



Giunte e Commissioni

RESOCONTO STENOGRAFICO

n. 2

N.B. I resoconti stenografici delle sedute di ciascuna indagine conoscitiva seguono una numerazione indipendente.

COMMISSIONI RIUNITE

9^a (Agricoltura e produzione agroalimentare)
e 11^a (Lavoro, previdenza sociale)

INDAGINE CONOSCITIVA SULLA SITUAZIONE
OCCUPAZIONALE NEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO,
CON RIFERIMENTO ALLA FILIERA BUFALINA

2^a seduta: martedì 17 novembre 2009

Presidenza del presidente della 11^a Commissione GIULIANO

I N D I C E

Audizione del Rettore della Seconda Università degli studi di Napoli Francesco Rossi, del Subcommissario della ASL di Caserta Mario Forlenza e del Sindaco di Caserta Nicodemo Petteruti

* PRESIDENTE	Pag. 3, 4, 5 e <i>passim</i>	CAMPANILE	Pag. 6, 9
* CORONELLA (PdL)	14	FORLENZA	5, 6
PICCIONI (PdL)	14	* ROSSI	3
		* PETTERUTI	9

N.B. L'asterisco accanto al nome riportato nell'indice della seduta indica che gli interventi sono stati rivisti dagli oratori.

Sigle dei Gruppi parlamentari: Italia dei Valori: IdV; Il Popolo della Libertà: PdL; Lega Nord Padania: LNP; Partito Democratico: PD; UDC, SVP e Autonomie: UDC-SVP-Aut; Misto: Misto; Misto-Alleanza per l'Italia: Misto-AP; Misto-MPA-Movimento per le Autonomie-Alleati per il Sud: Misto-MPA-AS.

Intervengono, ai sensi dell'articolo 48 del Regolamento, il professor Francesco Rossi, rettore della Seconda Università degli studi di Napoli, accompagnato dal professor Michele Pizzo, delegato di ateneo per il liaison office e per i rapporti con il mondo produttivo, il dottor Mario Forlenza, subcommissario della ASL di Caserta, accompagnato dal dottor Pasquale Campanile, responsabile del dipartimento di prevenzione e dal dottor Luigi Enzo D'Amore, responsabile del settore emergenze agro-zootecniche-alimentari, e il sindaco di Caserta, ingegner Nicodemo Petteruti.

I lavori hanno inizio alle ore 15,30.

PROCEDURE INFORMATIVE

Audizione del Rettore della Seconda Università degli studi di Napoli Francesco Rossi, del Subcommissario della ASL di Caserta Mario Forlenza e del Sindaco di Caserta Nicodemo Petteruti

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito dell'indagine conoscitiva sulla situazione occupazionale nel settore lattiero-caseario, con riferimento alla filiera bufalina, sospesa nella seduta dello scorso 20 ottobre.

Comunico che, ai sensi dell'articolo 33, comma 4, del Regolamento, è stata chiesta l'attivazione dell'impianto audiovisivo e del segnale audio e che la Presidenza del Senato ha già preventivamente fatto conoscere il proprio assenso. Se non si fanno osservazioni, tale forma di pubblicità è dunque adottata per il prosieguo dei lavori.

È oggi prevista l'audizione del Rettore della Seconda Università degli studi di Napoli, del Commissario della Provincia di Caserta, del Commissario della ASL di Caserta e del Sindaco di Caserta, che saluto e ringrazio per aver aderito al nostro invito.

Informo che il dottor Biagio Giliberti della Provincia di Caserta ha comunicato di essere impossibilitato a partecipare ai lavori odierni delle Commissioni riunite e pertanto verrà riconvocato in altra seduta.

Rivolgo un saluto anche al senatore Piccioni che, in qualità di vice presidente della Commissione agricoltura, parteciperà ai nostri lavori in sostituzione del presidente Scarpa Bonazza Buora, ringraziandolo per l'attenzione che da sempre presta alle problematiche in esame.

Do quindi la parola al professor Rossi, rettore della Seconda Università degli studi di Napoli.

ROSSI. Desidero in primo luogo ringraziare le Commissioni per l'invito rivoltoci.

Nel merito delle questioni al nostro esame, mi sembra importante segnalare la sottoscrizione del protocollo d'intesa «Ambiente e Territorio, Marchio di Produzione» e «Carne e derivati – Latte e derivati – Pescato e derivati». Tale protocollo è stato sottoscritto oltre che dalla Seconda Università degli studi di Napoli – la cui azione si esplica oltre che sul territorio napoletano anche su quello della Provincia di Caserta fino a Capua, e che vanta insediamenti importanti nel casertano con sedi anche nelle città di Caserta, Santa Maria Capua Vetere, Aversa e Capua – anche dalle associazioni del settore, dai sindacati confederali, e da istituzioni pubbliche tra le quali vanno annoverate la Provincia di Caserta, l'Unione Comuni di Caserta Sud/Ovest (costituita dai Comuni di Cancellone, Cancellone Arnone, Castel Volturno, Cellole, Francolise, Grazzanise, Mondragone, Santa Maria la Fossa, Sessa Aurunca), e la Città di Aversa.

Per quanto riguarda in particolare la nostra Università che, come già segnalato, vanta la presenza di dieci facoltà (tra umanistiche e scientifiche) presenti sul territorio casertano, la finalità principale di tale iniziativa è quella di dare un sostegno concreto all'intera filiera agro-zootecnica alimentare e, nello specifico a quella bufalina, attraverso una azione di formazione e informazione del personale tecnico anche in ordine agli aspetti produttivi del settore, ma anche fornendo un contributo scientifico in materia di attribuzione del marchio di qualità e di sanità delle produzioni dell'intera catena alimentare delle filiere «latte e derivati», «carne e derivati» e «pescato e derivati», in tal senso avvalendoci delle competenze e delle professionalità presenti nelle nostre facoltà scientifiche.

La Seconda Università intende poi contribuire all'innovazione delle piccole imprese presenti sul territorio casertano e deputate alla filiera agro-zootecnica alimentare, affinché possano innovare i loro prodotti, nonché le tecnologie utilizzate per la produzione degli stessi. Si tratta di contribuire a questo obiettivo attraverso il trasferimento di competenze tecnologiche derivanti dalla ricerca realizzata soprattutto dalle facoltà scientifiche e di garantire quindi formazione, ricerca, marchio di sanità e marchio di qualità dei prodotti.

Da questo punto di vista l'Università assume il ruolo di ente coordinatore, mentre gli altri attori del protocollo d'intesa sono chiamati a fornire un contributo ciascuno in base alla propria specificità.

Credo con ciò di aver illustrato sinteticamente il ruolo che la nostra Università svolge in questo ambito, restando ovviamente a disposizione per ogni eventuale quesito i senatori vorranno porre.

PRESIDENTE. Desidero in primo luogo complimentarmi per il qualificato contributo che state offrendo nel tentativo di individuare in tempi brevi una soluzione agli annosi problemi al nostro esame ed in tal senso ritengo che la partecipazione della Seconda Università degli studi di Napoli a questo importante impegno, date le sue altissime professionalità e il suo prestigio, costituisca senz'altro una garanzia.

FORLENZA. Desidero rivolgere il mio saluto ai Presidenti delle due Commissioni ed a tutti i presenti anche a nome del commissario della ASL di Caserta che, purtroppo, a causa di precedenti impegni, non ha potuto partecipare alla seduta odierna.

Anche se non siamo tra coloro che hanno attivato il percorso testé illustrato dal rappresentante dell'Università, è mio compito rappresentare in questa sede le ragioni per le quali questa iniziativa è stata nei fatti avviata dal direttore generale della ASL dell'ex Caserta 2 di Aversa, cui va riconosciuto questo merito.

Attualmente quasi tutte le aziende sanitarie della Campania sono commissariate, ed i commissari ed i subcommissari nominati – tra cui il sottoscritto – si stanno al momento occupando della loro gestione.

Fatta questa doverosa premessa, desidero in primo luogo sottolineare come per la prima volta, grazie anche ad una apprezzabile sinergia messa in atto da più soggetti provenienti, da un lato, dal mondo produttivo, sindacale, sociale, e sanitario e, dall'altro, da quello universitario e della ricerca, si stia convergendo su un comune percorso che – come già evidenziato – è stato avviato da una azienda sanitaria, il che non è assolutamente casuale. Ci stiamo del resto riferendo ad una situazione di allarme sanitario che ha interessato l'intera filiera bufalina e che è stata addirittura riportata dalle cronache nazionali. In considerazione di un fatto di tale rilevanza, non risulterà quindi singolare che un'azienda sanitaria si sia fatta promotrice – questo è quanto è in concreto avvenuto – della già menzionata iniziativa. L'azienda sanitaria, con delibera n. 782 del 2008 – e grazie anche al contributo del dottor D'Amore all'uopo incaricato dall'azienda medesima – ha pertanto avviato questo percorso al fine di richiamare l'attenzione dei soggetti più sensibili su questa grave problematica.

In concreto l'iniziativa in questione ha l'obiettivo finale di organizzare un centro di ricerca e servizi per la qualità e la sicurezza alimentare della filiera lattiero-casearia e, più in generale, di quelle della carne e derivati e del latte e derivati. Si tratta di un obiettivo ambizioso che non interessa solo quella parte della Regione campana da dove l'iniziativa è partita, ma che ha senz'altro un respiro più vasto. Tanto per fare un esempio, personalmente risiedo a Battipaglia, altra zona che insieme a quella di Paestum è fortemente vocata alla produzione di mozzarella e sono estremamente interessato a sostenere questa iniziativa proprio perché ritengo possa aprire la strada ad un percorso che ci può vedere in qualche modo protagonisti come Regione e non soltanto come ambito territoriale.

La richiesta che pertanto rivolgiamo alle Commissioni riunite è sostanzialmente quella di farsi promotrici in sede governativa di questa iniziativa frutto della volontà espressa dal territorio, affinché essa possa essere recepita anche attraverso atti concreti nei quali riteniamo debbano trovare sbocco le proposte, e mi riferisco ad atti normativi ed a provvedimenti che consentano di supportare il lavoro fin qui svolto.

PRESIDENTE. Prima di dare spazio ai colleghi che intendono intervenire, tengo a segnalare all'attenzione del dottor Forlenza, vista anche la

sua provenienza territoriale, che nella precedente seduta si è affrontato il tema della diossina e della brucellosi. Alcuni tecnici autorevoli intervenuti in tale occasione, con argomentazioni molto convincenti e rilievi di carattere scientifico hanno, se non ridimensionato, in qualche modo ridefinito questa problematica sia in termini di quantità – uso un termine improprio – di diossina eventualmente presente nel latte e nelle carni, sia per quanto riguarda la questione della brucellosi. Il dibattito ha inoltre evidenziato più che una sorta di conflittualità tra la zona del battipagliese e quella agro aversana, alcuni aspetti che attengono ad un diverso trattamento e ad una differente eco che ha avuto il problema della brucellosi nella zona di Battipaglia e in quella aversana.

Chiedo quindi al dottor Forlenza di fornirci qualche notizia più precisa in ordine ai problemi della diossina e della brucellosi e se può indicarci le ragioni – di ordine scientifico, politico, sociale, o di altro tipo – che hanno evidenziato questa netta differenza tra le predette aree del battipagliese e dell'aversano.

FORLENZA. Signor Presidente, la ringrazio per questa domanda che mi dà modo sottolineare un particolare che avevo trascurato nell'ambito del mio precedente intervento, ovvero che ci riserviamo di depositare agli atti delle Commissioni una documentazione contenente i dati relativi a tutta l'attività lattiero-casearia del casertano, con dovizia di informazioni in ordine alle aziende che operano sul territorio, al loro numero, a quello dei capi bufalini e alle azioni messe in atto per affrontare il problema della brucellosi; la suddetta documentazione contiene anche dati concernenti il problema della diossina.

Per quanto riguarda la domanda specifica posta dal presidente Giuliano, non essendo un tecnico non posso che rinviare alla documentazione testé depositata agli atti e rivolgermi al contempo al dottor Campanile, responsabile del dipartimento di prevenzione della ASL di Caserta, chiedendogli di voler cortesemente rispondere sul punto.

PRESIDENTE. Do quindi la parola al dottor Pasquale Campanile, che conosco da tempo e di cui ho avuto modo di apprezzare la grande professionalità e l'impegno dedicati a queste problematiche. Da lui ci aspettiamo se non un chiarimento, quantomeno la rappresentazione della situazione attraverso dati scientifici, al di là, quindi, delle propalazioni e delle notizie che sono state diffuse sul tema.

CAMPANILE. Ho portato con me – era del resto un mio dovere istituzionale – una documentazione che contiene i dati riassuntivi di quanto verificatosi nel settore a seguito delle specifiche problematiche enunciate.

Va innanzitutto premesso che il problema dell'impatto ambientale e quello conseguente ad alcune malattie infettive sul patrimonio bufalino italiano ha interessato principalmente il territorio di competenza della ASL Caserta 2, che adesso è confluito in quello di pertinenza della ASL di Caserta provinciale.

Prima dell'intervento commissariale del gennaio 2008, il patrimonio bufalino della *ex* ASL Caserta 2 contava un «parco macchine» costituito da circa 146.000 capi, a fronte dei 176.000 capi circa censiti su tutto il territorio provinciale. Il dato che risaltava e tuttora risalta è che la *ex* ASL Caserta 2, oggi la ASL Caserta, ha il più alto numero di strutture lattiero-casearie che lavorano nel settore specifico della mozzarella di bufala campana a denominazione d'origine protetta, secondo una consolidata e ben conosciuta normativa comunitaria.

Due sono sostanzialmente i problemi che hanno interessato la filiera bufalina e per essa le produzioni zootecniche che ne derivano, ovvero quello della diossina registrato sin dal 2001 e che ha riguardato principalmente tutta l'area del basso Volturno e quello della brucellosi che più o meno, con alti e bassi universalmente riconosciuti, si è sviluppato negli ultimi 10 anni.

Per quanto attiene al problema della diossina, sono state registrate tre emergenze – nello specifico nel 2003, nel 2005 e nel 2006 – che hanno avuto un rilievo ed un impatto decrescenti. L'ultima emergenza, quella del 2006, ha visto l'intervento diretto di organi sicuramente competenti, dai quali noi abbiamo assunto precise istruzioni, mi riferisco al Ministero e alla Regione Campania, che hanno posto in essere una serie di provvedimenti molto incisivi e drastici, che però hanno portato a degli specifici risultati. Oggi si registrano ancora delle sacche costituite da aziende singole nell'ambito delle quali è possibile riscontrare ancora qualche piccolo problema, ciò detto, in linea generale sul territorio al momento non si ravvisano situazioni emergenziali.

L'Azienda sanitaria di Caserta ha attuato e attua un monitoraggio costante e permanente, senza mai abbassare la guardia, anche perché è stato verificato (sia da parte nostra sul versante scientifico, sia dagli operatori economici in termini di perdita di immagine del prodotto) che, ogni qualvolta un problema del genere si verifica, esso ha una risonanza molto ampia, in taluni casi addirittura di dimensioni mondiali. Tant'è che nel 2006 – gli onorevoli senatori lo ricorderanno sicuramente – sia il Giappone che la Cina bloccarono le importazioni di mozzarella di bufala campana (MBC), soltanto sull'onda di notizie allarmistiche che poi per buona parte non hanno trovato un riscontro immediato.

Un problema ben più importante è invece rappresentato dalla brucellosi bufalina. Come già evidenziato, in tutta la Provincia di Caserta il numero dei capi controllabili si aggirava intorno ai 176.000; dopo l'intervento commissariale, iniziato l'8 gennaio 2008, si è avuta una serie di abbattimenti di cui vi riporto brevemente i dati affinché possiate farvi un'idea della situazione. Nell'anno 2007, gli animali sieropositivi registrati sono stati 15.244 e nell'area di competenza della ASL Caserta 2 sono stati abbattuti 4.721 capi; nel territorio di pertinenza della ASL Caserta 1 i capi risultati positivi sono stati 1.136 e quelli abbattuti 1.365; nel 2008, su un totale di animali sieropositivi di 16.767 nell'area di competenza della ASL di Caserta 2 e 981 capi nella ASL Caserta 1, per un totale di 23.887 capi abbattuti nella ASL Caserta 2 e 691 capi nella ASL Caserta 1; nel primo

semestre 2009, invece, si sono registrati 2.594 capi positivi nella ASL Caserta 2 e 535 capi nella ASL Caserta 1, con 4.710 capi abbattuti nella ASL Caserta 2 e 474 capi nella ASL Caserta 1. Pertanto, al primo semestre del 2009 il numero dei capi abbattuti registrato nel triennio 2007-2009 nella sola ASL Caserta 2 ammonta ad un totale di 33.318 capi, mentre quello relativo ai capi abbattuti nello stesso periodo nella ASL di pertinenza della ASL Caserta 1 è di 2.530.

In relazione a quanto osservato, occorre precisare che nel secondo semestre 2008, per quanto di nostra conoscenza, su esposto di alcuni allevatori della ASL Caserta 2, la DDA di Napoli ha posto sotto sequestro penale circa 3.000 capi bufalini in 78 allevamenti, per verifiche da eseguirsi su circa 3.000 capi bufalini risultati positivi a controllo sierologico ufficiale, in tal senso ricorrendo all'ausilio dei Carabinieri del NAS di Napoli e ai medici veterinari dell'Istituto zooprofilattico di Teramo. Questi 3.000 capi sieropositivi sono stati sottoposti nuovamente al test per la brucellosi in laboratorio e di questi 854 capi sono risultati sieronegativi e quindi restituiti ai legittimi proprietari, con provvedimento del magistrato n. 22/159-47-2008 del 19 giugno 2009.

Questi sono i dati in nostro possesso che ho sinteticamente portato alla vostra attenzione, auspicando che il problema in esame possa trovare una rapida soluzione.

Poiché la ASL gestisce in via diretta la salute pubblica sul territorio, ci siamo posti il problema di verificare che questa problematica non avesse ripercussioni dirette o indirette sulla salute del consumatore. Pertanto, fin dall'anno 2000, abbiamo effettuato una serie di campionamenti sul prodotto finito, quello che arriva sulla tavola del consumatore, al fine di escludere con assoluta certezza che la mozzarella di bufala campana, così come confezionata e venduta, potesse contenere germi patogeni per la salute umana, nella fattispecie brucelle. Quindi nell'anno 2000 abbiamo iniziato, un po' in sordina, con 49 campioni, nel 2001 ne abbiamo effettuati 110 e 386 nel 2002. Nel 2003, anno in cui si è evidenziato anche il problema della diossina, i campioni sono stati 1429, 859 nel 2005, 492 nel 2006 e 424 nel 2007. Nel 2008 è subentrata la normativa comunitaria e il cosiddetto «pacchetto igiene», che impone all'operatore del settore alimentare di effettuare in autocontrollo questi campioni, e quindi il numero dei nostri campionamenti è sceso a 171. Nel 2009 i campioni sono stati 39. In totale i campioni provenienti da prelievi sul campo sono stati 5.241 e per quanto attiene la presenza di brucelle hanno dato tutti esito negativo.

Questi sono i dati in nostro possesso che ho ritenuto opportuno illustrarvi.

PRESIDENTE. Ringrazio il dottor Campanile il quale ci ha dato qualche notizia buona e qualcuna cattiva, miscelandole opportunamente. Ha fornito dapprima quelle positive, segnalando come la situazione emergenziale sia andata nel tempo scemando, anche se i dati dell'abbattimento, forse riferiti ad un periodo pregresso, sono indubbiamente allarmanti e di-

mostrano che è stato distrutto un grande patrimonio; desta soprattutto perplessità il dato in ordine alla falsa positività dei capi.

Ciò detto, un tema che non può essere tralasciato è quello del vaccino, sulla cui efficacia in passato sono stati forniti pareri assai discordanti, tant'è che il vaccino è stato proibito e sequestrato. Nel frattempo le cose sembrerebbero però esser cambiate e che siano state riviste certe posizioni in ordine alla supposta inefficacia del vaccino. Chiedo quindi al dottor Campanile qualche chiarimento anche a questo riguardo.

CAMPANILE. I dati in nostro possesso propendono per la tesi da lei esposta poc'anzi. Peraltro, il ricorso al vaccino RB51 è stato sancito da un'ordinanza ministeriale del 14 novembre 2006. Tutte le procedure vengono al riguardo gestite dal commissariato straordinario di Governo per l'emergenza brucellosi e sono controllate dal Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali. A noi risulta che il vaccino abbia risposto in modo abbastanza soddisfacente; i dati da me esposti sono peraltro diffusi su Internet nell'ambito del nuovo sistema SANAN ed anzi, da quanto mi risulta, la Provincia di Caserta, proprio in ragione dell'emergenza verificatasi, è stata una delle prime in Italia ad attuare il sistema SANAN mettendo in rete questo genere di dati in modo che tutti li potessero controllare.

PRESIDENTE. Alla luce da quanto da lei affermato le rivolgo una domanda retorica: se oggi si è tornati indietro sulle posizioni del passato e nulla è cambiato nel vaccino, questo significa che in passato abbiamo sbagliato sottoponendo a procedimento penale coloro i quali detenevano medicinali che all'epoca non erano commerciabili?

CAMPANILE. Signor Presidente, non posso fornire una risposta alla sua domanda retorica.

Per quanto riguarda l'aspetto scientifico ribadisco che a quanto mi consta il vaccino risponde ai fini per i quali è stato realizzato. Se poi ci siano stati comportamenti non conformi, non spetta a me giudicare.

PRESIDENTE. Do ora la parola al sindaco di Caserta, l'ingegner Nicodemo Petteruti, dal quale vorremmo aver qualche dato in ordine agli effetti occupazionali seguiti alla crisi della filiera lattiero-casearia.

PETTERUTI. Signor Presidente, probabilmente riferirò attorno a questioni e circostanze a lei ben note, data la sua profonda conoscenza del territorio, ma che credo non sia inutile ribadire in questa sede, affinché da qui possa partire un'azione di sostegno e di aiuto idonea a far risorgere questo settore.

Non trovo di meglio, per riferire sull'entità della crisi subita da questo settore, che partire da qualche numero. Tra l'altro lo faccio nel giorno in cui mi è pervenuto un fax di Altragricoltura che informa sulla contestuale presenza a Roma di uno stuolo di agricoltori con trattori agricoli,

che ieri hanno incontrato i sottosegretari Letta e Buonfiglio, per sostenere le loro ragioni in ordine ad un comparto produttivo che coinvolge l'intero Sud, del quale il settore bufalino rappresenta una delle tessere del mosaico. Queste persone, che ho già visto sfilare nel 2007 a Castel Volturno in occasione della emergenza della brucellosi, chiedono che il Governo intervenga a dichiarare lo stato di crisi, affinché si metta in atto qualcosa di concreto per un mondo che rischia di crollare improvvisamente.

I dati del settore bufalino parlano di un numero di addetti che si attesta tra gli 11.000 e i 13.000, operanti in oltre 700 aziende e con un fatturato, per la parte DOP, che oscilla tra i 400 e i 600 milioni di euro. Questo dato si presta a una prima riflessione, che valuta in una quantità variabile, compresa tra i 36.000 e i 40.000 euro, la produttività per addetto alla produzione DOP. Questo è il fatturato che riesce ad esprimere un addetto nel segmento *top* del settore bufalino, quello più ricco. Solo per avere un'idea, confrontiamo questo valore con dati che forse non sono perfettamente paragonabili secondo un modello econometrico, ma che rivestono sicuramente un grande significato in considerazione del *gap* enorme che essi esprimono. Ebbene, un addetto della Barilla, che opera nel settore alimentare e quindi omogeneo a quello cui ci stiamo riferendo, produce 250.000 euro di fatturato; uno della Fiat, oltre 300.000 euro. Già questi numeri danno un'idea della profonda depressione in cui operano gli addetti al settore bufalino, che pure forniscono un prodotto la cui qualità è riconosciuta in tutto il mondo.

Questo è un dato di fatto da cui si evince che il settore bufalino ha un potenziale inespresso, che dobbiamo invece aiutare ad esprimere. Faccio un esempio per tutti: mi riferisco ad una piccola azienda produttrice dell'agro aversano, che forse qualcuno conosce e di cui posso dire il nome senza tema di farle indebita pubblicità, il caseificio Fierro, che invia per aereo tutti i giorni a Londra la mozzarella di Casaluce, che viene venduta con il marchio della casa reale d'Inghilterra, la quale riscuote *royalty* sul valore aggiunto prodotto dal caseificio Fierro di Casaluce. Non ci dice niente tutto questo? A mio avviso ci dimostra che le potenzialità di questo settore sono immense, ma anche che esse non vengono espresse adeguatamente e sistemicamente. Che cosa manca perché questo avvenga? Mancano in primo luogo le regole e, di seguito, la tutela ed il sostegno. A queste carenze il territorio che rappresento, quello casertano di cui il capoluogo del quale mi onoro di essere sindaco è un po' la capitale, è purtroppo abituato, tant'è che prodotti di eccellenza scompaiono appunto in assenza di quegli elementi già richiamati, ovvero le regole, la tutela e il sostegno.

Un esempio in tal senso è rappresentato anche dalla seta di San Leucio, un altro prodotto che sta per scomparire, nonostante si tratti del tessuto che orna le sale del Cremlino. Il 20 novembre verranno a Caserta coloro che gestiscono quelle sale affinché possano essere esposti quei tesori d'arte che dall'Italia sono andati ad abbellire il Cremlino. Credo che quindi tutti notino a quali contraddizioni ci esponiamo oggi, nel XXI se-

colo, rispetto a quello che hanno fatto duecento anni fa i nostri predecessori!

Un ulteriore esempio riguarda le carni tipiche, basti pensare al maiale nero che è diventato una rarità, ma di cui nei ristoranti vi è grande richiesta o a prodotti quali i formaggi ovini e caprini del nostro territorio, che hanno un pregio assoluto e che, confrontati ai decantatissimi formaggi francesi, sono assolutamente superiori anche in termini di varietà, considerato che i nostri formaggi non hanno lo stesso sapore in tutte le stagioni e in tutte le annualità, ma variano a seconda del regime delle piogge, delle erbe e della capacità di chi lavora il latte!

Quali sono quindi le patologie che affliggono il settore bufalino? La prima è la presenza delle doppie linee di produzione nelle industrie lattiero-casearie. Questo significa che accanto alle linee di produzione a denominazione d'origine protetta vi sono consistenti produzioni che possono riguardare altri e non qualificati prodotti caseari. Tutto ciò genera un inquinamento della linea produttiva e – siccome si sa che l'erba cattiva scaccia sempre quella buona – vi è una conseguente mescolanza che inquina la qualità e rende il prodotto inidoneo a competere sui mercati internazionali, tutelando, così, non certo gli interessi degli allevatori o dei produttori di mozzarella, ma quelli della grande industria, che ha interesse a dire che la mozzarella può essere qualsiasi cosa, tant'è che voi più che noi – lasciatemelo dire – mangiate in qualsiasi ristorante qualcosa che si fregia del nome di «mozzarella» ma che tale non è, visto che si tratta di prodotti realizzati con materie prime e lavorazioni che non conosciamo. Ebbene, questo settore non ha saputo finora difendersi da tale inquinamento; nemmeno il nome è riuscito a tutelare! Il termine «mozzarella» viene da «mozzata», che riflette il tipo di lavorazione che si svolgeva – come si svolge ancora – a mano, quando la matassa del filato bisognava strozzarla con le mani e «mozzarla» per realizzare quella palla bianca che è la mozzarella. Oggi si chiama mozzarella un qualsiasi prodotto industriale con il quale si fanno le pizze industriali e anche di peggio!

Il secondo fattore inquinante riguarda i prodotti non tracciati. Il latte con cui si fa la mozzarella, se è mozzarella DOP, deve essere munto dalla bufala; se così non è, si realizza un altro prodotto. Ammesso, peraltro, che in tal caso si tratti ancora dell'impiego di un derivato del latte, visto che capita che si utilizzino anche prodotti in polvere, che posso derivare dal latte come da qualsiasi altra cosa!

Tutto questo genera prodotti non qualificati, ma anche il crollo del prezzo del latte che costituisce una delle problematiche che affliggono il settore. Il latte viene venduto quasi in regime di *dumping*, spendendo cioè più di quanto si ricava, perché i produttori non possono gettarlo nelle fognature, come pure in taluni casi è successo, ad esempio a Castel Volturno dove si è giunti a questa forma di protesta per dimostrare la condizione di disagio in cui ci si era venuti a trovare. Oggi non sono rari i casi in cui il latte viene venduto al prezzo di 1-1,2 euro al litro, laddove il prezzo fisiologico dovrebbe attestarsi intorno ai 2,5 euro.

Tutto ciò porta ad un degrado progressivo del mondo della produzione, ad un'incapacità di fare sistema e dunque al rischio concreto che questo prodotto scompaia dal mercato nella sua versione più nobile e storicamente conosciuta, per essere soppiantato da uno o da tanti prodotti commerciali che della mozzarella conserveranno soltanto il nome, abusivamente mutuato.

Inoltre c'è un problema contingente da considerare, sul quale non mi dilungo perché è stato già abbondantemente segnalato e che tuttavia è la terza gamba di un tavolo malefico, ossia il problema della brucellosi, rispetto al quale ricordiamo tutti la scandalosa circostanza per cui i capi abbattuti, una volta sottoposti a nuovo esame, sono risultati in realtà essere sani.

A tutto questo occorre porre un rimedio ed è con tale obiettivo che il mondo della produzione, a partire dagli allevatori fino ai produttori caseari, affiancati dalle istituzioni locali, si è mosso. Il 3 settembre 2008, 47 sindaci della Campania, della Provincia di Caserta, hanno chiesto di essere auditi presso la Commissione agricoltura della Camera dei deputati; l'audizione è stata prontamente accordata ed ha avuto luogo dopo circa 15 giorni; in tale sede si è preso atto dei problemi esposti e si è riconosciuto nella coesistenza in stabilimento della doppia linea di produzione il fattore inquinante che minacciava e minaccia alla radice la continuità di una produzione degna di tal nome.

Dopo questa audizione, la Coldiretti ha tenuto una manifestazione di rilevanza nazionale nell'ambito della quale è stato sollevato il problema del rapporto tra i volumi di latte prodotto e quelli di mozzarella venduta. È infatti evidente che se il rapporto è di un chilo di latte per 220-280 grammi al massimo di mozzarella, deve esserci anche una proporzione tra il latte bufalino prodotto e la mozzarella venduta, laddove si riscontra che complessivamente i prodotti, compresi quelli privi della denominazione d'origine protetta, configurano quantità enormemente superiori a quelle corrispondenti al prodotto di latte bufalino certificato.

D'altra parte, un fattore che esprime il disagio che vive questo settore è dato dal prezzo della mozzarella che talvolta è di 5 o 6 euro al chilogrammo, ma che – quando si tratta di vera mozzarella – dovrebbe essere almeno di 10-12 euro al chilogrammo, ed anche in tal caso si tratterebbe di un prezzo largamente inferiore al suo vero valore di mercato.

Nel febbraio 2009 ha avuto luogo un'ulteriore audizione presso la Commissione agricoltura della Camera e in quel caso il riconoscimento delle istanze del mondo della produzione e degli allevatori è stato ancor più pieno ed esplicito, tant'è che si è impegnato il Governo ad emanare gli opportuni provvedimenti affinché a partire dal 2013 fosse abolita la possibilità di tenere doppie linee di produzione della mozzarella a denominazione d'origine protetta insieme a quella di altri prodotti della linea lattiero-casearia.

Tutto questo non ha però ancora trovato attuazione. Quel provvedimento è ancora in *mente Dei* e chissà quando questo primo gradino della scala irta che bisognerà salire per risollevarlo il mondo della mozzarella si

inizierà a percorrere. Spero da oggi, signor Presidente, perché quel provvedimento è assolutamente indispensabile.

Il mondo della produzione e delle istituzioni locali si è nuovamente attivato il 28 febbraio 2009 sottoscrivendo un protocollo, sul quale si è già diffusamente soffermato il rettore Rossi, che ha visto il coinvolgimento di tutte le forze più sensibili alle problematiche di questa categoria, proteggendo la quale non si sostiene soltanto la produzione di un prodotto prestigioso, ma un sistema occupazionale che per la Provincia di Caserta, che produce oltre il 70 per cento dell'intero prodotto di mozzarella della Regione Campania, è assolutamente vitale. Distruggere questo mondo – e la cosa non andrà alle lunghe se si prosegue su questa linea – significa distruggere oltre 700 aziende, oltre 12.000 posti di lavoro e credo che nella temperie attuale nessun politico, qualsiasi sia la sua appartenenza, possa prendersi la responsabilità di rimanere inerte di fronte ad un rischio del genere.

Ecco per quale ragione oggi siamo qui a chiedere soltanto una ricognizione di ciò che è stato già constatato nel corso delle audizioni svolte presso l'altro ramo del Parlamento ed in qualche modo a rammentarvi questa problematiche, affinché si solleciti il Governo ad avviare questo insieme di provvedimenti, del quale il settore della mozzarella ha assolutamente bisogno.

Occorre anche effettuare delle ricognizioni economiche per prevedere l'erogazione di sostegni e incentivi diretti soprattutto a conservare la qualità del prodotto, nella convinzione che questo è un sottosistema del sistema produttivo Italia che va assolutamente tutelato.

Pensiamo soltanto cosa sarebbe accaduto se le cose di cui ho qui riferito fossero accadute al mondo dello champagne o del cognac. Credete che la Francia sarebbe rimasta inerte? La Francia avrebbe ad esempio tollerato che si chiamasse champagne o cognac un qualsiasi prodotto frizzante o a gradazione alcolica intorno ai 40 gradi? E del resto è a tutti noto che gli spumanti italiani, che a volte sono anche superiori a quelli francesi, non possono fregiarsi di altro nome che quello di spumante italiano.

Forse, ancora una volta, dobbiamo imparare dall'Europa quello che noi non sappiamo fare. Ricordiamoci però che questo settore non può e non deve morire, perché ciò rappresenterebbe una perdita gravissima.

Lasciatemi fare una conclusione un po' romantica. Se qualcuno mi chiedesse di salvare un solo cibo dell'universo, risponderei senza esitare: la mozzarella!

PRESIDENTE. Mi unisco a questa sua scelta, sindaco Petteruti, non solo da aversano, ma da buongustaio.

La ringrazio per la ricchezza dei dati forniti e per le comparazioni effettuate e soprattutto per l'invito accorato che ci ha rivolto. Le garantisco comunque che da parte di tutti vi sarà un impegno molto forte attorno a questo tema. Vorrei ringraziare ancora una volta il dottor D'Amore, che è stato l'anima di questa iniziativa che ritengo – anche alla luce degli ar-

gomenti, dei suggerimenti e dei dati che ci avete fornito – possa costituire l'occasione propizia per risolvere definitivamente i problemi che abbiamo di fronte.

Come Presidente della Commissione lavoro mi devo occupare degli effetti prodotti dalla crisi in ambito occupazionale, ma conosco la sensibilità e l'attenzione prestata a questo argomento da parte della Presidenza della Commissione agricoltura del Senato, ovvero dal presidente Scarpa Bonazza Buora, ed dal qui presente vice presidente senatore Piccioni, così come dal presidente della Commissione agricoltura della Camera, onorevole Russo.

Al Senato poi c'è un'agguerrita pattuglia di parlamentari casertani – non si tratta assolutamente di una questione campanilistica, ma della consapevolezza del rilievo del prodotto anche in termini di occupazione – che saprà difendere, al di là di qualsiasi ideologia e barriera politica, questo settore che lei, sindaco Petteruti, così elegantemente ed efficacemente ha descritto.

CORONELLA (*PdL*). Rivolgo un sentito ringraziamento ai cortesi ospiti, a lei, presidente Giuliano, e al collega presidente Scarpa Bonazza Buora per la solerzia con la quale si sta portando avanti la presente indagine conoscitiva che riguarda una risorsa importantissima per il territorio della provincia di Caserta nella quale vi sono varie competenze tra cui quelle della Regione Campania e sulla quale dobbiamo approfondire la nostra massima attenzione se vogliamo veramente affrontare il problema e ottenere dei risultati.

Voglio manifestare piena adesione in questa sede al progetto illustrato dal Magnifico rettore dell'Università, che ringrazio, perché rappresenta una garanzia per tutti noi.

Voglio qui ricordare che questa è l'osmosi che si deve creare tra l'Università e il territorio se vogliamo dare una speranza di sviluppo al territorio medesimo. Ci tenevo a ribadire questo aspetto. Conosco bene l'iniziativa, la sostengo politicamente, e desidero farlo a tutti i livelli proprio perché la considero un valido strumento.

Mi auguro che la solerzia con la quale sia il Presidente della Commissione lavoro, il senatore Giuliano, sia il presidente Scarpa Bonazza Buora stanno operando possa in tempi brevi portare alla chiusura di questa indagine conoscitiva ed alla elaborazione di un documento finale che contenga tutte le richieste che i cortesi ospiti hanno avanzato quest'oggi.

PICCIONI (*PdL*). In qualità di vice presidente della 9^a Commissione, desidero anch'io ringraziare i nostri ospiti per l'interessante contributo offerto nell'ambito dell'odierna seduta, che va a sommarsi a quello fornito nella precedente audizione e che ci ha resi edotti di una situazione veramente catastrofica. L'appello degli auditi non rimarrà inascoltato né dal sottoscritto quale componente della Commissione agricoltura della quale mi onoro di far parte, né da altri. Mi faccio carico di questo impegno, proprio in considerazione dei tanti sacrifici compiuti negli anni per arrivare

ad una denominazione di origine protetta per un prodotto così importante per il territorio. Questo sforzo non può essere vanificato da determinati eventi né, soprattutto, dalla situazione che si è venuta a creare.

Per tale ragione la Commissione agricoltura sarà senz'altro sensibile a questo appello e in fase di chiusura dell'indagine conoscitiva, come bene ha rappresentato il presidente Giuliano per l'aspetto relativo all'occupazione, ci sarà l'opportunità di contribuire alla soluzione di questo problema.

PRESIDENTE. Ringrazio i nostri ospiti per il contributo davvero qualificato fornito ai nostri lavori. Mi auguro che con l'apporto di tutti si riuscirà a redigere un documento conclusivo che rappresenti la molla decisiva per risolvere il problema.

Dichiaro conclusa l'audizione odierna e rinvio seguito dell'indagine conoscitiva in titolo ad altra seduta.

I lavori terminano alle ore 16,20.

