

Intervista al presidente di Confagricoltura Raffaele Puoti e a Buondonno

«Per tutelare la mozzarella di bufala serve la tracciabilità del latte»

CASERTA. «La Confagricoltura ha sempre sostenuto che la risoluzione dei problemi commerciali del comparto bufalino passa anche e soprattutto attraverso un processo di tracciabilità della produzione del latte di bufala e della conseguente mozzarella prodotta» - afferma **Raffaele Puoti**, presidente di Confagricoltura Caserta.

«Per avviare un buon processo di tracciabilità, devono essere definiti a priori: caratteristiche del prodotto che si intende realizzare; caratteristiche delle materie prime che entrano nella realizzazione; processi che entrano nel ciclo produttivo. La tracciabilità riguarda, quindi: le materie prime che devono essere controllate nel rispetto delle caratteristiche attese e, se conformi, entrano nel ciclo produttivo; il processo di trasformazione delle materie prime; il controllo dei semilavorati in uscita. E possibile, così, identificare tutti i punti nodali del sistema di tracciabilità, al fine di garantire il percorso a ritroso (rintracciabilità) e la possibilità di individuare la causa di una non conformità Duale, quindi, è il processo di rintracciabilità per cui si risale indietro nella catena costituente per ricercare l'evento che ha determinato una deviazione da ciò che era atteso. Ben vengano, quindi, sistemi operativi per rilevare i punti nodali del sistema tracciabilità presso le aziende come l'iniziativa del portale 'Primm' e **dop** presentato presso il Russo Center da **Antonio Limone**, commissario dell'istituto sperimentale Zooprofilattico di Portici, alla presenza di **Paolo Russo** e **Daniela Nugnes**. Purtroppo il processo di certificazione previsto per la **Dop** Mozzarella di Bufala Campana, a cui è destinata almeno un terzo del latte prodotto, - continua Puoti - ha stentato a raggiungere livelli di efficienza manifestando anzi palesi limiti, oggi inaccettabili. Gli allevatori di Terra di Lavoro hanno effettuato

investimenti rilevanti, modificando l'impiantistica aziendale, risanando la mandria e migliorando la qualità del prodotto. Tutto il latte di bufala prodotto in area **Dop** deve essere utilizzato per la produzione della mozzarella **Dop**. È necessario ed indispensabile riconoscere agli allevatori bufalini il giusto valore aggiunto nella filiera di produzione della mozzarella di bufala. Non è possibile che il mercato della mozzarella di bufala è in continua crescita mentre il valore del latte - latte fresco di bufala **Dop** - soffre continuamente di stagionalità dei prezzi, prezzi rivolti sempre al ribasso. Già nel 2008, le ragioni dei produttori di latte portarono prima alla approvazione da parte della Camera dei Deputati, all'unanimità, della Risoluzione 7-00101 del 3 febbraio 2009, poi al 'commissariamento' del Consorzio di Tutela e quindi alla approvazione di due norme con la precisa finalità di regolamentare il mercato del latte e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana **Dop** che palesavano alcune incongruenze. Il riassetto del quadro normativo complessivo permette di affrontare in modo serio le difficoltà incontrate in questi anni dal comparto, sgombrando il campo da falsi postulati e basando i rapporti interprofessionali sulla trasparenza e la correttezza». «E' nostra convinzione - afferma **Ernesto Buondonno** responsabile della sezione bufalina di Confagricoltura Caserta - che per garantire una efficace tutela e vigilanza sul prodotto **Dop** si debba tracciare e monitorare l'intera produzione nazionale di latte di bufala che in effetti e per circa l'95% concentrata nell'areale **Dop** essendo presenti fuori della detta area al momento solo 15.000 capi produttivi a fronte di una mandria complessiva nazionale di circa 320.000 capi produttivi. Il moni-

toraggio delle produzioni andrà regolamentato da un decreto ministeriale di concerto con le Regioni interessate dalla produzione e a nostro avviso dovrà tener conto della diversità di dimensione delle aziende e del conseguente livello organizzativo che nell'immediato non permetterà di rispondere a tutto quanto la normativa impone. Ritenendo indispensabile partire quanto prime nella rilevazione delle produzioni si ritiene che gran parte delle informazioni sono già disponibili grazie alla registrazione delle aziende e dei relativi capi nella Bdn del Ministero della Salute curato dallo Izs di Teramo. Pertanto l'ipotesi di un portale internet gestito da un ente o ufficio pubblico come dell'istituto sperimentale Zooprofilattico di Portici per raccogliere le informazioni necessarie ad una corretta tracciabilità ci vede d'accordo e se ben gestito informazioni si ridurrebbero a pochi numeri che, se precedentemente codificati, potrebbero essere trasmessi anche con un semplice Sms giornaliero. Avere una tracciabilità del latte senza un controllo delle fasi di trasformazione - sottolinea Buondonno - sarebbe vessatorio per gli allevatori e non risolverebbe i problemi del comparto è pertanto necessario prevedere la partenza senza proroghe della normativa sulla separazione dei luoghi di produzione della mozzarella **Dop** e della non **Dop**. La norma nasce dalla difficoltà rappresentata dai vari Organismi di vigilanza nel garantire che in un caseificio dove è ammessa la presenza di Latte di provenienza nazionale ed estera di varia natura allo stato fresco e congelato ma anche dei prelaborati allo stato fresco e congelato, venga lavorata correttamente, in un momento della giornata, poche ore, Mozzarella di Bufala Campana **DOP** che richiede: al 100% latte di bufala fresco intero nelle 60 ore dalla prima mungitura».



RAFFAELE PUOTI

