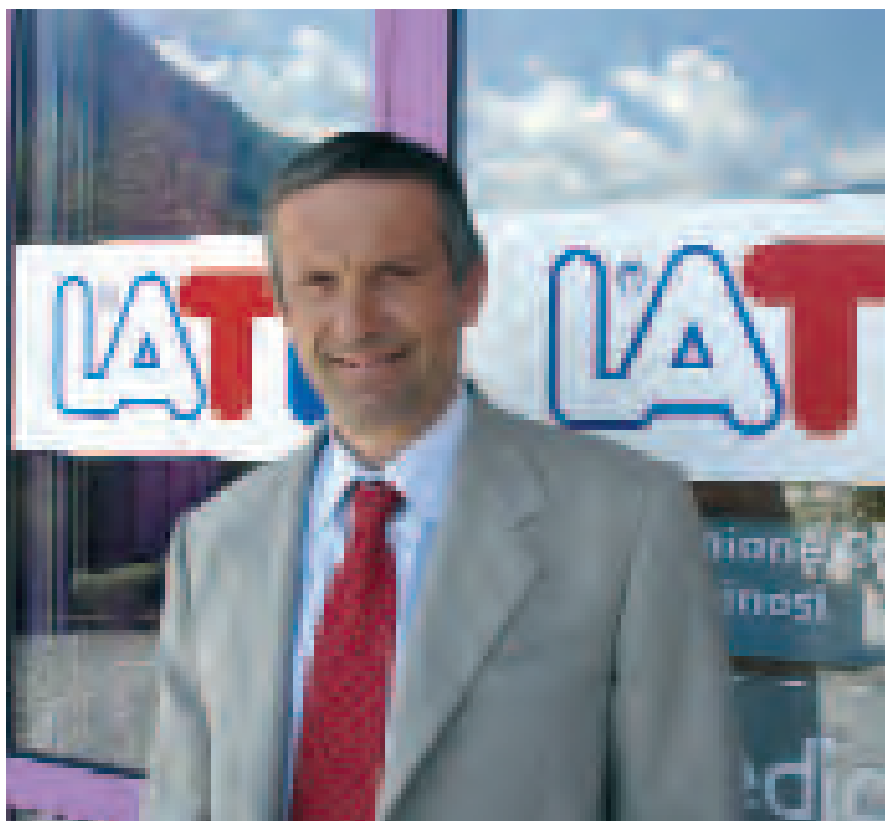
La Lati, che ha sede a Sant'Antonino, ha un'ottantina di collaboratori e un fatturato superiore ai 36 milioni di franchi, realizzati affiancando alla produzione lattiero casearia a marchio proprio anche la commercializzazione di prodotti di altri marchi noti. Questa dinamica realtà aziendale è il punto di riferimento di circa 220 produttori attivi sul territorio cantonale, che vi consegnano circa 13 milioni di chili di latte, principalmente nei mesi invernali e primaverili, come chiarisce il suo direttore, Paolo Degiorgi: «I volumi di latte che ci pervengono non sono costanti nel corso dell'anno, ma subiscono importanti fluttuazioni stagionali: nei mesi invernali il nostro areale è infatti pressoché esclusivamente ticinese, men-

tre nel periodo estivo, quando la maggior parte delle mandrie vengono portate agli alpeggi, siamo obbligati a importare latte dai Cantoni della Svizzera interna». E si tratta di quantitativi importanti, dato che nei mesi estivi aumenta considerevolmente la richiesta di formaggi freschi.

Diverso il discorso per i formaggi a pasta semidura, la cui richiesta si

mantiene abbastanza regolare lungo tutto l'arco dell'anno, al pari di quella del latte imballato: «In particolare il latte Uht, a lunga scadenza, ci permette di assorbire le eccedenze produttive invernali e di utilizzarle in estate», precisa Paolo Degiorgi.

La Lati è organizzata in tre settori autonomi, ma strettamente correlati alla Cooperativa: la Fela, fondata nel 1960, che ritira mais e cereali



**Paolo Degiorgi,**  
direttore della Lati.

## La derrata lascia tracce

L'articolo 50 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Oder), entrata in vigore il 1 gennaio 2006, obbliga chiunque commercializzi derrate alimentari o sostanze suscettibili di essere trasformate in derrate alimentari, a porsi in grado di indicare alle competenti autorità cantonali da chi ha acquistato i prodotti e a chi li ha forniti (se non si tratta di un consumatore finale).

L'importatore che importi prodotti da un paese in cui non vige un sistema analogo di rintracciabilità (nell'Ue esiste dal 2002) è responsabile della loro rintracciabilità nelle fasi di produzione. Il grado della responsabilità è proporzionale al potenziale di pericolo del prodotto. Gli obbiettivi della rintracciabilità sono i seguenti:

- accrescere la sicurezza del consumatore;
  - garantire trasparenza e sicurezza per gli intermediari;
  - chiarire la responsabilità del prodotto;
  - assicurare una maggiore efficienza e un minore richiamo di prodotti non conformi oppure pericolosi.
- Specialmente l'ultimo punto può essere decisivo. Richiamare una piccola quantità di prodotti difettosi grazie a un'identificazione precisa del lotto di produzione è sopportabile dal punto di vista finanziario e logistico, e può evitare danni d'immagine più grandi.

Grazie a un'efficiente rintracciabilità, un'azienda è posta in grado di richiedere un congruo risarcimento al fornitore.

I tre pilastri su cui si basa la rintracciabilità sono i seguenti: l'organizzazione del mercato e le regolamentazioni dei settori, l'organizzazione aziendale e i suoi processi e, da ultimo, la tecnica e l'informatica.

**Come si definisce la rintracciabilità?** Ogni filiera ha le sue caratteristiche. Le associazioni di categoria dettano disposizioni differenti sulla base delle diverse produzioni; regole e disposizioni che potrebbero essere le seguenti:

- regole d'identificazione (etichettatura, documenti d'accompagnamento);
- certificati d'origine;
- banca dati centralizzata (per esempio il libro di riproduzione per gli animali, i documenti di viaggio, il

tracking della merce, ecc...);

- prescrizioni sulla manipolazione della merce (per esempio separazione della merce, stoccaggio in sili, ecc...).

Una corretta rintracciabilità della merce nei flussi interni richiede dunque un'attenta organizzazione. Le forniture di merce (lotti, fusti, contenitori, ecc...), così come i successivi spostamenti o le successive lavorazioni, devono essere catalogate immediatamente, così da poter garantire in ogni momento la conoscenza dell'esatta provenienza.

Alcune disposizioni che potrebbero aiutare queste attività sono le seguenti:

- verifica ed etichettatura della merce con il relativo numero di lotto;
- documenti d'accompagnamento con indicazioni inerenti la provenienza;
- documenti elaborati mediante l'immissione online e offline dei lotti elaborati;
- la tenuta dello stock deve poter indicare in ogni momento la provenienza della merce stoccata;
- il prelievo e l'entrata della merce devono appartenere a un lotto.

«La tecnica e l'informatica aiutano oggi in modo determinante la messa in pratica di queste disposizioni, e il tracking delle merci viene enormemente facilitato e semplificato», spiega **Diego Gruber, direttore di Sage Simultan (in foto)**. La software house ticinese prevede nella sua soluzione Erp uno 'storico dei lotti e della merce' che viene alimentato automaticamente, e in continuazione, sulla base dei movimenti.

«Lo storico dei lotti e della merce fornisce in ogni momento il flusso di tutti i relativi documenti, iniziando dall'acquisto per poi finire nell'impiego effettivo, sia che si tratti di produzione oppure di vendita come prodotto finito», nota Gruber, che continua: «in alcuni settori è sufficiente un'indicazione del fornitore; laddove è necessario dettagliarne maggiormente la provenienza Simultan Erp può trasmettere informazioni, oppure richiamare i prodotti direttamente dall'applicativo, grazie a un'ampia reportistica specifica».



da produttori ticinesi per la produzione di mangimi per animali domestici e da reddito; la Cagi, Cantina Giubiasco, che si occupa del ritiro delle uve di oltre 600 viticoltori della regione, utilizzate per la produzione di vini rossi e bianchi; e poi l'Imfe, azienda per l'ingrasso dei maiali: «Questa struttura ci permette di valorizzare uno dei principali sottoprodotti di un'industria

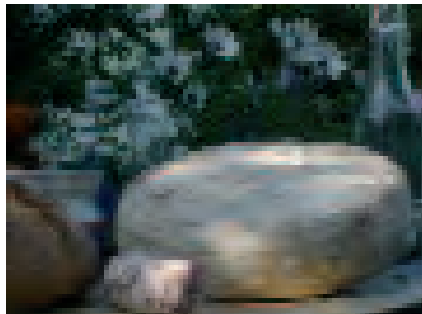
lattiero-casearia come la nostra: il siero di latte, che viene opportunamente integrato nell'alimentazione dei suini con i mangimi prodotti dalla Fela; con la Cantina di Giubiasco le sinergie sono invece soprattutto a livello commerciale, amministrativo e contabile», ricorda Paolo Degiorgi, sottolineando come queste tre realtà siano strategicamente integrate a comprendere tutto



il ciclo naturale della produzione della Lati. «Il latte dei nostri produttori confluisce in centri di raccolta diffusi capillarmente sul territorio, prima di essere preso a carico da ditte esterne specializzate, che ogni 48 ore lo portano presso la centrale di S. Antonino, dove questo prezioso alimento viene subito pastorizzato e avviato a una delle tre linee produttive: formaggi freschi, a pasta molle e semidura e imballaggio latte», segnala il direttore della Lati.

Su tutto il processo di raccolta e produzione avvengono regolari controlli tesi a verificare che la materia prima, così come i semilavorati, siano ineccepibili dal punto di vista qualitativo. «I nostri ambienti produttivi sono costantemente monitorati: l'aria filtrata, l'acqua di utenza controllata, e il latte - la materia prima base di tutti i nostri prodotti - è sempre pastorizzato, e non viene mai utilizzato crudo», spiega il nostro interlocutore.

La sicurezza degli alimenti chiama in causa più attori lungo la catena logistica: la qualità e l'igiene degli alimenti non riguardano infatti solo l'industria alimentare, ma coinvolgono anche tutti i diversi processi, dalla produzione, alla lavorazione, al trasporto e alla vendita; «E arriva a comprendere anche gli stessi consumatori», puntualizza Degiorgi, che continua: «può accadere che il cliente ci segnali di avere acquistato una confezione di latte andato a



male; ma, effettuando i dovuti controlli, ci capita di scoprire che il danno è dovuto a un'incuria dello stesso acquirente, che ha magari interrotto la catena del freddo lasciando la confezione per troppo tempo in macchina, oppure del negoziante, che non ha riposto velocemente i prodotti nel banco frigo».

Latte e formaggi sono prodotti 'vivi', per la cui conservazione vanno rispettati elevati standard di sicurezza e qualità, e nella cui trasformazione vanno garantite qualità e igiene costanti. «Oggi, le procedure di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo ci permettono di concentrarci sulla prevenzione dei difetti nel processo di trasformazione, così da prevenire anche potenziali rischi di contaminazione. Con i formaggi freschi dobbiamo ad esempio prestare particolare attenzione affinché non vengano contaminati dalla 'listeria', che può causare forme tossiche anche acute, dovute a un batterio che, potendo sopravvivere anche alle basse temperature, richiede una continua vigilanza», spiega il

direttore della Lati.

Oggi, le industrie alimentari sono tenute all'osservanza di particolari principi di autocontrollo, che prevedono la messa in atto dei sistemi Haccp (Hazard Analysis Critical Control Points), che mirano a identificare e analizzare i danni associati ai differenti stadi del processo produttivo di una derrata alimentare, a definire i mezzi necessari per neutralizzarli e ad assicurare che questi mezzi siano messi in atto in modo efficiente ed efficace; «I controlli presso la Lati sono puntuali e frequenti, e ci avvaliamo a tal fine di un laboratorio interno, che analizza quotidianamente il latte in entrata; due volte al mese promuoviamo invece controlli presso i singoli produttori», segnala Degiorgi, che continua: «Siamo poi sottoposti a controlli continui da parte del Servizio Ispezione e Consulenza Lattiera (Sicl), che monitora costantemente il nostro operato».

Garantire una filiera ineccepibile dal punto di vista igienico-sanitario è dunque basilare per una realtà come Lati, che in quest'ottica ha accolto positivamente la recente modifica delle normative concernenti le derrate alimentari, entrata in vigore il 1 gennaio di quest'anno (vedi Box), che prevede che vengano messi in atto tutti quei dispositivi atti a garantire al prodotto finito una qualità ineccepibile fino alla scadenza. A questa riforma si deve aggiungere l'esigenza posta ai fornitori dalla grande distribuzione in materia di certificazione: «Come Lati siamo certificati Iso 9001, 14001 e 18001, attestati rilasciatici, rispettivamente, per la qualità, l'ambiente e la sicurezza sul posto di lavoro. E siamo attualmente l'unica azienda agroalimentare in Ticino ad avere tre certificazioni», segnala Degiorgi, «attualmente siamo sottoposti a pressioni, da parte della Gdo, per certificarci anche in base agli standard inglesi Brc Food (British Retail Consortium) o IFS, normative riconosciute in tutta Europa, cui la maggior parte delle aziende che producono ed esportano prodotti alimentari ha già deciso di aderire; e alla quale vorremmo an-

che noi quanto prima uniformarci, anche in vista di una nostra prossima apertura sui mercati esteri».

Attualmente, la produzione della Lati copre tutto il territorio cantonale, tramite le grandi catene alimentari (come ad esempio Coop, Migros, Carrefour, Manor, ecc...), attraverso i vari operatori gastronomici (alberghi, ristoranti, mense scolastiche, ospedali e case per anziani) e i piccoli negozi di paese; ma che giunge, attraverso i canali della Gdo, anche sui mercati della Svizzera interna; «E che ora vorremmo estendere anche alla vicina realtà italiana, approfittando dell'entrata in vigore, nel luglio 2007, dell'accordo sul commercio e il libero scambio di prodotti agricoli, in base al quale qualunque tipo di formaggio potrà essere liberamente commercializzato tra la Svizzera e l'Ue, senz'alcuna restrizione quantitativa, né dazi doganali. Un'opportunità per noi importante da cogliere, sfruttando il fatto che la qualità svizzera rappresenta da sempre un importante atout sui mercati esteri», segnala Paolo Degiorgi.

Le normative sulle derrate alimentari recentemente entrate in vigore prevedono dunque un adattamento alla regolamentazione europea in vista di future esportazioni dalla Svizzera verso i paesi della Comunità Europea; «Pur prevedendo l'applicazione di alcuni correttivi, nella sostanza non si discostano molto da quelle in vigore precedentemente», fa notare Degiorgi, che continua: «tutte le realtà elvetiche devono ora avere un permesso - ottenuto attraverso uno specifico audit - che le autorizzi all'esportazione; e che viene richiesto anche all'interno dei confini della stessa Confederazione alle realtà ticinesi che, ad esempio, vogliono esportare i propri prodotti al di là del Gotardo».

Sarà il consumatore finale a trarre i maggiori benefici da questo processo, ottenendo un'accresciuta sicurezza sui prodotti, garantita tra l'altro dal fatto che, in corrispondenza dei punti critici della filiera, siano eseguiti opportuni controlli.

Le nuove normative estendono il

concetto di tracciabilità del prodotto a tutta la catena produttiva, come spiega il direttore della Lati: «Fino a qualche tempo fa era possibile risalire solo al tank di provenienza del latte utilizzato per la produzione di un determinato formaggio. Oggi siamo in grado di risalire, da una fetta di formaggio, al lotto di latte con cui è stato prodotto, e da qui direttamente al produttore. E se arrivare alla mammella del singolo animale è ancora utopico, certo è che si sta andando proprio in questa direzione».

Ma non sono questi adempimenti la sfida principale della Lati, quanto i costi sempre maggiori della catena necessaria per produrre latte fresco: «Forse in futuro dovremo uscire dal comparto del latte pastorizzato, sempre meno redditizio, e produrre solo latte Uht. Intendiamo invece potenziare la nostra produzione casearia, che già a partire dall'anno scorso ci ha visto introdurre sul mercato tre nuovi prodotti», spiega Degiorgi.

E poiché oggi più che mai la competitività sul mercato si gioca sulla capacità di rispondere alle nuove richieste e ai nuovi gusti della clientela, la Lati ha recentemente introdotto una bibita a base di siero di latte, cui altre faranno seguito nei prossimi mesi. «Per rimanere competitivi dobbiamo sempre più investire in prodotti a maggiore valore aggiunto; preservando nel contempo quella che da sempre è stato il ruolo, per certi versi 'sociale', di una Cooperativa come la nostra, che si è sempre prefissa di essere partner dei produttori locali, da una parte, e a disposizione della clientela, dall'altra; è per questo che ancora oggi ci teniamo a essere presenti negli angoli più discosti del Cantone, raccogliendo il latte di tutti i nostri affiliati e approvvigionando anche i più piccoli punti vendita; una scelta per certi versi anacronistica, e non sempre redditizia da un punto di vista meramente economico, ma cui il nostro statuto cooperativo ci impone di ottemperare», conclude il responsabile della Lati.

*Elena Steiger*



## Leggendario.

Chronoris  
CHF 2'550.-  
Tel. 061 9561111  
[www.oris.ch](http://www.oris.ch)



**ORIS**  
Swiss Made Watches  
Since  1904