

## **Documento ACI – Agroalimentare – settore: filiera bufalina**

A seguito dell'audizione alla 9° Commissione Permanente del Senato – Agricoltura e Produzione agroalimentare, svoltasi il giorno 30 gennaio 2019, siamo a presentare il seguente documento che riporta le osservazioni dell'Alleanza delle Cooperative – Agroalimentare, a fronte delle interrogazioni sollevate da alcuni dei Senatori presenti.

Uno dei temi che sicuramente ci è più vicino, è quello collegato alla problematica della estrema parcellizzazione fondiaria che comporta l'esistenza di superfici aziendali in media di 6-7 ha in Italia, che nel meridione si riduce ulteriormente a 3-4 ha. Di fronte ad una situazione di questo tipo, ci sembra che la strada di incentivazione dell'aggregazione, meglio se in cooperativa, sia quella da dover percorrere.

Purtroppo, ci si scontra con una realtà fatta di mancanza di fiducia tra produttori, quindi il primo passo da fare è quello di costruire questa fiducia, avvalendosi anche delle strutture di rappresentanza del mondo agricolo esistenti nel territorio. Dopodiché, il Governo dovrebbe intervenire con provvedimenti normativi ad hoc, che da una parte incentivino azioni collettive e dall'altra evitino la maggiore parcellizzazione.

Sull'argomento tracciabilità, si può affermare che nella filiera bufalina si sono fatti passi da gigante e si sono ottenuti risultati impensabili per tutti gli allevatori: il latte di bufala da 1€ in inverno e 1,30€ in estate, è passato in alcuni casi fino a 1,60€/lt per l'estivo. Bisogna andare avanti su questa strada ma facendo maggiori sforzi per far conoscere, e soprattutto applicare, la legge sulla tracciabilità a tutta la filiera. Ad oggi solo il 20% degli allevatori è in regola con la legge. Inoltre, bisognerebbe far sì che solo chi è iscritto all'albero genealogico bufalino e sottoposto ai controlli funzionali possa essere considerato produttore di latte idoneo alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Per quanto riguarda la DOP della Mozzarella di Bufala Campana, si è dimostrata un validissimo aiuto per la commercializzazione in tutta l'Europa, tuttavia stiamo assistendo ad una silenziosa distruzione di questo prodotto. La motivazione sta nel fatto che lo stesso latte utilizzato nella DOP è utilizzato per le non DOP, e ciò non è accettabile. Il risultato che si sta ottenendo è una lenta scomparsa della Mozzarella di Bufala Campana DOP, che ora è al terzo posto in Italia per le vendite. La provocazione che si sentiamo di fare è la seguente: si è mai sentito parlare di un Parmigiano Reggiano non DOP?

Quello che si dovrebbe fare, quindi, è riuscire a trovare una soluzione al fatto che latte regolarmente pagato agli allevatori e destinato alla DOP poi, per vari e validi motivi, non venga lavorato nelle 60 ore nei caseifici (come previsto da disciplinare), perdendone quindi l'ammissibilità alla denominazione. Il rischio è che la filiera, nel medio-lungo periodo, subirà le conseguenze negative di questa pratica.

Sul tema dei Piani di spandimento, le aziende zootecniche ben dimensionate riescono a spandere nei propri terreni, in modo equilibrato, le quantità di azoto per ettaro prodotte dai loro allevamenti, ma queste aziende sono poco meno del 10% del totale.

Situazione ben diversa nella stragrande parte delle attuali aziende zootecniche che non possiedono i terreni necessari sia per le colture foraggere destinate alla propria mandria bufalina, sia per spandere i relativi liquami prodotti. La necessità, in questi casi, ha portato alla creazione di una buona simbiosi tra le piccole aziende zootecniche e le aziende agricole vicine che coltivano ortaggi e, per rotazione, foraggere quali mais ed erba medica. Queste aziende hanno bisogno di materiale organico per le loro colture orticole ed ecco che si chiude così un cerchio virtuoso. Ma sia le grandi aziende zootecniche che le piccole si erano equilibrate su 6/7 capi grossi per ettaro, le nuove regole di due capi grossi per ettaro rischiano di far saltare questo equilibrio che si è venuto a creare fino ad ora e si è sull'orlo di abbattimento di oltre la metà dei capi bufalini esistenti con conseguente crisi dei caseifici e di tutta la filiera bufalina che ha dimostrato, con i risultati economici, di essere una vera forza trainante per le regioni interessate e per l'immagine nel mondo della Mozzarella di Bufala Campana DOP che tutti ci invidiano.

Infine, per quel che concerne le malattie degli animali, in Regione Campania l'Istituto Zooprofilattico di Portici, già da alcuni anni, sta facendo uno sforzo enorme per eradicare le malattie dagli allevamenti bufalini e si sono avuti grandi risultati nel risanamento. Occorrono, però, ancora maggiori energie e risorse economiche per permettere una puntuale ed efficace lotta da parte di tutti gli operatori veterinari delle varie ASL in cooperazione stretta con l'Istituto Zooprofilattico per debellare definitivamente gli ultimi focolai d'infezione presenti sul territorio.

Ci vogliono più veterinari per effettuare i prelievi di sangue puntuali ogni sei mesi nelle zone più a rischio e nelle aree limitrofe. Ogni mese di ritardo può significare una spaventosa diffusione delle malattie con il conseguente abbattimento di tutta la mandria. Bisogna poi cercare di evitare le false positività che provocano altri enormi danni. Questo è stato uno dei motivi della risalita improvvisa del prezzo del latte bufalino in questi ultimi mesi. L'abbattimento di molte migliaia di bufale in provincia di Caserta ha costretto i relativi caseifici a venire a comprare a prezzi superiore a quelli di mercato, il latte di bufala dagli allevatori in provincia di Salerno, alterando il mercato.