



# Quantità certa nella produzione di latte bufalino

Una buona notizia per i consumatori e soprattutto per gli allevatori bufalini. La nuova legge sulla qualità dei prodotti alimentari rinvigorisce la concorrenza e rende più trasparente il mercato della mozzarella Dop. Nonostante la crisi, la Campania produce 35 mila tonnellate di latte bufalino e mantiene un ottimo livello produttivo.

di Antonio Limone

*Commissario Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno*

Yolande T.R. Proroga

*Dirigente Medico Veterinario Dip. Ispezione degli Alimenti Izsm*

Esterina De Carlo

*Responsabile scientifico del Centro di Referenza Naz. sull'Igiene e le Tecnologie dell'Allevamento e delle Produzioni Bufaline IZSM*

**B**enché il bufalo sia presente sul tutto il territorio nazionale, esso si concentra principalmente in Campania con il 73,3% del patrimonio nazionale, in Lazio con il 18,2% e poco più del 2% in Lombardia e Puglia. Principale scopo di questo tipo di allevamento è la produzione del particolare formaggio fresco a pasta filata de-

nominato "mozzarella di bufala". Tale indirizzo ha portato negli anni ad una forte selezione genetica dei capi al fine di aumentare le produzioni lattiere sia qualitativamente che quantitativamente, riuscendo ad arrivare ad un incremento medio di circa 600 kg/lattazione/capo, con migliori percentuali in grasso e proteine. La produzione di mozzarella nel 2007 è stata di 272.100 tonnellate, con un fatturato di 1.522 milioni di euro, di questi il 18% circa imputabile a mozzarelle di bufala.

A fronte di queste cifre non può essere trascurato il mercato rappresentato dalla vendita della mozzarella di bufala campana Dop, di indiscussa rilevanza economica per l'intera Campania. Nel 2007 sono state prodotte più di 35 mila tonnellate, mercato che, nonostante le innumerevoli crisi, sta mantenendo un ottimo livello produttivo. Infatti il Consorzio di tutela della mozzarella di Bufala Campana, ha dichiarato che per il 2010 c'è stato un incremento della produzione del 6% con relativo aumento stimato del 12,5% sul fatturato alla produzione. Alla base di questo enorme mercato c'è lo sforzo di operatori della filiera bufalina e degli organi di controllo che negli anni hanno protetto la loro filiera garantendone la massima trasparenza in tutte le fasi produttive. Ed è proprio in questo ambito che le nuove disposizioni per la rilevazione della produzione del latte di bufala assumono un ruolo determinante, assicurando al consumatore un prodotto controllato già dalla stalla, e rappresentando un'ottima opportunità per i produttori che vedono, in una maggiore trasparenza lungo tutta la filiera produttiva una migliore tutela delle proprie produ-

zioni. Tale decisione è stata accolta con enorme entusiasmo anche dal direttore dell'Associazione Nazionale Allevatori della Specie Bufalina, **Angelo Colletta**, il quale ha definito il Disegno di legge AS n. 2363 una buona notizia per i consumatori e soprattutto per gli allevatori bufalini. Difatti con essa si assicura una maggiore trasparenza sul mercato per garantire una giusta concorrenza, problema che da sempre ha interessato gli allevatori e i produttori di mozzarella

DOP. Attualmente le attrezzature per il monitoraggio automatico e giornaliero delle produzioni per singolo capo sono a disposizione di molti allevatori, ed i restanti produttori, attualmente sprovvisti di tali strumentazioni, sono in attesa di ricevere indicazioni più dettagliate dal MIPAAF per potersi mettere in regola con quanto previsto dal disegno di legge in questione.

Bibliografia disponibile su richiesta. ●



Le nuove disposizioni per la rilevazione della produzione del latte di bufala, in vigore dal 6 marzo di quest'anno stabiliscono: *“Al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi dei consumatori e di garantire la concorrenza e la trasparenza del mercato, gli allevatori bufalini sono obbligati ad adottare strumenti per la rilevazione, certa e verificabile, della quantità di latte prodotto giornalmente da ciascun animale, secondo le modalità disposte con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentite le regioni interessate”* (articolo 9 della Legge 3 febbraio 2011 sull'etichettatura e la qualità dei prodotti alimentari).

## ETICHETTATURA

Dal 6 marzo di quest'anno è obbligatorio riportare nell'etichettatura dei prodotti alimentari anche l'indicazione del luogo di origine o di provenienza. Inoltre, in conformità alla normativa dell'Unione europea, si dovrà riportare l'eventuale utilizzazione di ingredienti in cui vi sia presenza di organismi geneticamente modificati, in qualunque fase della catena alimentare, dal luogo di produzione iniziale fino al consumo finale. Lo prevede la Legge 3 Febbraio 2011 n. 4, per “assicurare ai consumatori una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari commercializzati” e per “rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari”. Sono noti i dubbi dell'Europa sulla concorrenzialità di queste disposizioni, come lo è la determinazione delle Autorità italiane a non retrocedere. Ci vorrà un decreto interministeriale per stabilire le modalità di indicazione delle nuove informazioni obbligatorie e per attuare le disposizioni relative alla tracciabilità dei prodotti agricoli di origine o di provenienza del territorio nazionale. In attesa, il sistema verrà comunque attivato entro sessanta giorni dall'entrata in vigore della legge. La sanzione per la messa in commercio di prodotti alimentari non etichettati come vuole la Legge va da 1.600 euro a 9.500 euro. I prodotti etichettati anteriormente possono essere venduti entro i successivi centottanta giorni.