

# L'oro bianco: la mozzarella di bufala

La mozzarella di bufala è uno dei simboli dell'eccellenza italiana, fortemente legata all'immagine del Paese e del nostro Sud in particolare come uno degli elementi dell'offerta gastronomica italiana più celebri ed apprezzati nel mondo.

Il comparto della produzione di bufala Dop produce un fatturato annuo di 500 milioni di euro, dà lavoro a 15.000 addetti, impegna 1.800 allevamenti. L'area Dop si estende alle province di Caserta e Salerno ed a parte delle province di Foggia e Latina.

A tutela di questa ricchezza, non solo puramente economica ma preziosa anche per l'immagine del *Made in Italy*, è ora nato in Campania il sistema per la tracciabilità della filiera bufalina (legge dicembre 2011, in vigore dal 2013). La norma impone a tutti gli stabilimenti di segnalare in Rete, giornalmente e capo per capo, la produzione di latte ed i caseifici che lo acquistano.

L'obiettivo è quello di garantire trasparenza e tutelare i consumatori, valorizzando il patrimonio della regione che può contare sul 74% dell'intero patrimonio bufalino italiano (1.500 allevatori, 110 caseifici, 279.000 capi, per una produzione di 37 milioni di kg di mozzarella).

È in progetto l'estensione dell'obbligo di adesione al sistema di tracciabilità a tutti gli operatori della filiera bufalina. In questo modo, inoltre, le aziende di trasformazione che utilizzano latte idoneo alla produzione di mozzarella Dop avranno modo di produrre anche altri formaggi ed altri prodotti caseari all'interno della stessa struttura.

La legge 205/2008, decreto attuativo del 21 marzo 2013, stabilisce infatti che da quest'anno sarà vietato produrre nello stesso stabilimento mozzarella Dop e mozzarella di altro tipo priva di marchi. La norma mira ad impedire di eludere il disciplinare utilizzando latte che non proviene dai territori e dagli stabilimenti certificati. Sarà quindi vietato produrre qualsiasi altro tipo di prodotto nello stesso stabilimento.

Il provvedimento si inserisce nel piano di rafforzamento della tutela della Mozzarella di bufala campana (Dop), finalizzato a contrastare le diffuse condotte fraudolente che mettono sul mercato mozzarelle ottenute con semilavorati del latte o caseine di origine anche vaccina, spesso congelate, spacciate per specialità regionali garantite, o, addirittura, vendute come bufale Dop. In questa direzione l'art. 7 della legge 3 febbraio 2011, n.4, "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari", stabilisce che gli allevatori di bufale utilizzino obbligatoriamente strumenti per la rivelazione oggettiva della quantità di latte prodotto giornalmente da ciascuno degli animali.

Il d.m. 6 marzo 2013 "Disposizioni per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop" precisa che negli stabilimenti di preparazione della mozzarella Dop è vietato detenere materie prime e cagliate diverse da latte e cagliate bufaline dedicate a questo prodotto. Le forme più frequenti di frode e contraffazione relative alla mozzarella consistono infatti nell'aggiunta al latte di caseina e caseinati. Si richiede inoltre espressamente l'utilizzo esclusivo di latte di bufala intero e fresco, onde evitare l'uso di latte congelato o surgelato. Si è infatti pericolosamente diffuso l'utilizzo di latte e cagliate surgelate, soprattutto provenienti dai paesi dell'Est, per la produzione, a basso costo, di formaggi italiani – e nemmeno la mozzarella è esente da questo tipo di truffe. Un espediente fraudolento per abbattere significativamente i costi di produzione, totalmente a scapito della qualità, della genuinità e dunque dell'interesse dei consumatori da un lato e dell'immagine del *Made in Italy* dall'altro. Recenti indagini dei Nas hanno scoperto mozzarella prodotta con latte proveniente da paesi dell'Est (o da altri territori esterni alla zona Dop) e venduta come Dop. I controlli hanno rilevato che, a fronte di una flessione della vendita di latte nell'area campana, la produzione di bufale è aumentata. Inoltre, i prezzi con cui i prodotti vengono venduti alla grande distribuzione sono troppo bassi rispetto a quelli che un produttore sosterebbe seguendo correttamente la procedura prevista per le mozzarelle Dop. Entrambe le anomalie si spiegano, come i controlli hanno dimostrato, con il fatto che vengono utilizzati latte o cagliate

congelate provenienti dai paesi dell'Est o dalle regioni del Nord (dove si trovano molti allevamenti bufalini dopo la conversione avvenuta nel 2008 in seguito al caso delle quote latte in esubero).

I produttori di latte rispettosi delle regole temono sempre più questa concorrenza illecita, soprattutto dell'Europa dell'Est. Proprio per evitare truffe di questo tipo il Governo ha ora imposto stabilimenti dedicati.

Negli ultimi mesi il dibattito sulla nuova norma è stato particolarmente acceso, sfociando in una vera e propria protesta da parte dei produttori. I produttori bufalini si dichiarano in grande difficoltà ed esposti al rischio usura o, addirittura, chiusura, per i costi che deriverebbero dalla necessità di aprire un altro stabilimento per i prodotti diversi dalla bufala. Il Consorzio della mozzarella di bufala campana Dop ha lanciato una petizione ed un appello alla mobilitazione contro il decreto, molti produttori hanno annunciato l'intenzione di abbandonare la produzione di mozzarella di bufala: rinunciare – affermano – ad un'eccellenza alimentare italiana nell'impossibilità di mettere in pratica la regola del doppio stabilimento.

In questo quadro, stante anche la sostanziale immobilità della politica rispetto alla questione, è forte il rischio che la voce di chi non intende rinunciare a percorsi non rispettosi delle regole e gli interessi economici coinvolti vanifichino gli sforzi attivati in direzione di una maggiore tutela dell'autenticità di un prodotto tipico di eccellenza come la mozzarella di bufala.

Il progetto relativo al sistema di tracciabilità per la filiera bufalina è, nei fatti, sostanzialmente bloccato, mentre i casi di irregolarità non accennano a diminuire.

Ma non è questo l'unico nodo da sciogliere per tutelare al tempo stesso consumatori, produttori ed il marchio prestigioso della mozzarella di bufala Dop.

Si ripropone poi periodicamente l'irrisolto problema della brucellosi, la malattia batterica cui sono soggette in tutto il mondo diverse specie animali. La brucellosi, che colpisce anche bufali e bovini, è all'origine negli animali di aborti, ipofecondità, sterilità e diminuzione della produzione di latte ed è trasmissibile all'uomo. Sebbene anche in Italia il trend di incidenza della patologia risulti in flessione (da 3,54 casi del 1998 a 0,05 casi nel 2011), grazie ai piani di contrasto predisposti dall'Ue, negli ultimi mesi sono nuovamente emerse situazioni allarmanti.

Nel 2013 l'*Operazione bufale sicure* è stata portata avanti, sotto la direzione della Procura della Repubblica di Santa Maria Capua Vetere, dal Corpo Forestale dello Stato, che ha effettuato una serie di controlli che hanno portato al sequestro nel casertano di 180 bufale affette da brucellosi. Per continuare ad utilizzare il latte prodotto da questi capi, agli animali erano state infatti somministrate dosi massicce di vaccino contro la brucellosi, in modo tale che risultassero sani agli esami.

I capi non erano stati sottoposti a vaccinazione da parte dell'Asl, cosa che sarebbe stata comunque impossibile in quanto capi adulti, mentre la vaccinazione è prevista dall'Unione europea solo per bufale di 6-9 mesi. L'utilizzo del vaccino RB51 sui capi adulti non ha ovviamente lo scopo di prevenire l'infezione, bensì i principali sintomi, aborti ed infertilità, che causano ingenti danni economici agli allevatori e, ancor più, di evitare i controlli sanitari normalmente attivati dall'insorgenza di tali sintomi. Nonostante lo scandalo, non esiste reale rischio per la salute dei consumatori di mozzarelle di bufala: il processo di pastorizzazione durante la produzione della mozzarella distrugge il batterio della brucellosi. Tuttavia, l'espedito della vaccinazione illegale di capi infetti per evitare l'abbattimento, come sarebbe invece obbligatorio, ha come conseguenza anche il fatto che in questo modo la brucellosi non verrà mai estirpata e continuerà a diffondersi in diverse zone del Mezzogiorno. Il permanere della presenza del batterio vivo della brucella negli allevamenti e nei locali di lavorazione del latte implica anche un rischio di contaminazione per tutti coloro che durante il loro lavoro manipolano il latte prima che venga pastorizzato.

Non si deve infine dimenticare che i capi infetti venivano abbattuti dagli allevatori solo dopo essere stati sfruttati al massimo, raddoppiando in questo modo la frode allo Stato: i titolari dell'allevamento beneficiavano dei contributi previsti dall'Unione europea in seguito all'abbattimento di capi di bestiame malati.

Quanto riscontrato rende chiara la necessità di rivedere anche il sistema dei controlli, che in alcuni casi si è rivelato carente. L'unico esame previsto dal protocollo europeo (controlli messi in atto dal 2000 con metodo SAR) non aveva rivelato che le bufale erano infette, come è emerso da un secondo esame più approfondito successivamente effettuato. Andrebbero inoltre intensificati i controlli a sorpresa, ancora troppo sporadici, presso gli allevamenti.