

Kaasindustrie in Italië booming door stijgende export

Italiaanse melkveehouder profiteert niet mee

De Italiaanse kwaliteitskazen zijn wereldwijd bekend en geliefd. Binnenlandse zuivelverwerkers varen wel bij de productie en export van tonnen kazen per jaar. Toch lijkt de Italiaanse melkveehouder niet mee te liften op het succes van zijn afnemer. Zeker met het quotumloze tijdperk in het vooruitzicht is hij somber gestemd.

Luca Regazetti van Latteria Soresina is lyrisch over de groei die de Italiaanse zuivelcoöperatie de afgelopen jaren heeft doorgemaakt. „Vorig jaar boekten we een omzet van 326 miljoen euro. Twee jaar eerder was dit nog 274 miljoen euro.” De productiemanager laat vol trots dezelfde cijfers van 14 jaar geleden zien. „In 1999 hadden we nog een omzet van 82.000 euro.

Een omzetgroei van bijna 300 procent binnen 15 jaar.”

Grana Padano

Latteria Soresina is gespecialiseerd in de productie van Grana Padano. Dit is een harde Italiaanse kaas. De naam komt van grana, korrels van de gemalen kaas, en Padano, de

Italiaanse benaming voor de Po-vlakte. Dit zijn de uitgestrekte vlaktes in het Noorden rond de langste rivier van Italië. Op jaarbasis produceert het zuivelbedrijf 430.000 ronde kazen van 37 kilo. Naast Grana Padano produceert het Noord-Italiaanse bedrijf nog 60.000 Parmigiano Reggiano's. Dit is Parmezaanse kaas. De derde kaas die het bedrijf maakt, is de Provolone. Van deze

Copyright foto

1

Foto's productie Parmezaanse kaas

De kaasmakerij Latteria Sociale Del Fornacione Società Cooperativa Agricola is gespecialiseerd in Parmezaanse kaas. Het bedrijf in het Italiaanse plaatsje Felina produceert op jaarbasis 25.000 Parmigiano Reggiano's. Deze kaas moet minimaal 12 maanden rijpen. Bekijk de fotoreportage van het productieproces op www.melkvee.nl, in het dossier Melkvee Magazine.



De Italiaanse melkveehouder Luciano Lanfredi is somber over de afschaffing van het quotum.

gebroeide kneedkaas die half hard tot hard kan zijn, produceert Latteria Soresina op jaarbasis 4,5 miljoen kilo.

Naast de kazen verkoopt het bedrijf uit de gemeente Soresina jaarlijks nog 70 miljoen liter verpakte melk en 3,7 miljoen kilo boter. De zuivelverwerker exporteert naar meer dan 60 landen zijn producten.

De voornaamste markten zijn Duitsland, Zwitserland en Spanje. Het bedrijf, dat in 1900 is opgericht, is hiermee de tweede grootste zuivelverwerker van Italië. De coöperatie heeft 223 melkveehouders als lid die samen 43.000 melkkoeien hebben. Samen produceerden ze vorig jaar 430 miljoen kilo melk.

Kritisch op verwerker

Een van de 223 leden is Luciano Lanfredi. De Italiaan heeft een melkveebedrijf in Cremona met 300 melkkoeien en 350 stuks jongvee. De opa van Luciano heeft het melkveebedrijf gesticht tijdens de Tweede Wereldoorlog. Luciano werkt met Holsteinkoeien die gezamenlijk 2.700 ton melk per jaar produceren. Zijn melkveebedrijf Azienda Agricola levert sinds de beginjaren negentig de melk aan Latteria Soresina. Afgelopen jaar beurde hij met gemiddeld 42 cent per liter een lagere prijs dan veel van zijn collega's die hun melk aan andere zuivelverwerkers leverden. Hij is kritisch op Latteria Soresina. „Het bedrijf heeft de afgelopen jaren gigantisch veel geld geïnvesteerd, maar toch zijn er afgelopen jaren veel problemen geweest.“ Lanfredi wil niet ingaan op de aard van de problemen. Of hij twijfelt aan een vertrek bij de zuivelcoöperatie? „Nee, het bedrijf is groot en sterk en kan tegen een stootje. Andere bedrijven vallen gemakkelijker om.“ Wat hij dit jaar krijgt voor zijn melk weet hij nog niet. Elk jaar in april wordt de gemiddelde melkprijs over het afgelopen jaar bekendgemaakt. Naast melkkoeien heeft

hij nog 330 stuks vleesvee, 150 hectare land en een biogasinstallatie. Met zeven vaste medewerkers zet hij het werk rond op het bedrijf. Naast melkveehouder is de 48-jarige Lanfredi burgemeester van de gemeenschap Acquanegra Cremonese. Hij en zijn vrouw hebben acht kinderen.

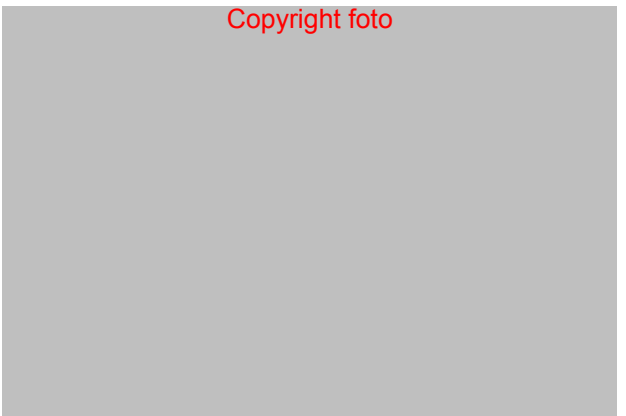
Winst uit biogas

Lanfredi ziet met de schrik de datum van 1 april 2015 naderen. Hij is bang dat de Italiaanse melkprijs na afschaffing van het quotum zal dalen. Ondanks de hoge melkprijs kon hij vorig jaar net quitte draaien. Grootschalige investeringen in zijn melkveetak durft hij niet te doen. „De kosten voor voer en grond zijn te hoog om er een rendabele investering van te maken.“ De grondprijs in zijn regio is 80.000 euro per hectare. Al is deze prijs voornamelijk gebaseerd op speculaties. Er vinden vrijwel geen grondtransacties plaats, omdat weinig boeren in staat zijn om de prijs er voor te betalen. Voor zijn melkvee en grond heeft hij via het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid afgelopen jaar 190.000 euro aan subsidie vanuit Brussel ontvangen. De afgelopen jaren heeft hij zijn geld vooral geïnvesteerd in biogas. In 2006 investeerde hij 700.000 euro in een biogasinstallatie met een capaciteit van 950.000 kWh per jaar. Jaarlijks vergt de biogasinstallatie 300.000 euro aan kosten. Toch is de installatie voor Lanfredi lucratief. De biogasinstallatie levert hem naar eigen zeggen een winst van 200.000 euro per jaar op. Per kWh ontvangt hij nu 26 tot 27 cent. Veelal is dit geld te danken aan royale nationale subsidieregelingen. Afgelopen jaren zijn in het noorden van Italië de biogasinstallaties als paddenstoelen uit de grond gekomen. De subsidieregeling dreigt nu aan haar eigen succes ten onder te gaan. Verwacht wordt dat de subsidie binnenkort volledig wordt

stopgezet, waardoor het voor veel Italiaanse veehouders niet meer aantrekkelijk is en de installaties worden stilgezet.

Zijn biogasinstallatie voedt Lanfredi enkel met rundveemest en maïsstengels. Via een ingenieus pijplijnsysteem bemest hij het land. Op zijn 150 hectare land teelt de Italiaanse melkveehouder snijmaïs en luzerne. Met drie grote pivo's beregent hij het land in de zomer. In de Noord-Italiaanse regio valt niet meer dan 200 millimeter neerslag op jaarbasis. Ter vergelijking: in Nederland valt gemiddeld 750 millimeter. De koeien lopen het jaar rond binnen. Ze krijgen een TMR-rantsoen dat voor 70 procent bestaat uit maïs, voor 20 procent uit luzerne en voor 10 procent uit Italiaans raaigras.

Zijn rollend jaargemiddelde is 9.000 liter per koe met een vet- en eiwitgehalte van respectievelijk 4,1 en 3,46 procent. De gemiddelde tussenkalftijd is 390 dagen en de koeien gaan gemiddeld 2,9 lactaties mee. Lanfredi zegt dat zijn kostprijs 42 cent per liter bedraagt. Om te overleven in het quotumloze tijdperk weet de Italiaan wat hij moet ▶



Copyright foto

Latteria Soresina heeft zich als tweede zuivelverwerker van Italië de afgelopen jaren gigantisch ontwikkeld.

Kaasspeler van wereldformaat

Met 11 miljard kilo melk produceren de 37.000 Italiaanse melkveehouders net zoveel melk als hun ruim 20.000 Nederlandse collega's. Het hart van de melkveehouderij ligt in het noorden van Italië. Driekwart van de melk wordt geproduceerd in de noordelijke regio's: Lombardije, Emilia-Romagna, Veneto en Piëmont. De gemiddelde bedrijfsomvang ligt op 80 koeien. In het meest intensieve melkveegebied van Italië, Lombardije, is de gemiddelde bedrijfsgrootte ongeveer 140 koeien. In deze regio's worden melkproducties van meer dan 12.000 kilo per koe gehaald. Ondanks de enorme melkproductie is dit niet genoeg om de ruim 60 miljoen mensen in het land te voorzien van voldoende zuivel. Het Zuid-Europese land importeert bijna de helft van zijn totale consumptie. Met name Frankrijk en Duitsland exporteren verse drinkmelk aan de Italianen. Veel binnenlandse melk komt terecht in de kaasindustrie. De Italiaanse kazen zijn wereldwijd bekend. Het land produceert 37 verschillende PDO (Protected Designation of Origin)-kazen. Daar-

naast zijn er nog tal van lokale kazen. Jaarlijks is 13 miljard kilo van de Italiaanse melk (inclusief 2 miljard kilo import) bestemd voor de productie van 1 miljard kilo kazen. Ongeveer de helft van deze kazen zijn gecertificeerd als PDO-product. Het Zuid-Europese land exporteert jaarlijks een kwart van de kaasproductie met een waarde van 1,4 miljard euro. De voornaamste exportkazen zijn

Mozzarella (36 procent), Grana Padano en Parmigiano Reggiano (25 procent), Pecorino Romano, Gorgonzola en Provolone. Nederland produceert op jaarbasis ongeveer 750.000 ton kaas. Van die kaasproductie werd ongeveer 580.000 ton geëxporteerd. De totale waarde van de Nederlandse kaasexport komt naar schatting uit op een kleine 2,2 miljard euro.

doen. „De komende jaren moet de kostprijs omlaag.”

Kazen beschermen

De Italiaanse zuivelverwerker Latteria Soresina wil niets kwijt over zijn kostprijs. De retailprijs voor de Grana Padano ligt tussen de 9 en 12 euro per kilo. Wat de winstmarge is, wil het bedrijf ook niet zeggen. Om hun kazen te beschermen, zijn de Italianen jaren geleden begonnen met een keurmerk, dat zowel de gecontroleerde kwaliteit als het productiegebied garandeert. Het gaat hierbij om een Protected Designation of Origin (PDO)-product en dat heeft vanuit de Europese Unie een wettelijk beschermde en gecontroleerde herkomst. Om de herkomst van de kazen te garanderen, krijgen de kazen stempels. De Grana Padano kaas wordt al sinds de twaalfde eeuw gemaakt. De kaas heeft sinds 1996 een beschermde status in de Europese Unie. De productie en kwaliteit worden gecontroleerd door het consortium Tutela del Formaggio Grana Padano. Er zijn voor zowel de melkveehouder als de zuivelverwerker richtlijnen opgesteld, waar de melkproductie en kaasbereiding aan moeten voldoen. Zo moet de kaas minimaal tien maanden rijpen. De melk moet afkomstig zijn uit Noord-Italië. Latteria Soresina produceert

ook Parmigiano Reggiano. Deze Parmezaanse kaas lijkt veel op de Grana Padano, maar is niet zo vet. In tegenstelling tot Grana Padano, die in een gebied van de Po-vlakte tot in de Dolomieten afkomstig mag zijn, mag Parmigiano Reggiano in een beperkt gebied in de omgeving van Parma worden geproduceerd.

Strengere richtlijnen

De kaasmakerij Latteria Sociale Del Fornacione Società Cooperativa Agricola is gespecialiseerd in Parmezaanse kaas. Het bedrijf in het plaatsje Felina ligt verscholen in de Appennijnse bergen. Op jaarbasis produceren ze 25.000 kazen. Deze kaas moet minimaal 12 maanden rijpen. De melkveehouders die de melk leveren, worden geconfronteerd met strenge productierichtlijnen. Zo mogen de koeien alleen gras, hooi en granen krijgen. Kuilvoer is ten strengste verboden. Alleen melk afkomstig van het koeienras Reggiana is toegestaan. De koeien worden in de omringende bergen gehouden. Volgens de woordvoerder van Parmigiano Reggiano proef je dit terug aan de kaas. „Er zit een speciale smaak aan de kaas die te danken is aan het berggras.” Het consortium ziet er op toe dat de productie en kwaliteit aan de regels voldoen. Bij de zuivelcoöperatie in Felina zijn 35 melkveehouders aangesloten. Op dit moment

betaalt het zuivelbedrijf de leden 55 cent per liter uit. De gemiddelde melkproductie ligt tussen de 8.000 en 9.000 liter per koe. Veelal is de melk afkomstig van kleinschalige melkveebedrijven die niet meer dan 50 koeien hebben. De Parmigiano Reggiano ligt voor 18 euro per kilo in het winkelschap. Net als bij de Grana Padano is de Parmezaanse kaas afhankelijk van de export. Vier op de vijf Parmigiano Reggiano's vinden hun weg naar het buitenland. ■

De 37.000 Italiaanse melkveehouders produceren gezamenlijk 11 miljard kilo melk.