

# FILIERA BUFALINA

dott. Corrado Pacelli

Presidente Ordine Medici veterinari della Provincia di Napoli

Federazione Nazionale Ordini Medici Veterinari

[corrado.pacelli@unibas.it](mailto:corrado.pacelli@unibas.it)



# I NUMERI DELLA DOP

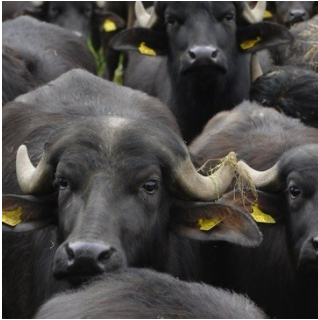
- La Mozzarella di Bufala Campana è il più importante marchio DOP del centro-sud Italia.
- Nel 2011 ne sono stati prodotti **37 milioni e 500 mila kg** (la più alta mai registrata fino ad oggi, pari a +1,30% rispetto al 2010)
- il 2010 aveva fatto registrare +8,75% sulla produzione 2009, che era di 33.900 tonnellate), di cui il 25% esportato

- Nel 2011 balzo in avanti anche nel valore del fatturato alla produzione **(+4,5%)**, **passato da 306 milioni a circa 320 milioni di euro**, mentre il fatturato al consumo è di circa 500 milioni di euro.
- Addetti circa 20.000
- Indotto 200.000 posti di lavoro

- Il 58% della mozzarella DOP viene prodotta tra le province di Caserta e Napoli,
- il 34% a Salerno,
- il 7% nel basso Lazio e l'1% tra Foggia e Venafro.

## Abbiamo chiesto agli attori della filiera...

ALLEVATORE



Il caseificio utilizza  
latte non DOP

Esubero nella  
produzione di latte

CASEIFICIO



## FILERA BUFALINA

2732 allevamenti italiani  
2296 in Campania

20.000 addetti ai lavori

3° DOP dei formaggi italiani  
4° DOP italiana



Costante aumento  
della vendita di MBC



Costante diminuzione  
del prezzo del latte



## CONTRAFFAZIONI

- Latte di altra specie
- Latte congelato
- Latte non D.O.P.



- Latte Estero
- Cagliata congelata
- Latte in polvere

- **Articolo 4**

**Misure per la sicurezza alimentare e per la  
produzione della Mozzarella di Bufala Campana  
DOP**

# In pratica l'articolo dispone

L'abrogazione della norma (art. 4 quinquiesdecies del D.L. 3 novembre 2008 convertito con modificazioni dalla legge 30 dicembre 2008) con la quale si prevedeva dal primo luglio 2014 che la produzione di mozzarella di bufala campana Dop fosse realizzata in stabilimenti dedicati;



Che la produzione di tale Dop debba invece avvenire “in uno spazio in cui è lavorato esclusivamente latte proveniente da allevamenti” inseriti nel sistema della Dop;

- **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL  
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO**

## **STANDARD DI PRODUZIONE DEL FORMAGGIO**

- Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai Regolamenti di Produzione del Parmigiano-Reggiano.

scelta di un preciso indirizzo produttivo  
ovvero la specializzazione delle strutture di  
trasformazione e quindi

**separazione degli stabilimenti**

che devono essere dedicati esclusivamente alla  
lavorazione del latte di bufala Dop per la  
produzione della mozzarella a denominazione di  
origine nonché di alcuni altri prodotti sempre  
**realizzati con latte proveniente da allevamenti  
inseriti nel sistema di controllo della Dop.**

# Salvaguardia

- Comparto di produzione primaria (economico-sociale)
- Consumatore
- Ambiente

# TRACCIABILITA'

- Sistema semplice condiviso partecipato  
garantito dal SSN

ECONOMICO

- Sistema complesso farraginoso gestito dagli  
allevatori stessi non attuabile ESTREMAMENTE  
COSTOSO

# SISTEMA DI TRACCIABILITA' DELLA FILIERA BUFALINA

TRACCIABILITÀ DELLA  
FILIERA BUFALINA

dalla collaborazione tra



L' Assessorato all' Agricoltura della Regione Campania

l' Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno

