

**Posizione di Confagricoltura sulla tracciabilità del
latte di bufale e modifiche al disciplinare di
produzione**

**Area Economica
Roma, 17 gennaio 2019**

Premessa

Uno spaccato sull'andamento mercantile del latte di bufala oggi

È opportuno evidenziare, a dimostrazione dei risultati raggiunti nei due anni di parziale applicazione della tracciabilità, come, tradizionalmente proprio il periodo invernale fosse quello di maggiore conflittualità tra allevatori e trasformatori per la diminuzione delle vendite di prodotto finito ed il contestuale aumento (fisiologico) della produzione di latte nella bufala, oramai da tre inverni invece, non si sente più parlare di partite di latte disdette o di una riduzione unilaterale del prezzo praticato alle stalle! Mentre il prodotto "latte" continua a crescere di volume, anche grazie al ritorno ai livelli numerici del 2008 dell'intera mandria di bufale nazionali, cioè prima del "pesante" risanamento sanitario, che operato in provincia di Caserta, interessò il 30% delle bufale in produzione, ovvero circa il 20% della mandria nazionale complessiva.

Gli allevatori, produttori di latte di bufala aderenti a Confagricoltura, hanno sempre sostenuto che, per contrastare la sofisticazione alimentare e le frodi commerciali, sia nella produzione della mozzarella di bufala DOP che in quella non DOP, fosse sufficiente una tracciabilità certificata della produzione del latte di bufala nazionale e della mozzarella da esso ricavata, mettendo ordine ed equilibrio sia al mercato del Latte di Bufala che a quello della mozzarella DOP e non DOP a salvaguardia dei produttori corretti e rispettosi della qualità.

L'aver portato a tale risultato tutta la filiera, convincendo in primo luogo il legislatore nazionale, si è rivelata una impresa davvero complessa.

Tutto inizia con la Risoluzione della Commissione Agricoltura della Camera del 2009, meritevole di aver indicato un preciso percorso per risolvere sia i problemi sanitari che quelli commerciali del comparto. Da questo primo passo scaturì il DM del 2013 voluto dal Ministro Catania, fino a giungere alla Legge 11 agosto 2014 n. 116 che con l'articolo 4 disciplinò tutta la complessa materia.

A favorire tale risultato fu certamente determinante il ruolo della Regione Campania, che istituì, con propria delibera, un sistema ufficiale di tracciabilità volontaria affidato e gestito dall'IZSM con l'attivazione di un sofisticato software, offerto sia a tutte le Regioni interessate che, successivamente, allo stesso Ministero.

Situazione operativa

Oggi, grazie alla collaborazione delle Regioni, del MIPAF, del MISAN e dell' Istituto Sperimentale Zooprofilattico del Mezzogiorno, è attivo il portale (www.tracciabilitabufala.it) ove vengono raccolti i dati di produzione sia degli allevatori che dei trasformatori di tutta Italia.

Detto ciò, trascorsi oltre due anni e nonostante i notevoli passi in avanti fatti dalla filiera, i risultati sono ancora parziali e non ancora pienamente soddisfacenti dal punto di vista di chi, come Confagricoltura, ha promosso l'iniziativa e vede ancora non del tutto raggiunto l'obiettivo prefissato.

Dobbiamo registrare come queste carenze invece, vengono tuttora sfruttate dagli storici avversari del sistema che, per rallentare il pieno raggiungimento del traguardo e favorire alcune resistenti sacche di ombra, millantano pubblicamente invece una tracciabilità pienamente applicata. Complice di questa disinformazione è il buon andamento del mercato nazionale ed estero e la crescita del prezzo del latte alla stalla, registrato nonostante la tracciabilità non coinvolga il 100% della filiera.

Migliorare il sistema di tracciabilità

Le nostre perplessità sono quindi motivate dalla necessità di dover ancora migliorare il programma sia nella quantità delle informazioni, che nella qualità delle stesse, ma anche di modificarne alcuni criteri applicativi che rischiano di vanificare quello che è l'indiscusso positivo sviluppo finora riscontrato. E' necessario quindi, prima di un brutto risveglio, insistere sulla corretta e puntuale applicazione della tracciabilità su tutta la filiera, semplificando alcuni aspetti del tutto inutili come ad esempio, il rilievo della produzione per singolo capo. E' altresì essenziale garantire la trasmissione diretta delle produzioni di tutti i caseifici al SIAN, sia per la mozzarella DOP che non DOP, comunicazione ancor oggi disattesa dai caseifici DOP, che affermano di adempiere attraverso l'ente di certificazione, vanificando l'immediatezza del dato e quindi del possibile – necessario – e contestuale controllo.

L'esperienza maturata finora - in particolare ma non solo - in Campania, è riuscita a determinare evidenti ripercussioni positive su tutta la filiera nazionale bufalina, ma soprattutto ha permesso di sviluppare una nuova e determinante sinergia tra pubblico (Mipaaf, Salute e IZSM) e privato (aziende di allevamento – caseifici) che, sebbene abbia indubbiamente assunto una notevole rilevanza, è assolutamente necessario valorizzare.

Proposte operative

Detto questo si ritiene quindi indispensabile portare a termine il lavoro finora svolto attuando i seguenti passaggi:

1. relativamente alla comunicazione del latte aziendale prodotto, **eliminare il riferimento produttivo per "capo"**; l'istituzione della tracciabilità del latte e delle produzioni casearie derivanti dalla trasformazione ha sempre mirato ad assicurarsi della corrispondenza tra i volumi di latte prodotto in areali DOP e non DOP e i volumi di produzioni casearie ottenute nel rispetto del disciplinare per il DOP e delle normative commerciali sulla restante produzione. La rilevazione della produzione di latte giornaliero e dei capi munti permette di avere un dato soddisfacente che assicura anche controlli di congruità immediati, avere il dettaglio di quanto produca ogni singolo capo, non assicura, ai fini di questa tracciabilità, alcuna informazione aggiuntiva che possa giustificare anche investimenti in mezzi di rilevazione e controllo che non tutte le stalle sono in condizione di permettersi e di gestire;

2. adempimento tracciabilità - le aziende produttrici di latte bufalino **per ottenere il rilascio della certificazione** prevista dal DPR 14 gennaio 1997, n. 54 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte, devono poter dimostrare di essere inserite nel sistema di tracciabilità del latte bufalino;
3. per i soggetti industriali (trasformatori) inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di Bufala Campana DOP e non DOP **la trasmissione - a cadenza settimanale - per singola impresa, dovrà essere effettuata direttamente sotto responsabilità del trasformatore sul Portale della tracciabilità del latte bufalino**. In realtà al momento è in essere una deroga per i caseifici DOP che prevede la immissione dei dati da parte dell'ente di certificazione DQA e non direttamente nel portale per singola posizione. Tale modalità di fatto vanifica la possibilità di avere statistiche e report immediati della effettiva utilizzazione del latte e della produzione di mozzarella DOP che si può desumere solo dai dati del Consorzio. La prassi consolidata in contrasto alla normativa produce anche ulteriori distorsioni essendo ancora molti i Caseifici che producono sia mozzarella DOP che non DOP;
4. definire un impianto sanzionatorio più puntuale per gli attori della filiera che non eseguono la tracciabilità (esistono nella norma delle sanzioni) facendo attenzione a punire coloro che non la eseguono piuttosto che coloro che la eseguono e commettono degli errori formali.

Va considerata l' estrema delicatezza della situazione anche per i risvolti economici e sociali del territorio coinvolti. Non si può rischiare di perdere una così strategica opportunità per la filiera tutta.

E' indispensabile quindi, alla luce dell'esperienza raggiunta, agire per rafforzare gli obiettivi del progetto, favorendo non solo il raggiungimento di una semplificazione procedurale per le aziende della filiera, ma al contempo, anche una più efficiente tracciabilità.

Detto questo, anche in considerazione del "periodo di rodaggio" previsto dal decreto 9 settembre 2014, oramai scaduto dallo scorso settembre 2016, **per Confagricoltura è necessario agire con determinazione ed urgenza** attraverso un richiamo ufficiale rivolto non solo alle Amministrazioni interessate ma soprattutto verso le Commissioni Agricoltura di Camera e Senato, organismi che ebbero modo di manifestare la massima attenzione sul problema già dal 2008.

Infatti è da sottolineare che nonostante i rilievi finora fatti nel documento due sono gli aspetti chiave per risollevare il sistema ed in particolare:

1. la necessità di perfezionamento della tracciabilità;
2. la mancanza ancor oggi di dati ufficiali.

Inoltre bisogna evidenziare come non ancora terminato il percorso conclusivo della Tracciabilità, stiamo assistendo ad un altro attacco alla DOP mozzarella di Bufala Campana.

Precisamente il 4 maggio 2017, si è svolta una Assemblea del Consorzio con all'ordine del giorno modifiche al disciplinare.

Nel corso dell'Assemblea tra le modifiche proposte, nonostante il veto dei soci allevatori che di alcuni trasformatori, sono state approvate le modifiche inerenti l'introduzione di nuove tipologie di prodotto anche congelato e in parte deregolamentato quali:

- I. "lavorata a mano";
- II. "affumicata";
- III. "frozen";
- IV. "esclusivamente per uso professionale – non destinato al consumatore finale";
- V. "senza lattosio".

La Confagricoltura ritiene le modifiche proposte, assurde e dannose in quanto in contrasto con le basilari regole di tutela e valorizzazione delle DOP.

E' indispensabile non solo aderire al dissenso già espresso da tutti gli allevatori-produttori di latte di bufala soci del Consorzio ma anche di denunciare fermamente il tentativo di stravolgere il disciplinare.

Le modifiche proposte, eliminando le forme e dimensioni della mozzarella tradizionalmente presenti nel disciplinare, vanifica la tipicità del prodotto e apre alla completa standardizzazione addirittura snaturando la vera natura della Mozzarella di Bufala Campana DOP che è un formaggio fresco a pasta filata.

Introdurre pratiche completamente estranee al tradizionale processo produttivo fino a prevedere una mozzarella congelata "con o senza liquidi di governo" o **addirittura una mozzarella DOP destinata solo al mercato della ristorazione massificata come hotel, ristoranti, trattorie, Pizzerie, bar e simili**, da commercializzare anche congelata.

Queste proposte indecenti non solo minano alla base la tipicità e tradizione del prodotto Mozzarella di Bufala Campana DOP che con tanto sacrificio professionalità e serietà ha raccolto e raccoglie un meritato successo internazionale, ma procurano la perdita degli aspetti identitari qualitativi gustativi del prodotto generando confusione/abbandono da parte dei consumatori.

E' pertanto necessario attivare tutte le iniziative previste per bloccare questo tentativo di stupro che si intende perpetrare al prodotto DOP e quindi al consumatore.