



Consorzio Tutela Grana Padano DOP



**PIANO PRODUTTIVO DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP 2019-2021**



Sommario

OBIETTIVI E REGOLE DEL PIANO PRODUTTIVO

1.1	Obiettivi del Piano Produttivo	3
1.2	Durata	4
1.3	Il punto di equilibrio e punto di riferimento complessivo	4
1.4	Contribuzione ordinaria	4
1.5	Contribuzione differenziata	6
1.6	Riassegnazione delle forme	8
1.6.1	Riassegnazione di fine anno	9
1.6.2	Riassegnazione agevolata per i piccoli-medi produttori	9
1.7	Premio qualità	10
1.8	Facoltà di adozione annuale dei premi	11
1.9	Nuovi produttori	11
1.10	Trasferibilità dei punti di riferimento	12
1.11	Impatto del piano su altre produzioni	14
1.12	Ulteriori prescrizioni	15
1.12.1	15
1.12.2	15
1.12.3	15
1.12.4	16
1.13	Conclusioni	16



1 OBIETTIVI E REGOLE DEL PIANO PRODUTTIVO

1.1 Obiettivi del Piano Produttivo

Il Piano di regolazione dell'offerta del Grana Padano DOP ha l'obiettivo di disciplinare la gestione dell'offerta del formaggio al fine di adeguare l'offerta alla domanda attraverso:

- Consolidamento della presenza del prodotto sui principali mercati e acquisizione di nuovi spazi di mercato
- Promozione tutela e miglioramento qualità

Il consolidamento e la conquista di spazi di mercato devono essere sostenuti da un'adeguata promozione e valorizzazione del prodotto, in relazione all'andamento dei consumi su scala nazionale e globale. Ciò avverrà col reperimento dai caseifici delle risorse necessarie che avranno uno sviluppo più che proporzionale a seconda dei quantitativi da immettere sui mercati nazionale e mondiale, alla gradualità e progressività degli aumenti produttivi, alle crescenti difficoltà di promuovere il prodotto sia sui mercati maturi che sui mercati emergenti.

Il Piano Produttivo si configura anche come uno strumento per monitorare la crescita produttiva ed evitare che si verifichino forti squilibri tra domanda e offerta e conseguenti oscillazioni con gravi ripercussioni su tutta la filiera. Per questo motivo, il Consorzio fissa tutti gli anni un Punto di Equilibrio (PE) di produzione sotto al quale le risorse consortili dei contributi ordinari sono sufficienti per sostenere i consumi. In caso di eccessi produttivi, il Consorzio si occuperà di reperire ulteriori risorse per sostenere i consumi (contribuzione differenziata) con il potenziamento di mercati esistenti o la ricerca di nuovi mercati.

La promozione e tutela della qualità viene messa in pratica tramite l'impiego delle risorse raccolte con la contribuzione in progetti di comunicazione e valorizzazione della qualità del formaggio. Inoltre, il Piano contiene regole (Premio qualità) in grado di favorire i caseifici che mantengono elevati livelli qualitativi della propria produzione e ciò garantirà una crescita della qualità sia effettiva che percepita dal consumatore.



1.2 Durata

Il piano produttivo ha durata triennale.

In considerazione dell'equilibrio del mercato e degli obiettivi raggiunti dal piano, il Punto di Equilibrio sarà rivisto annualmente.

1.3 Il punto di equilibrio e punto di riferimento complessivo

Sulla base dello scenario macroeconomico attuale e delle evoluzioni di mercato previste nel breve-medio periodo, il Consorzio ritiene adeguato fissare il Punto di Equilibrio per il 2019 di in 4.692.115 forme (equivalente al Punto di equilibrio 2018 4.646.115 forme + 46.000 forme assegnate per la fine dell'anno 2018) che rappresenta il numero di forme da collocare sul mercato con un livello di risorse per le attività promozionali e qualitative non superiore a quanto derivante dalla contribuzione ordinaria.

Tuttavia la riassegnazione delle forme (e di conseguenza il Punto di Equilibrio) verrà stabilita di anno in anno in coerenza con l'andamento dei consumi con una assegnazione minima dello 0,5% del Punto di Equilibrio.

A ogni caseificio viene assegnato un riferimento produttivo (punto di riferimento) sulla base della produzione maturata a fine 2018 la cui somma complessiva è stimata in 4.817.176 forme (4.771.176 forme + 46.000 forme assegnate per la fine del 2018). Il punto di riferimento è attribuito esclusivamente al caseificio e quindi non può essere assegnato o acquisito da soggetti estranei al sistema di certificazione. Per caseificio è da intendersi il soggetto giuridico iscritto nell'apposito elenco dell'organismo di controllo che gestisce uno o più siti produttivi da cui proviene il formaggio Grana Padano contraddistinto da una determinata matricola identificativa per ogni sito.

1.4 Contribuzione ordinaria

Al fine di raccogliere le risorse necessarie per la promozione e valorizzazione del prodotto sul mercato domestico ed estero, il Consorzio ha istituito un contributo che ogni ciascun caseificio è tenuto a versare per ogni forma di Grana Padano DOP prodotta.



Nel corso dell'anno, ogni caseificio versa mensilmente una contribuzione ordinaria media di 5 euro/FF. (il range varia da 4,82 euro a 5,48 euro a seconda del peso delle forme stesse) secondo la seguente scaletta:

SCAGLIONI		COSTO A FORMA
1° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,20
2° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,30
3° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,40
4° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,50
5° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,60
6° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,70
7° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,80
8° 5%	DELLA QUOTA	€ 3,90
9° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,00
10° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,10
11° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,20
12° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,30
13° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,40
14° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,50
15° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,60
16° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,70
17° 5%	DELLA QUOTA	€ 4,80
18° 5%	DELLA QUOTA	€ 7,00
19° 5%	DELLA QUOTA	€ 10,00
20° 5%	DELLA QUOTA	€ 15,00
OLTRE	LA QUOTA	€ 15,00

Per effetto di tale scaletta contributiva ordinaria si genera un vantaggio a chi decide di rimanere sotto il proprio punto di riferimento e si cita ad esempio il caso di un caseificio che decidesse di produrre solo il 95% del proprio riferimento produttivo nel qual caso il costo medio per tutte le forme prodotte scenderebbe ad Euro 4,47 per forma anziché i 5 Euro succitati previsti per le forme del peso di kg 35,64 (ad ogni kg in più vengono aggiunti 0,11 Euro a forma) ed in vigore dal 2006. Ovviamente le eventuali minori forme prodotte andranno a vantaggio dei caseifici che decideranno di produrre di più per effetto della compensazione di cui si specifica al successivo punto 3.5.



All'inizio dell'anno successivo, sulla base della produzione realizzata l'anno precedente, il Consorzio effettua il calcolo dei contributi ordinari effettivamente dovuti da ciascun caseificio sulla base della suindicata scaletta. Se un caseificio produrrà di meno avrà un risparmio a valere sui contributi dell'anno successivo o di quello appena concluso (avrebbe diritto ad uno storno dei contributi). Mentre se produrrà di più avrà un maggior costo a valere sui contributi dell'anno successivo o di quello appena concluso. Le somme aggiuntive per coloro che produrranno oltre il proprio punto di riferimento, saranno incassate in 11 rate dal febbraio al dicembre.

L'Assemblea potrà modificare l'importo della contribuzione ordinaria, nel rispetto dalla scalarità prevista dalle fasce, sia incrementando che decrementando la ormai storica quota base di 5 Euro a forma per forme di 35,64 kg.

1.5 Contribuzione differenziata

Nel caso in cui la produzione di uno o più caseifici superi il punto di riferimento assegnato, il Consorzio ha stabilito di adottare contributi aggiuntivi (rispetto a quelli ordinari) a valere sull'esercizio successivo, in relazione alle quantità prodotte in eccesso. In questi casi, infatti, si manifesta una maggiore necessità di risorse da destinare all'incremento qualitativo e alla promozione al fine di commercializzare il surplus produttivo. Le forme aggiuntive danno quindi origine ad una maggiore contribuzione unitaria (contribuzione differenziata).

Il calcolo della contribuzione differenziata per singolo caseificio viene effettuato all'inizio dell'anno successivo, quando il Consorzio ha a disposizione i dati definitivi di produzione dell'anno terminato di tutti i caseifici. Di seguito i principali parametri necessari per il calcolo:

1. Produzione totale dei caseifici;
2. Somma di tutte le forme prodotte in eccesso oltre ai singoli punti di riferimento;
3. Somma di tutte le forme prodotte in meno rispetto ai singoli punti di riferimento;
4. Differenza fra la somma totale dei punti di riferimento e il Punto di Equilibrio.



La contribuzione differenziata è prevista per quelle forme prodotte in eccesso che non beneficiano del meccanismo della compensazione.

La compensazione è quel meccanismo che permette ai caseifici che producono oltre al proprio punto di riferimento di compensare la produzione in eccesso con la minor produzione dei caseifici che hanno prodotto al di sotto del punto di riferimento assegnato. In questo modo, per i caseifici che hanno prodotto oltre il proprio punto di riferimento, non si attiverà la contribuzione differenziata sulle forme compensate dai caseifici in "difetto". Tuttavia, la compensazione si attiva quando la somma delle forme prodotte in meno supera la differenza tra la sommatoria dei singoli punti di riferimento e il punto di equilibrio.

La compensazione si esprime con una percentuale che verrà identicamente applicata a tutti i caseifici che produrranno oltre il proprio punto di riferimento.

Si precisa che l'intero importo delle somme aggiuntive rispetto al costo base medio per forma saranno destinate a completare le risorse destinate all'attività promopubblicitaria con particolare riferimento alle iniziative finalizzate ad acquisire nuovi spazi di mercato prevalentemente all'estero ma anche in Italia.

E', infatti, noto a tutti gli operatori che gli investimenti pubblicitari hanno due finalità diverse: la prima destinata a creare valore al brand e generare ricordo e memoria della marca, la seconda stimolare nuovi acquisti o acquisti aggiuntivi.

Nella seconda finalità vanno sicuramente ascritte tutte le iniziative sviluppate presso i punti vendita, presentando il prodotto al consumatore nel luogo di acquisto nonché tutte le attività di divulgazione e promozione nei Paesi dove il brand non è ancora sufficientemente noto.

Orbene tutte le risorse aggiuntive saranno destinate esclusivamente a questa seconda finalità.

La contribuzione differenziata avrà il seguente andamento riferito ad ogni singolo punto di riferimento

Da zero a +1%	Euro 10,00
Da +1% a +2%	Euro 20,00
Da +2% a +3%	Euro 35,00



Da +3% a +4%	Euro 50,00
Da +4% a +5%	Euro 70,00
Da +5% a +6%	Euro 90,00
Oltre 6%	Euro 90,00

Le somme derivanti dalla differenziata verranno incassate in 11 rate mensili da febbraio a dicembre dell'anno successivo a quello in cui sono maturate.

Dalle forme che andranno in differenziata, cioè quelle prodotte oltre il proprio punto di riferimento e non compensate, verranno sottratte le forme retinate.

Il calcolo per ciascun caseificio sarà fatto sulle retinature effettuate nell'anno solare di riferimento del calcolo della differenziata (es. per il calcolo della differenziata 2019 si conteggeranno le retinature dal 01-01-2019 al 31-12-19)

Da qui si evidenzia che il costo effettivo delle forme retinate fuori quota è pari a 15 euro (5 euro di contribuzione ordinaria + 10 euro di scalettata).

A tale costo però si potrà applicare una variabilità annuale percentuale.

1.6 Riassegnazione delle forme

Il criterio di riassegnazione viene stabilito dal Consorzio all'inizio dell'annata quando stabilisce anche i singoli punti di riferimento con criteri omogenei e uguali per tutti prevedendo quando necessario, secondo l'andamento del mercato, delle temporanee maggiorazioni o decurtazioni e la quantità di forme da riassegnare definitivamente a coloro che, pagando la differenziata, garantiranno un maggior gettito di risorse promozionali che consentiranno l'acquisizione di nuovi spazi di mercato come definito al precedente punto 3.5.

L'assegnazione annuale aggiuntiva, meglio definita come riassegnazione, verrà stabilita di anno in anno in coerenza con l'andamento dei consumi

In ogni caso viene comunque garantita una riassegnazione non inferiore allo 0,5% del punto di equilibrio complessivo. La ri-assegnazione sarà totale se la contribuzione differenziata raggiungerà i 2.000.000 euro e proporzionalmente ridotta se la differenziata sarà inferiore.



Si riconferma che quanto soprascritto sarà il minimo che il Consorzio assegnerà ai caseifici che andranno in differenziata, fermo rimanendo il principio che assegnazioni maggiori potranno derivare dal buon andamento di mercato.

1.6.1 Riassegnazione di fine anno

A tutti i caseifici che hanno maturato la differenziata verranno quindi assegnate un numero di forme proporzionali alle somme pagate.

1.6.2 Riassegnazione agevolata per i piccoli-medi produttori

I caseifici il cui punto di riferimento è uguale o inferiore a 20.000 forme vanno in riassegnazione con il 140% del valore maturato in differenziata.

I caseifici il cui punto di riferimento è compreso tra le 20.001 e le 30.000 forme vanno in riassegnazione con il 130% del valore maturato in differenziata.

I caseifici il cui punto di riferimento è compreso tra le 30.001 e le 40.000 forme vanno in riassegnazione con il 120% del valore maturato in differenziata.

Tale disposizione assolve adeguatamente alla prescrizione normativa che indica non debba essere creato pregiudizio ai piccoli produttori che risulteranno assai avvantaggiati rispetto ai grandi produttori.

Sono escluse dal premio piccoli le aziende che risultassero rientrare in questa categoria a seguito della vendita o affitto delle proprie quote.



1.7 Premio qualità

Allo scopo di valorizzare la qualità del formaggio, il Consorzio ha istituito un criterio di valorizzazione della qualità così strutturato:

- se la percentuale di formaggio “Scelto¹” del singolo caseificio in differenziata risulta maggiore all’80%, scatta un incremento pari al 30% nella ripartizione delle forme (esempio: un caseificio matura differenziata per 100.000 €: va in ripartizione forme per 130.000 €);
- se la percentuale di formaggio “Scelto” del singolo caseificio in differenziata risulta maggiore al 90%, scattano una riduzione del 10% del costo ed un incremento pari al 30% nella ripartizione delle forme (esempio: un caseificio matura differenziata per 100.000 €; paga 90.000 € e va in ripartizione per 130.000 €).

Sono escluse dal premio qualità le aziende che risultassero rientrare in questa categoria a seguito della vendita o affitto delle proprie quote.

¹ Il concetto di formaggio “Scelto” qui richiamato fa riferimento alla classificazione commerciale che da sempre regola il commercio del formaggio Grana Padano. Detta classificazione, che si trova perfettamente codificata nella raccolta degli usi della delle Camere di Commercio, e come tale da sempre utilizzata nelle valutazioni e negli scambi commerciali, prevede all’interno del Grana Padano tre classi di qualità con tre valori diversi e sono appunto lo “scelto” (il formaggio privo di qualsiasi piccolo difetto), lo “zero” (formaggio che presenta macchioline sulla crosta) e il cosiddetto “uno” che è ancora un buon Grana Padano, ma che presenta micro difetti nella pasta e che quindi è meno adatto ad una stagionatura molto prolungata oltre i 10 mesi. La classificazione in questione, figurava negli allegati al dossier a suo tempo presentato a Bruxelles con la domanda per ottenere la DOP, ed è dunque da sempre presente nel disciplinare di produzione del formaggio Grana Padano, ancorché non espressamente richiamata nel testo, in quanto, come anche lo stesso Ministero ha avuto modo di ribadire in passato, tutto quanto compreso nel fascicolo presentato a Bruxelles, allegati compresi, è da considerarsi parte integrante del disciplinare. In ogni caso, con delibera dell’Assemblea generale del Consorzio in data 18 dicembre 2013, il Consorzio ha presentato per PEC a MIPAAF e Regioni interessate con prot. 489 del 21 febbraio 2014 una richiesta di modifica del Disciplinare nella quale, fra le altre cose, figura l’espressa menzione della classificazione merceologica “Scelto sperlato”, zero (0) e uno (1). La modifica del disciplinare in questione non è ancora giunta ad approvazione, in quanto c’è stato uno slittamento delle tempistiche dovuto essenzialmente ad altri aspetti delle modifiche richieste (robot di mungitura), che necessitavano di ulteriori sperimentazioni per poter essere valutati dal Ministero. Il riferimento al formaggio “Scelto” costituisce pertanto, con tutta evidenza, un elemento che tende ad incentivare sempre più la produzione di qualità, come tale da valutarsi in maniera assolutamente positiva e perfettamente rispondente ai contenuti e alle finalità del Piano Produttivo.



1.8 Facoltà di adozione annuale di premi

Oltre a quelli già attivi ai piccoli e alla qualità il Consorzio si riserva la possibilità di attivare nuovi premi e quindi eventualmente «Riserva», «biologico», «da fieni» ed altri.

1.9 Nuovi produttori

Il Consorzio si impegna a garantire l'accesso di nuovi caseifici che decidessero in futuro di produrre Grana Padano, come del resto è avvenuto negli anni.

La possibilità di acquistare o affittare punti di riferimento anche parziali va esattamente in questa direzione. L'elasticità garantita da questo nuovo meccanismo conferisce ai caseifici esistenti e agli eventuali nuovi caseifici una assai maggior possibilità di adeguamento e ottimizzazione delle singole potenzialità produttive, potendo ognuno realizzare al meglio i propri obiettivi di produzione.

Oltre all'usuale reperimento di punti di riferimento o parte di essi sul mercato il Consorzio, in ossequio ai principi della Lex 201 del 22/12/2008, garantisce che un 10% delle forme globalmente riassegnate l'anno di nascita del nuovo o dei nuovi caseifici e comunque non inferiore allo 0,10% del punto di equilibrio complessivo, saranno destinate a nuovi insediamenti, che, se più di uno, si ripartiranno equamente tale assegnazione. Questa assegnazione a nuovi caseifici sarà compresa nel quorum di forme da riassegnare a fine anno.

Il costo per forma assegnata da pagare anticipatamente al Consorzio sarà pari al valore dell'ultima fascia della differenziata.

Tale somma risulta assai conveniente sia alla luce del valore del marchio, facilmente verificabile da studi di primarie e imparziali società specializzate in materia, che del valore corrente di mercato delle forme vendute con il ramo d'azienda.



Sarà considerato nuovo produttore un caseificio che si insedi ex novo e non su una struttura che abbia già prodotto Grana Padano e che abbia una ragione sociale che non sia in alcun modo riconducibile direttamente o indirettamente ad una società gestrice di un caseificio produttore di Grana Padano già esistente (per evitare strumentali duplicazioni).

Il nuovo produttore godrà di questa assegnazione agevolata una sola volta e non potrà trasferire in vendita o affitto a terzi il proprio punto di riferimento acquisito per tutta la durata del Piano Produttivo stesso e dei suoi rinnovi e comunque non superiore ai 9 anni dal momento dell'acquisizione. Ciò per evitare la strumentale attivazione di caseifici finalizzata a reperire quote al valore inferiore rispetto a quello corrente di mercato, da trasferire a soggetti già attivi e quindi già dotati di proprio riferimento produttivo.

1.10 Trasferibilità dei punti di riferimento

- a)** Al fine di rendere più elastica la gestione dei singoli punti di riferimento di ogni caseificio consentendone la totale o parziale cessione ai caseifici che decidessero di cessare o ridurre la propria produzione e di incrementarla ai caseifici che decidessero di crescere ulteriormente o metterla a disposizione di nuovi caseifici che decidessero di nascere è consentita la cessione o l'affitto totale o parziale dei singoli punti di riferimento dei caseifici.
- b)** Tali affitti o cessioni al fine di non creare pregiudizi al Piano dovranno essere notificati al Consorzio entro il 30-09 dell'anno in cui si intendono attivare.

Gli organi Consortili una volta verificata la posizione e l'assolvimento degli obblighi dei contraenti valideranno l'atto.
- c)** Si dà inoltre la possibilità (previa segnalazione al Consorzio per ovvi motivi di fatturazione e di conteggi) a chi acquista o prende in affitto le quote di produrre le forme oggetto della transazione anche in siti certificati diversi rispetto al proprio.



- d)** Per chi al momento della compravendita ha una sola linea produttiva a Grana Padano e avesse intenzione di vendere tutta o parte della quota potrebbe ovviamente continuare a produrre Grana Padano ma sarebbe inibito alla produzione di similare nel sito in cui si produceva grana padano per almeno tre anni a partire dalla data di efficacia del trasferimento. Il mancato rispetto delle regole succitate porterà alla revoca dell'atto di trasferimento.

- e)** Per chi invece al momento della compravendita avesse già le linee separate (una a Grana Padano e una a similare) e avesse intenzione di vendere parte o tutta la quota avrà l'obbligo di non poter utilizzare la linea a Grana Padano per la produzione di similare per almeno tre anni dalla data di efficacia del trasferimento. Il mancato rispetto delle regole succitate porterà alla revoca dell'atto di trasferimento.

- f)** Vista la tempistica dei pagamenti consortili In caso di vendita dell'intera quota l'acquirente/acquirenti si renderà/renderanno garante/garanti per i contributi già maturati ma non ancora versati al Consorzio da parte del cedente.

Si specifica che tali disposizioni, oltre ad essere contenute nel presente Piano Produttivo, saranno oggetto di specifica delibera del Consiglio d'Amministrazione sotto forma di regolamento perché possano svolgere la loro funzione anche nel caso di cessazione del presente Piano Produttivo trattandosi di regole che impattano oltre il Piano Produttivo perché afferenti anche alle disposizioni in materia di produzioni di formaggi similari vigenti anche in assenza di Piano Produttivo.



1.11 Impatto del piano su altre produzioni

Affinché il Piano non impatti negativamente su altre produzioni si procederà come di seguito specificato.

Tutte le produzioni casearie del comprensorio del Grana Padano possono essere destinatarie del latte che va a Grana Padano, il quale ha dei limiti più restrittivi circa l'alimentazione delle bovine, il tempo di permanenza in stalla e la temperatura di conservazione che conferiscono a tale latte una qualità, un costo produttivo e un valore leggermente superiori all'altro latte e come tale in grado di sostituirlo in ogni momento e infatti così avviene in quanto numerosi caseifici da sempre, nei periodi in cui il latte ha una minor resa casearia a Grana Padano, vendono il latte per la destinazione latte fresco alimentare, formaggi molli o altre Dop meno selettive per quanto riguarda le caratteristiche del latte quali ad esempio il Gorgonzola, il Provolone o il Taleggio.

Inoltre il presente Piano prevedendo comunque una crescita annuale, seppure variabile, di per se non può influire negativamente su altre produzioni assorbendo annualmente quantità crescenti di latte.

Ciò nonostante verranno monitorati costantemente tre parametri/valori: quello del latte fresco alimentare, quello del formaggio Asiago e quello del formaggio Provolone Valpadana, anche utilizzando rilevazioni e proiezioni effettuate ed elaborate da primari istituti e società neutrali quali Istat e Clal.

Naturalmente tali parametri saranno analizzati nel contesto del comparto lattiero caseario europeo e del valore del latte spot. Qualora i tre parametri monitorati dovessero evidenziare difficoltà di mercato perduranti nel tempo a causa dell'eccessiva disponibilità sul mercato di latte del circuito Grana Padano si attiveranno assegnazioni aggiuntive di formaggio Grana Padano che disincentivino la vendita sul libero mercato di latte da parte dei caseifici produttori di Grana Padano, incentivando quindi ulteriori produzioni di Grana Padano rispetto agli obiettivi del Piano Produttivo in corso con il conseguente risultato di ridurre la quantità di latte immessa sul mercato dal comparto del Grana Padano.



1.12 Ulteriori prescrizioni

- 1.12.1 Il presente piano non prevede alcuna fissazione di prezzi nemmeno a titolo orientativo o di raccomandazione, che sono espressamente vietati.
- 1.12.2 Non prevede inoltre la facoltà di rendere indisponibile al mercato alcuna percentuale di Grana Padano già prodotto e neppure di limitare la produzione da farsi creando un'eccessiva indisponibilità di formaggio Grana Padano. Ciò anche perché l'effetto di una carenza di prodotto sul mercato genererebbe una lievitazione dei prezzi al consumo che causerebbe una riduzione dei consumi che, invece, in ogni sua parte fondante, il presente Piano intende potenziare e sviluppare, come è puntualmente avvenuto negli ultimi 12 anni e cioè dal 2006 al 2017 con una crescita produttiva di ben il 20,29%. In coerenza a ciò potrà esclusivamente prevedere, al fine di favorire e migliorare la qualità del formaggio da immettere sul mercato, eccezionalmente l'acquisto di formaggio da stagionare e immettere sul mercato raggiunta la qualifica di "Grana Padano Riserva oltre 20 mesi d'età". Qualora ciò si rendesse necessario dal punto di vista qualitativo per migliorare sia la qualità percepita dal consumatore che quella effettiva, in quanto alla categoria Riserva, come previsto dal disciplinare, possono essere immesse solo forme di qualità eccellente, riguarderà quantità modeste e dovrà essere deliberato dall'Assemblea. Anche tale eventuale ed eccezionale iniziativa, se effettuata, risponderà alla prescrizione indicata di "contribuire al mantenimento della qualità e allo sviluppo del prodotto".
- 1.12.3 Dall'impianto e dalle disposizioni del presente Piano emerge con chiarezza che mai creerà pregiudizio, né potrebbe crearlo, per l'applicazione dell'art. 126 quater del Regolamento CE n.1234/2007 né mai provocherà, né potrebbe provocare, sul mercato del latte effetti che eccedono quelli eventualmente previsti nell'accordo di cui al



punto 4 delle linee guida allegate al Decreto Mipaaf in oggetto, tutto ciò anche perché nel Piano non esiste alcuno strumento che potrebbe consentire interferenze quali quelle in questo punto citate.

- 1.12.4 Dal momento che la finalità del presente Piano Produttivo è quella di valorizzare il formaggio Grana Padano e la sua qualità, in ottemperanza ai principi fondanti del regolamento UE 261/2012 ora 1308/2013 che autorizza la regolamentazione dell'offerta per i formaggi DOP"... anche per stabilizzare il mercato e i redditi dei produttori latte garantendo un'equa distribuzione del valore aggiunto lungo la filiera ..." comporterà, come in effetti è avvenuto negli anni passati, un'equa correlazione tra il valore del Grana Padano con i suoi derivati (panna, burro, siero) e quello del latte ad esso destinato, nel rispetto della particolare qualità e delle obbligatorie prescrizioni previste dal disciplinare produttivo, che tale latte garantisce.

Per l'attuazione del sopraesposto principio dell'equa correlazione tra il valore del Grana Padano, con i suoi derivati, e il latte ad esso destinato, il Consorzio si attiverà per disporre dei dati necessari al raggiungimento e al monitoraggio dell'obiettivo della "equa distribuzione del valore aggiunto lungo la filiera, eventualmente avvalendosi anche di ISMEA".

Nello specifico ed in particolare, il Consiglio di Amministrazione delibera di demandare al Comitato di Gestione l'individuazione dei percorsi e dei criteri che evidenzino la correlazione in questione.

1.13 Conclusioni

Il presente Piano è stato progettato nell'assoluto e totale rispetto del Decreto Mipaaf del 12/10/2012 ispirandosi in ogni sua parte alle Linee Guida allegate a tale decreto.