



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

ATTIVITÀ DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE 2015 SVOLTA DAL DQA

Aumenta la produzione, aumentano i mercati, aumentano i controlli su tutta la filiera

Roma, 11 febbraio 2016. Numeri importanti caratterizzano l'anno 2015 della Mozzarella di Bufala Campana Dop: una produzione che supera i 41 milioni di kg, oltre 160 milioni di kg di latte trasformato, 102 caseifici coinvolti e 1371 allevamenti iscritti all'organismo di controllo.

Valori che pongono la Dop Mozzarella di Bufala Campana al vertice delle produzioni certificate del centro sud Italia e tra le prime a livello nazionale: quarto formaggio Dop italiano per volume, terzo per valore della produzione. L'export rappresenta il 25% della produzione certificata, con una tendenza all'aumento vista la crescente popolarità sia nei mercati consolidati come la Francia, Germania e Stati Uniti, sia in nuove destinazioni come il Medio Oriente, Sud-Africa e America Latina. Questo grande interesse all'estero impone al Consorzio un aumento delle attività di vigilanza. Proprio nei prossimi giorni sarà presentata una collaborazione tra i principali Consorzi di tutela italiani in merito ad attività sui mercati esteri.

*"Il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana - spiega il **Segretario di AICIG Leo Bertozzi** - è stato uno dei fondatori di Aicig dieci anni fa, nonché membro del primo CdA dell'Associazione. Nel corso di questo decennio di vita, AICIG ha sviluppato una serie di azioni tese ad accrescere identità, riconoscibilità ed autorevolezza del sistema italiano dei Consorzi di tutela i quali, stante l'importanza delle IG nel nostro paese e sul mercato internazionale, hanno la responsabilità di indicare le tematiche più attuali per rendere il sistema delle IG sempre più rispondente alla rapida evoluzione della filiera produttiva e degli aspetti normativi. Così fa anche il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana, che rappresenta un riferimento per la tradizionale tecnica casearia della pasta filata. L'allevamento di bufale così come la trasformazione del latte in prodotto DOP rappresentano un patrimonio di inestimabile valore, da tutelare e promuovere".*

Il DQA, organismo che certifica la produzione Dop, è stato dunque chiamato a svolgere un'intensa attività esercitata su tutti gli anelli della filiera. I controlli, in esecuzione di quanto stabilito con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Mipaaf, sono stati eseguiti su allevamenti, conferitori e caseifici con un sistema di tracciabilità totale.

Il Presidente del Dqa, Prof. Franco Valfrè, ha ripercorso le fasi della collaborazione avviata tre anni fa tra il Dipartimento Qualità Agroalimentare e la filiera della Mozzarella di Bufala Campana Dop: *"dall'incontro sono emerse le principali criticità del settore e le azioni da porre in essere per affrontare le diverse situazioni esistenti all'interno del comparto. Siamo ora al termine di un triennio di attività e - come emerge anche dai dati evidenziati dal direttore tecnico del Dqa Michele Blasi - i risultati ottenuti appaiono sicuramente positivi, non solo per quanto concerne le risposte fornite al piano dei controlli previsti dal Disciplinare ma anche perché comprovano la trasparenza e la sicurezza dell'intera filiera"*.

DQA e Consorzio hanno inoltre sviluppato un progetto legato alla sostenibilità ambientale e il benessere animale proprio negli allevamenti della filiera Dop. Punti di forza dell'azione intrapresa sono stati, tra gli altri, il fatto che gli ispettori territoriali e i rappresentanti stessi del Dqa provengono tutti da esperienze formative ed applicative fortemente ancorate al mondo agrozootecnico, con profonda conoscenza dell'allevamento animale, specie per quanto riguarda gli attuali orientamenti per la gestione sostenibile delle filiere produttive, in primis sul benessere animale e la gestione dei gas serra. Altro elemento concerne l'informatizzazione avanzata di tutte le attività ispettive e di verifica che ha consentito e consente la piena applicazione delle norme adottate per il controllo funzionale e corretto della reperibilità del latte bufalino, fornendo ad operatori e consumatori le giuste e sicure informazioni.

*"E' stato un anno importante - dichiara il **Presidente del Consorzio Domenico Raimondo** - con un forte incremento delle vendite ed un interesse crescente verso il nostro prodotto da parte di nuovi mercati. È opportuno consolidare questa crescita"*.

*"Questo trend positivo - interviene il **Direttore Pier Maria Saccani** - porta però a sviluppare una profonda riflessione. È necessario, per tutelare tutti gli anelli della filiera, ragionare sulla possibilità di regolamentare i volumi produttivi così come già fatto da altre grandi produzioni Dop come i Prosciutti di Parma e San Daniele, Grana Padano e Parmigiano Reggiano"*.